



Vgrajena kuhalna plošča

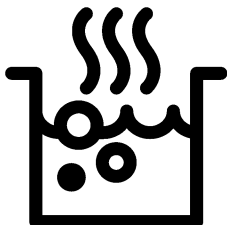
Navodila za uporabo

Plită încorporabilă

Manual de utilizare

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



HII 64530 HT

SL / RO / SK

185.9277.53/R.AB/25.11.2019/3-3

7738482122

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

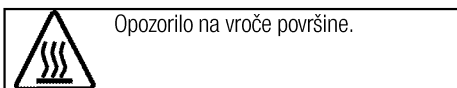
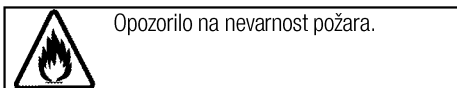
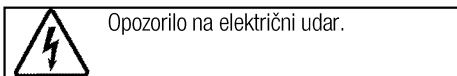
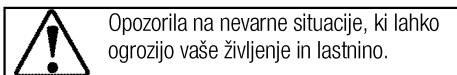
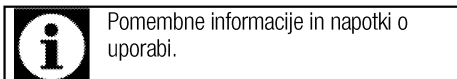
Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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



1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	6
Varnost otrok	7
Ostranjevanje stare naprave	7
Odstranjevanje embalaže	7

2 Splošne informacije 8

Pregled	8
Tehnične specifikacije	8

3 Inštalacija 9

Pred namestitvijo	9
Namestitev in priključitev	10
Odstranjevanje stare naprave	12

4 Priprave 13

Nasveti za varčevanje z električno energijo	13
Prva uporaba	13
Prvo čiščenje izdelka	13
Prvo segrevanje	13

5 Uporaba plošče 14

Splošne informacije o kuhanju	14
Uporaba plošč	15
Nadzorna plošča	16

6 Vzdrževanje in čiščenje 23

Splošne informacije	23
Čiščenje plošče	23

7 Odpravljanje težav 24

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo.

Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pazorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni

ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo.

Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.

- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.

- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
 - **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
 - Če se steklo grelne plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike in vse električne grelne elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.
 - Po uporabi ploščo izklopite z upravljalnimi elementi in se ne zanašajte na detektor za ponve.
 - Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne odlagajte na površino plošče, saj se lahko segrejejo.
 - Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.
 - Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Glejte. *Splošne informacije o kuhanju, stran 14*, izbiranje loncev.
 - Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.
 - **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.
- Za požarno zanesljivost naprave;
- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
 - Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
 - Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.
- Namen uporabe**
- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.

- Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.

Ostranjanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

Odstranjevanje embalaže

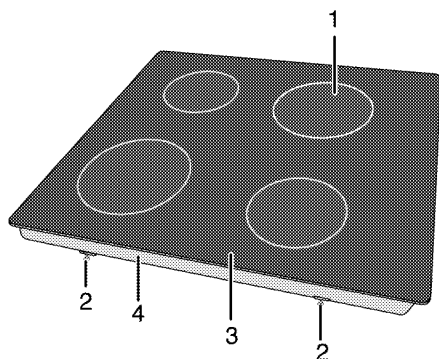
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|----------------------------|---|------------------------|
| 1 | Indukcijska kuhalna plošča | 3 | Vitrokermična površina |
| 2 | Montažna sponka | 4 | Pokrov osnove |

Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Skupna električna poraba	maks. 3700 W
Varovalka	16 A
Tip kabla / prerez	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	55 mm/580 mm/510 mm
Mere namestitve (širina/globina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorilniki	
Zadaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/3000 W
Spredaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/3000 W
Spredaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	145mm
Moč	1500/2200 W
Zadaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	210 mm
Moč	2000/3700 W



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



NEVARNOST:

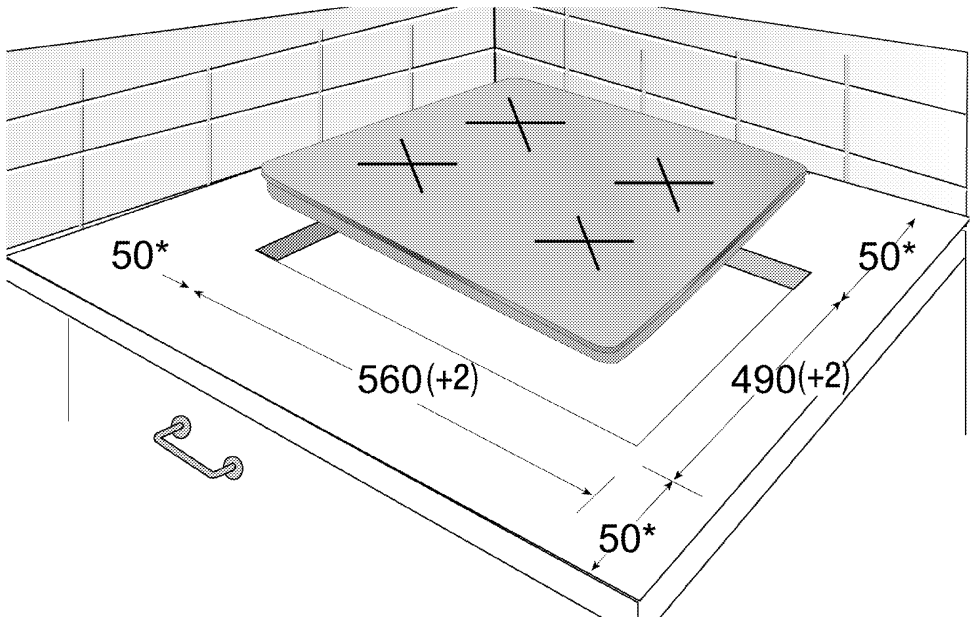
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Ploščica je oblikovana za namestitev v običajno delovno ploščo. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Nad površino ploščice zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve (min 650 mm).
- Odstranite embalažni material in transportne zapore.
- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Delovna ploščica mora biti poravnana in nameščena vodoravno.
- Odprtino za ploščo izrežite v delovno površino glede na mere navedene v navodilih.



* min.

Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.



Plošče ne namestite na površine z ostrimi robovi ali vogali, saj lahko zlomite steklokeramične površine!

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.



NEVARNOST:

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.



NEVARNOST:

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska etiketa se nahaja na zadnji strani ohišja naprave.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".



NEVARNOST:

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.
Nevarnost električnega udara!



Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

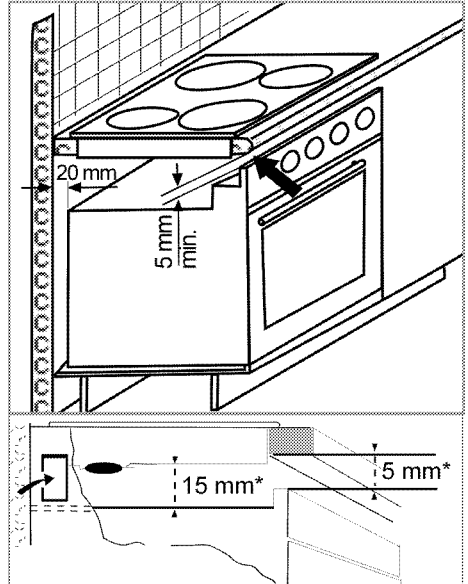


Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fikсне električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

Namestitev naprave

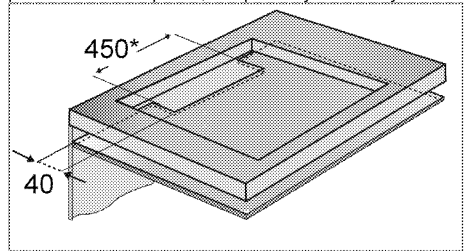
Če je pečica spodaj:



* min.

Če je deska spodaj:

Na zadnjem delu pohištva je treba pustiti vsaj 180 cm² prezračevalne odprtine, kot prikazuje naslednja slika.

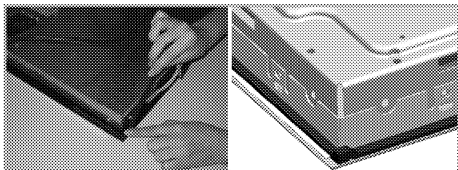


* min.

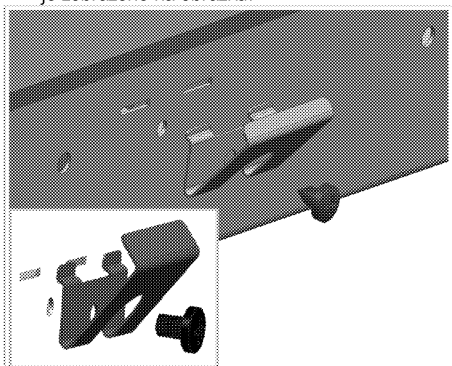
Med nameščanjem indukcijske plošče, namestite napravo vzporedno z inštalacijsko površino. Prav tako na dele plošče, ki se dotikajo delovnega pulta

namestite tesnilo, kot je opisano spodaj, saj boste s tem preprečili uhajanje tekočin med napravo in delovni pult.

1. Pripravite površino delovnega pulta, kot je prikazano na sliki.
2. Ploščo obrnite in jo namestite na ravno površino.
3. Med namestitvijo plošče nanesite priloženo tesnilo na spodnje ohišje okrog plošče, kot je prikazano na sliki.



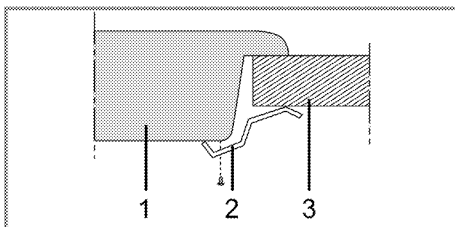
4. Upevnite montažne pružinové vložky a priskrutkujte ich cez otvory na dne puzdra tak, ako je zobrazené na obrázku.



i Pri nekaterih modelih so vzmeti že pritrjene.

i Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

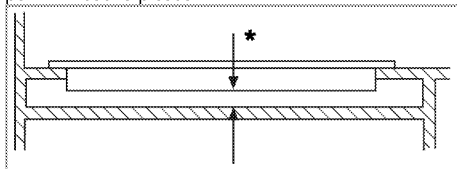
5. Postavite ploščo na delovni pult in ju poravnajte.
6. Keď sa platňa sporáka umiestni na pracovnú dosku, jednoducho sa bude dať upevniť pomocou svoriek. Ak rozmery pracovnej dosky nie sú vhodné, k prednej strane produktu sa dajú upevniť 2 montažne svorky tak, ako je zobrazené na obrázku nižšie.



- 1 Plošča
- 2 Spojka za namestitev
- 3 Delovni pult

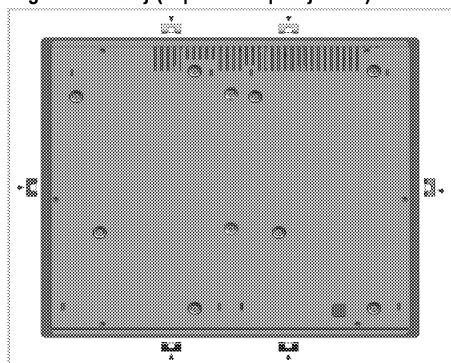
i Če ploščo namestite na omarico, je treba med omarico in ploščo namestiti polico, kot prikazuje zgornja slika. To pa ni potrebno, če jo namestite na vgradno pečico.

Če je naprava na primer nameščena na predal in se lahko dotaknete njene spodnje strani, morate ta predel pokriti z leseno ploščo.



* min. 15 mm

Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)



NEVARNOST:

Povezovanje z različnimi odprtinami ni priporočljivo, saj je lahko nevarno, ker lahko pride do poškodb plinskega in električnega sistema.

**NEVARNOST:**

Kuhalna plošča vključuje elemente, ki delujejo na plin in elektriko. Iz tega razloga je treba kuhhalno ploščo pritrčiti na pult le preko pritrčilnih lukenj, le z uporabo priloženih pritrčilnih elementov in vijakov ter kot je prikazano v tem priročniku. V nasprotnem primeru to lahko predstavlja nevarnost za življenje in lastnino.



Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
- Ko kuhate na električni plošči, uporabljajte lonce s ploskim dnom.
Posode z debelejšim dnom bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.
- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.

- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnom lonca.

Prva uporaba

Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

Prvo segrevanje



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno.

Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o kuhanju

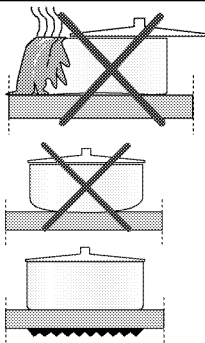


Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevate olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucnejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine. V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.
- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje. Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

Izbira posode

- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ostri robovi lahko opraskajo površino.



Razliki ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar. Ne uporabljajte posod z vbočnim ali izbočenim dnom.

Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote.

Za indukcijske plošče uporabljajte samo posodo, ki je primerna za indukcijsko kuhanje.

Preverjanje posode

Na naslednji način boste ugotovili ali je posoda primerna za indukcijsko ploščo ali ne.

1. Posoda je primerna, če se na njeno dno pritrdi magnet.
2. Posoda je primerna, če "L" ne utripa, ko posodo postavite na kuhalno mesto in vklopite ploščo.

Uporabljate lahko kovinske, teflonske ali aluminijaste posode s posebnim magnetnim dnom, ki imajo oznako ali opozorilo, da je posoda primerna za kuhanje na indukcijski plošči. Steklene in keramične posode, lonci in posode iz nerjavečega jekla z nemagnetnim aluminijastim dnom niso primerne.

Sistem za zaznavanje posode

Pri kuhanju na indukcijski plošči se toplota sprošča samo na delu plošče ustreznega kuhalnega mesta, kjer se nahaja posoda. Sistem zazna dno posode in samodejno segreje samo to površino. Kako postopati, če med kuhanjem dvignete posodo s kuhalnega mesta. Izberite kuhalno mesto in simbol "L" izmenično utripa.

Varna uporaba

Če uporabljate posodo proti sprijemanju (teflon) brez olja ali z majhno količino olja, ne izberite visokih stopenj segrevanja

Na plošči ne puščajte kovinskih predmetov kot so vilice, noži ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.

Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij. Na kuhalno mesto nikoli ne postavljajte jedi zavitih v aluminijasto folijo.



Če se pod ploščo nahaja pečica, lahko senzori na plošči zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo pečico med njenim delovanjem.



Ko je plošča vklopljena, v njeni bližini ne puščajte magnetnih predmetov kot so kreditne kartice ali kasete.

Izberite ustrezno kuhhalno mesto glede na posodo

Veliko kuhhalno mesto	Običajno kuhhalno mesto	Majhno kuhhalno mesto
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Veliko kuhhalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none">• Samodejno se prilaga posodi.• Popolna razdelitev moči.• Zagotovi popolno razdelitev toplote. <p>Primerno za kuhanje jedi kot so velike palačinke, velike ribe, zapečene ali zelo zapečene.</p>	<p>Običajno kuhhalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none">• Samodejno se prilaga posodi.• Popolna razdelitev moči.• Zagotovi popolno razdelitev toplote. <p>Primerno za vse vrste kuhanja.</p>	<p>Majhno kuhhalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none">• Primerno za počasno kuhanje (omake, smetane)• Primerno za pripravo majhnih porcij ali porcij glede na število oseb.

Uporaba plošč



NEVARNOST:

Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo.

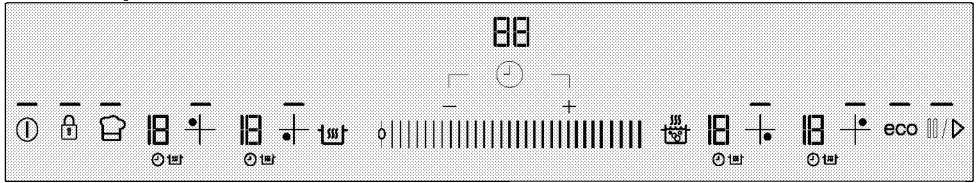
Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

Če je ploščo počena, je ne uporabljajte.

Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

Nadzorna plošča



Specifikacije



Mesto za nastavitve (za stopnjo temperature)

- Lučke označujejo delovanje ustrezne tipke
- Gumb vklop/izklop
- Tipka za zaklep tipkovnice
- Tipka za vklop/izklop časovnika
- Tipka za povečanje stopnje časovnika
- Tipka za zmanjšanje stopnje časovnika
- Tipka za hitro segrevanje / tipka za ojačevalnik
- Tipka za ohranjanje toplote
- Tipka za zaustavitev
- Tipka za spomin
- Tipka za varčen način
- Gumbi za izbiro kuhalnega mesta

- 5 Simbol časovnika
- 6 Simbol za večdelno kuhalno mesto (*)
- * Se razlikuje glede na model.

- Napravo upravlja plošča za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na plošči za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.
- Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.

Vklop plošče

- Dotaknite se tipke na nadzorni plošči. Lučka tipke se vklopi. Plošča je pripravljena za uporabo.

- Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.
- Če katerikoli tipko (tipka) pritisnete predolgo, se naprava iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

Izklop plošče

- Dotaknite se tipke na nadzorni plošči. Plošča se bo izklopila in vrnila v način stanja pripravljenosti.

- Simboli "H" ali "h", ki se pojavijo na zaslonu kuhalnega mesta, ko je plošča izklopljena, opozarjajo, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

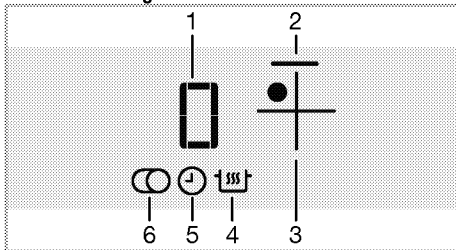
Kazalec preostale toplote

Simbol "H", ki se pojavi na zaslonu kuhalnega mesta, opozarja, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino živil toplo. Simbol bo hitro preklopil na simbol "h", ki pomeni manj vroče.

- Ob električnem izklopu kazalec preostale toplote ne bo svetil in ne bo posvaril uporabnika pred vročimi kuhalnimi mesti.

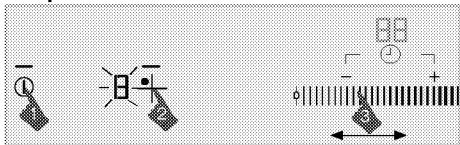
- Grafike in slike so le informativnega značaja. Dejanski zaslon in funkcije se lahko razlikujejo glede na model plošče.

Zaslon kuhalnega mesta



- Kazalec temperature (nastavitve temperature 0 ... 19/ 0 ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.))
- Lučka kuhalnih mest
- Tipka za izbiro kuhalnega mesta
- Simbol funkcije za ohranjanje toplote (*)

Vklop kuhalnih mest



1. Dotaknite se tipke "I", da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se gumba za izbiro kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti.

"0" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta in svetili začne lučka ustreznega kuhalnega mesta.



Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Nastavitev stopnje temperature

Z dotikom na mesto nastavitve ali da s prstom zdrsnete po njem, nastavite stopnjo temperature med "0" in "19".

Na nekaterih modelih je nivo stopnja temperature 1, 2, 3...19, na drugih pa 1.1, 2.2, ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



Če se plošča pregreje, temperatura aktivnih kuhalnih mest iz varnostnih razlogov pade na 14. stopnjo (če je na višji stopnji od 14) in je ni mogoče nastaviti na višjo stopnjo. Ponovno jo lahko nastavitev na višjo stopnjo, ko temperatura plošče pade do varne stopnje. Če se plošča segreje do kritične stopnje, se samodejno izklopi in kuhalnih mest ni mogoče aktivirati.

Izklop kuhalnih mest

Kuhalno mesto lahko izklopite na 3 načina.

1. **Temperaturo znižate na stopnjo "0"**
Kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".
2. **Z izklopom s funkcijo časovnika za zeleno kuhhalno mesto**
Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhhalno mesto. Na vseh zaslonih se prikaže "0" ali "00". Simbol "⌚" na zaslonu plošče, bo ugasnil.
Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.
3. **Z dotikom ustreznega kuhalnega mesta za 3 sekunde.**
Dotaknite se simbola kuhalnega mesta, ki ga želite izklopiti za 3 sekunde.

Funkcija največje moči (ojačevalnik)

Za hitro segrevanje uporabite funkcijo ojačevalnika. Vendar funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhalnih mestih.

Neposredna izbira ojačevalnika:

1. Dotaknite se tipke "I", da vklopite ploščo.
 2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite zeleno kuhhalno mesto.
 3. Dotaknite se tipke "⚡".
- Izbrano kuhhalno mesto deluje pri največji moči, ob tem pa bodo na zaslonu kuhalnega mesta utripale 3 luči. Ko se čas ojačevalnika konča, se kuhhalno mesto izklopi.

Izbira ojačevalnika med delovanjem kuhalnega mesta:

1. Dotaknite se "⚡", potem ko je kuhhalno mesto delovalo najmanj 20 sekund na določeni stopnji.



Kuhhalno mesto mora delovati vsaj 20 sekund na izbrani stopnji.

2. Izbrano kuhhalno mesto deluje pri največji moči, ob tem pa bodo na zaslonu kuhalnega mesta utripale 3 luči. Ko se delovanje ojačevalnika konča, kuhhalna mesta preklopijo na stopnjo nastavljenе temperature in prikaže se samo izbrana temperatura.

Predčasen izklop ojačevalnika:

Za izklop ojačevalnika lahko kadarkoli pritisnete "⚡".

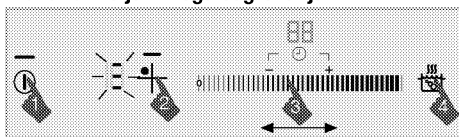
Hitro segrevanje

Hitro segrevanje je funkcija, ki pospeši kuhanje. Uporablja se lahko za hitro segrevanje v kratkem času. Vsa kuhhalna mesta imajo funkcijo hitrega segrevanja. To funkcijo lahko upravljate, tako da vnaprej nastavite stopnjo temperature.



Funkcijo hitrega segrevanja lahko nastavite 20 sekund po vklopu kuhalnega mesta in nastavitvi stopnje temperature.

Izbira funkcije hitrega segrevanja:



1. Dotaknite se tipke "I", da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite zeleno kuhhalno mesto.

3. Nastavite želeno stopnjo temperature, tako da se dotaknete mesta za nastavitve ali da s prstom zdrsnete po njem.
4. Dotaknite se tipke "19".
Kuhalno mesto, ki ste ga izbrali, bo ob visoki moči delovalo določen čas (glejte naslednjo tabelo). Na zaslonu kuhalnega mesta se prikažejo 3 lučke in nastavljena vrednost temperature.
5. Ko se delovanje hitrega segrevanja konča, kuhalna mesta preklopijo na stopnjo nastavljene temperature in prikaže se samo izbrana temperatura.

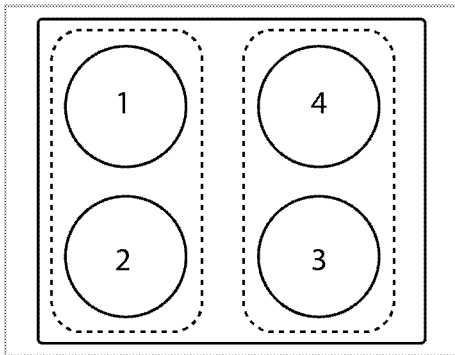
Seznam: Čas delovanja funkcije hitrega segrevanja

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

Na nekaterih modelih je nivo stopnja temperature 1, 2, 3...19, na drugih pa 1.1, 2.2, ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

Uporaba 2 kuhališč hkrati na isti strani

Zmogljivost kuhalne plošče se lahko spremeni v skladu s številom aktivnih kuhališč. Če hkrati uporabljate dve kuhališči, uporabite kuhališči na isti strani. Ta način uporabe omogoča večjo zmogljivost kuhanja in zaznave posode. Na sliki spodaj lahko vidite priporočen način uporabe, ko uporabljate dve kuhališči hkrati.



Zaradi omejitve skupne moči plošče, se lahko stopnja prve plošče zmanjša glede na stopnje, ki so nastavljene, ko istočasno delujeta desno ali levo območje.

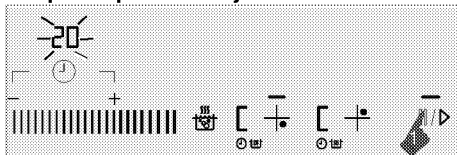
Izklop funkcije hitrega segrevanja:

Z dotikom na tipko "19" lahko kadarkoli izklopite funkcijo hitrega segrevanja.

Zaklep za čiščenje

Zaklep za čiščenje 20 sekund onemogoči delovanje vseh tipk na nadzorni plošči, da lahko ploščo med delovanjem na kratko očistite.

Vklop zaklepa za čiščenje



1. Med delovanjem plošče se dotaknite in držite "19 / ▷" dokler se na časovnem zaslonu ne prikaže 20.

» "19 / ▷" se vklopi in začne se 20-minutno odštevanje na časovnem zaslonu. "C" se prikaže na zaslonih kuhalnega mesta. V tem času ne bo delovala nobena tipka na nadzorni plošči, razen "19".

Izklop zaklepa za čiščenje

Za izklop zaklepa za čiščenje vam ni treba pritisniti nobene tipke. Po 20 sekundah boste zaslišali zvočni signal, lučka "19 / ▷" bo ugasnila in zaklep za čiščenje se bo samodejno izklopil.




Če želite preklicati zaklep za čiščenje, se dotaknite in držite "19 / ▷" dokler "C" na zaslonih kuhalnega mesta ne ugasne.

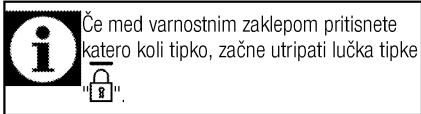
Varnostni zaklep

Ko je plošča v načinu stanja pripravljenosti, jo lahko zaščitite z varnostnim zaklepom, ki preprečuje otrokom, da bi vklopili kuhalna mesta. Varnostni zaklep lahko vklopite ali izklopite le v načinu stanja pripravljenosti.


Vklop varnostnega zaklepa

1. Ko je plošča v načinu stanja pripravljenosti, pritisnite in držite tipko "", dokler ne zaslišite **dveh zvočnih signalov**.

Varnostni zaklep se vklopi in lučka tipke "" bo ugasnila.



Izklop varnostnega zaklepa


1. Ko je vklopljen varnostni zaklep, pritisnite in držite tipko "", dokler ne zaslišite **zvočnega signala**.


» Varnostni zaklep se izklopi in lučka tipke "" bo ugasnila.

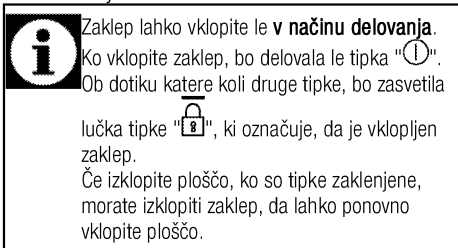
Zaklep

Zaklep lahko vklopite, da pomotoma ne spremenite funkcij **med delovanjem naprave**.



Vklop zaklepa

1. **Ko plošča deluje**, pritisnite in držite tipko "", dokler ne zaslišite zvočnih signalov.

Utripala bo lučka tipke "" in vsa kuhalna mesta bodo zaklenjena.




Izklop zaklepa







1. Pritiskajte tipko "" 2 sekundi. Funkcija je potrjena z zvočnim signalom. Lučka tipke "" ugasne in nadzorna plošča je odklenjena.



Funkcija časovnika





Ta funkcija pospeši kuhanje. Ne bo vam treba biti ves čas kuhanja ob pečici. Ob koncu časa, ki ste ga izbrali, se bo kuhhalno mesto samodejno izklopilo.

Vklop časovnika

1. Dotaknite se tipke "", da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite zeleno kuhhalno mesto.

3. Nastavite zeleno stopnjo temperature, tako da se dotaknete mesta za nastavev ali da s prstom zdrsnete po njem.
4. Dotaknite se tipke "", da vklopite časovnik. Na zaslonu časovnika se prikaže "**00**" in na zaslonu kuhalnega mesta prične svetiti simbol "".
5. Nastavite zeleni čas z dotikom ""/"". Dotaknite se in držite "" ali "" za hitrejšo pomikanje naprej.

Po določenem času utripanja simbol "" prične trajno svetiti. Ko simbol "" prične neprekinjeno svetiti, je funkcija vklopljena.

	Časovnik lahko nastavite samo za kuhhalna mesta, ki se že uporabljajo.
	Zgornji postopek ponovite za ostala kuhhalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.
	Časovnika ne morate nastaviti, če najprej ne izberete kuhalnega mesta in temperature vrednosti kuhalnega mesta.
	Ko vklopite časovnik, se na zaslonu časovnika prikaže samo nastavljen čas za izbrano kuhhalno mesto.

Izklop časovnika




Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

Predčasen izklop časovnikov


Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča nadaljevala z delovanjem ob nastavljeni temperaturi, dokler je ne izklopite.

Časovnik lahko izklopite na dva načina.

1-Izklopite časovnik, tako da znižate njegovo vrednost na "00" .

1. Izberite kuhhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke "", da izberete časovnik za ustrezno kuhhalno mesto.
3. Zmanjšujte vrednost, dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže **»00«** "". Za hitrejšo pomikanje naprej se lahko dotaknete in držite "".

Dotaknite se mesta za nastavev ali s prstom zdrsnete po njem ter zmanjšujte vrednost, dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže "**00**".

Simbol "" določen čas utripanja na zaslonu kuhhalne plošče ter nato **ugasne**, časovnik je izklopljen .

2-izklopite časovnik, tako da 3 sekunde pritisnete na tipko časovnika.

1. Izberite kuhhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke "⌚", da izberete časovnik za ustrezno kuhhalno mesto.
3. Dotaknite se tipke "⌚" za približno 3 sekunde. Simbol "⌚" določen čas utripa na zaslonu kuhhalne plošče ter nato ugasne. časovnik je izklopljen .

Funkcija za ohranjanje toplote (če je na voljo)

S to funkcijo bodo vaše jedi ostale tople, ko je kuhanje končano. Funkcijo ohranjanja toplote lahko uporabljate na dva načina: z ali brez nastavitve časovnika.

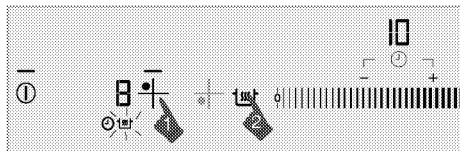
Vklop funkcije ohranjanja toplote brez nastavitve časovnika

1. Izberite kuhhalno mesto, za katerega ste nastavili določeno temperaturo in ga želite uporabiti za ohranjanje toplote.
2. Dotaknite se tipke "🔥", da aktivirate funkcijo ohranjanja toplote za ustrezno kuhhalno mesto.



Kuhhalno mesto bo delovalo ob nizki temperaturi. Na zaslonu kuhhalnega mesta se prikažeta simbola "🔥" in "u".

Vklop funkcije ohranjanja toplote z nastavitvijo časovnika



1. Izberite zeleno kuhhalno mesto, za katerega ste nastavili temperaturo in časovnik in želite vklopiti funkcijo ohranjanja toplote.
2. Dotaknite se tipke "🔥", da aktivirate funkcijo ohranjanja toplote za ustrezno kuhhalno mesto.

Simbol "🔥" se prikaže na zaslonu kuhhalnega mesta. Kuhhalno mesto bo ob nastavljeni temperaturi nadaljevalo z delovanjem v nastavljenem času. Ko čas poteče, preklopi na funkcijo ohranjanja toplote in prične z delovanjem ob nizki temperaturi. Simbol "u" se prikaže na zaslonu kuhhalnega mesta.

Izklop funkcije za ohranjanje toplote

1. Če je časovnik vklopljen, izberite kuhhalno mesto za funkcijo ohranjanja toplote.

Za izklop funkcije ohranjanja toplote se dotaknite tipke "🔥".

Kuhhalno mesto bo nadaljevalo z delovanjem ob predhodnih nastavitvah časa in temperature.

2. Če je časovnik izklopljen, izberite kuhhalno mesto za funkcijo ohranjanja toplote. Nastavite zeleno

temperaturo, tako da se dotaknete mesta za nastavev ali da s prstom zdrsnete po njem, da izklopite funkcijo ohranjanja toplote.

Kuhhalno mesto bo preklopilo na delovanje ob novo nastavljeni temperaturi.



Funkcijo ohranjanja toplote lahko prekličete, če se dotaknete tipke "⌚" in popolnoma izklopite ploščo.

Funkcija zaustavitve

S to funkcijo lahko za določen čas znižate stopnjo temperature na 1. stopnjo za vsa vklopljena kuhhalna mesta na plošči (z izjemo časovnika).



Če je časovnik nastavljen za katero koli kuhhalno mesto, bo tudi med zaustavitvijo nadaljeval z delovanjem.

1. Dotaknite se tipke "||| / ▷", ko ploščo deluje. Vsa aktivna kuhhalna mesta nadaljujejo z delovanjem pri temperaturi 1. stopnje.
2. Ponovno se dotaknite tipke "||| / ▷", da ponovno zaženete vsa zaustavljena kuhhalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

Varčen način

Če uporabite to funkcijo, lahko vsa kuhhalna mesta preklopite na nižjo stopnjo.



Varčen način lahko vklopite samo za vklopljena kuhhalna mesta.

1. Dotaknite se tipke "eco", ko kuhhalno mesto deluje. » Delujoča kuhhalna mesta preklopijo v varčen način in njihova stopnja se zmanjša za polovico.


Funkcija spomina

Ploščo lahko v spomin shrani določeno temperaturo in čas kuhanja. Zahvaljujoč tej funkciji lahko shranite temperaturo in čas kuhanja jedi, ki vam je bila všeč.



V spomin lahko shranite samo 1 nastavev. Ker se vsaka shranjena nastavev shrani na prejšnjo, v spominu ostane zadnja shranjena nastavev.

1. Dotaknite se tipke "⌚", da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhhalnega mesta izberite zeleno kuhhalno mesto.
3. Nastavite zeleno temperaturo, tako da se dotaknete mesta za nastavev ali da s prstom zdrsnete po njem.
4. Nastavite tudi zelen čas.
5. Ko ste nastavili temperaturo in čas, se dotaknite simbola "🔥", dokler ne zaslišite **dveh zvočnih opozoril**.

Zasvetil bo simbol  in nastavljena temperatura in čas sta shranjena v spomin.

Uporaba nastavitve v spominu

1. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite želeno kuhhalno mesto.
2. Ko je vrednost temperature "0", držite tipko , dokler ne zaslišite **opozorilnega zvoka**.

Izbrano kuhhalno mesto bo nastavljeno na temperaturo in čas v spominu in bo pričelo delovati s temi nastavitvami.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhhalnih mest

Načini delovanja Indukcijska plošča neposredno greje posodo za kuhanje, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zato ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošče se ne segreje.

Indukcijska plošča ima izreden varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo varnost uporabe.



Plošča je lahko glede na model opremljena z indukcijskimi kuhhalnimi mesti premera 145, 180, 210 in 280 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhhalno mesto zazna premer posode, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhalnega mesta, zato je poraba energije minimalna.

Omejitev časa delovanja

Enota za upravljanje plošče razpolaga s funkcijo omejitve časa delovanja. Če pustite vklopljeni dve ali več kuhhalnih mest, se bo kuhhalno mesto po določenem času samodejno izklopilo (glejte tabelo-1). Če je za kuhhalno mesto vklopljen časovnik, se bo tudi zaslon časovnika kasneje izklopil.

Omejitev časa delovanja je odvisna od izbrane stopnje temperature. Za to stopnjo temperature je določen najdaljši čas delovanja.

Ko se kuhhalno mesto samodejno izklopi, kot je opisano zgoraj, ga lahko ponovno zaženete.

Tabela-1: Omejitev časa delovanja

Stopnja temperature		Omejitev časa delovanja - uro
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6
3	2	5
4	2	5
5	3	4
6	3	4
7	4	3

8	4	3
9	5	2,5
10	5	2,5
11	6	2
12	6	2
13	7	1,5
14	7	1,5
15	8	1
16	8	1
17	9	0,5
18	9	0,5
19	-	0,5
Funkcija največje moči (ojačevalnik)	Funkcija največje moči (ojačevalnik)	10 minut

Na nekaterih modelih je nivo stopnja temperature 1, 2, 3...19, na drugih pa 1.1, 2.2, ... 9. (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

Zaščita pred pregretjem

Plošča vsebuje senzorje, ki zagotavljajo zaščito pred pregretjem. V primeru pregretja se lahko pojavi naslednje;

- Aktivno kuhhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža. vendar pa to ni opazno na kazalcu.

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil dovod napetosti in izklopil ploščo. Med tem časom se na zaslonu prikaže opozorilo "E".

Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite razlitje obroka (vode, mleka), čeprav je bilo tik pred tem, da se razlije.

Hrup ob delovanju




Indukcijska plošča lahko povzroči nekatere zvoke. To je običajno in del kuhanja z indukcijsko ploščo.

- Hrup postane izrazitejši pri visokih temperaturah.
- Hrup lahko povzročijo zlitine posod.
- Pri nizkih stopnjah, lahko zaradi načinov delovanja slišite ponavljajoč se vklop in izklop zvoka.
- Hrup povzroči tudi segrevanje prazne posode. Ko jo napolnite z vodo ali hrano, bo zvok ponehal.
- Slišite lahko tudi hrup, ki ga povzroča ventilator za hlajenje električnega sistema.

Kode napak / opozorilna sporočila in viri napak

Tabela-2:

Vzrok napake	Kazalec	Zaslon
Pritisnili ste dva ali več gumbov ali pa se je po gumbih razlila tekočina.	Utripa simbol "E"	Zaslon kupalnega mesta
Plošča je pregreta	Utripa simbol "H"	Zaslon kupalnega mesta
Na grelni plošči ni ustrezne posode.	Zasveti simbol "L"	Zaslon kupalnega mesta
Napaka strojne opreme enote za upravljanje na dotik.	Zasveti simbol "Fx***"	Zaslon časovnika
Napaka indukcijske strojne opreme.	Zasveti simbol "Ex***"	Zaslon kupalnega mesta
Napaka zaradi občutljivosti tipke na dotik	Zasveti simbol "F2"	Zaslon časovnika
Napaka komunikacije enote za upravljanje na dotik.	Zasveti simbol "F3"	Zaslon časovnika
Napaka indukcijske strojne opreme.	Utripa simbol "Ex***"	Zaslon kupalnega mesta
x** : "1,2,...,9"		

	Za več informacij o sporočilih o napakah, ki se lahko pojavijo na plošči za upravljanje na dotik, glejte tabelo-2. Če se sporočili "Fx" in "Ex" nenehno prikazujeta, pokličite pooblaščen servisno službo.
	Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena intenzivni pari, se lahko celoten sistem za upravljanje izklopi in kaže signal napake "E". Zaslišali boste zvočne signale.
	Površina plošče za upravljanje naj bo čista. Pojavi se lahko napačno delovanje.

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!



NEVARNOST:

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

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje plošče

Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite s krpo, navlaženo s hladno vodo, da obrišete vse ostanke čistila. Osušite z mehko in suho krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanki poškodujejo steklokeramično površino. Osušenih ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, jekleno gobico ali podobnimi predmeti.

Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna kot sta kis ali limonin sok. Prav tako lahko uporabite ustrezne izdelke, ki so na voljo v trgovinah.

Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.



Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave. Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

7 Odpravljanje težav

Med pečenjem se pojavijo kapljice vode.

- Para, ki nastane med pečenjem se lahko kondenzira in se ob dotiku s hladnimi površinami naprave oblikuje v kapljice vode. >>> *To ni napaka.*

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišni je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*
- Če zaslon ob ponovnem vklopu plošče ne zasveti. >>> *Izklopite napravo iz električnega tokokroga. Počakajte 20 sekund in jo nato ponovno priključite.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Lonec ni ustrezen. >>> *Preverite lonec.*

Simbol "L" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

- Lonca niste postavili na delujoče kuhalno mesto. >>> *Preverite ali je lonec na kuhalnem mestu.*
- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*
- Lonec ali kuhalno mesto sta pregreta. >>> *Počakajte, da se ohladita.*

Izbrano kuhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Morda je potekel čas kuhanja za izbrano kuhalno mesto. >>> *Izberete lahko nov čas kuhanja ali končate kuhanje.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Ploščo za upravljanje na dotik morda pokriva kak predmet. >>> *Odstranite predmet na plošči.*

Lonec se ne segreje, kljub temu da je kuhalno mesto vklopljeno.

- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*

Ventilator še naprej deluje, čeprav je plošča izklopljena.

- To ni napaka. Ventilator bo deloval, dokler se elektronika v plošči ne ohladi na ustrezno temperaturo.

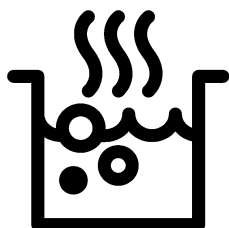


V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.



Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

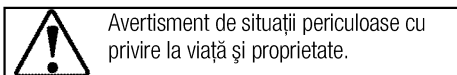
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător	4	4 Pregătiri	13
Siguranța generală.....	4	Sfaturi pentru economisirea energiei	13
Siguranța instalațiilor electrice	4	Prima utilizare.....	13
Siguranța produsului	5	Curățarea inițială a aparatului.....	13
Domeniu de utilizare	7	Încălzirea inițială.....	13
Siguranța copiilor.....	7	5 Utilizarea plitei	14
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi.....	7	Informații generale despre prepararea alimentelor .	14
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare...7		Utilizarea plitelor.....	15
		Panou de comandă	16
2 Informații generale	8	6 Întreținere și curățare	23
Prezentare generală.....	8	Informații generale	23
Specificații tehnice.....	8	Curățarea plitei	23
3 Instalare	9	7 Remedierea problemelor	24
Înainte de instalare.....	9		
Instalarea și conectarea.....	10		
Transportul ulterior.....	12		

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în

"Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate

numai de persoane calificate autorizate.

- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
- După folosire, opriți elementele plitei folosind comenzile și nu vă bazați pe detectorul de recipient.
- Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurați-vă așadar că suprafața cuptorului și partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.
- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Vezi. *Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 14* , selectarea recipientelor.
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții

inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la

deșeurii toate ambalajele conform standardelor de mediu.

- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deșeurii a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeurii electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

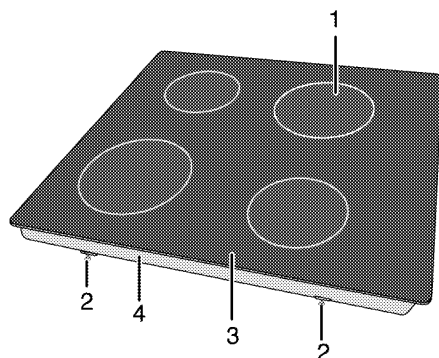
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurii în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- 1 Plită de gătit cu inducție
2 Clemă asamblare
3 Suprafață vitroceramică
4 Capac bază

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Putere totală	max. 3700 W
Siguranță	16 A
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Arzătoare	
Stânga spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/3000 W
Stânga față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/3000 W
Dreapta față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	145mm
Putere	1500/2200 W
Dreapta spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	210 mm
Putere	2000/3700 W



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



PERICOL:

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.



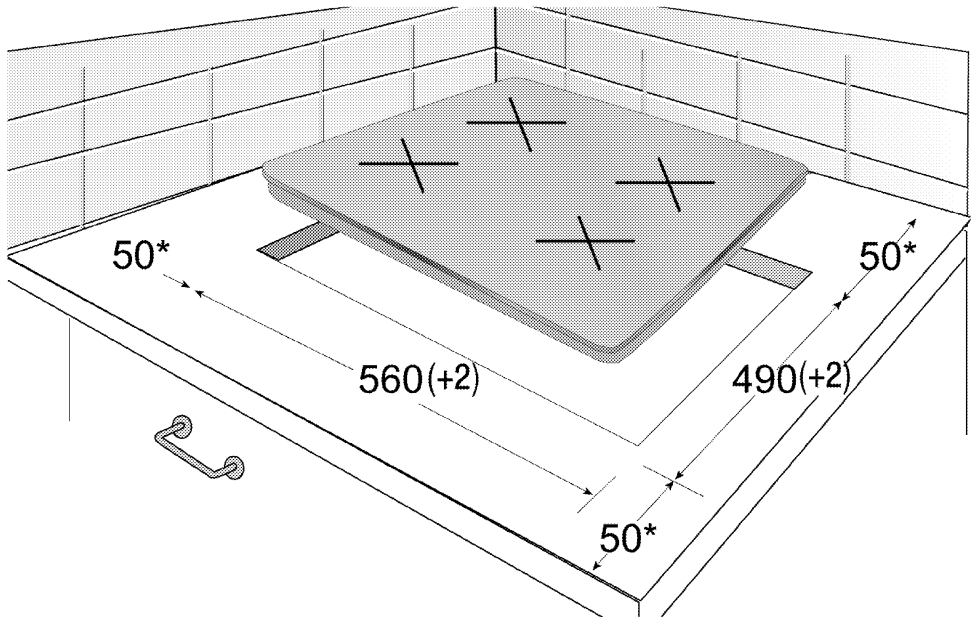
PERICOL:

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

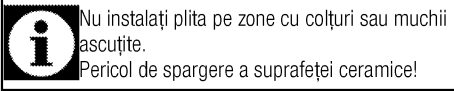
- Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate și adezivii utilizați trebuie să fie rezistenți la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



* min.

Instalarea și conectarea

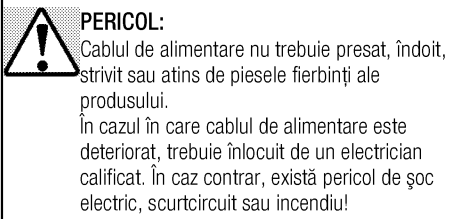
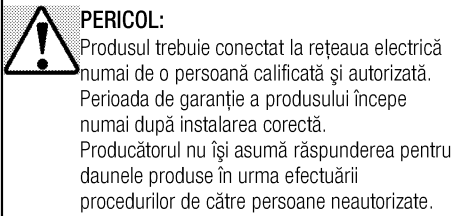
- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.



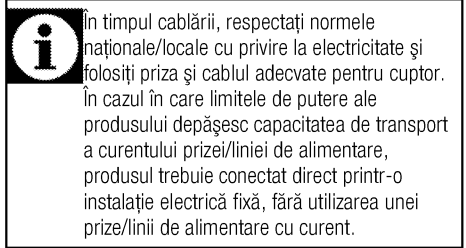
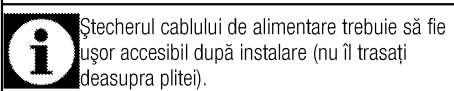
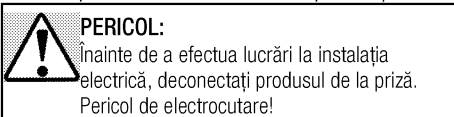
Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.



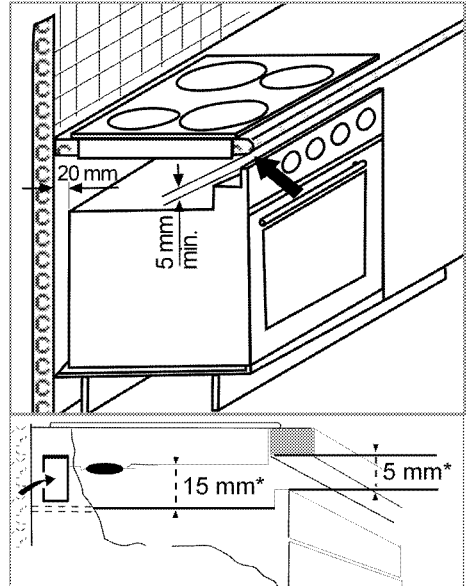
- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



Introduceți cablul de alimentare în priză.

Instalarea produselor

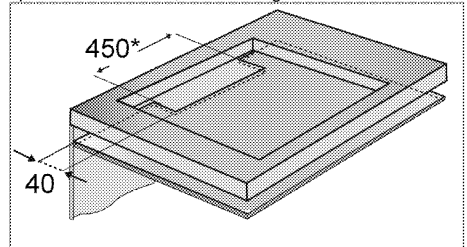
Dacă există un cuptor dedesubt:



* min.

Dacă există un blat dedesubt:

Lăsați un spațiu de ventilare de minim 180 cm² în spatele mobilierului, conform figurii următoare.



* min.

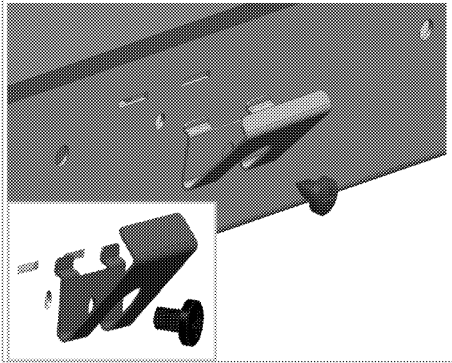
În timpul instalării plitei cu inducție, așezați produsul paralel cu suprafața pe care este instalat. De

asemenea, aplicați garnitura de etanșare pe componentele care intră în contact cu blatul, conform descrierii de mai jos, pentru a preveni intrarea lichidelor între produs și blat.

1. Pregătiți suprafața blatului conform figurii.
2. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
3. Garnitura de etanșare inclusă în pachet trebuie montată la instalare în jurul plitei pe suprafața inferioară, conform figurii.



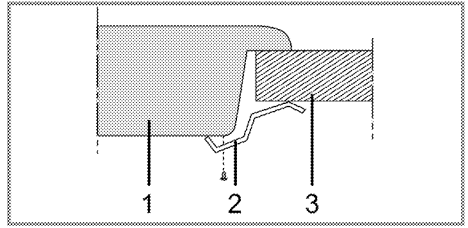
4. Fixați arcurile de montare, introducându-le și înșurubându-le prin orificiile carcasei inferioare, conform figurii.



i La anumite modele, produsul dumneavoastră poate fi însoțit de arcuri de montare deja instalate.

i Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

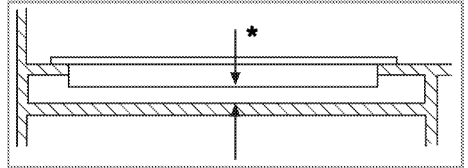
5. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
6. După amplasarea plitei pe blat, poate fi fixată cu ușurință folosind clemele. Dacă dimensiunile blatului sunt inadecvate, se pot fixa două cleme de montare pe partea din față a produsului, conform figurii de mai jos.



- 1 Plită
- 2 Clemă de instalare
- 3 Blat

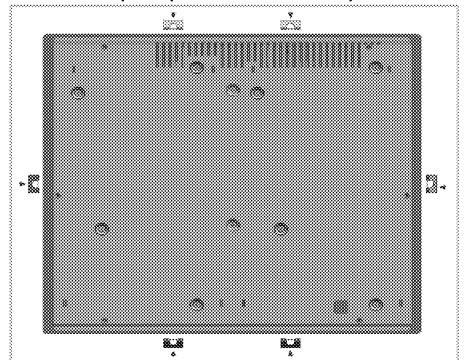
i Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cuptor încorporat.

De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



* min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)



PERICOL:
Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz și electricitate.

**PERICOL:**

Plita conține componente ce funcționează pe gaz metan și electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate și șuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranței vieții și proprietății.



Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.



Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Decongeleți alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.

- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.

Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

Încălzirea inițială



Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri.

Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor



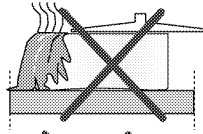
Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita. Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit. Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

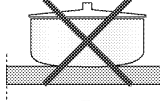
Selectarea recipientului

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.

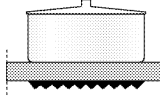
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii.



Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.



Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

Pentru plitele cu inducție utilizați numai recipiente adecvate acestui tip de gătire.

Verificarea recipientului

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

1. Recipientul este adecvat dacă magneții sunt atrași de baza acestuia.
2. Recipientul este adecvat dacă "L" nu clipește atunci când îl așezați pe zona de gătit și porniți plita.

Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau ceramică și cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

Sistem de recunoaștere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului și încălzește doar acea suprafață. Încălzirea se oprește dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată și simbolul "L" clipește alternativ.

Utilizarea în siguranță

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-aderent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc.

Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plită deoarece se pot înfierbânta. Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneți niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.

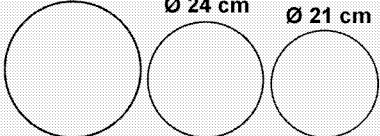
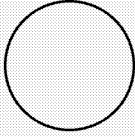
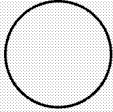


Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțiune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.



În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

Selectarea zonei de gătit adecvate recipientului

Zonă de gătit mare	Zonă de gătit normală	Zonă de gătit mică
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Zonă de gătit mare</p> <ul style="list-style-type: none">• Se ajustează automat la recipient.• Distribuie energia în mod ideal.• Oferă o distribuire perfectă a căldurii. <p>Utilizată pentru prearea mâncărilor de tipul clătitelor mari sau a peștilor mari.</p>	<p>Zonă de gătit normală</p> <ul style="list-style-type: none">• Se ajustează automat la recipient.• Distribuie energia în mod ideal.• Oferă o distribuire perfectă a căldurii. <p>Folosită pentru toate tipurile de preparate.</p>	<p>Zonă de gătit mică</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizată pentru gătire lentă (șosuri, creme)• Folosită pentru prepararea unui porții mici sau a unui număr de porții raportat la numărul de persoane.

Utilizarea plitelor



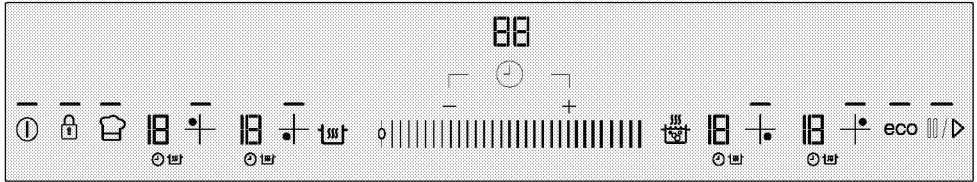
PERICOL:

Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.

Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.

În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.














Panou de comandă




Specificații

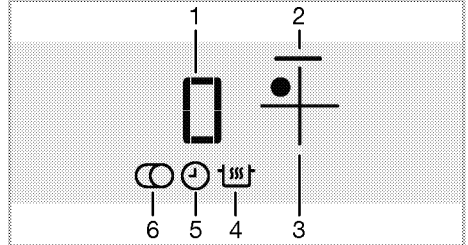


Zonă de reglare (pentru nivel temperatură)


- Indicator luminos care semnaleză funcționarea tastei asociate
-  Tastă Pornit / Oprit
-  Tastă pentru blocare taste
-  Tastă de activare / dezactivare cronometru
-  Tastă pentru mărirea intervalului de timp al cronometrului
-  Tastă pentru micșorarea intervalului de timp al cronometrului
-  Tastă Încălzire rapidă / Tastă Intensificare
-  Tastă Menținere alimente calde
-  Tastă Oprire
-  Tastă Memorie
- eco Tastă Mod economic
-  Butoane pentru selectarea zonei de gătit
- 
- 
- 


 Graficele și figurile sunt orientative. Afișajele și funcțiile reale pot varia în funcție de modelul plitei dvs.

Afișajul zonei de gătit






- 1 Indicator temperatură (reglarea temperaturii 0 ... 19/ 0 ... 9. (Variază în funcție de model.))
 - 2 Indicator zonă de gătit
 - 3 Tastă pentru selectarea zonei de gătit
 - 4 Simbol funcție Păstrare alimente calde (*)
 - 5 Simbol cronometru
 - 6 Simbol zonă de gătit cu segmente multiple (*)
- * Variază în funcție de model.



 Acest aparat este controlat prin intermediul panoului de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.

 Păstrați panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta "" de pe panoul de comandă. Indicatorul tastei "" se aprinde. Plita este gata pentru utilizare.

 Dacă în 20 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

 La apăsarea lungă a oricărei taste (tasta "") aparatul se oprește automat din motive de siguranță.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta "" de pe panoul de comandă. Plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.



După oprirea plitei, pe afișajul zonelor de gătit apar indicatoarele "H" sau "h" pentru a indica faptul că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

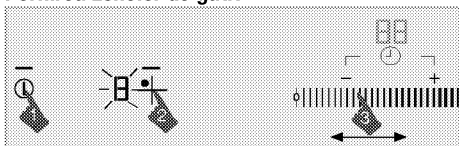
Indicator Căldură reziduală

Pe afișajul zonelor de gătit apare simbolul "H" pentru a indica faptul că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp la "h", indicând faptul că plita nu mai este atât de fierbinte.



În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și utilizatorul nu este avertizat asupra zonelor de gătit fierbinți.

Pornirea zonelor de gătit



1. Atingeți tasta "I" pentru a porni plita.
2. Atingeți tasta de selectare a zonei de gătit dorite. Pe afișajul zonei de gătit apare "0", iar indicatorul acesteia se aprinde.



Dacă în 20 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

Alegerea nivelului temperaturii

Atingeți zona de reglare sau glisați degetul peste zonă pentru a regla nivelul temperaturii între "0" și "19". Nivelul de temperatură este 1, 2, 3...19 la unele modele, iar 1.1, 2.2,... 9. la altele. (Variază în funcție de model.)



Dacă plita se supraîncălzește, zonele active de gătit vor reveni la nivelul 14 (dacă se află la un nivel mai mare decât 14) din motive de siguranță și nu pot fi setate la un nivel mai mare. Acestea pot fi setate din nou la un nivel mai mare când temperatura plitei dumneavoastră scade la un nivel de funcționare în siguranță. Dacă plita ajunge la un nivel critic de încălzire, se va închide automat, iar zonele de gătit nu pot fi activate.

Oprirea zonelor de gătit:

Zonele de gătit pot fi oprite în 3 moduri:

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0"**
Zonele pentru gătit pot fi oprite scăzând nivelul temperaturii la "0".

2. Folosind funcția de oprire cronometrată a zonei de gătit

Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Toate afișajele vor indica "0" sau "00". Simbolul "⌚" se stinge. După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

3. Atingând simbolul zonei de gătit timp de 3 secunde.

Atingeți circa 3 secunde simbolul zonei de gătit pe care doriți să o opriți.

Funcția Putere mărită (Intensificare)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția de intensificare. Această funcție nu este însă recomandată pentru gătitul pe perioade lungi de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Selectarea directă a funcției Intensificare:

1. Atingeți tasta "⌚" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Atingeți tasta "⚡".

Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia vor clipi trei indicatoare. La sfârșitul intervalului de intensificare, zona de gătit se oprește.

Selectarea funcției Intensificare când zona de gătit este activă:

1. Atingeți "⚡" după ce zona de gătit a funcționat cel puțin 20 de secunde la un anumit nivel.



Zona de gătit trebuie să funcționeze cel puțin 20 de secunde la nivelul selectat.

2. Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia vor clipi trei indicatoare. După scurgerea perioadei de Intensificare, zona de gătit trece la nivelul de temperatură ales, care va fi afișat.

Oprirea anticipată a funcției Intensificare:

Atingeți tasta "⌚" pentru a opri în orice moment funcția Intensificare.

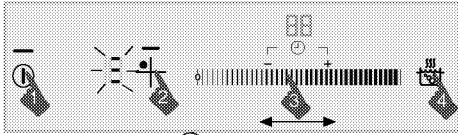
Încălzire rapidă

Funcția de încălzire rapidă simplifică gătitul. Poate fi folosită pentru încălzirea rapidă pe o perioadă scurtă de timp. Toate zonele de gătit sunt dotate cu funcția Încălzire rapidă. Aceasta poate fi activată selectând mai întâi temperatura.



Funcția de încălzire rapidă poate fi setată în interval de 20 de secunde de la pornirea zonei de gătit și reglarea temperaturii.

Selectarea funcției de încălzire rapidă:



1. Atingeți tasta "⏻" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Alegeți nivelul de temperatură dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.
4. Atingeți tasta "🔥".
Plita va funcționa la putere ridicată o anumită perioadă de timp (vezi tabelul următor). Pe afișajul zonei de gătit vor apărea succesiv 3 indicatoare luminoase și valoarea temperaturii alese.
5. După scurgerea perioadei de încălzire rapidă, zona de gătit trece la nivelul de temperatură ales, care va fi afișat.

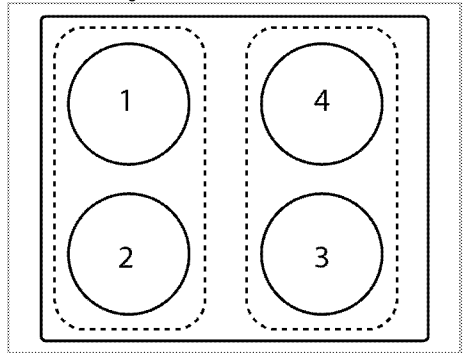
Tabel: Intervalul de funcționare a încălzirii rapide

Nivel temperatură		Limită durată de funcționare - secunde
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Nivelul de temperatură este 1, 2, 3...19 la unele modele, iar 1.1, 2.2,... 9. la altele. (Variază în funcție de model.)

Utilizarea a 2 zone de gătit simultan, pe aceeași parte

Randamentul plitei poate fi modificat în funcție de numărul de zone active. Dacă două zone sunt folosite în același timp, acestea trebuie să fie de pe aceeași parte. Acest stil de utilizare crește eficiența gătitului și detectarea tigăilor. În figura de mai jos, observați stilul de utilizare recomandat pentru folosirea simultană a două zone de gătit.



Datorită limitării puterii totale a plitei, poate avea loc o scădere în cadrul primului nivel setat, în comparație cu nivelele setate când funcționează în același timp și zonele din stânga și cele din dreapta.

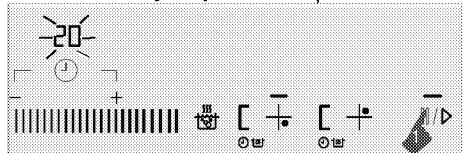
Oprirea funcției de încălzire rapidă:

Atingeți tasta "🔥" pentru a opri în orice moment funcția de încălzire rapidă.

Blocaj pentru curățare

Blocajul pentru curățare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, pentru ca utilizatorul să poată curăța rapid zona în timp ce plita funcționează.

Activarea blocajului pentru curățare



1. Când plita este pornită, apăsați și țineți apăsat "20 / ▷" până când se afișează numărul 20 pe afișajul de timp al plitei.
» "20 / ▷" va porni și va începe pe afișaj numărătoarea inversă de la 20. "C" va apărea în zona de gătit a afișajului. Nici unul dintre butoanele din panoul de control nu va funcționa pe parcursul acestei perioade, cu excepția butonului "⏻".

Dezactivarea blocajului pentru curățare

Nu este nevoie să apăsați niciun buton pentru a dezactiva siguranța pentru curățare. Plita va da un semnal audio după 20 de secunde, "||| / ▷" lumina se va stinge iar siguranța pentru curățare se va dezactiva automat.



Pentru a anula blocajul pentru curățare mai devreme, apăsați și țineți apăsat "||| / ▷" până când "C" va dispărea de pe zona de gătit a afișajului.

Blocaj pentru copii

În modul **Așteptare**, puteți evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcția de blocaj pentru copii poate fi activată și dezactivată numai în modul **Așteptare**.

Activarea Blocajului pentru copii

1. Cu plita în modul **Așteptare**, apăsați și mențineți apăsată tasta "🔒" până când sunt emise **două semnale sonore**.

Blocajul pentru copii este activat, iar indicatorul tastei "🔒" se va stinge.



Dacă se apasă orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, indicatorul tastei "🔒" clipește.

Dezactivarea Blocajului pentru copii

1. Când blocajul pentru copii este activ, apăsați și mențineți apăsată tasta "🔒" până când este emis un **singur semnal sonor**.

» Blocajul pentru copii este dezactivat, iar indicatorul tastei "🔒" se va stinge.

Blocarea tastelor

Puteți bloca tastele în timpul funcționării plitei pentru a evita schimbarea accidentală a funcțiilor.

Activarea blocajului tastelor

1. Când plita este pornită, țineți apăsat "🔒" până când se aud **două semnale sonore**.

Indicatorul tastei "🔒" va clipi și toate zonele de gătit vor fi blocate.



Puteți activa blocajul tastelor **doar în timpul funcționării**. Când blocajul tastelor este activ, va fi funcțională doar tasta "1". Când atingeți orice altă tastă, indicatorul tastei "🔒" va clipi pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a putea reporni plita.

Dezactivarea blocajului tastelor

1. Mențineți apăsată tasta "🔒" timp de 2 secunde. Operația va fi confirmată de un semnal sonor.

Indicatorul tastei "🔒" se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru

Această funcție simplifică prepararea alimentelor. Nu va fi nevoie să supravegheați cuptorul pe întreaga perioadă de gătire. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei selectate.

Activarea cronometrului

1. Atingeți tasta "1" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Alegeți nivelul de temperatură dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.
4. Atingeți tasta "🕒" pentru a activa cronometrul. Pe afișajul cronometrului apare "00", iar simbolul "🕒" începe să clipească pe afișajul zonei de gătit.
5. Setati durata dorită prin apăsarea butonului "— + / — +". Puteți apăsa și ține apăsat "— + sau " + " pentru a accelera procesul.

După ce clipește un timp, simbolul "🕒" rămâne aprins. Când simbolul "🕒" este aprins continuu, funcția este activă.



Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.



Dacă este cazul, repetați procedura de mai sus pentru alte zone de gătit.



Cronometrul poate fi activat numai dacă se selectează zona de gătit și nivelul de temperatură al acesteia.



Când cronometrul este activat, pe afișajul zonei de gătit selectate va apărea doar intervalul setat.

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor.

Apăsați orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

Dacă dezactivați anticipat cronometrele, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

Puteți dezactiva cronometrul în două moduri:

1-Dezactivarea cronometrului prin reducerea intervalului la "00" :

1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.
2. Atingeți tasta "⌚" pentru a selecta cronometrul zonei respective.
3. Reduceți intervalul până când afișajul cronometrului indică "00" atingând "▬". Puteți apăsa și ține apăsat "▬" pentru a accelera procesul.

Simbolul "⌚" clipește pe afișajul zonei de gătit o anumită perioadă de timp, apoi se oprește **definitiv**, iar cronometrul este dezactivat.

2-Oprirea cronometrului prin apăsarea tastei acestuia timp de 3 secunde:

1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.
2. Atingeți tasta "⌚" pentru a selecta cronometrul zonei respective.
3. Atingeți tasta "⌚" circa 3 secunde.

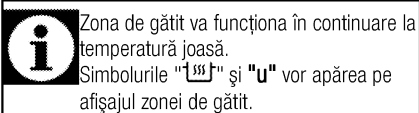
Simbolul "⌚" clipește pe afișajul zonei de gătit o anumită perioadă de timp, apoi se oprește **definitiv**, iar cronometrul este dezactivat.

Funcția de păstrare a alimentelor calde (dacă există)

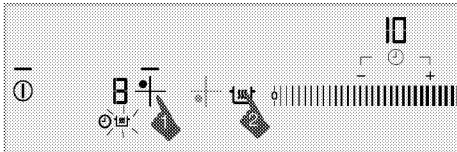
Puteți folosi această funcție pentru a menține alimentele calde după gătitul acestora. Funcția de păstrare a alimentelor calde poate fi activată în două moduri: cu și fără cronometru.

Activarea funcției de păstrare a alimentelor calde fără cronometru

1. Selectați zona de gătit pentru care ați ales o anumită temperatură și pentru care doriți să folosiți funcția de păstrare a alimentelor calde.
2. Atingeți tasta "⌚" pentru a activa funcția de păstrare a alimentelor calde pentru zona respectivă.



Activarea funcției de păstrare a alimentelor calde cu cronometru



1. Selectați zona de gătit pentru care ați ales temperatura și ați activat cronometrul.
2. Atingeți tasta "⌚" pentru a activa funcția de păstrare a alimentelor calde pentru zona respectivă.

Simbolul "⌚" apare pe afișajul zonei de gătit.

Zona de gătit va funcționa la temperatura setată, pe perioada de timp setată. După scurgerea perioadei, comută la funcția de păstrare a alimentelor calde și funcționează la temperatură joasă. Simbolul "u" apare pe afișajul zonei de gătit.

Dezactivarea funcției de menținere a alimentelor calde

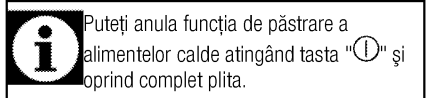
1. Dacă cronometrul este activ, selectați zona de gătit pentru care ați activat funcția de păstrare a alimentelor calde.

Atingeți tasta "⌚" pentru a dezactiva funcția de păstrare a alimentelor calde.

Zona de gătit va funcționa în continuare conform temperaturii și intervalului de timp selectate anterior.

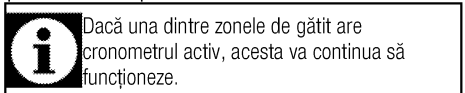
2. Dacă cronometrul nu este activ, selectați zona de gătit pentru care ați activat funcția de păstrare a alimentelor calde. Alegeți nivelul de temperatură dorit atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta pentru a dezactiva funcția de păstrare a alimentelor calde.

Zona de gătit va funcționa în continuare la noua temperatură setată.



Funcția Stop

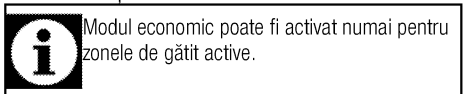
Folosind această funcție, puteți scădea nivelul temperaturii primului nivel al zonelor de gătit active ale plitei (**cu excepția cronometrului**) pentru o anumită perioadă de timp.



1. Atingeți tasta "||| / ▷" în timp ce plita funcționează. Toate zonele active de gătit vor continua să funcționeze cu temperatura la primul nivel.
2. Atingeți din nou tasta "||| / ▷" pentru a reporni toate zonele de gătit oprite cu setările anterioare.

Modul Eco

Puteți reduce puterea tuturor zonelor de gătit folosind această funcție.



1. Atingeți tasta "eco" în timp ce zona de gătit funcționează.
- » Zona de gătit activă trece la modul economic, iar nivelul acesteia scade la jumătate.

Funcția Memorie

Plita permite memorarea unei temperaturi și durate de gătit. Astfel, puteți memora temperatura și durata de preparare a unei rețete care v-a plăcut.



Memoria permite stocarea unei singure setări. La salvarea unei setări, setarea anterioară va fi suprascrisă, iar ultima setare salvată va rămâne în memorie.

1. Atingeți tasta "ⓘ" pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Alegeți temperatura dorită atingând zona de reglare sau glisând degetul peste aceasta.
4. Reglați durata.
5. După reglarea temperaturii și duratei, atingeți simbolul "👤" până când sunt emise **două semnale de avertizare**.

Simbolul "👤" se va aprinde, iar temperatura și durata vor fi memorate.

Folosirea setărilor memorate

1. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
2. Când temperatura are valoarea "0", atingeți tasta "👤" până când se emite **un singur semnal sonor**.

Zona de gătit selectată va porni folosind temperatura și durata memorate.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcționare: Principiul de funcționare al plitei cu inducție permite încălzirea directă a recipientului de gătit. Prin urmare, oferă mai multe avantaje față de alte tipuri de plită. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei nu se înfierbântă. Plita cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care asigură utilizarea în condiții de maximă siguranță.



Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit prin inducție cu diametrul de 145, 180, 210 și 280 mm, în funcție de model. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze diametrul recipientului amplasat pe aceasta. Energia se acumulează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu funcția pentru limitarea timpului de funcționare. Zonele de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (vezi Tabelul

1). Dacă zona de gătit are activat cronometrul, și afișajul acestuia se va stinge ulterior. Limita de timp depinde de nivelul temperaturii. Fiecare nivel are asociată o durată maximă de funcționare. Zona de gătit poate fi repornită după oprirea sa automată, conform descrierii de mai sus.

Tabelul-1: Limitarea timpului de funcționare

Nivel temperatură		Limită durată de funcționare - oră
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6
3	2	5
4	2	5
5	3	4
6	3	4
7	4	3
8	4	3
9	5	2,5
10	5	2,5
11	6	2
12	6	2
13	7	1,5
14	7	1,5
15	8	1
16	8	1
17	9	0,5
18	9	0,5
19	-	0,5
Funcția Putere mărită (Intensificare)	Funcția Putere mărită (Intensificare)	10 minute

Nivelul de temperatură este 1, 2, 3...19 la unele modele, iar 1.1, 2.2,... 9. la altele. (Variază în funcție de model.)

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii se pot lua următoarele măsuri:

- Zona de gătit activă poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Această măsură nu este însă afișată pe indicator.

Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă,

sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest timp, se va afișa avertismentul "E".

Reglarea precisă a temperaturii

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Temperatura este schimbată foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea unui aliment (apă, lapte), chiar dacă era pe punctul de a se revărsa.

Zgomote în timpul funcționării




Plita cu inducție poate produce anumite zgomote. Aceste sunete sunt normale și sunt asociate cu plitele cu inducție.

- Zgomotul devine mai puternic la temperaturi ridicate.
- Aliajul recipientelor poate produce zgomote.
- La temperaturi mici, poate fi emis un zgomot periodic pornit / oprit din cauza principiilor de funcționare.
- Încălzirea unui recipient gol poate genera zgomote. Când introduceți apă sau alimente în recipient, zgomotul va dispărea.
- Ventilatorul de răcire a sistemului electric poate emite zgomote.

Coduri de eroare / mesaje de avertizare și cauzele acestora

Tabelul-2:

Cauza erorii	Indicator	Afișaj
Sunt apășate simultan două sau mai multe taste, sau au fost vărsate lichide pe taste	Simbolul "E" clipește	Afișajul zonei de gătit
Plită supraîncălzită	Simbolul "H" clipește	Afișajul zonei de gătit
Nu există un recipient adecvat pe zona de gătit.	Simbolul "E" se aprinde	Afișajul zonei de gătit
Eroare sistem taste tactile.	Simbolul "Fx***" se aprinde	Afișaj cronometru
Eroare sistem de inducție.	Simbolul "Ex***" se aprinde	Afișajul zonei de gătit
Eroare sensibilitate tastă tactilă	Simbolul "F2" se aprinde	Afișaj cronometru
Eroare de comunicare a comenzii tactile.	Simbolul "F3" se aprinde	Afișaj cronometru
Eroare sistem de inducție.	Simbolul "Ex***" clipește	Afișajul zonei de gătit
x**: "1,2,...,9"		

	Pentru informații suplimentare despre mesajele de eroare care pot apărea pe panoul de comandă tactilă, consultați Tabelul-2. Dacă mesajele "Fx" și "Ex" sunt afișate continuu, apelați la un agent de service autorizat.
	Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare "E". Se emit sunete de avertizare.
	Mențineți curată suprafața panoului de comandă tactilă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.

**PERICOL:**

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!

**PERICOL:**

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea plitei

Suprafețele ceramice

Ștergeți suprafața ceramică cu ajutorul unei cârpe înmuiată în apă rece, ștergând complet substanțele de curățare de pe aceasta. Uscati-o cu ajutorul unei cârpe moi și uscate. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței ceramice la următoarea utilizare. Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața ceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calciu (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar, cum e oțetul sau suc de lămâie. Puteți folosi în acest scop și produse din comerț.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.



Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.
Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

7 Remedierea problemelor

Se formează picături de apă în timpul gătirii.

- Vaporii care apar în timpul gătirii se pot condensa, formând picături de apă pe suprafețele reci ale aparatului. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificați recipientul de gătit.*

Simbolul "L" apare pe afișajul zonei de gătit.

- Nu ați așezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> Verificați dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> Lăsați-le să se răcească.

Zona de gătit selectată se oprește pe neașteptate în timpul funcționării.

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectați o nouă durată de gătire sau încheiați gătitul.
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsați plita să se răcească.
- Obiect așezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

Recipientul nu se încălzește, deși zona de gătit este activă.

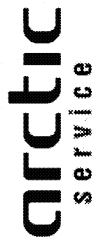
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze după oprirea plitei.

- Acest lucru nu reprezintă o defecțiune. Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când componentele electronice ale plitei se răcesc suficient.



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găești
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri

0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00
Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

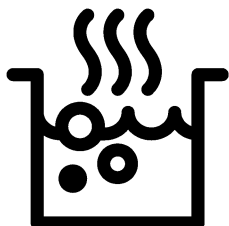
Nr. Crt.	JUDEȚ	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piața Arelui, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGEȘ	PITEȘTI	Str. Frații Golești, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRITA NĂSAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Școlilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUZĂU	BUZĂU	Bd. Decebal, nr. 18 - 20, bloc S4, parter
10.			Str. Ion Băieșu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
11.	CARAAȘ SEVERIN	REȘIȚA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Brâncuși nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFÂNTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, Bl. 10, parter
15.	DÂMBOVITĂ	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DÂMBOVITĂ	TÂRGOVIȘTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREȘ	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Libertății nr. 97
27.	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VÂLCEA	RÂMNICU VÂLCEA	Str. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45



Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

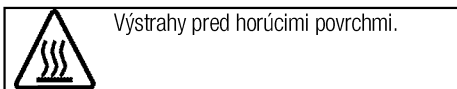
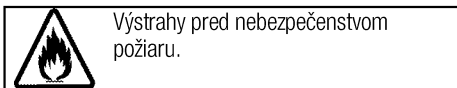
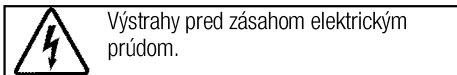
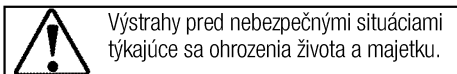
Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobu, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobu celú a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia	4	4 Prípravy	13
Všeobecná bezpečnosť	4	Tipy na šetrenie energiou.....	13
Elektrická bezpečnosť	4	Prvé použitie	13
Bezpečnosť produktu	5	Prvé čistenie výrobku.....	13
Zamýšľané použitie	7	Prvé zahriatie	13
Bezpečnosť detí	7	5 Používanie platne	14
Likvidácia starého výrobku.....	7	O/Všeobecné informácie o varení.....	14
Likvidácia obalového materiálu	7	Používanie platní	15
		Ovládací panel	16
2 Všeobecné informácie	8	6 Údržba a starostlivosť	23
Prehľad	8	Všeobecné informácie	23
Technické parametre	8	Čistenie platne.....	23
3 Montáž	9	7 Riešenie problémov	24
Pred montážou	9		
Montáž a pripojenie.....	10		
Budúca preprava	12		

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj

návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy

spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalieváním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja.

Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez

dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

- UPOZORNENIE: Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
- VÝSTRAHA: Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
- VÝSTRAHA: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
- Po použití, vypnite platňu pomocou jej ovládacieho gombíka a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky by nemali byť umiestňované na povrch platne, keďže sa môžu zohriať.
- Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého

časovača ani samostatného diaľkového ovládania.

- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.
- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť. *0/Všeobecné informácie o varení, strana 14*, výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- VÝSTRAHA: Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcou sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.

Likvidácia starého výrobku

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



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

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

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

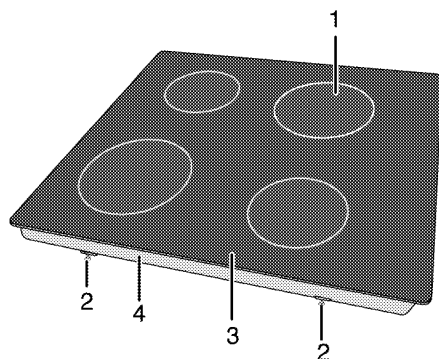
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- 1 Indukčná varná platňa
2 Montážna svorka
3 Sklokeramický povrch
4 Základný kryt

Technické parametre

Napätie/frekvencia	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Celkový príkon	max. 3700 W
Poistka	16 A
Typ kábla/prierez	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	55 mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Horáky	
Vzadu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	145mm
Výkon	1500/2200 W
Vzadu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	210 mm
Výkon	2000/3700 W



Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



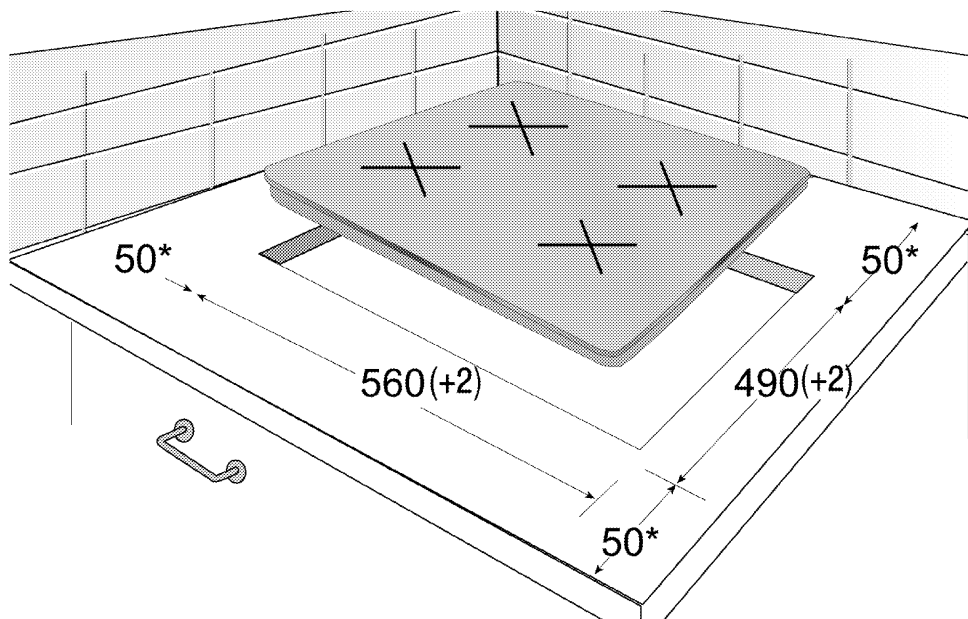
NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Platňa je určená na montáž v bežných pracovných plochách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštaláčnej výšky (min. 650 mm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka
- Odstráňte obalové materiály a prepravné pásky.
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Pracovná plocha musí byť zarovnaná a upevnená horizontálne.
- Vytvorte otvor pre platňu na pracovnej ploche podľa montážnych rozmerov.



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.



Platňu nemontujte na miesta s ostrými hranami alebo rohmi.
Existuje tam riziko rozbitia sklokeramického povrchu!

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenehajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku použitia výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.



NEBEZPEČENSTVO:

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Typový štítok sa nachádza na zadnom puzdre produktu.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

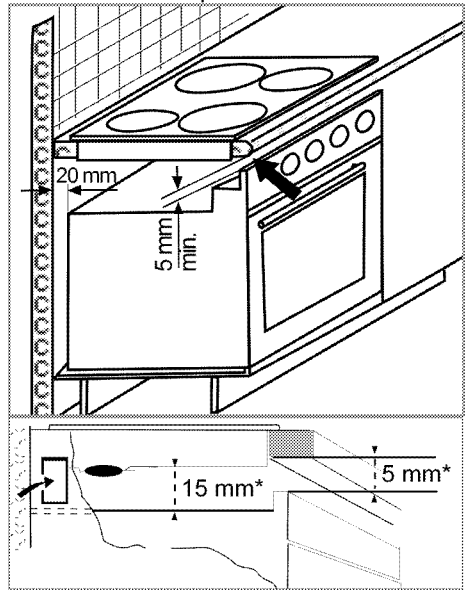


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

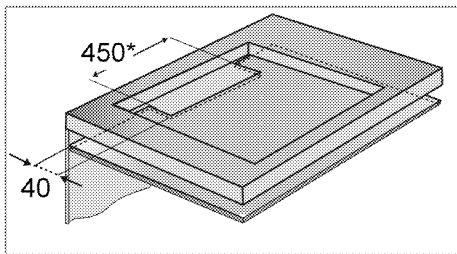
Ak sa rúra nachádza pod:



* min.

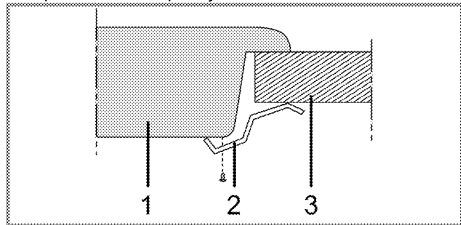
Ak sa doska nachádza pod:

V zadnej časti nábytku je nevyhnutné ponechať vetrací otvor s plochou min. 180 cm² tak, ako je to uvedené na nasledovnom obrázku.



i Počet montážnych pružín na vašom produkte sa líši v závislosti od modelu produktu.

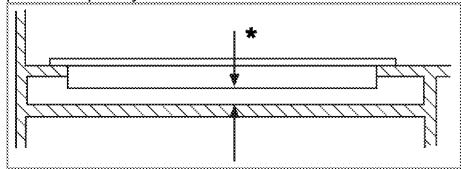
5. Platňu umiestnite na pult a zarovnajte ju.
6. Ko je plošča nameščená na pult, jo lahko enostavno namestite s pomočjo sponk. Če dimenzije pulta niso primerne, lahko na sprednjo stran naprave pritrdite 2 vgradne sponki, kot je prikazano na spodnji sliki.



- 1 Platňa
- 2 Inštaláčna svorka
- 3 Pult

i Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude oddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

Například, ak je po inštalácii do zásuvky možné dotknúť sa spodnej časti produktu, túto časť je potrebné prekryť drevenou doskou.

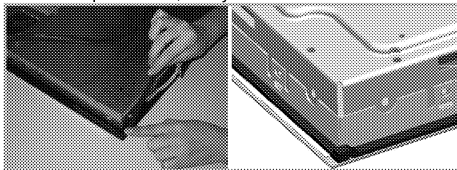


* min. 15 mm

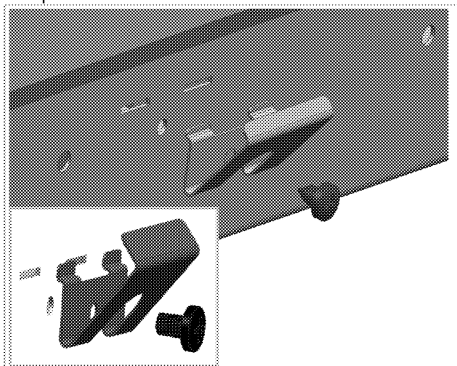
* min.

Počas inštalácie indukčnej platne umiestnite produkt paralelne s inštaláčnym povrchom. Na diely platne prichádzajúce do kontaktu s pultom podľa nižšie uvedeného postupu naneste aj tesniace prvky, ktoré budú zabráňovať prieniku tekutín medzi produkt a pult.

1. Pripravte povrch pulta tak, ako je to zobrazené na obrázku.
2. Platňu otočte naopak a položte ju na plochý podklad.
3. Tesnenie dodávané v balení musíte počas montáže platne naniesť na dolný ohyb plášťa okolo platne tak, ako je to znázornené na obrázku.

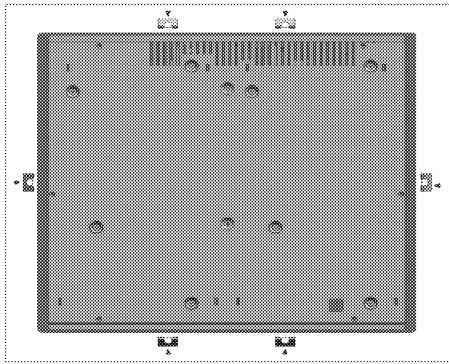


4. Pritrdíte vgradne vzmeti, tako da jih vstavite in privijete skozi luknje spodnjega zaboja, kot je prikazano na sliki.



i U niektorých modelov môže výrobok obsahovať už namontované pružiny.

Pohľad zozadu (prípájacie otvory)



NEBEZPEČENSTVO:

Pripojenie k iným otvorom nie je správne z hľadiska bezpečnosti, pretože môže poškodiť plynový a elektrický systém.



NEBEZPEČENSTVO:

Platnička obsahuje komponenty využívajúce plyn a elektrinu. Z tohto dôvodu musí byť platnička upevnená na dosku iba cez fixačné otvory, iba pomocou dodaných bezpečnostných prvkov a skrutiek a ako je uvedené v návode. V opačnom prípade bude predstavovať ohrozenie života a majetku.



Počet montážnych pružín na vašom produkte sa líši v závislosti od modelu produktu.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabalte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.
- Pri varení s elektrickými platňami dávajte pozor, aby ste používali hrnce s plochým dnom. Hrnce s tenkým dnom poskytnú lepšie vedenie tepla. Úspora energie môže dosahovať až 1/3.
- Nádoby a hrnce musia byť kompatibilné s varnými zónami. Dno nádob alebo hrncov nesmie byť menšie ako varná platňa.
- Varné zóny a dna hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vyutierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie



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

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení

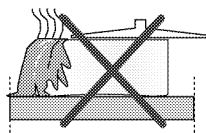


Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou.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

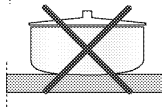
- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnú.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby.
Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztopené látky.
Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia.
Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny.
Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Výber panvice

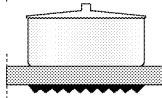
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vyduťmi alebo vypuklými dnami.



Používajte len panvice a hrnce s rovnými dnami. Zaručujú jednoduchší prenos tepla.

Pre indukčné platne používajte len nádoby, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie.

Test panvice

Pomocou nasledovných spôsobov otestujte, či vaša panvica je alebo nie je kompatibilná s indukčnou platňou.

1. Vaša panvica je kompatibilná, ak jej dno obsahuje magnet.
2. Vaša panvica je kompatibilná, ak "L" neblinká, keď vašu panvicu dáte na varnú zónu a platňu zapnete.

Použití môžete oceľové, teflónové alebo hliníkové panvice so špeciálnym magnetickým dnom, ktoré obsahujú štítky alebo výstrahy označujúce, že panvica je vhodná pre indukčné varenie. Nepoužívajte sklenené a keramické nádoby, hrnce a nádoby z nehrdzavejúcej ocele s nemagnetickým hliníkovým dnom.

Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvicu

Pri indukčnom varení sa aktivuje len oblasť príslušnej varnej zóny, ktorá je pokrytá nádobou. Dno nádoby sa rozpozná pomocou systému a automaticky sa zohreje len táto oblasť. Varenie sa zastaví, ak varnú nádobu počas varenia zdvihnete z varnej zóny. Striedavo bude blikat symbol zvolenej varnej zóny a symbol "L".

Bezpečné používanie

Vysoké úrovně zohriatia nevyberajte, keď neprilepujúcu sa (teflónovú) panvicu použijete bez oleja alebo s veľmi malým množstvom oleja.

Na platňu nedávajte kovové predmety, ako napríklad vidličky, nože alebo pokrievky panvíc, pretože sa môžu zohriať.

Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na varnú zónu nikdy neukladajte jedlá zabalené do hliníkovej fólie.

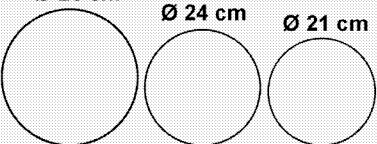
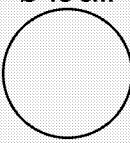


Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnú.



Počas prevádzky platne udržiavajte preč od platne predmety s magnetickými vlastnosťami, ako napríklad kreditné karty alebo kazety.

Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

Veľká varná zóna	Normálna varná zóna	Malá varná zóna
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Veľká varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none">• Automaticky sa prispôbi panvici.• Ideálne rozkladá výkon.• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palacieniek alebo veľkých rýb.	<p>Normálna varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none">• Automaticky sa prispôbi panvici.• Ideálne rozkladá výkon.• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia.	<p>Malá varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none">• Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémy)• Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.

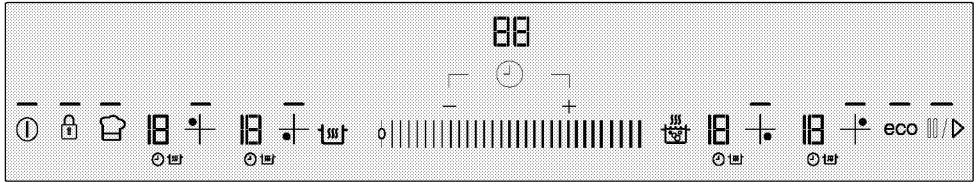
Používanie platní



NEBEZPEČENSTVO:

Nedovoľte, aby na platňu spadol akýkoľvek predmet. Platňu môžu poškodiť aj malé predmety, ako napríklad soľnička. Nepoužívajte popraskané platne. Cez tieto praskliny môže unikáť voda a spôsobiť skrat. V prípade akéhokoľvek poškodenia povrchu (napr. viditeľné praskliny) výrobok okamžite vypnite, aby ste minimalizovali riziko zásahu elektrickým prúdom.














Ovládací panel




Technické údaje

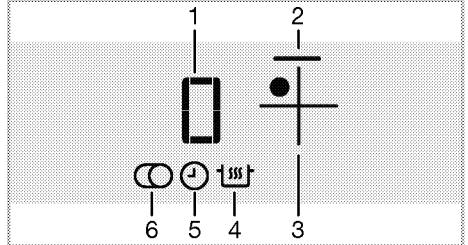


Oblasť nastavenia (pre úroveň teploty)


- Kontrolka označujúca, že príslušné tlačidlo funguje
-  Tlačidlo zap./vyp.
-  Tlačidlo zámky tlačidiel
-  Tlačidlo zapnutia/vypnutia časovača
-  Tlačidlo zvyšovania úrovne časovača
-  Tlačidlo znižovania úrovne časovača
-  Tlačidlo rýchleho ohrevu/tlačidlo posilňovača
-  Tlačidlo uchovania teploty
-  Tlačidlo zastavenia
-  Tlačidlo pamäte
- eco Tlačidlo ekonomického režimu
-  Ovládacie prvky výberu varnej zóny
- 
- 
- 


 Grafické znázornenia a obrázky sú len pre informačné účely. Skutočné displeje a funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.

Displej varnej zóny






- 1 Indikátor teploty (nastavenie teploty 0 ... 19/ 0 ... 9. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.))
 - 2 Kontrolka varnej zóny
 - 3 Tlačidlo výberu varnej zóny
 - 4 Symbol funkcie uchovania teploty (*)
 - 5 Symbol časovača
 - 6 Symbol multisegmentovej varnej zóny (*)
- * Odlišuje sa v závislosti od modelu.



 Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každú činnosť vykonanú cez dotykový ovládací panel potvrdí zvukový signál.

 Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokrá a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.


Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla .
- Rozsvieti sa kontrolka tlačidla . Platňa je pripravená na použitie.

 Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

 Keď na dlhú dobu stlačíte ktorékoľvek tlačidlo (tlačidlo ) , výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla .
- Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.



Symbole „H“ alebo „h“, ktoré sa zobrazia na displeji varnej zóny po vypnutí platne označujú, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

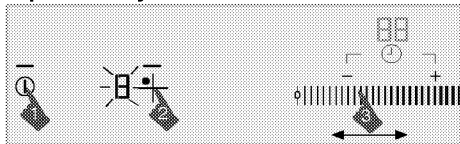
Indikátor zvyškového tepla

Symbol „H“, ktorý sa zobrazuje na displeji varnej zóny, upozorňuje na skutočnosť, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol „h“, ktorý označuje nižšiu teplotu.



V prípade prerušenia napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľa neupozorní na horúce varné zóny.

Zapnutie varných zón



1. Dotykom tlačidla "ⓘ" zapnete platňu.
2. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.

Na displeji varnej zóny sa zobrazí „0“ a rozsvieti sa kontrolka príslušnej varnej zóny.



Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Nastavenie úrovne teploty

Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť nastavíte úroveň teploty medzi „0“ a „19“. Úroveň teploty je 1, 2, 3...19 na niektorých modeloch a 1.1, 2.2,... 9. na iných modeloch. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



Ak sa varná doska prehrieva, aktívne varné zóny klesnú z bezpečnostných dôvodov na 14. úroveň (ak sú na úrovni vyššej ako 14) a nemôžu byť nastavené na vysokú úroveň. Môžu sa znova nastaviť na vysokú úroveň, až keď teplota varnej dosky klesne na bezpečnú úroveň. Ak sa varná doska zahreje na kritickú úroveň, tak sa automaticky vypne a varné zóny nie je možné aktivovať.

Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením úrovne teploty na „0“.**
Varnú zónu môžete vypnúť znížením úrovne teploty na „0“.
2. **Pomocou vypnutia cez voľbu časovača pre želanú varnú zónu**

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na všetkých displejoch sa zobrazí „0“ alebo „00“. Symbol "ⓘ" na displeji platne zmizne.

Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia.

Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

3. **Dotykom symbolu príslušnej varnej zóny na 3 sekundy.**

Na približne 3 sekundy sa dotknite symbolu varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

Funkcia vysokého výkonu (posilňovača)

Funkciu posilňovača môžete použiť na rýchle zohriatie. Túto funkciu ale neodporúčame na varenie dlhú dobu. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

Priamy výber posilňovača:

1. Dotykom tlačidla "ⓘ" zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.

3. Dotknite sa tlačidla "ⓘ".

Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikať 3 kontrolky. Po uplynutí času posilňovača sa varná zóna vypne.

Výber posilňovača, keď je varná zóna aktívna:

1. Potom, ako bude varná zóna v činnosti minimálne 20 sekúnd na určitej úrovni, dotknite sa tlačidla "ⓘ".



Varná zóna musí dokončiť minimálne 20 sekúnd činnosti na určitej úrovni.

2. Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikať 3 kontrolky. Po uplynutí času posilňovača sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.

Predčasné vypnutie funkcie posilňovača:

Posilňovač vypnete kedykoľvek tak, že sa dotkniete tlačidla "ⓘ".

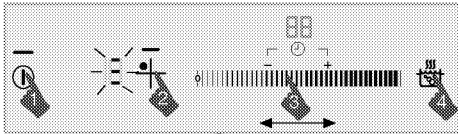
Rýchle zohriatie

Rýchle zohriatie je funkcia, ktorá napomáha vareniu. Môže sa používať na krátkodobé rýchle zohriatie. Funkciu rýchleho zohriatia sú vybavené všetky varné zóny. Túto funkciu môžete ovládať tak, že predtým nastavíte úroveň teploty.



Funkciu rýchleho zohriatia môžete nastaviť do 20 sekúnd po zapnutí varnej zóny a nastavení úrovne teploty.

Výber funkcie rýchleho zohriatia:



1. Dotykom tlačidla "I" zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
4. Dotknite sa tlačidla "flame". Zvolená varná zóna bude určitú dobu v prevádzke pri vysokom výkone (pozrite si nasledujúcu tabuľku). Na displeji varnej zóny sa v poradí zobrazia 3 kontrolky a hodnota nastavenej teploty.
5. Po uplynutí času rýchleho zohriatia sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.

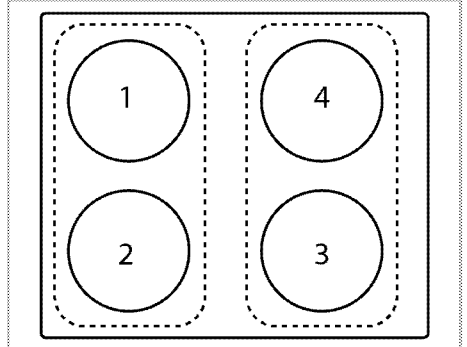
Tabuľka: Prevádzkové časy rýchleho zohrievania

Úroveň teploty		Obmedzenie času prevádzky - sekundy
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Úroveň teploty je 1, 2, 3...19 na niektorých modeloch a 1.1, 2.2,... 9. na iných modeloch. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Súčasné používanie 2 varných zón

Výkon varnej platne sa dá zmeniť podľa počtu aktívnych zón. Ak sa súčasne používajú dve zóny, mali by sa používať zóny na rovnakej strane. Takýto štýl používania zabezpečí lepší výkon varenia a detekcie hrncov. Na nižšie uvedenom obrázku nájdete odporúčaný štýl používania pri súčasnom používaní dvoch varných zón.



Z dôvodu celkového obmedzenia výkonu varnej dosky môže dôjsť k poklesu prvej sady úrovní varnej dosky v porovnaní s úrovňami nastavenými vtedy, keď sú súčasne prevádzkované pravé alebo ľavé zóny.

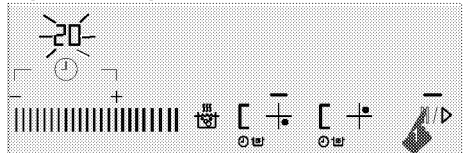
Vypnutie funkcie rýchleho zohriatia:

Funkciu rýchleho zohriatia kedykoľvek vypnete dotykom tlačidla "flame".

Zámka čistenia

Zámka čistenia zabráňuje prevádzke všetkých tlačidiel ovládacieho panela na 20 sekúnd, čo používateľovi umožňuje krátke čistenie počas používania platne.

Zapnutie zámky čistenia



1. Keď je varná doska zapnutá, dotknite sa a podržte "20 / ▷" až sa na časovom displeji zobrazí 20.

» "20 / ▷" sa zapne a začne odpočítavanie od 20. "C" sa zobrazí na displeji varnej zóny. Žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli nebudú počas tejto doby fungovať okrem "I".

Vypnutie zámky čistenia

Na vypnutie zámky čistenia sa nemusíte dotknúť žiadneho tlačidla. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, kontrolka "20 / ▷" zhasne a zámka čistenia sa automaticky vypne.



Ak chcete zámku čistenia vypnúť skôr, stlačte tlačidlo a držte ho "III / ▷" kým sa na displeji "C" nezobrazuje symbol varnej zóny.

Detská zámka

Keď je platňa v pohotovostnom režime, môžete ju chrániť pomocou detskej zámky, ktorá deťom zabráni zapnúť varné zóny. Detskú zámku môžete zapnúť alebo vypnúť len v pohotovostnom režime.

Zapnutie detskej zámky

- Keď je platňa v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť dva signálne zvuky.

Detská zámka sa zapne a kontrolka tlačidla zhasne.



Ak pri zapnutej detskej zámke stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, zabliká kontrolka tlačidla .

Vypnutie detskej zámky

- Keď je zapnutá detská zámka, stlačte tlačidlo a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť jeden signálny zvuk.

» Detská zámka sa vypne a kontrolka tlačidla zhasne.

Zámka tlačidiel

Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

Zapnutie zámky tlačidiel

- Keď je platňa v prevádzke, dotknite sa tlačidla a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť dva zvukové signály.

Kontrolka tlačidla bude blikať a všetky varné zóny sa uzamknú.



Zámku tlačidiel môžete zapnúť len v režime prevádzky. Po zapnutí zámky tlačidiel bude funkčné len tlačidlo "I". Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, kontrolka tlačidla bude blikať, čím označuje zapnutie zámky tlačidiel. V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámku tlačidiel musíte pre opätovné zapnutie platne vypnúť.

Vypnutie zámky tlačidiel

- Tlačidlo držte stlačené 2 sekundy. Úkon sa potvrdí zvukovým signálom. Kontrolka tlačidla zhasne a ovládací panel sa odomkne.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám pomáha pri varení. Pri rúre nebudete musieť byť počas celej doby varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste vybrali.

Zapnutie časovača

- Dotykom tlačidla "I" zapnite platňu.
- Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidla výberu varnej zóny.
- Želanú úroveň teploty nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
- Časovač zapnite dotykom tlačidla "J". Na displeji časovača sa zobrazí „00“ a na displeji varnej zóny začne blikať symbol "⌚".
- Požadovanú dobu trvania nastavíte dotykom "—" / "+" . Môžete sa dotknúť a podržať "—" alebo "+" posunúť dopredu rýchlejšie.

Po určite dobe blikania sa symbol "⌚" rozsvieti natrvalo. Trvalé rozsvietenie symbolu "⌚" označuje zapnutie funkcie.



Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.



Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.



Časovač nemôžete upravovať, pokiaľ nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.



Po zapnutí časovača sa na displeji časovača zobrazí len čas nastavený pre zvolenú varnú zónu.

Vypnutie časovača

Po uplynutí časovača sa platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha.

Zvukovú výstrahu vypnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Skoršie vypnutie časovačov

Ak časovač vypnete skoršie, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete.

Časovač môžete vypnúť dvomi rôznymi spôsobmi:

1 - Vypnutie časovača znížením jeho hodnoty nadol na „00“:

- Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
- Dotykom tlačidla "⌚" vyberte časovač príslušnej varnej zóny.

3. Znižujte hodnotu stláčaním "▬", kým sa na displeji časovača nezobrazí „00“. Na rýchlejší posun dopredu môžete stlačiť a podržať "▬".

Symbol "⌚" určitú dobu bliká na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

2 - Vypnutie časovača stlačením tlačidla časovača na 3 sekundy:

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla "⌚" vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Tlačidla "⌚" sa dotknite na približne 3 sekundy.


Symbol "⌚" určitú dobu bliká na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

Funkcia uchovania teploty (ak nejaká je)

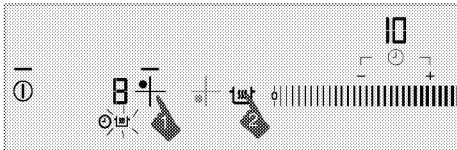
Túto funkciu môžete použiť na uchovanie jedla v teplom stave po dokončení varenia. Funkciu uchovania teploty môžete použiť dvomi odlišnými spôsobmi: s a bez nastavenia časovača.

Zapnutie funkcie uchovania teploty bez nastavenia časovača

1. Vyberte varnú zónu, ktorú ste nastavili na určitú teplotu a ktorú chcete použiť pre uchovanie teploty.
2. Dotykom tlačidla "⌚" zapnete funkciu uchovania teploty pre príslušnú varnú zónu.

 Varná zóna bude pokračovať v prevádzke pri nízkej teplote. Na displeji varnej zóny sa zobrazia symboly "⌚" a „u“.

Zapnutie funkcie uchovania teploty nastavením časovača



1. Vyberte želanú varnú zónu, pre ktorú ste nastavili teplotu a časovač, a pre ktorú plánujete spustiť funkciu uchovania teploty.
2. Dotykom tlačidla "⌚" zapnete funkciu uchovania teploty pre príslušnú varnú zónu.

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "⌚". Varná zóna bude pokračovať v prevádzke v nastavenej teplote počas nastavenej doby. Po uplynutí času sa prepne na funkciu uchovania teploty a spustí prevádzku pri nízkej teplote. Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol „u“.

Vypnutie funkcie uchovania teploty


1. Ak je časovač zapnutý, vyberte varnú zónu, pre ktorú ste zapli funkciu uchovania teploty.

Funkciu uchovania teploty vypnite dotykom tlačidla "⌚".

Varná zóna bude pokračovať v prevádzke s predchádzajúcim nastavením času a teploty.


2. Ak je časovač vypnutý, vyberte varnú zónu, pre ktorú ste zapli funkciu uchovania teploty. Želanú teplotu nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez túto oblasť, čím funkciu uchovania teploty vypnete.

Varná zóna bude pokračovať v prevádzke pri novej teplote, ktorú ste nastavili.

 Funkciu uchovania teploty môžete zrušiť dotykom tlačidla "⌚" a úplným vypnutím platne.

Funkcia zastavenia


Pomocou tejto funkcie môžete na určitú dobu znížiť úroveň teploty pre všetky zapnuté varné zóny na platni (**okrem časovača**) na 1. úrovni.

 Ak pre ktorúkoľvek varnú zónu nastavíte časovač, časovač bude počas zastavenia pokračovať v prevádzke.

1. Počas prevádzky platne sa dotknite tlačidla "⏸ / ▷". Všetky aktívne varné zóny budú pokračovať v prevádzke s ich teplotou na 1. úrovni.
2. Všetky zastavené varné zóny reštartujte s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykom tlačidla "⏸ / ▷".

Režim Eko

Pomocou tejto funkcie môžete všetky varné zóny prepnúť na nižšiu úroveň.


 Ekonomický režim môžete zapnúť len pre zapnuté varné zóny.

1. Počas prevádzky varnej zóny sa dotknite tlačidla "eco".

» Aktívna varná zóna sa prepne na ekonomický režim a jej úroveň klesne o polovicu.

Funkcia pamäte

Vaša platňa môže do pamäte uložiť určité teploty a čas varenia. Vďaka tejto funkcii môžete uložiť teplotu a čas varenia jedla, ktoré vám chutilo.

 Do pamäte môžete uložiť len 1 nastavenie. Keďže každé uložené nastavenie prepíše to predchádzajúce, v pamäti zostane posledné nastavenie, ktoré ste uložili.

1. Dotykom tlačidla "⌚" zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.

3. Želanú teplotu nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
4. Nastavte aj želaný čas.
5. Po nastavení teploty a času sa symbolu "☺" dotýkajte dovtedy, pokým nebudete počuť **dva výstražné zvuky**.

Symbol "☺" sa rozsvieti a nastavená teplota a čas sa uložia do pamäte.

Použitie nastavení v pamäti

1. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
2. Keď je hodnota teploty „0“, tlačidla "☺" sa dotýkajte dovtedy, pokým nebudete počuť **jeden výstražný zvuk**.

Zvolená varná zóna na nastaví na teplotu a čas uložené v pamäti a spustí prevádzku s týmito nastaveniami.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Preto má v porovnaní s inými druhmi platní viacero výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva. Indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť používania.



Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm. S indukčnou funkciou každá varná zóna zisťuje priemer každej nádoby, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozrite si tabuľku 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa taktiež vypne neskôr.

Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky.

Varnú zónu môže používateľ po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

Tabuľka 1: Obmedzenia času prevádzky

Úroveň teploty		Obmedzenie času prevádzky - hodina
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6
3	2	5
4	2	5
5	3	4
6	3	4
7	4	3
8	4	3
9	5	2,5
10	5	2,5
11	6	2
12	6	2
13	7	1,5
14	7	1,5
15	8	1
16	8	1
17	9	0,5
18	9	0,5
19	-	0,5
Funkcia vysokého výkonu (posilňovača)	Funkcia vysokého výkonu (posilňovača)	10 minút

Úroveň teploty je 1, 2, 3...19 na niektorých modeloch a 1.1, 2.2,... 9. na iných modeloch. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa obsahuje niekoľko snímačov, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Zapnutá varná zóna sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže klesnúť. Tento stav ale nebudete vidieť na indikátore.

Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém okamžite vypne pripojenie napájania a platňu vypne. Počas tejto doby sa na displeji zobrazí výstraha „E“.

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia

výkonu mení veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (voda, mlieko) dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

Hlučnosť prevádzky




Z indukčnej platne môžu vychádzať nejaké zvuky. Tieto zvuky sú normálne a sú súčasťou indukčného varenia.

- Hluk bude nápadný pri vysokých úrovniach teploty.
- Hluk môžete spôsobiť zliatina panvice.
- Pri nízkych úrovniach môžete kvôli prevádzkovým princípom počuť pravidelný zvuk zapnutia/vypnutia.
- Hluk môžete počuť v prípade ohrievania prázdnej panvice. Keď do nej dáte vodu alebo jedlo, tento hluk zmizne.
- Môžete počuť hluk ventilátora, ktorý ochladzuje elektrický systém.

Chybové kódy/výstražné hlásenia a príčiny porúch

Tabuľka-2:

Príčina poruchy	Indikátor	Displej
Stlačili ste dve alebo viacero tlačidiel, prípadne došlo k pretečeniu a rozliatiu na tlačidlá.	Symbol „E“ bliká	Displej varnej zóny
Prehriata platňa	Symbol „H“ bliká	Displej varnej zóny
Na zóne sa nenachádza žiadna vhodná nádoba.	Rozsvieti sa symbol "L"	Displej varnej zóny
Hardvérová chyba dotykového ovládania	Rozsvieti sa symbol „Fx***“	Displej časovača
Chyba indukčného hardvéru.	Rozsvieti sa symbol „Ex***“	Displej varnej zóny
Chyba citlivosti dotykového tlačidla	Rozsvieti sa symbol „F2“	Displej časovača
Komunikačná chyba v dotykovom ovládaní.	Rozsvieti sa symbol „F3“	Displej časovača
Chyba indukčného hardvéru.	Symbol „Ex***“ bliká	Displej varnej zóny
x**: „1,2,...,9“		

	Ďalšie informácie o chybových hláseniach, ktoré sa môžu zobraziť na paneli dotykového ovládania nájdete v tabuľke-2. Ak sa hlásenia „Fx“ a „Ex“ zobrazujú neustále, zavolajte autorizovanému servisnému zástupcovi.
	Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívnym výparom, celý ovládací systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál „E“. Zaznejú signálne zvuky.
	Povrch dotykového ovládacieho panela udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybový prevádzku.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlžá a zníži sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistíte. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použijete teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utriete ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utriete všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie platne

Sklokeramické povrchy

Sklokeramický povrch utriete pomocou kusu látky namočeného do studenej vody takým spôsobom, aby ste na ňom nenechali žiadny čistiaci prostriedok. Usušte jemnou a suchou látkou. Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu.

Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu za žiadnych okolností nezoškrabujte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.

Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte malým množstvom odstraňovača vápna, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. Môžete použiť aj vhodné bežne dostupné produkty-.

V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokým sa dobre nevstrebá. Povrch platne potom očistite navlhčenou látkou.



Cukrové potraviny, ako napríklad hustú smotanu a sirup, musíte očistiť okamžite bez čakania na ochladenie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklokeramického povrchu.

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Nebude to mať vplyv na prevádzku produktu.

Slabnutie farieb a škvryny na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

7 Riešenie problémov

Počas varenia sa objavujú kvapky vody.

- Para, ktorá vznikne počas varenia, môže v prípade, že sa dotkne studených povrchov produktu skondenzovať a vytvoriť kvapky vody. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa rozťahovať a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poisťka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poisťky v poisťkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*
- Ak sa po opakovanom zapnutí platne nerozsvieti displej. >>> *Odpojte spotrebič v mieste ističa elektrickej siete. Počkajte 20 sekúnd a znovu ho pripojte.*
- Ochrana proti prehriatiu je aktívna. >>> *Platňu nechajte vychladnúť.*
- Varná nádoba je nevhodná. >>> *Skontrolujte nádobu.*

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "L".

- Nádobu ste neumiestnili na aktívnu varnú zónu. >>> *Skontrolujte, či je na varnej zóne položená nádoba.*
- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> *Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.*
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> *Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú zónu.*
- Varná nádoba alebo varná zóna sa prehriali. >>> *Nechajte ich vychladnúť.*

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Mohla sa prekročiť doba varenia pre zvolenú varnú zónu. >>> *Môžete buď nastaviť novú dobu varenia alebo varenie ukončiť.*
- Ochrana proti prehriatiu je aktívna. >>> *Platňu nechajte vychladnúť.*
- Dotykový ovládací panel môže byť pokrytý určitým predmetom. >>> *Z panela odstráňte príslušný predmet.*

Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> *Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.*
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> *Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú zónu.*

Chladiaci ventilátor pokračuje v prevádzke aj keď je platňa vypnutá.

- Nejde o poruchu. Chladiaci ventilátor bude v prevádzke pokračovať, pokiaľ teplota elektroniky v platni neklesne na vhodnú teplotu.



Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

