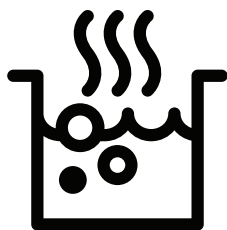




Induction Hob

User Manual



HII 64400 TO - HII 64400 TXO

EN - SR - SQ - HR - SL - BG - MK - DE



01M-9216673200-1626-10
01M-9216663200-1626-10

CONTENTS

ENGLISH	3-27
СРПСКИ	28-52
SHQIP	53-79
HRVATSKI	80-105
SLOVENŠČINA	106-130
БЪЛГАРСКИ	131-157
МАКЕДОНСКИ	158-185
БЪЛГАРСКИ	186-215

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

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

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

Meanings of the Symbols

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



Important information and useful hints about usage.



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



WARNING: Warning for danger of fire.



WARNING: Warning for electric shock.

1 Important safety and environmental instructions

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

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

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

1.2 Installation

Electrical shock hazard

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

1.3 Operation and maintenance

Electrical shock hazard

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

1 Important safety and environmental instructions

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

1.4 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

1.5 Hot surface hazard

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

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

1.6 Cut hazard

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

1.7 Important safety instructions

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

1 Important safety and environmental instructions

at any time.

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

1 Important safety and environmental instructions

is in use.

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

1 Important safety and environmental instructions

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

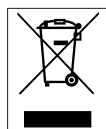
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a cooker with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- You should store the ap-

1 Important safety and environmental instructions

pliance according to handling marks indication on the carton box.

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

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



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

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

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

1.9 Compliance with RoHS Directive

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

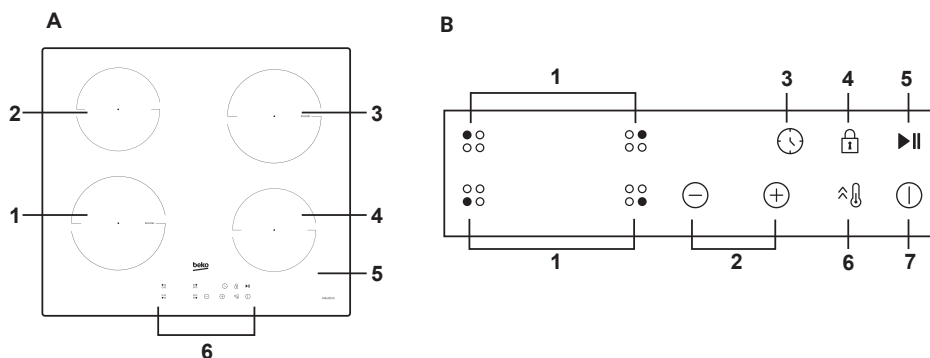
1.10 Package Information



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

2 General overview

2.1 Overview



Control and parts

A. Overview

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

B. Control panel

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

2.2 Technical data

Model	HII 64400 TO HII 64400 TXO
Electrical type	CLASS I
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed electric power	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Product size (L*W*H)	590*520*60 mm
Built-in dimensions	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



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



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

2 General overview

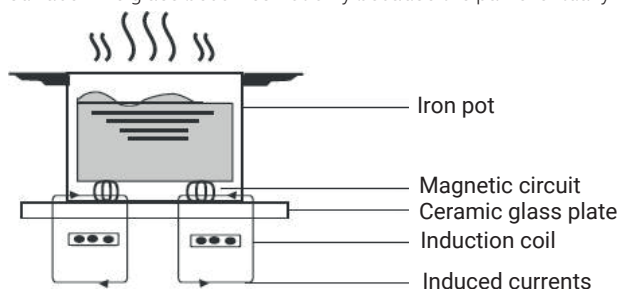
Information for domestic electric hobs

	Symbol Value Unit	Symbol Value Unit	Symbol Value Unit
Model identification		HII 64400 TO - HII 64400 TXO	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and / or areas		4 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		induction cook- ing zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 18.0 Zone 2: 16.0 Zone 3: 18.0 Zone 4: 16.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC Electric cooking	1-аймақ: 184.30 2-аймақ: 186.75 3-аймақ: 185.41 4-аймақ: 188.53	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC Electric hob	186.25	Wh/kg

3 Before first use

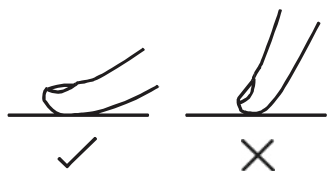
3.1 Introduction to Induction Cooking

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



3.2 Using the touch controls

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



3.3 Choosing the right cookware



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

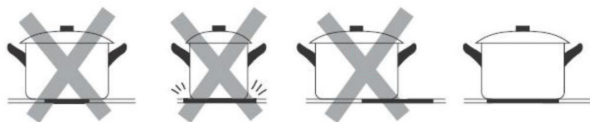
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If "E" does not flash in the display and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

3 Before first use

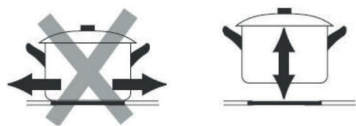
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



3.4 Pan dimensions

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

Cooking zone diameter(mm)	Min. pot diameter (mm)
Zone 1 & 3 (180mm)	120 mm
Zone 2 & 4 (160mm)	100 mm

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

4 Operation of the appliance

Power Management

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



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

From 7.4kW switchover to 2.5kW:

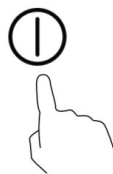
When you first time to use the cooktop, pls noted the default status is 7.4kW. First touch the button stop +go and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "7.4", when the power "7.4" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds that will flashing another power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

From 2.5kW switchover to 7.4kW.

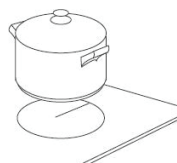
First touch the button stop +go and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "2.5", when the power "2.5" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds will flashing to "7.4", and then touch the button stop +go and holds for 5 seconds, the buzzer will beep 10 times.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

4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the cooker has entered the state of standby mode.
1. Touch the ON/OFF button, all the indicators show "--" or "--".

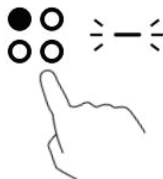


2. Place a suitable pan on the selected cooking zone.



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

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



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



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

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

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

4 Operation of the appliance

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

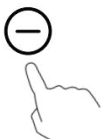
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

4.2 When you have finished cooking

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



- Repeatedly touch "-" control to drop to "0".



- To switch off cooking zones by touching ON/OFF control.



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



4.3 Using the boost function

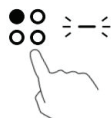
The Boost function is a function that maximizes power to a selected cooking zone. When activated the function lasts for 5 minutes and provides more powerful, faster cooking e.g. to heat a large pot water to cook rice or pasta.



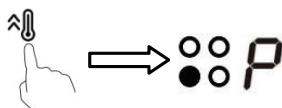
Only the Zone 1 and Zone 3 with boost function.

Using boost to apply more power

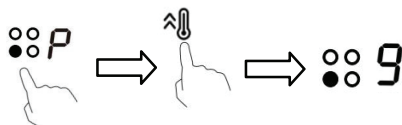
- Touch the heating zone selection control that you intend to boost, an indicator next to the key will flash on the display.



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

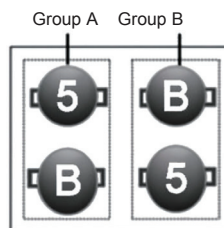


- Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level 9.
- If you want to cancel the boost function during the 5 minutes operating time, touch the cooking zone selection control, and an indicator next to the key will flash. Then touch the boost function control and the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



Power management

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



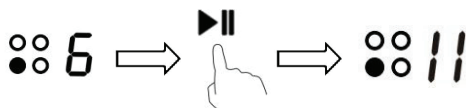
4 Operation of the appliance

Only the Zone 1 and Zone 3 with boost function.

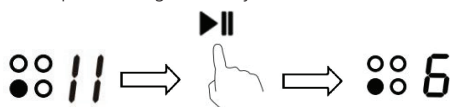
4.4 Using the pause function-STOP+GO

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

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



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



4.5 Locking the controls

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

To lock the controls

Touch the key lock control, the timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the cooker is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.



3. You can now start using your cooktop.



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

4.6 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

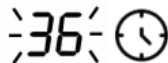


You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

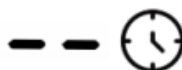
2. Touch the timer button, the timer indicator show "30".



3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display board will show the remaining time.



4. To cancel the timer, touch the timer control, the setting time will flash, when the time is in flashing, touch the timer control again, "--" will show in the timer display.



4 Operation of the appliance

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



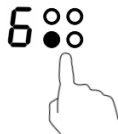
Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

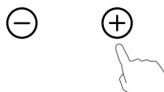
1. Touching the heating zone selection control.



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

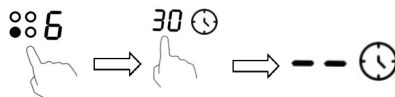


3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds.

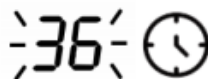


- Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

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



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



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

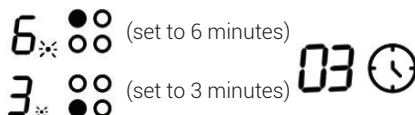


Setting the timer to turn more than one cooking zone off

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



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



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



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

4 Operation of the appliance

4.7 Over-temperature protection

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

4.8 Spill protection

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

4.9 Detection of Small Articles

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

4.10 Residual heat warning

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

4.11 Auto shutdown

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

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

7	2
8	2
9	2

4.12 Heat settings

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

Heat	Suitabilit
1 - 2	• warming small quantities of food • melting chocolate and butter • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

5 Cooking guidelines



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

For stir-frying

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

5.1 Cooking tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the cooker, make sure that

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

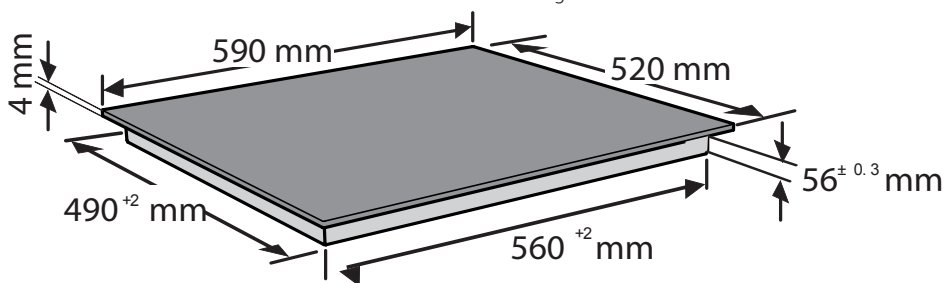
6.2 After Installing the Hob, make sure that:

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

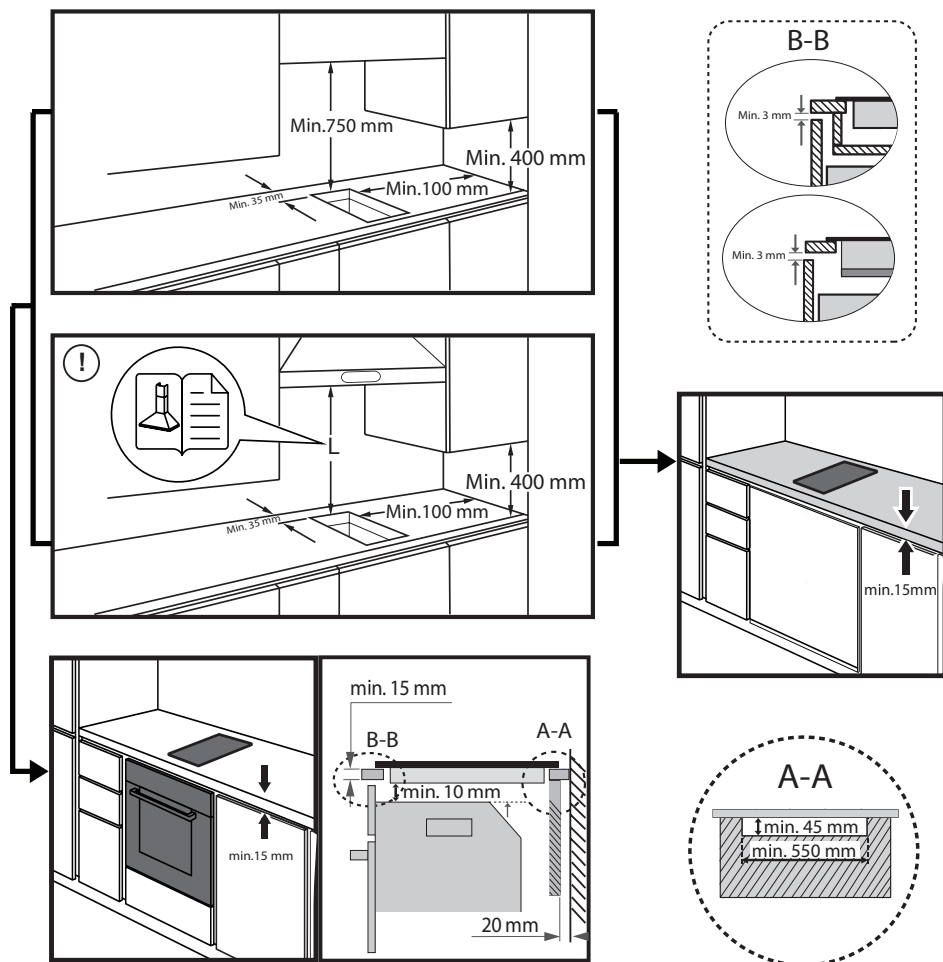
6.3 Selection of installation equipment

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

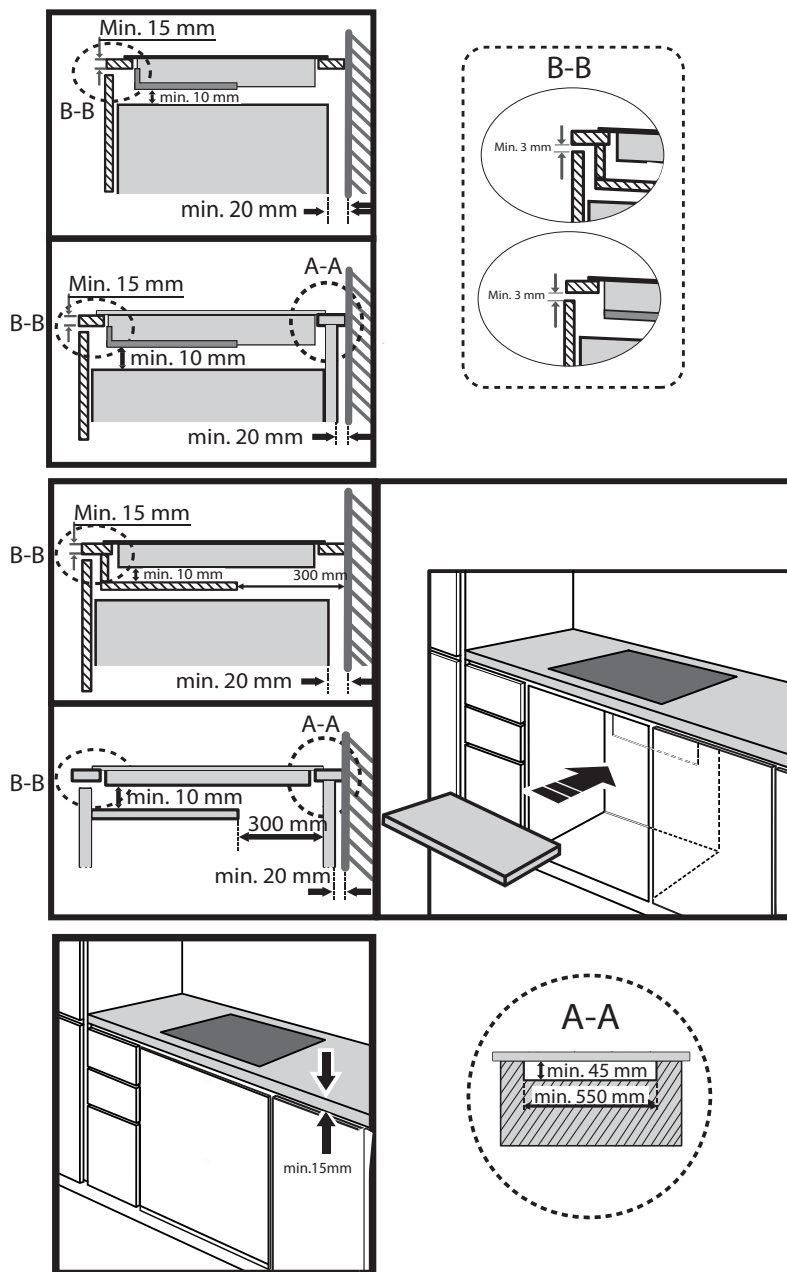
Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



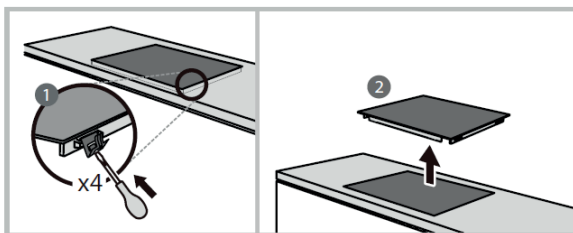
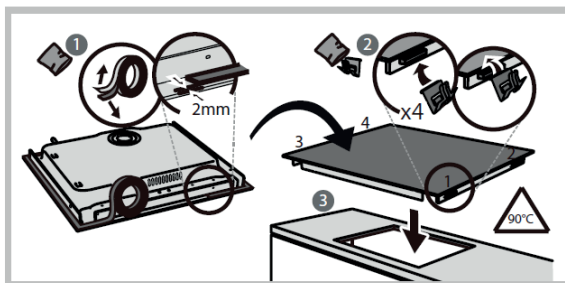
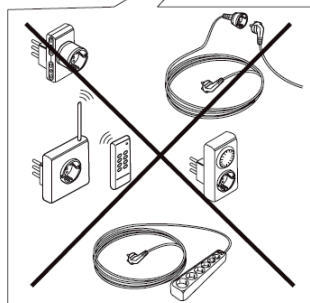
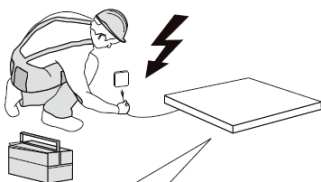
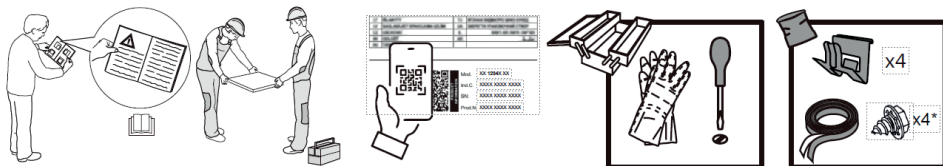
6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



6.4 Connecting the cooker to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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



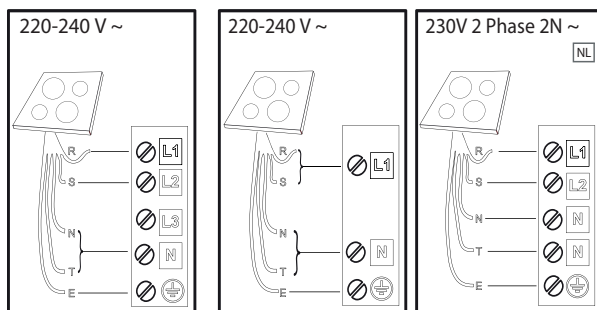
The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

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

6 Installation of appliance

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



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-mar-

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hñědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrun-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

7 Cleaning and care

What	How	Important
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8 Troubleshooting

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

8 Troubleshooting

Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure display and inspection for induction cooking zone

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Prvo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu!

Poštovani cenjeni kupci,

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj proizvod kompanije Beko. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti svoj uređaj koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Iz tog razloga, pročitajte ovo kompletno uputstvo za upotrebu i sve druge prateće dokumente pažljivo pre korišćenja proizvoda i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Imajte na umu da je ovo uputstvo za upotrebu primenljivo i za druge modele. Razlike između modela izričito su opisane u uputstvu.

Značenje simbola

Sledeći simboli se koriste u raznim odeljcima ovog uputstva za upotrebu:



Važne informacije i korisni saveti u vezi sa upotrebom.



UPOZORENJE: Upozorenja na opasne situacije koje se odnose na bezbednost života i imovine.



UPOZORENJE: Upozorenje na opasnost od požara.



UPOZORENJE: Upozorenje na strujni udar.

Važna bezbednosna uputstva pažljivo pročitajte i sačuvajte za buduće korišćenje

1.1 Opšta bezbednost

Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti od požara, električnog udara, izlaganja mikrotalasnoj energiji, povreda i oštećenja imovine. Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.

- Beko proizvodi su u skladu sa važećim bezbednosnim standardima; prema tome, u slučaju bilo kakvih oštećenja na uređaju ili kablu za napajanje, iste treba da popravi ili zameni prodavač, servisni centar ili stručnjak i ovlašćeni servis kako bi se izbegla bilo kakva opasnost. Neispravni ili nekvalifikovani radovi na popravci mogu biti opasni i mogu dovesti do opasnosti za korisnika.

1.2 Instalacija

Opasnost od strujnog udara.

- Isključite aparat iz električne mreže pre nego što obavite bilo kakav rad ili održavanje na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je od suštinskog značaja i obavezno je.
- Izmene na kućnom električnom sistemu sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- Nepridržavanje ovog uputstva može dovesti do strujnog udara ili smrti.

1.3 Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara.

- Ne kuvajte na oštećenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako dođe do pucanja ili oštećenja površine ploče za kuvanje, odmah isključite uređaj sa glavnog napajanja (zidni prekidač) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- Nepridržavanje ovog uputstva može dovesti do strujnog udara ili smrti.
- Držite decu na propisnoj udaljenosti.
- Drške šerpi mogu biti vrele na dodir. Proverite da drške šerpi ne prelaze preko drugih zona za kuvanje koje su uključene. Držati drške van domašaja dece.
- Nepridržavanje ovog uputstva može dovesti do opekotina i oparina.

1.4 Zdravstvena opasnost

- Ovaj aparat je usklađen sa standardima bezbednosti elektromagnetne energije.

1.5 Nesreće izazvane vrelim površinama

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaće dovoljno vreli da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo koji predmet osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na površinu štednjaka jer će se zagrejati.

1.6 Opasnost od posekotine

- Oštro sečivo strugača za ploču izloženo je kada se zaštitni poklopac povuče. Koristite sa izuzetnim oprezom i uvek čuvajte na sigurnom mestu, van domašaja dece.
- Nepostupanje sa pažnjom može dovesti do povreda ili posekotina.

1.7 Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre instalacije ili korišćenja ovog uređaja.

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

- Na ovaj aparat nikada ne treba stavljati zapaljive materijale ili proizvode.
- Molimo vas da ove informacije budu dostupne osobi odgovornoj za instalaciju aparata jer to može smanjiti troškove instalacije.
- Da bi se izbegla opasnost, ovaj aparat mora biti instaliran u skladu sa ovim uputstvima za instalaciju.
- Ovaj aparat sme da instalira i uzemlji samo odgovarajuće kvalifikovano lice.
- Ovaj aparat treba da bude povezan na strujno kolo koje uključuje izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuno isključenje sa napajanja u skladu sa pravilima o ožičenju.
- Ako aparat nije propisno instaliran, to može poništiti bilo kakvu garanciju ili potraživanje odgovornosti.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tokom upotrebe. Sadržaj koji iskupi izaziva dimljenje i masne prolivene materije koje se mogu zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao površinu za rad ili odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte bilo kakve predmete ili posuđe na uređaju.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje ili grejanje prostorije.
- Posle upotrebe uvek isključite zone za kuvanje i ploču prema opisu u ovom uputstvu (tj. koristeći upravljačke dodirne kontrole).
- Ne dozvolite deci da se igraju sa uređajem niti da sede, stoje ili se penju na njega.
- Ne odlažite predmete koji bi mogli zanimati decu u ormariće iznad uređaja. Deca koja se penju na

1 **Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine**

ploču za kuvanje mogu zadobiti teške povrede.

- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u prostoru gde se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji im ograničava mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i sposobnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da bude siguran da mogu koristiti uređaj bez opasnosti po sebe ili svoju okolinu.
- Nemojte popravljati niti menjati nijedan dio uređaja, osim ako to nije izričito predviđeno uputstvom za upotrebu. Sve ostale servise treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Ne koristite paročistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Ne stavljajte niti ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Ne stojte na ploči za kuvanje.
- Ne koristite lonce sa nazubljenim ivicama niti prevlačite posuđe preko keramičkog stakla jer to može izgrebati staklo.
- Ne koristite sundere za ribanje niti druga gruba abrazivna sredstva za čišćenje ploče za kuvanje, jer to može izgrebati indukciono staklo.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
- Ovaj uređaj je predviđen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim aplikacijama kao što su:
 - mala kuhinja za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
 - vikendice;

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

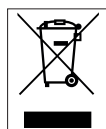
- od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
- ugostiteljski objekti.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrela tokom upotrebe. Treba voditi računa da se ne dodiruju grejni elementi. Deca mlađa od 8 godina moraju biti udaljena od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu da koriste deca koja imaju 8 i više godina, osobe sa nepotpuno razvijenim telesnim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno potrebnog znanja i iskustva sve dok su pod nadzorom ili im se daju uputstva u pogledu bezbedne upotrebe i dok shvataju rizike koji su obuhvaćeni upotrebom proizvoda.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje bez nadzora sa mašću ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite požar vodom, već isključite uređaj i potom pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za ploče od staklokeramike ili sličnog materijala koje štite delove pod naponom.
- Paročistač se ne sme koristiti.

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

- Uređaj nije namenjen za upravljanje pomoću spoljnog tajmera ili odvojenog daljinskog upravljačkog sistema.
- **OPREZ:** Proces kuvanja mora biti nadziran. Kratkotrajan proces kuvanja mora biti neprekidno nadziran.
- Uređaj treba da skladištite u skladu sa oznakama za rukovanje naznačenim na kartonskoj kutiji.

1.8 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (WEEE). Pravilnim odlaganjem ovog uređaja pomoći ćete u sprečavanju mogućih štetnih posledica po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koje bi mogle nastati ako se ne odloži na odgovarajući način.



Simbol na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da ga ne treba tretirati kao otpad iz domaćinstva, već da se mora odneti u odgovarajući centar za sakupljanje materijala za reciklažu električnih uređaja.

Ovaj uređaj zahteva specijalizovano odlaganje otpada. Za dodatne informacije u vezi sa tretmanom, povratom i reciklažom ovog proizvoda obratite se lokalnom komunalnom preduzeću, službi za odlaganje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj ste ga kupili.

Za više informacija koje se odnose na tretman, povraćaj i reciklažu ovog proizvoda, obratite se

lokalnoj upravi, vašem preduzeću za uklanjanje otpada iz domaćinstva ili prodavcu od koga ste nabavili

1.9 Usaglašenost sa RoHS direktivom

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

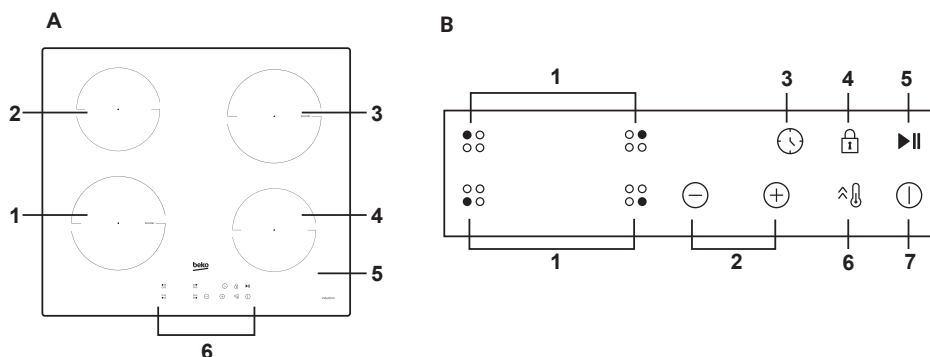
1.10 Informacije o pakovanju



Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ne bacajte materijal pakovanja zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnosite ih do sabirnih centara za ambalažu koji su određeni od strane lokalnih vlasti.

2 Opšti pregled

2.1 Pregled



Kontrolni instrumenti i delovi

A. Pregled

1. 1800 Zona od 2000W za pojačavanje
2. Zona od 1500W
3. 1800 Zona od 2000W za pojačavanje
4. Zona od 1500W
5. Staklena ploča
6. Kontrolna tabla

B. Kontrolna tabla

1. Dugme za izbor grejne zone
2. Tasteri za regulaciju snage / regulaciju tajmera
3. Dugme tajmera
4. Dugme za zaključavanje tastera
5. Dugme za zaustavljanje i pokretanje (Stop & GO)
6. Dugme za funkciju pojačavanja
7. Taster za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE

2.2 Tehnički podaci

Model	HII 64400 TO HII 64400 TXO
Električni tip	KLASA I
Grejne zone (područje za kuvanje)	4 zone
Napon	220-240V~, 50-60Hz
Instalirana električna snaga	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Dimenzije proizvoda (DŠV)	590*520*60 mm
Ugradne dimenzije	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ±0.3 mm



Tehničke specifikacije mogu biti izmenjene bez prethodnog obaveštenja radi poboljšanja kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se ne poklapaju u potpunosti sa vašim proizvodom.

2 Opšti pregled

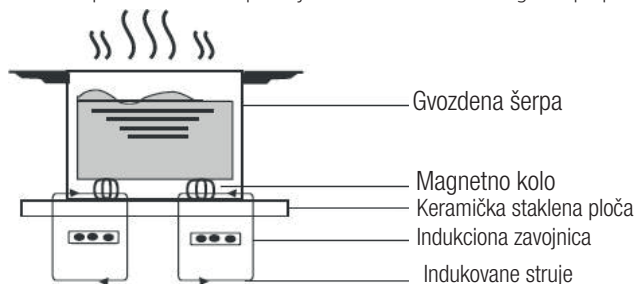
Informacije za kućne električne ploče za kuvanje

	Simbol Vrednost Jedinica	Simbol Vrednost Jedinica	Simbol Vrednost Jedinica
Identifikacija modela		HII 64400 TO - HII 64400 TXO	
Vrsta ploče za kuvanje		Ugradna ploča za kuvanje	
Broj zona i/ili površina za kuvanje		4 zone	
Tehnologija grejanja (indukcione zone za kuvanje i površine za kuvanje, zone za kuvanje sa zračenjem, čvrste ploče)		indukcione zone za kuvanje	
Za kružne zone ili površine za kuvanje: prečnik korisna površina po električnom zagrejanom kuhinjskom elementu zona, zaokružena na najbližih 5 mm	Ø	Zona 1: 18,0 Zona 2: 16,0 Zona 3: 18,0 Zona 4: 16,0	cm
Za nekrežne zone ili površine za kuvanje: dužina i širina korisne površine po električno zagrejanoj zoni ili površini za kuvanje, zaokružene na najbližih 5 mm	L W	N/P	cm
Potrošnja energije po zoni za kuvanje ili površini, izračunata po kg	EC Električno ku- vanje	Zona 1:184.30 Zona 2:186.75 Zona 3:185.41 Zona 4:188.53	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuvanje izračunata po kg	EC Električna ploča za kuvanje	186,25	Wh/kg

3 Pre prve upotrebe

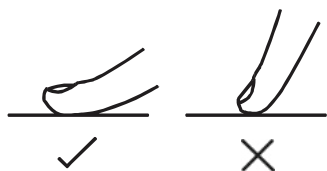
3.1 Uvod u indukciono kuvanje

Indukciono kuvanje je bezbedna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Ono funkcioniše tako što elektromagnetne vibracije stvaraju toplotu direktno u šerpi, umesto indirektno kroz zagrevanje staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što ga šerpa postepeno zagreva.



3.2 Korišćenje kontrola na dodir

- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate primenjivati pritisak.
- Koristite jastučasti deo prsta, a ne njegov vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se dodir registruje.
- Uverite se da su kontrole uvek čiste, suve i da nema predmeta (npr. pribora ili krpe) koji ih prekrivaju. Čak i tanak sloj vode može otežati upravljanje kontrolama.



3.3 Izbor odgovarajućeg posuđa



Koristite samo posuđe sa dnom pogodnim za indukciono kuvanje. Potražite indukциони simbol na pakovanju ili na dnu šerpe.

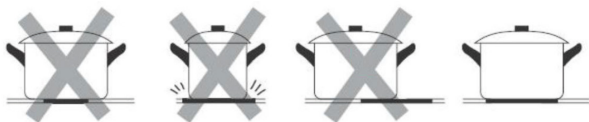
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno izvođenjem magnetnog testa. Približite magnet dnu šerpe. Ako ga privlači, šerpa je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Sipajte malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. Ako "U" ne trepće na displeju i voda se zagreva, lonac je pogodan.
- Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čelik bez legura, aluminijum ili bakar bez magnetnog dna, staklo, drvo, porcelan, keramika i glineni sudovi.

3 Pre prve upotrebe

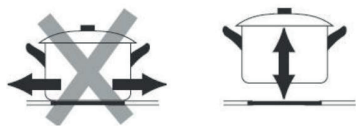
- Ne koristite posuđe sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenim dnom.



- Vodite računa da je dno vaše posude glatko, da ravno naleže na staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite posude čiji je prečnik jednak grafici izabrane zone. Korišćenjem posude malo većeg prečnika energija će se koristiti sa maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manju posudu, efikasnost može biti manja od očekivane. Uvek centrirajte šerpu na zonu kuvanja.



- Uvek podižite lonce sa indukcione ploče – ne vucite ih, jer mogu izgrebati staklo.



3.4 Dimenzije lonca

- Zone za kuvanje se, do određenog ograničenja, automatski prilagođavaju prečniku lonca. Međutim, dno tog lonca mora imati minimalni prečnik u skladu sa odgovarajućom zonom za kuvanje. Da biste postigli najbolju efikasnost ploče, stavite posudu u centar grejne zone.
- Prečnik dna indukcionog posuđa:

Prečnik područja za kuvanje (mm)	Minimalni prečnik posude (mm)
Zona 1 i 3 (180 mm)	120 mm
Zona 2 i 4 (160 mm)	100 mm

Navedeno može varirati u zavisnosti od kvaliteta lonca koji se koristi.

4 Rad uređaja

Upravljanje napajanjem

Korišćenjem upravljanja snagom možete podesiti ukupnu snagu na 2,5 kW/7,4 kW. Prilikom kupovine, ploča za kuvanje je podešena na maksimalnu moguću snagu. Prilagodite podešavanja u vezi sa ograničenjima električnog sistema vašeg doma kao što je opisano u sledećem pasusu. Napomena: U zavisnosti od izabrane snage za ploču za kuvanje, neki nivoi snage i funkcije zone za kuvanje (npr. kuvanje ili brzo zagrevanje) mogu biti automatski ograničeni kako bi se sprečilo prekoračenje izabranog ograničenja. Dok nivoi snage prelaze izabranu ukupnu snagu, pojaviće se simbol „PN”.



Upravljanje snagom možete podešavati samo kada je ploča za kuvanje isključena.

Sa 7,4 kW prebacivanje na 2,5 kW:

Kada prvi put koristite ploču, obratite pažnju da je podrazumevani status 7,4 kW. Prvo dodirnite taster stop +go i držite 5 sekundi. Čućete jedno pištanje i trepćući prikaz "7.4". Kada trepće snaga "7.4", dodirnite i držite funkciju pojačavanja 5 sekundi, tada će trepnuti na "2.5", a zatim dodirnite i držite taster stop +go 5 sekundi. Zujalica će pištati 10 puta. To znači da ste završili podešavanje.

Sa 2.5kW prebacivanje na 7.4kW:

Prvo dodirnite taster stop +go i držite 5 sekundi. Čućete jedno pištanje i trepćući prikaz "2.5". Kada trepće snaga "2.5", dodirnite i držite funkciju pojačavanja 5 sekundi, tada će trepnuti druga vrednost snage "7.4", a zatim dodirnite i držite taster stop +go 5 sekundi. Zujalica će pištati 10 puta. To znači da ste završili podešavanje.

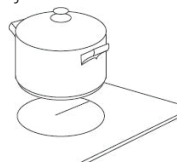
4.1 Početak kuvanja

- Nakon uključivanja napajanja, zvučni signal se oglasi jednom, svi indikatori zasvetle 1 sekund, a zatim se ugase, što označava da je štednjak prešao u stanje pripravnosti.

1. Dodirnite dugme UKLJ/ISKLJ, svi indikatori prikazuju „-“ ili „-“.

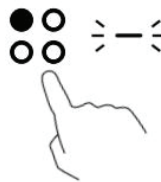


2. Postavite odgovarajuću posudu na izabranu zonu za kuvanje.



Uverite se da su dno posude i površina grejne zone čisti i suvi.

3. Dodirnite taster za izbor zone kuvanja i indikator na ekranu pored tastera će treptati.



4. Dok broj treperi, podesite nivo snage ponovljenim dodirom + ili - kontrole.



- Ako ne izaberete nivo toplote u roku od 1 minuta, ploča za kuvanje će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od koraka 1.
- Možete menjati nivo toplote u bilo kom trenutku tokom kuvanja.

Ako displej trepće „≥U≤” naizmenično sa podešavanjem toplote to znači da li:

- lonac niste postavili na pravu zonu za spremanje hrane,
- lonac koji koristite nije pogodan za indukciono kuvanje ili,
- lonac je premali ili nije pravilno centriran na zoni za spremanje hrane.

Zagrevanje se ne odvija osim ako nema pogodnog lonca na zoni za spremanje hrane. Displej će se automatski isključiti nakon 1 minuta ako pogodan lonac nije postavljen na njega.

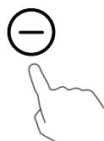
4 Rad uređaja

4.2 Kada završite kuvanje

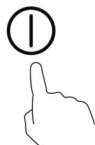
1. Dodirnite dugme za izbor grejne zone koju želite da isključite.



2. Ponavljano dodirujte "-" kontrolu da spustite na "0".



3. Za isključivanje grejnih zona dodirnite kontrolno dugme za UKLJ/ISKLJ.



4. Pazite na vrele površine – "H" (pokazatelj preostale toplote) će pokazivati koja zona za kuvanje je vrela na dodir. Pokazivač će nestati kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Može se koristiti i kao funkcija uštede energije tako što se iskoristi zona koja je još uvek vrela za zagrevanje drugih lonaca.



4.3 Korišćenje funkcije pojačavanja

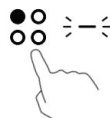
Funkcija pojačavanja je funkcija koja maksimalno povećava snagu izabrane zone za spremanje hrane. Kada se aktivira, funkcija traje 5 minuta i obezbeđuje snažnije i brže kuvanje, npr. da se zagreje veliki lonac vode za kuvanje pirinča ili testenine.



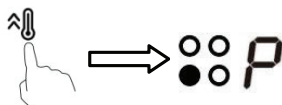
Samo Zona 1 i Zona 3 imaju funkciju za pojačavanje.

Korišćenje pojačavanja za primenu veće snage

1. Dodirnite kontrolu za izbor zone grejanja koju nameravate da pojačate, indikator pored tastera će treptati na displeju.

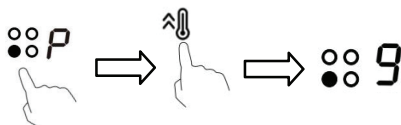


2. Dodirnite kontrolu funkcije pojačavanja i zona za spremanje hrane će početi da radi u režimu pojačavanja. Displej snage će prikazati "P" da označi da je zona u režimu pojačavanja.



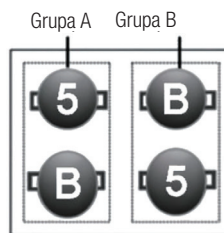
3. Snaga pojačavanja trajaće 5 minuta, a zatim će zona preći nazad na nivo snage 9.

4. Ako želite da otkazete funkciju pojačavanjatokom 5 minuta rada, dodirnite kontrolu za izborzone kuvanja i indikator pored tastera ćetreptati. Zatim dodirnite kontrolu funkcije zapojačavanje snage i zona za kuvanje će preći nazadna nivo snage 9.



Upravljanje napajanjem

Vaša ploča za kuvanje je podeljena u dve grupe. Možete pojačati samo 1 zonu u svakoj grupi, i odgovarajuća zona mora biti na ili ispod nivoa snage 5.



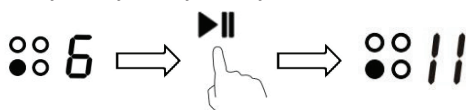
Samo Zona 1 i Zona 3 imaju funkciju za pojačavanje.

4 Rad uređaja

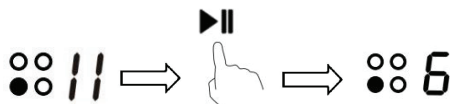
4.4 Korišćenje funkcije pauze - STOP+GO

Funkcija pauze se može koristiti u bilo kom trenutku tokom kuvanja. Omogućava da zaustavite indukcionu ploču za kuvanje i da se kasnije vratite na nju.

1. Uverite se da grejna zona radi.
2. Dodirnite dugme STOP+GO, indikator grejne zone će pokazati „II”. Tada će rad indukcione ploče biti deaktiviran u okviru svih grejnih zona, osim STOP+GO, tastera za uključivanje/isključivanje i zaključavanje.



3. Da biste otkazali pauzu dodirnite dugme STOP+GO, zatim će se grejna zona vratiti na nivo snage koji ste prethodno podesili.



4.5 Zaključavanje kontrola

- Možete zaključati kontrole da biste sprečili nenamerno korišćenje (na primer, deca mogu slučajno uključiti grejne zone).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim dugmeta UKLJ/ISKLJ su onemogućene.

Zaključavanje kontrola

Dodirnite kontrolu zaključavanja, indikator tajmera će prikazati „Lo”.

Otključavanje kontrola

1. Uverite se da je ploča uključena.
2. Dodirnite i držite kontrolu zaključavanja 3 sekunde.



3. Sada možete početi da koristite ploču za kuvanje.



Kada je štednjak u režimu zaključavanja, sve kontrole su onemogućene osim UKLJUČENO/ISKLJUČENO, uvek možete isključiti štednjak pomoću kontrole UKLJUČENO/ISKLJUČENO u slučaju nužde, ali ćete morati da otključate štednjak pre sledeće.

4.6 Korišćenje tajmera

Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao tajmer za odbrojavanje. U tom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu grejnu zonu kada istekne podešeno vreme.
- Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona za pripremu hrane nakon što istekne podešeno vreme.
- Možete podesiti tajmer do 99 minuta.

Korišćenje tajmera kao odbrojavanja

Ako ne birate nijednu grejnu zonu

1. Uverite se da je ploča za kuvanje uključena.

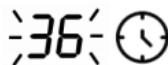


Možete koristiti odbrojivač čak i ako ne birate nijednu grejnu zonu.

2. Dodirnite taster tajmera, indikator tajmera prikazuje „30”.

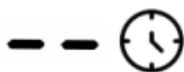


3. Podesite tajmer dodirom na kontrolne tastere „-” ili „+”. Podešeni minuti će biti potvrđeni nakon treperenja od oko 5 sekundi. Kada se vreme podesi, odbrojavanje će početi odmah. Displej će prikazati preostalo vreme.



4. Za otkazivanje tajmera, dodirnite kontrolu tajmera, podešeno vreme će treptati. Kada vreme treperi, ponovo dodirnite kontrolu tajmera, “--” će se prikazati na ekranu tajmera.

4 Rad uređaja



5. Zvučni signal će se oglasiti 30s i displej tajmera će prikazati "--" kada istekne podešeno vreme.



Dodirnite kontrolu "--" ili "+" tajmera jednom da smanjite ili povećate za 1 minut.

Dodirnite i držite kontrolu "--" ili "+" tajmera da smanjite ili povećate za 10 minuta.

Ako podešeno vreme premaši 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 00 minuta.

Podešavanje tajmera za isključivanje jedne grejne zone

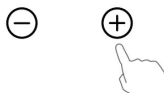
1. Dodirnite kontrolu za izbor grejne zone.



2. Dodirnite dugme tajmera, indikator tajmera će prikazati "30".



3. Podesite tajmer dodirom na kontrolne tastere "-", "+" ili "+". Podešeni minuti će biti potvrđeni nakon treperenja od oko 5 sekundi.

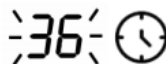


- Dodirnite kontrolu "--" ili "+" tajmera jednom da smanjite ili povećate za 1 minut.
- Dodirnite i držite kontrolu "--" ili "+" tajmera da smanjite ili povećate za 10 minuta.
- Ako podešeno vreme premaši 99 minuta, tajmer će se automatski vratiti na 0 minuta.

4. Dodirnite dugme za izbor grejne zone, a zatim dugme tajmera, tajmer se otkazuje, "00" će se prikazati na displeju minuta, a zatim "--".



5. Kada se vreme podesi, odbrojavanje će početi odmah, a displej će prikazati preostalo vreme.



Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će zasvetleti, označavajući da je zona izabrana.

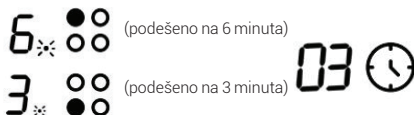


Podešavanje tajmera za isključivanje više od jedne grejne zone

1. Ako se funkcija koristi za više od jedne zone za kuvanje, ekran će prikazati najkraće vreme (npr. Zona 1 ima podešeno vreme od 3 minuta, a Zona 2 ima podešeno vreme od 6 minuta, tako da ekran tajmera prikazuje "3").



Treptajuća crvena tačka pored ekrana nivoa snage znači da ekran tajmera prikazuje preostalo podešeno vreme za tu zonu za kuvanje. Ako želite da proverite preostalo podešeno vreme druge zone za kuvanje, dodirnite taster za izbor zone kuvanja za tu zonu. Tajmer će prikazati njeno podešeno vreme.



2. Kada istekne vreme kuvanja, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti i na ekranu će se pojaviti "H" sve dok se zona ne ohladi na bezbednu temperaturu.

4 Rad uređaja



Ako želite da promenite vreme nakon podešavanja tajmera, morate početi od koraka 1.

4.7 Zaštita od pregrevanja

Ugrađeni temperaturni senzor prati temperaturu unutar ploče za kuvanje. Kada se otkrije prekomerna temperatura, ploča za kuvanje će automatski prestati sa radom.

4.8 Zaštita od prosipanja

Ploča za kuvanje će emitovati zvučni signal i isključiti se nakon što određena količina tečnosti preplavi kontrole. U tom slučaju, isključite napajanje, sledite uobičajene mere opreza za čišćenje vrelih tečnosti i uverite se da je ploča za kuvanje suva pre ponovnog započinjanja kuvanja.

4.9 Detekcija malih predmeta

Kada je ostavljen lonac neodgovarajuće veličine ili nemagnetni lonac (npr. aluminijumski), ili neki drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ) na indukcionoj ploči, indukciona ploča automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minut. Ventilator za hlađenje radiće još 1 minut.

4.10 Upozorenje na preostalu toplotu

Kada štednjak radi duže vreme na njoj će ostati preostala toplota. Slovo "H" (pokazivač preostale toplote) pojavljuje se na displeju kao upozorenje na moguću povredu od vrelih površina. Pokazivač će nestati kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu.

4.11 Automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje je bezbednosna zaštitna funkcija vaše indukcione ploče. Ona se automatski isključuje ako zaboravite da isključite napajanje za neku zonu za kuvanje. Podrazumevana vremena isključivanja prikazana su u tabeli ispod:

Nivo snage	Podrazumevani tajmer (sat) rada
1	8
2	8
3	8
4	4

5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Podešavanje nivoa toplote

Podešavanja ispod su samo smernice. Tačno podešavanje zavisiće od nekoliko faktora, uključujući vaše posuđe i količinu hrane koju pripremate.

Grejanje	Pogodnost
1 - 2	• podgrevanje malih količina hrane • topljenje čokolade i putera • blago krčkanje • sporo zagrevanje
3 - 4	• ponovno zagrevanje • brzo krčkanje • kuvanje pirinča
5 - 6	Palačinka
7 - 8	• dinstanje • kuvanje testenine
9	• prženje u woku • zapečena hrana • dovođenje supe do ključanja • vrela voda

5 Saveti za pripremu hrane



Budite pažljivi prilikom prženja jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, naročito ako koristite funkciju pojačavanja indukcione ploče. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast se mogu spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljan rizik od požara.

5.1 Saveti za pripremu hrane

- Kada hrana provri, smanjite podešavanje temperature.
- Korišćenje poklopca će skratiti vreme kuvanja i uštedeti energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti da biste skratili vreme kuvanja.
- Započnite kuvanje na visokom podešavanju i smanjite podešavanje kada se hrana zagreje.

Kuvanje na niskoj temperaturi, kuvanje pirinča

- Kuvanje na niskoj temperaturi se odvija ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mehurići povremeno podižu na površinu tečnosti za kuvanje. Ovo je ključ za ukusne supe i mekana variva jer se ukusi razvijaju bez prekućavanja hrane. Trebalo bi da kuvate i soseve na bazi jaja i zgusnute brašnom ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuvanje pirinča metodom apsorpcije, mogu zahtevati podešavanje više od najnižeg da bi se hrana pravilno skuvala u preporučenom vremenu.

Pečenje bifteka

Za pripremu sočnih i ukusnih bifteka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre kuvanja.
2. Zagrejte lonac sa debelim dnom.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Nakapajte malu količinu ulja u vreo tiganj, a zatim spustite meso u lonac.
4. Okrenite biftek samo jednom tokom pripreme. Tačno vreme pripreme zavisi od debljine bifteka i od toga koliko želite da bude pečen. Vremena mogu da variraju od oko 2–8 minuta po strani. Pritisnite biftek da procenite koliko je pečen – što je tvrdi na dodir, to je više pečen.
5. Ostavite biftek da odstoji na toplom tanjiru nekoliko minuta kako bi se opustio i postao

mekan pre serviranja.

Za prženje u woku

1. Izaberite wok sa ravnim dnom kompatibilan sa indukcijom ili veliki lonac.
2. Pripremite sve sastojke i opremu unapred. Prženje u woku treba da bude brzo. Ako kuvate veće količine, kuvajte u nekoliko manjih tura.
3. Ugrejte lonac nakratko i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo propržite meso, sklonite ga i držite na toplom.
5. Pržite povrće. Kada bude vruće, ali još uvek hrskavo, smanjite podešavanje zone za kuvanje, vratite meso u lonac i dodajte sos.
6. Lagano promešajte sastojke da biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

6 Instalacija uređaja

6.1 Pre instalacije ploče za kuvanje, uverite se da

- Radna površina je pod pravim uglom i ravna, i da nikakvi noseći elementi ne ometaju potrebni prostor.
- Radna površina je napravljena od materijala otpornog na toplotu.
- Ako je ploča za kuvanje instalirana iznad rerne, rerne ima ugrađen ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtevima za razmak, važećim standardima i propisima.
- Odgovarajući prekidač za izolaciju koji obezbeđuje potpuno isključenje sa glavnog napajanja mora biti ugrađen u stalne instalacije, montiran i postavljen u skladu sa lokalnim pravilima i propisima o instalacijama. Prekidač za izolaciju mora biti odobrenog tipa i obezbediti razmak kontakta od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila o instalacijama dozvoljavaju ovu varijantu zahteva).
- Prekidač za izolaciju mora biti lako dostupan korisniku nakon instalacije ploče.
- Konsultujte se sa lokalnim građevinskim nadležnim telima i propisima ako niste sigurni u vezi sa instalacijom.
- Koristite materijale otporne na toplotu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču.

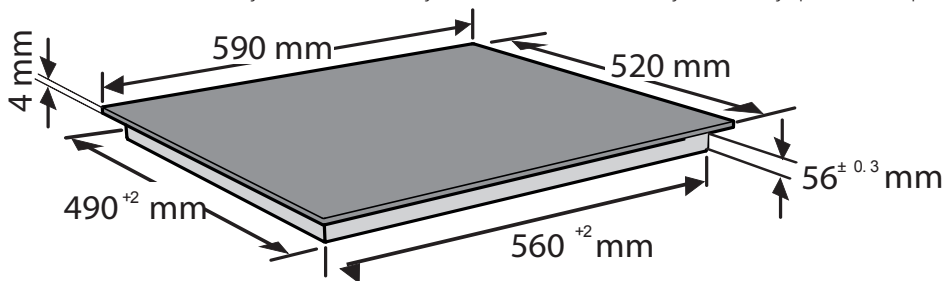
6.2 Nakon instalacije ploče, uverite se da:

- Kabl za napajanje nije dostupan kroz vrata ormarića ili fioka
- Postoji dovoljan protok svežeg vazduha spolja do donje strane ploče.
- Ako je ploča instalirana iznad fioke ili prostora ormarića, ispod ploče je postavljena termozaštitna barijera.
- Prekidač za izolaciju je lako dostupan korisniku.

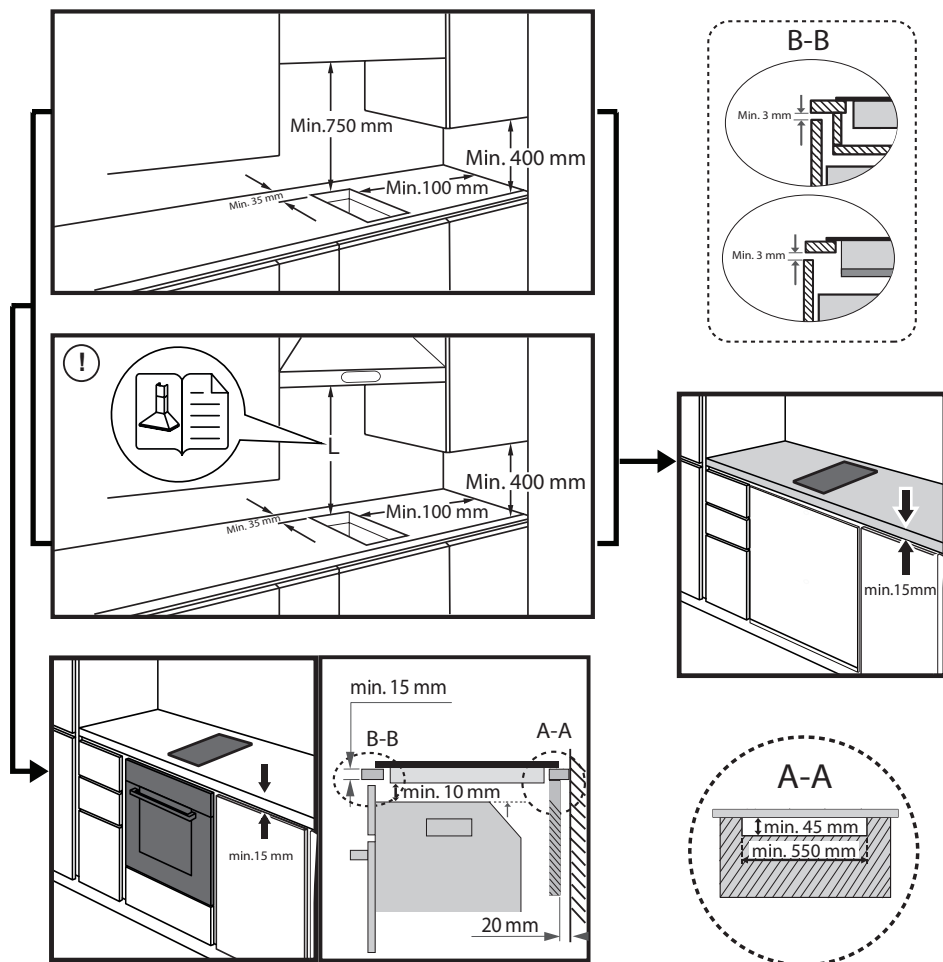
6.3 Odabir opreme za instalaciju

Isecite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.

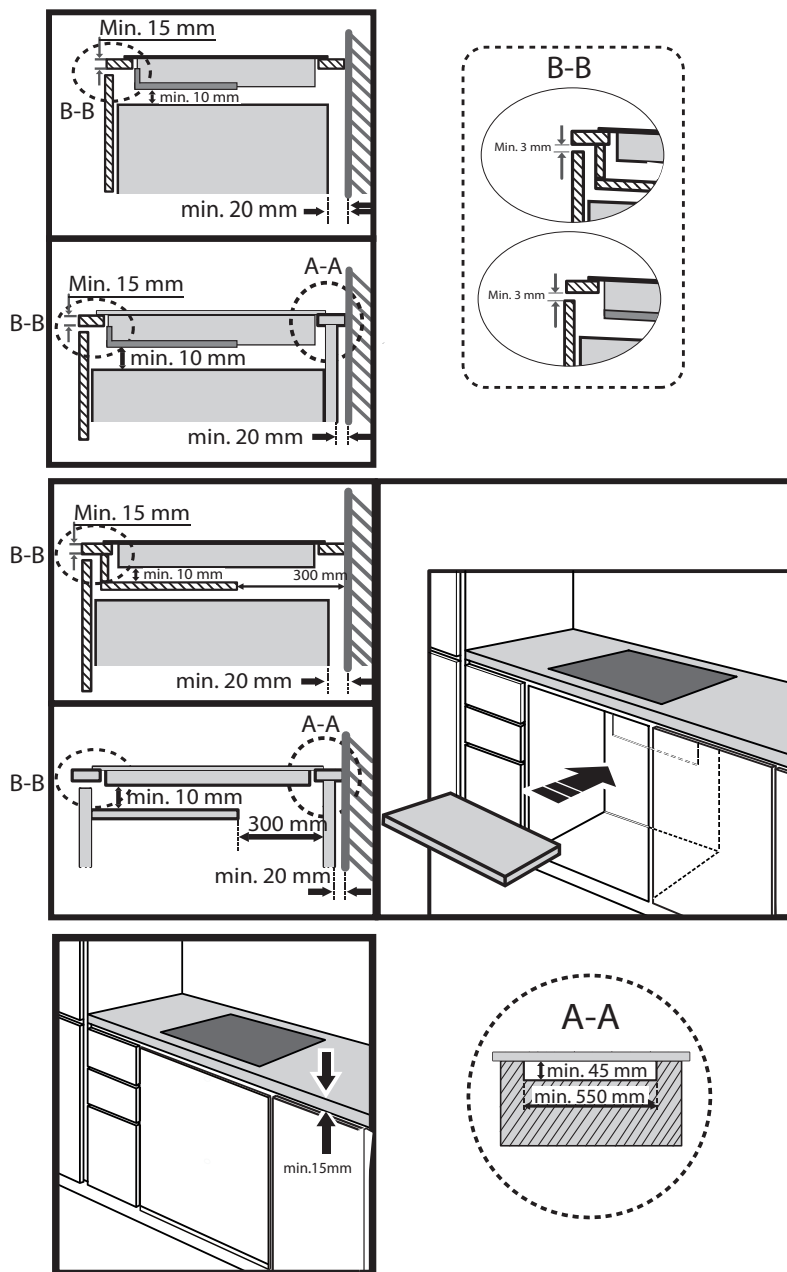
Pod bilo kojim okolnostima, uverite se da je indukcioni štednjak dobro ventilisan i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je indukcioni štednjak u dobrom radnom stanju. Kao što je prikazano ispod.



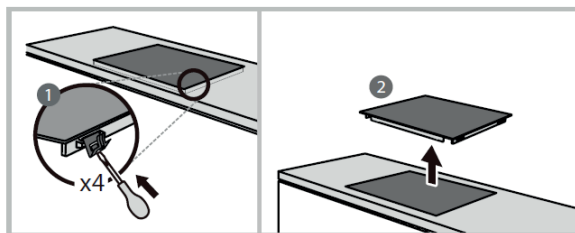
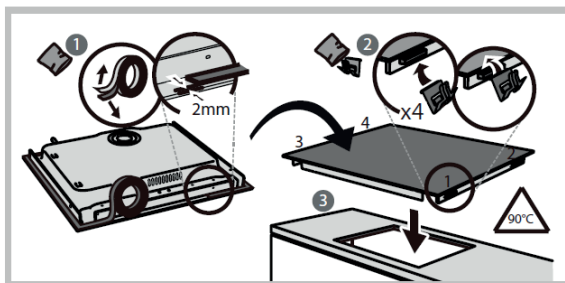
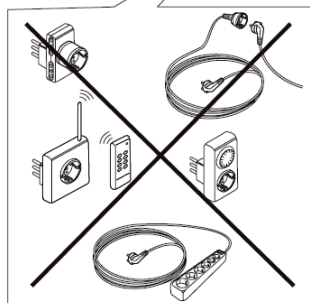
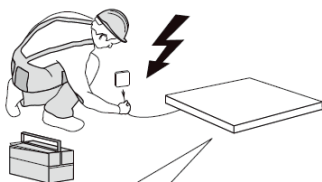
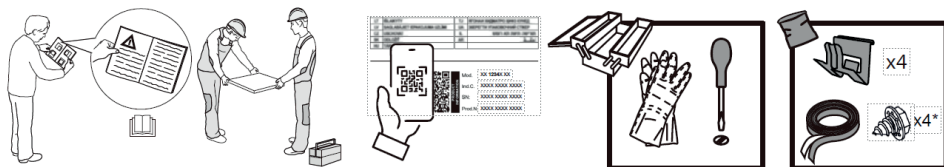
6 Instalacija uređaja



6 Instalacija uređaja



6 Instalacija uređaja



6.7 Povezivanje ploče na glavno napajanje

Ova ploča mora biti povezana na glavno napajanje isključivo od strane odgovarajuće kvalifikovanog lica. Pre povezivanja ploče na glavno napajanje, proverite da:

1. Kućna instalacija odgovara snazi koju povlači ploča.
2. Napon odgovara vrednosti navedenoj na natpisnoj pločici.



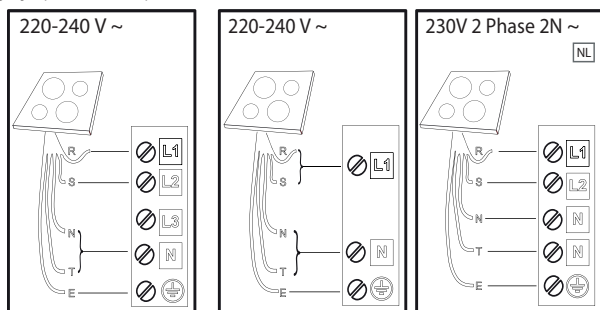
Preseci kablova za napajanje moraju izdržati opterećenje navedeno na natpisnoj pločici. Za povezivanje štednjaka na mrežno napajanje ne koristite adaptere, reduktore ili razvodne uređaje, jer oni mogu izazvati pregrevanje i požar.

Kabal za napajanje ne sme dodirivati vruće delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ne prelazi 75°C ni u jednoj tački.

Proverite sa električarem da li je kućna instalacija pogodna bez izmena. Izmene sme da vrši samo kvalifikovani električar.

6 Instalacija uređaja

Napajanje treba da bude povezano u skladu sa relevantnim standardom, ili preko jednopolnog prekidača. Metod povezivanja je prikazan ispod.



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

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфjав-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrun-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

7 Čišćenje i održavanje

Šta	Kako	Važno
S v a k o d n e v n e nečistoće na staklu (otisci prstiju, mrlje, fleke od hrane ili prosipanja bez šećera po staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još uvek toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i obrišite suvom čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Kada je napajanje ploče isključeno, neće biti indikatora 'vrole površine', ali zona kuvanja i dalje može biti vrela! Budite izuzetno pažljivi. • Grubi sunđer, neki najlonski sunđer i jaka/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte etiketu da biste proverili da li je vaše sredstvo za čišćenje ili sunđer pogodan. • Nikada ne ostavljajte ostatke sredstva za čišćenje na ploči: staklo može postati flekavo.
Iskipela hrana, otopljena hrana i prosipanja vrelih zaslađenih tečnosti po staklu	Odmah uklonite špatulom, nožem za mazanje ili strugačem sa žiletom pogodnim za staklene indukcijske ploče, ali budite pažljivi zbog vrelih površina zona za kuvanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje iz zida. 2. Držite oštricu ili pribor pod uglom od 30° i sastružite nečistoću ili prosutu tečnost na hladan deo ploče. 3. Očistite nečistoću ili prosutu tečnost krpom za sudove ili papirnim ubrusom. 4. Pratite korake od 2 do 4 za 'Svakodnevno čišćenje stakla' gore.	• Uklonite mrlje koje ostavljaju rastopljene i slatke namirnice ili prosipanja što je pre moguće. Ako ostane da se ohladi na staklu, može biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti površinu stakla. • Opasnost od posekotine: kada je zaštitni poklopac povučen, oštrica na strugaču je oštra kao britva. Koristite sa izuzetnim oprezom i uvek čuvajte na sigurnom mestu, van domašaja dece.
Prosipanja po dodirnim kontrolama	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Pokupite prosutu tečnost. 3. Obrišite površinu sa kontrolama na dodir čistom vlažnom sunđerom ili krpom. 4. Obrišite površinu papirnim ubrusom dok se potpuno ne osuši. 5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može emitovati zvučni signal i isključiti se, a kontrole na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Obavezno prebrišite područje dodirnih kontrola da bude suvo pre nego što ponovo uključite ploču.

8 Rešavanje problema

Otkrivanje i rešavanje problema	Osnovni uzrok	Pomoć
Ploča se ne može uključiti.	Nema napajanja.	Uverite se da je ploča povezana na napajanje i da je uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve proverili, a problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Dodirne kontrole ne reaguju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Pogledajte odeljak „Korišćenje vaše indukcijske ploče“ da biste vidjeli uputstva.
Dodirnim kontrolama je teško upravljati.	Možda postoji tanak sloj vode preko kontrola ili koristite vrh prsta prilikom dodira.	Uverite se da je područje dodirnih kontrola suvo i koristite jastučić prsta prilikom dodira.
Staklo je izgrebano.	Posuđe sa grubim ivicama.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Odabir odgovarajućeg posuđa“.
	Korišćenje neodgovarajućih abrazivnih sunđerica ili sredstava za čišćenje.	Pogledajte „Čišćenje i održavanje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili klikanje.	Ovo može biti izazvano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala vibriraju na različite načine).	Ovo je normalno za posuđe i ne znači kvar.
Indukcijska ploča proizvodi tiho zujanje kada se koristi na visokom nivou grejanja.	Ovo je izazvano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je normalno, ali buka bi trebala da se utiša ili potpuno nestane kada smanjite nivo grejanja.
Buka ventilatora koja dolazi iz indukcijske ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču se uključuje kako bi sprečio pregrevanje elektronike. Može nastaviti da radi čak i nakon što isključite indukcijsku ploču.	Ovo je normalno i ne zahteva nikakvu radnju. Ne isključujte napajanje indukcijske ploče na zidu dok ventilator radi.

8 Rešavanje problema

Posude se ne zagrevaju i na ekranu se pojavljuje oznaka.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Odabir odgovarajućeg posuđa“.
	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je previše mala za zonu kuvanja ili nije pravilno centrirana na njoj.	Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone kuvanja.
Indukciona ploča ili zona kuvanja se neočekivano isključila, oglašava se ton i prikazuje se kod greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na ekranu tajmera kuvanja).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

Prikaz kvara i pregled indukcione zone za kuvanje

Ako dođe do nepravilnosti, indukciona ploča će automatski ući u stanje zaštite i prikazati odgovarajuće zaštitne kodove:

Otkrivanje i rešavanje problema	Osnovni uzrok	Pomoć
F3/F4	Kvar temperaturnog senzora indukcione zavojnice.	Obratite se kvalifikovanom tehničaru.
F9/FA	Kvar temperaturnog senzora IGBT-a.	Obratite se kvalifikovanom tehničaru.
E1/E2	Nepravilan napon napajanja.	Proverite da li je napajanje normalno. Uključite nakon što napajanje bude normalno.
E3	Visoka temperatura temperaturnog senzora indukcione zavojnice.	Obratite se kvalifikovanom tehničaru.

Navedeno su procena i inspekcija uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati uređaj da biste izbegli opasnosti i oštećenja indukcione ploče.

Ju lutemi të lexoni më parë manualin e përdoruesit!

I dashur klient i vlerësuar,

Faleminderit që preferoni këtë pajisje Beko. Ne shpresojmë që të merrni rezultatet më të mira nga pajisja juaj, e cila është prodhuar me cilësi të lartë dhe me një teknologji të nivelit më të lartë. Për këtë arsye, lexoni me kujdes të gjithë këtë manual përdorimi dhe të gjitha dokumentet e tjera shoqëruese para se të përdorni pajisjen dhe mbajeni atë si referencë për përdorim në të ardhmen. Nëse ia jepni pajisjen dikujt tjetër, jepini edhe këtë manual përdorimi. Ndiqni udhëzimet duke treguar vëmendje për të gjitha informacionet dhe paralajmërimet në manualin e përdorimit.

Mos harroni se ky manual përdorimi mund të zbatohet gjithashtu për modele të tjera. Diferencat mes modeleve janë të përshkruara qartë në manual.

Kuptimet e simboleve

Simbolet e mëposhtme përdoren në pjesë të ndryshme të këtij manuali përdorimi.



Informacione të rëndësishme dhe sugjerime të dobishme për përdorimin.



Paralajmërim: Paralajmërim për situatat e rrezikshme në lidhje me sigurinë e jetës dhe pronës.



Paralajmërim: Paralajmërim për rrezik zjarri.



Paralajmërim: Paralajmërim për goditje elektrike.

Udhëzime të rëndësishme për sigurinë Lexojini me kujdes dhe ruajini për të ardhmen

1.1 Siguria e përgjithshme

Referencë Kjo pjesë përmban udhëzime për sigurinë që do të ndihmojnë për t'u mbrojtur nga rreziku i zjarrit, goditjet elektrike, ekspozimi ndaj rrjedhjeve të energjisë mikrovalë, lëndimet personale ose dëmtimet e pronës. Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do të bëjë të pavlefshme të gjitha garancitë.

- Produktet Beko janë në përputhje me standardet e zbatueshme të sigurisë; për këtë arsye, në rast të çdo dëmtimi të pajisjes ose kabllor së pajisjes, ajo duhet të riparohet ose të ndërrohet nga shitësi, qendra e shërbimit ose një specialist dhe qendër e autorizuar në mënyrën përkatëse për të shmangur çdo rrezik.

Riparimet e pakualifikuara ose difektoze mund të jenë të rrezikshme dhe të shkaktojnë rrezik për përdoruesin.

1.2 Montimi

Rrezik goditjeje elektrike

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik përpara se të kryeni ndonjë punim ose mirëmbajtje në të.
- Lidhja me një sistem të mirë instalimesh tokëzimi është thelbësore dhe e detyrueshme.
- Ndryshimet në sistemin e instalimeve elektrike shtëpiake duhet të bëhen vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.
- Mosrespektimi i kësaj këshille mund të rezultojë në goditje elektrike ose vdekje.

1.3 Funksionimi dhe mirëmbajtja

Rrezik goditjeje elektrike

- Mos gatuani në një

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

pianurë të thyer ose të krisur. Nëse sipërfaqja e pianurës thyhet ose kriset, fiken i menjëherë pajisjen nga priza kryesore (çelësi i murit) dhe kontaktoni me një teknik të kualifikuar.

- Fiken i pianurën nga muri përpara pastrimit ose mirëmbajtjes.
- Mosrespektimi i kësaj këshille mund të rezultojë në goditje elektrike ose vdekje.

1.4 Rrezik për shëndetin

- Kjo pajisje është në përputhje me standardet e sigurisë elektromagnetike.

1.5 Rrezik nga sipërfaqet e nxehta

- Gjatë përdorimit, pjesët e arritshme të kësaj pajisjeje do të bëhen mjaft të nxehta dhe të shkaktojnë djegie.
- Mos lejoni që trupi, rrobat ose ndonjë send tjetër përveç enëve të

përshtatshme të gatimit të bjerë në kontakt me xhamin e induksionit derisa sipërfaqja të jetë ftohur.

- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhen vendosur mbi sipërfaqen e pianurës, pasi ato mund të nxehen.
- Mbajini fëmijët larg.
- Dorezat e tenxhereve mund të jenë të nxehta në prekje. Kontrolloni që dorezat e tenxhereve të mos varen mbi zonat e tjera të gatimit që janë të ndezura. Mbajini dorezat larg fëmijëve.
- Mosrespektimi i këtyre këshillave mund të rezultojë në djegie.

1.6 Rrezik prerjeje

- Tehu i mprehtë si brisk i një spatule të pianurës ekspozohet kur tërhiqet mbulesa e sigurisë. Përdoreni me jashtëzakonisht shumë

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

kujdes dhe ruajeni gjithmonë në mënyrë të sigurt dhe larg fëmijëve.

- Nëse nuk tregoni kujdes, kjo mund të rezultojë në lëndime ose prerje.

1.7 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë

- Lexojini me kujdes këto udhëzime përpara se të instaloni ose përdorni këtë pajisje.
- Asnjë material ose produkt i djegshëm nuk duhet të vendoset asnjëherë mbi këtë pajisje.
- Ju lutemi ta vini këtë informacion në dispozicion të personit përgjegjës për instalimin e pajisjes, pasi kjo mund të zvogëlojë kostot e instalimit.
- Për të shmangur rrezikun, kjo pajisje duhet të instalohet sipas këtyre udhëzimeve për instalimin.
- Kjo pajisje duhet të

instalohet dhe të tokëzohet siç duhet vetëm nga një person me kualifikimet e duhura.

- Kjo pajisje duhet të lidhet me një qark që përfshin një çelës izolues që siguron shkëputje të plotë nga furnizimi me energji elektrike në përputhje me rregullat e instalimeve elektrike.
- Mosinstalimi i saktë i pajisjes mund të bëjë të pavlefshëm çdo pretendim në lidhje me garancinë ose përgjegjësinë.
- Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje kur është në përdorim. Ziera e lëngjeve mund të shkaktojë tym dhe derdhje me yndyrë që mund të marrin flakë.
- Mos e përdorni kurrë pajisjen tuaj si sipërfaqe pune ose magazinimi.
- Mos lini kurrë sende ose enë mbi pajisje.

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

- Mos e përdorni kurrë pajisjen tuaj për t'u ngrohur ose për ngrohjen e dhomës.
- Pas përdorimit, gjithmonë fikni zonat e gatimit dhe pianurën siç përshkruhet në këtë manual (domethënë duke përdorur kontrollet me prekje).
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen ose të ulen, të qëndrojnë në këmbë ose të ngjiten mbi të.
- Mos ruani sende që u interesojnë fëmijëve në dollapët sipër pajisjes. Fëmijët që ngjiten mbi pianurë mund të lëndohen rëndë.
- Mos i lini fëmijët vetëm ose pa mbikëqyrje në zonën ku përdoret pajisja.
- Fëmijët ose personat me aftësi të kufizuara që iu kufizojnë aftësinë për të përdorur pajisjen duhet të kenë një person përgjegjës dhe kompetent për t'i udhëzuar ata në lidhje me përdorimin e saj. Instruktori duhet të jetë i bindur se ky person mund ta përdorë pajisjen pa rrezik për veten ose mjedisin përreth.
- Mos riparoni ose zëvendësoni asnjë pjesë të pajisjes, përveçse nëse rekomandohet posaçërisht në manual. Të gjitha shërbimet e tjera duhet të kryhen nga një teknik i kualifikuar.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pianurën tuaj.
- Mos vendosni ose hidhni objekte të rënda mbi pianurën tuaj.
- Mos qëndroni mbi pianurën tuaj.
- Mos përdorni tiganë me skaje të dhëmbëzuara ose mos i tërhiqni tiganët mbi sipërfaqen e xhamit qeramik, pasi kjo mund ta gërvishtë xhamin.

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

- Mos përdorni gërryes ose ndonjë agjent tjetër të ashpër gërryes për të pastruar pianurën tuaj, pasi mund të gërvishtin xhamin e induksionit.
- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose persona me kualifikime të ngjashme për të shmangur rreziqet e mundshme.
- Kjo pajisje është projektuar për përdorim në shtëpi ose përdorime të ngjashme, si p.sh.:
 - zonat e kuzhinës së personelit në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune;
 - në shtëpi në ferma;
 - nga klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera banimi;
 - ambiente të tipit të moteleve me mëngjes.
- **Paralajmërim:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të tregohet kujdes që të shmanget prekja e elementeve ngrohëse. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveçse nëse mbikëqyren vazhdimisht.
- Pajisja mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe nga personat me aftësi të reduktuara fizike, ndijore a mendore ose me mungesë eksperience dhe njohurie, nëse janë nën mbikëqyrje apo janë udhëzuar për përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët e pambikëqyrrur.
- **Paralajmërim:** Gatimi pa mbikëqyrje në një tenxhere

me yndyrë ose vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të rezultojë në zjarr. ASNJËHERË mos u përpigni të shuani një zjarr me ujë, por fikeni pajisjen dhe më pas mbulojeni flakën, p.sh. me një kapak ose një batanije kundër zjarrit.

- **Paralajmërim:** Rrezik zjarri: mos ruani sende mbi sipërfaqet e gatimit.

- **Paralajmërim:** Nëse sipërfaqja është e krisur, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, për sipërfaqet e pianurës prej xhami qeramik ose materiali të ngjashëm që mbrojnë pjesët nën tension.

- Nuk duhet të përdoret një pastrues me avull.
- Pajisja nuk është planifikuar të përdoret me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi të veçantë me telekomandë.

- **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces gatimi afatshkurtër duhet të mbikëqyret vazhdimisht.
- Pajisjen duhet ta ruani sipas shenjave të trajtimit të treguara në kutinë e kartonit.

1.8 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit:

Kjo pajisje është etiketuar në përputhje me direktivën evropiane 2012/19/BE për mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike (WEEE). Duke u siguruar që kjo pajisje të hidhet siç duhet, ju do të ndihmoni në parandalimin e çdo dëmtimi të mundshëm për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, i cili mund të shkaktohej nëse do të hidhej në mënyrën e gabuar.



Simboli në produkt tregon se nuk mund të trajtohet si mbeturinë normale shtëpiake. Duhet të çohet në një pikë grumbullimi për riciklimin e artikujve elektronikë.

Kjo pajisje kërkon asgjësim të specializuar të mbeturinave. Për më shumë informacione në lidhje me trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e këtij produkti, ju lutemi të kontaktoni këshillin tuaj vendor, shërbimin tuaj të asgjësimit të mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku e keni blerë atë.

Për informacione më të detajuara në lidhje me trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e këtij produkti, kontaktoni me zyrën e bashkisë, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose me dyqanin ku e keni blerë produktin.

1.9 Përputhja me Direktivën RoHS

Produkti që keni blerë është në pajtim me Direktivën e BE-së RoHS (2011/65/EU). Ai nuk

1 Udhëzime të rëndësishme për sigurinë dhe mjedisin

përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në Direktivë.

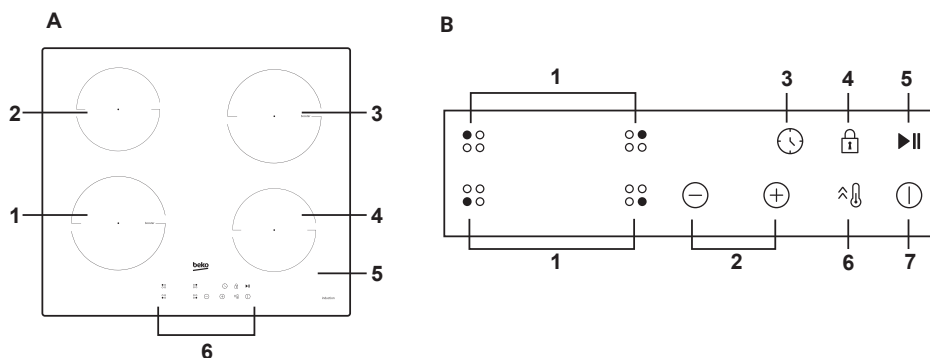
1.10 Informacione për paketimin



Materialet e paketimit të produktit prodhohen nga materialet e riciklueshme në përputhje me Rregulloret tona Kombëtare për Mjedisin. Mos i hidhni materialet e paketimit bashkë me mbeturinat familjare ose mbeturinat e tjera. Çojini ato te pikat e grumbullimit për materialet e paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

2 Pamja e përgjithshme

2.1 Pamja e përgjithshme



Kontrollet dhe pjesët

A. Përmbledhja

1. Zona 1800 me rritje fuqie 2000 W
2. Zona 1500W
3. Zona 1800 me rritje fuqie 2000 W
4. Zona 1500W
5. Pjata prej qelqi
6. Paneli i kontrollit

B. Paneli i kontrollit

1. Butoni i zgjedhjes së zonës së nxehtësisë
2. Butonat për kontrollin e rregullimit të fuqisë / rregullimin e kohëmatësit
3. Butoni i kohëmatësit
4. Butoni i kyçjes së çelësave
5. Butoni Stop & Go
6. Butoni i funksionit të rritjes së fuqisë
7. Butoni i ndezjes/fikjes

2.2 Të dhënat teknike

Modeli	HII 64400 TO HII 64400 TXO
Lloji elektrik	KLASA I
Zonat e gatimit	4 zonat
Voltazhi	220-240 V~, 50-60Hz
Energjia elektrike e instaluar	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Madhësia e produktit (Gj*Gj*L)	590 x 520 x 60 mm
Përmasat për montim të brendshëm	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ±0.3 mm



Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për të përmirësuar cilësinë e produktit.



Figurat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen me saktësi me produktin tuaj.

2 Pamja e përgjithshme

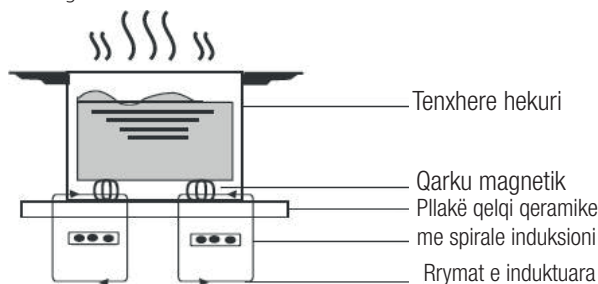
Informacionet për pianurat elektrike shtëpiake

	Njësia e vlerës së simbolit	Njësia e vlerës së simbolit	Njësia e vlerës së simbolit
Identifikimi i modelit		HII 64400 TO - HII 64400 TXO	
Lloji i pianurës		Pianurë inkaso	
Numri i zonave dhe/ose sipërfaqeve të gatimit		4 zonat	
Teknologjia e ngrohjes (zonat e gatimit me induksion dhe sipërfaqet e gatimit, zonat e gatimit me rrezatim, pllakat e ngurta)		zonat e gatimit me induksion	
Për zonat ose sipërfaqen rrethore të gatimit: diametri i sipërfaqes së dobishme për zonën e gatimit me ngrohje elektrike, e rrumbullakosur në 5 mm	Ø	Zona 1: 18,0 Zona 2: 16,0 Zona 3: 18,0 Zona 4: 16,0	cm
Për zonat ose sipërfaqet e gatimit jo rrethore: gjatësia dhe gjerësia e sipërfaqes së dobishme për çdo zonë ose sipërfaqe gatimi me ngrohje me energji elektrike, të rrumbullakosura në 5 mm.	Gjatësi Gjerësi	Nuk zbatohet	cm
Konsumi i energjisë për zonën ose sipërfaqen e gatimit, e llogaritur për kg	KE Gatimi me energji elektrike	Zona 1:184,30 Zona 2:186,75 Zona 3:185,41 Zona 4:188,53	Wh/kg
Konsumi i energjisë për pianurën e llogaritur për kg	KE Pianurë elektrike	186,25	Wh/kg

3 Përpara përdorimit për herë të parë

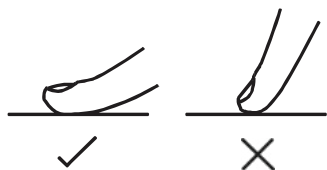
3.1 Prezantimi për gatimin me induksion

Gatimi me induksion është një teknologji gatimi e sigurt, e përparuar, efikase dhe ekonomike. Ai funksionon nëpërmjet vibracioneve elektromagnetike që gjenerojnë nxehtësi direkt në tigan, në vend që të gjenerohet indirekt përmes ngrohjes së sipërfaqes së xhamit. Xhami nxehet vetëm sepse ngrohet përfundimisht nga vetë tigan.



3.2 Përdorimi i kontrolleve me prekje

- Kontrollët i përgjigjen prekjës, kështu që nuk keni nevojë të ushtroni presion.
- Përdorni pjesën e përparme të gishtit, jo majën e tij.
- Do të dëgjoni një sinjal bip sa herë që regjistrohet një prekje.
- Sigurohuni që kontrollët të jenë gjithmonë të pastra, të thata dhe që të mos ketë asnjë objekt (p.sh. një enë gatimi ose një leckë) që t'i mbulojë ato. Edhe një shtresë e hollë uji mund ta bëjë të vështirë funksionimin e kontrolleve.



3.3 Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit



Përdorni vetëm enë gatimi me një bazë të përshtatshme për gatim me induksion. Kërkoni simbolin e induksionit në paketim ose në pjesën e poshtme të tiganit.

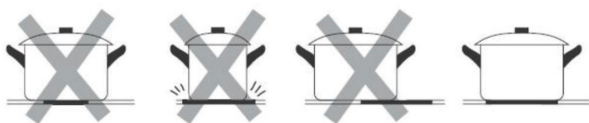
- Mund të kontrolloni nëse ena juaj e gatimit është e përshtatshme duke kryer testin e magnetit. Lëvizni një magnet drejt bazës së tiganit. Nëse tërhiqet, tiganin është i përshtatshëm për induksion.
- Nëse nuk keni magnet:
 1. Hidhni pak ujë në tenxheren që doni të kontrolloni.
 2. Nëse "U" nuk pulson në ekran dhe uji po ngrohet, tenxherja është e përshtatshme.
- Enët e gatimit të bëra nga materialet e mëposhtme nuk janë të përshtatshme: inoks i pastër, alumin ose bakër pa bazë magnetike, xham, dru, porcelan, qeramikë dhe enë prej balte.

3 Përpara përdorimit për herë të parë

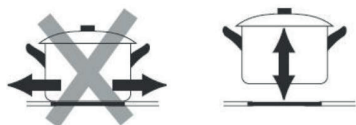
- Mos përdorni enë gatimi me skaje të dhëmbëzuara ose me bazë të harkuar.



- Sigurohuni që baza e tiganit tuaj të jetë e lëmuar, të qëndrojë e sheshtë mbi xham dhe të ketë të njëjtën madhësi me zonën e gatimit. Përdorni tiganë, diametri i të cilëve është po aq i madh sa grafika e zonës së zgjedhur. Duke përdorur një tenxhere pak më të gjerë, energjia do të përdoret me efikasitetin maksimal. Nëse përdorni një tenxhere më të vogël, efikasiteti mund të jetë më i ulët se sa pritej. Vendoseni gjithmonë tiganin në qendër të zonës së gatimit.



- Gjithmonë ngrijini tiganët nga pianura me induksion - mos i rëshqisni, përndryshe mund të gërvishitin xhamin.



3.4 Përmasat e tiganit

- Zonat e gatimit janë deri në një kufi, të përshtatura automatikisht me diametrin e tiganit. Megjithatë, fundi i këtij tiganit duhet të ketë një diametër minimal sipas zonës përkatëse të gatimit. Për të marrë efikasitetin më të mirë të pianurës suaj, ju lutemi vendoseni tiganin në qendër të zonës së gatimit.
- Diametri i bazës së enës së gatimit me induksion:

Diametri i zonës së gatimit (mm)	Diametri minimal i tenxheres (mm)
Zona 1 dhe 3 (180 mm)	120 mm
Zona 2 dhe 4 (160mm)	100 mm

Të dhënat e mësipërme mund të ndryshojnë në varësi të cilësisë së tiganit të përdorur.

4 Përdorimi i pajisjes

Menaxhimi i energjisë

Duke përdorur menaxhimin e energjisë, mund ta caktoni fuqinë totale në 2,5 kW / 7,4 kW. Në momentin e blerjes, pianura është e caktuar në fuqinë maksimale të mundshme. Rregulloni cilësimet në lidhje me kufijtë e sistemit elektrik të shtëpisë tuaj siç përshkruhet në paragrafin pasues. Shënim: Në varësi të fuqisë së zgjedhur për pianurën, disa nga funksionet dhe nivelet e fuqisë të zonës së gatimit (p.sh. zierja ose ngrohja e shpejtë) mund të kufizohen automatikisht për të parandaluar tejkalinim e kufirit të zgjedhur. Kur nivelet e fuqisë e tejkalojnë fuqinë totale të zgjedhur, do të shfaqet simboli "PN".



Mund ta caktoni menaxhimin e energjisë vetëm kur pianura është e fiksuar.

Kalimi nga 7,4 kW në 2,5 kW.

Kur e përdorni pianurën për herë të parë, kini parasysh se statusi i parazgjedhur është 7,4 kW. Në fillim prekni butonin Stop + Go dhe mbajeni shtypur për 5 sekonda. Mund ta dëgjoni alarmin që bie një herë dhe pulson me "7.4". Kur të pulsojë me "7.4", mbani shtypur butonin e rritjes së fuqisë për 5 sekonda që të pulsojë edhe "2.5", pastaj prekni butonin Stop + Go dhe mbajeni shtypur për 5 sekonda. Alarmi do të bjerë 10 herë - kjo do të thotë që e keni përfunduar konfigurimin.

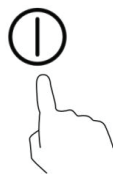
Kalimi nga 2,5 kW në 7,4 kW.

Në fillim prekni butonin Stop + Go dhe mbajeni shtypur për 5 sekonda. Mund ta dëgjoni alarmin të bjerë një herë dhe të pulsojë me "2.5". Kur të pulsojë me "2.5", mbani shtypur butonin e rritjes së fuqisë për 5 sekonda që të pulsojë edhe "7.4", pastaj prekni butonin Stop + Go dhe mbajeni shtypur për 5 sekonda. Alarmi do të bjerë 10 herë - kjo do të thotë që e keni përfunduar konfigurimin.

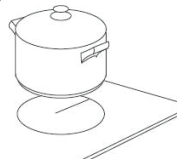
4.1 Për të filluar gatimin

- Pas ndezjes, alarmi bie një herë, të gjithë treguesit ndizen për 1 sekondë dhe më pas fiken, duke treguar që pianura ka hyrë në gjendjen e gatishmërisë.

- Prekni butonin e ndezjes/fikjes, të gjithë treguesit tregojnë "-" ose "--".



- Vendosni një tigan të përshtatshëm në zonën e zgjedhur të gatimit.



Sigurohuni që fundi i tiganit dhe sipërfaqja e zonës së gatimit të jenë të pastra dhe të thata.

- Prekni butonin e zgjedhjes së zonës së gatimit dhe treguesi në ekranin pranë butonit do të pulsojë.



- Kur pulson numri, caktoni nivelin e fuqisë duke prekur vazhdimisht "+" ose "-".



- Nëse nuk zgjidhni një cilësim nxehtësie brenda 1 minute, pianura do të fiket automatikisht. Do të duhet të filloni përsëri nga hapi 1.
- Mund ta ndryshoni temperaturën në çdo kohë gjatë gatimit.

Nëse ekrani pulson me "≥ 1 ≤" në mënyrë të alternuar me cilësimin e nxehtësisë do të thotë që:

- nuk e keni vendosur tiganin në zonën e duhur të gatimit ose,
- tigani që po përdorni nuk është i përshtatshëm

4 Përdorimi i pajisjes

për gatim me induksion ose,

- tigani është shumë i vogël ose nuk është i vendosur siç duhet në qendër të zonës së gatimit.

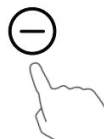
Nuk kryhet ngrohja nëse nuk ka një tigan të përshtatshëm në zonën e gatimit. Ekranin do të fiket automatikisht pas 1 minute nëse nuk vendoset një tigan i përshtatshëm mbi të.

4.2 Kur të keni mbaruar gatimin

1. Duke prekur butonin e zgjedhjes së zonës së ngrohjes që dëshironi të fikni.



2. Prekni vazhdimisht kontrollin "-" për ta ulur në "0".



3. Për të fikur zonat e gatimit duke prekur butonin e ndezjes/fikjes.



4. Kujdes nga sipërfaqet e nxehta. "H" (treguesi i nxehtësisë së mbetur) do të tregojë se cila zonë gatimi është e nxehtë në prekje. Ajo do të zhduket kur sipërfaqja të jetë ftohur në një temperaturë të sigurt. Mund të përdoret gjithashtu si funksion kursimi energjie duke përdorur zonën që është ende e nxehtë për të ngrohur tiganë të tjerë.



4.3 Përdorimi i funksionit të rritjes së fuqisë

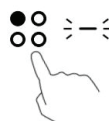
Funksioni i rritjes së fuqisë është një funksion që maksimizon fuqinë në një zonë të zgjedhur gatimi. Kur aktivizohet, funksioni zgjat 5 minuta dhe siguron gatim më të fuqishëm dhe më të shpejtë, p.sh. për të ngrohur ujë në një tenxhere të madhe për të gatuar oriz ose makarona.



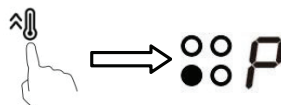
Vetëm Zona 1 dhe Zona 3 me funksionin e rritjes së fuqisë.

Përdorimi i rritjes së fuqisë për të zbatuar më shumë fuqi

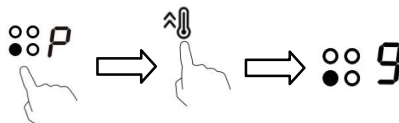
1. Prekni kontrollin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë që dëshironi t'i rritni fuqinë, një tregues pranë butonit do të pulsojë në ekran.



2. Prekni kontrollin e funksionit të rritjes së shtuar dhe zona e gatimit do të fillojë të funksionojë në modalitetin e rritjes së fuqisë. Ekranin e fuqisë do të shfaqë "P" për të treguar që zona është në modalitetin e rritjes së fuqisë.



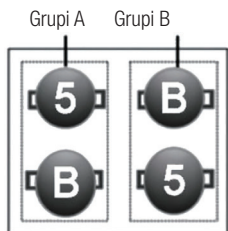
3. Fuqia e shtuar do të zgjasë për 5 minuta dhe pastaj zona do të kthehet në nivelin e fuqisë 9.
4. Nëse dëshironi të anuloni funksionin e rritjes së fuqisë gjatë kohës së funksionimit prej 5 minutash, prekni butonin e zgjedhjes së zonës së gatimit dhe një tregues pranë butonit do të pulsojë. Pastaj prekni butonin e kontrollit të funksionit të shtuar të fuqisë dhe zona e gatimit do të kthehet në nivelin e fuqisë 9.



4 Përdorimi i pajisjes

Menaxhimi i energjisë

Pianura është e ndarë në dy grupe. Mund të rritni fuqinë për vetëm 1 zonë në secilin grup dhe zona përkatëse duhet të jetë në ose nën Nivelin e fuqisë 5.



Vetëm Zona 1 dhe Zona 3 me funksionin e rritjes së fuqisë.

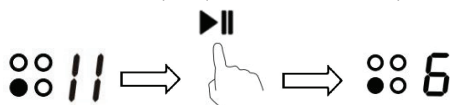
4.4 Përdorimi i funksionit të pauzës - STOP+GO

Funksioni i pauzës mund të përdoret në çdo kohë gjatë gatimit. Lejon ndalimin e pianurës me induksion dhe kthimin përsëri në të.

1. Sigurohuni që zona e gatimit është duke punuar.
2. Prekni butonin STOP+GO, treguesi i zonës së gatimit do të tregojë "II". Dhe më pas, funksionimi i pianurës me induksion do të çaktivizohet brenda fushës së veprimit të të gjitha zonave të gatimit, përveç butonave STOP+GO, të ndezjes/fikjes dhe të kyçjes.



3. Për të anuluar statusin e pauzës, prekni butonin STOP+GO, më pas zona e gatimit do të kthehet në nivelin e fuqisë që keni vendosur më parë.



4.5 Kyçja e kontrolleve

- Mund t'i bllokoni kontrollet për të parandaluar përdorimin e paqëllimshëm (për shembull, fëmijët që ndezin aksidentalisht zonat e gatimit).
- Kur kontrollet janë të bllokua, çaktivizohen të gjitha kontrollet përveç kontrollit të ndezjes/fikjes.

fikjes.

Për të kyçur kontrollet

Prekni butonin e kyçjes së çelësave, treguesi i kohëmatësit do të tregojë "Lo" (Kyçur).

Për të zhblokuar kontrollet

1. Sigurohuni që soba të jetë e ndezur.
2. Mbani shtypur kontrollin e kyçjes së butonave për 3 sekonda.



3. Tani mund të filloni ta përdorni pianurën.



Kur pianura është në modalitetin e kyçjes, të gjitha kontrollet janë të çaktivizuara përveç kontrollit të ndezjes/fikjes. Gjithmonë mund ta fikni pianurën me butonin e ndezjes/fikjes në rast urgjence, por duhet ta shkyçni fillimisht pianurën para veprimit tjetër.

4.6 Përdorimi i kohëmatësit

Mund ta përdorni kohëmatësin në dy mënyra të ndryshme:

- Mund ta përdorni si një numërues minutash. Në këtë rast, kohëmatësi nuk do të fikë asnjë zonë gatimi kur të mbarojë koha e caktuar.
- Mund ta caktoni atë që të fikë një ose disa zona gatimi pasi të mbarojë koha e caktuar.
- Mund ta caktoni kohëmatësin deri në 99 minuta.

Përdorimi i kohëmatësit si një numërues minutash

Nëse nuk zgjidhni një zonë gatimi

1. Sigurohuni që pianura të jetë e ndezur.



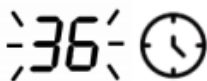
Mund ta përdorni treguesin e minutave edhe nëse nuk po zgjidhni asnjë zonë gatimi.

2. Prekni butonin e kohëmatësit, treguesi i kohëmatësit shfaq "30".

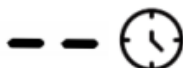
4 Përdorimi i pajisjes



3. Rregulloni cilësimet e kohëmatësit duke prekur butonin "-" ose "+". Minutat e vendosura do të konfirmohen pasi të pulsojnë për rreth 5 sekonda. Kur të caktohet koha, do të fillojë menjëherë numërimi mbasht. Tabela e ekranit do të shfaqë kohën e mbetur.



4. Për të anuluar kohëmatësin, prekni kontrollin e kohëmatësit, koha e vendosur do të pulsojë, kur koha të pulsojë, prekni përsëri kontrollin e kohëmatësit, në ekranin e kohëmatësit do të shfaqet "--".



5. Zilja do të bjerë për 30 sekonda dhe ekran i kohëmatësit do të tregojë "--" kur të kalojë koha e caktuar.



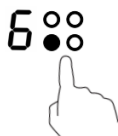
Prekni një herë butonin "-" ose "+" të kohëmatësit për ta ulur ose rritur me 1 minutë.

Prekni dhe mbani shtypur butonin "-" ose "+" të kohëmatësit për ta ulur ose rritur me 10 minuta.

Nëse koha e cilësimit tejkalon 99 minuta, kohëmatësi do të kthehet automatikisht në 00 minuta.

Vendosja e kohëmatësit për të fikur një zonë gatimi

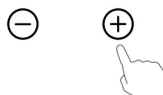
1. Prekja e kontrollit të zgjedhjes së zonës së ngrohjes.



2. Prekni butonin e kohëmatësit, treguesi i kohëmatësit do të shfaqë "30".



3. Rregulloni cilësimet e kohëmatësit duke prekur butonin "-" ose "+". Minutat e vendosura do të konfirmohen pasi të pulsojnë për rreth 5 sekonda.

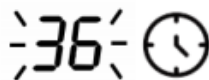


- Prekni kontrollin "-" ose "+" të kohëmatësit një herë për ta ulur ose rritur me 1 minutë.
- Prekja dhe mbajtja e shtypur e kontrollit "-" ose "+" të kohëmatësit do ta ulë ose rritë me 10 minuta.
- Nëse koha e cilësimit tejkalon 99 minuta, kohëmatësi do të kthehet automatikisht në 0 minuta.

4. Duke prekur butonin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë dhe më pas duke prekur kohëmatësin, kohëmatësi anulohet, në ekranin e minutave do të shfaqet "00" dhe më pas "--".



5. Kur të vendoset koha, do të fillojë menjëherë numërimin mbasht, ekran i kohëmatësit do të shfaqë kohën e mbetur.



Pika e kuqe pranë treguesit të nivelit të fuqisë do të ndizet duke treguar që zona është zgjedhur.



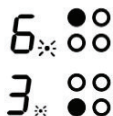
4 Përdorimi i pajisjes

Vendosja e kohëmatësit për të fikur më shumë se një zonë gatimi

1. Nëse funksioni përdoret për më shumë se një zonë gatimi, ekrani do të tregojë kohën më të shkurtër (p.sh. zona 1 ka një kohë të caktuar prej 3 minutash dhe zona 2 ka një kohë të caktuar prej 6 minutash, kështu që ekrani i kohëmatësit tregon "3".)



Një pikë e kuqe që pulson pranë një ekrani të nivelit të fuqisë do të thotë që ekrani i kohëmatësit po tregon kohën e mbetur të caktuar për atë zonë gatimi. Nëse dëshironi të kontrolloni kohën e mbetur të caktuar të zonës tjetër të gatimit, prekni butonin e përzgjedhjes së zonës së gatimit për atë zonë. Kohëmatësi do të tregojë kohën e caktuar.



(vendosur në 6 minuta)

(vendosur në 3 minuta)



2. Kur të skadojë koha e gatimit, zona përkatëse e gatimit do të fiket automatikisht dhe në ekran do të shfaqet "H" derisa zona të ftohet në një temperaturë të sigurt.



Nëse dëshironi të ndryshoni kohën pasi të jetë vendosur kohëmatësi, duhet të filloni nga hapi 1.

4.7 Mbrojtja nga mbinxehja

Një sensor i integruar i temperaturës monitoron temperaturën brenda pianurës. Kur zbulohet një temperaturë e tepërt, pianura do të ndalojë automatikisht funksionimin.

4.8 Mbrojtja nga derdhjet

Pianura do të lëshojë një sinjal bip dhe do të fiket pasi një sasi e caktuar lëngu të derdhet mbi kontrollet. Nëse ndodh kjo, fikni energjinë elektrike, ndiqni masat paraprake të zakonshme për pastrimin e lëngjeve të nxehta dhe sigurohuni që sipërfaqja e gatimit të jetë e thatë përpara se të rifilloni gatimin.

4.9 Zbulimi i sendeve të vogla

Kur një tigan me madhësi të papërshtatshme ose jo magnetik (p.sh. alumini), ose një send tjetër i vogël (p.sh. thikë, pirun, çelës) lihet në pianurën me induksion, pianura me induksion kalon automatikisht në gjendje gatishmërie brenda 1 minute. Ventilatori i ftohjes do të funksionojë për 1 minutë tjetër.

4.10 Paralajmërimi për nxehtësinë e mbetur

Kur pianura ka qenë në punë për një farë kohe, do të ketë pak nxehtësi të mbetur. Shkronja "H" (Treguesi i nxehtësisë së mbetur) shfaqet në ekran si paralajmërim kundër lëndimeve të mundshme nga sipërfaqet e nxehta. Ajo do të zhduket kur sipërfaqja të jetë ftohur në një temperaturë të sigurt.

4.11 Fikja automatike

Fikja automatike është një funksion mbrojtës sigurie për pianurën tuaj me induksion. Ajo fiket automatikisht nëse harroni të fikni energjinë në një zonë gatimi. Kohët e parazgjedhura të fikjes tregohen në tabelën më poshtë:

Niveli i fuqisë	Kohëmatësi i parazgjedhur i punës (orë)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Cilësimet e nxehtësisë

Cilësimet më poshtë janë vetëm për udhëzime. Cilësimi i saktë do të varet nga disa faktorë, duke

4 Përdorimi i pajisjes

përfshirë enët e gatimit dhe sasinë që po gatvani.

Nxehtësia	Përshtatshmëria
1 - 2	• ngrohja e sasive të vogla të ushqimeve • shkrirja e çokollatës dhe gjalpfit • zierje e lehtë • ngrohje e ngadaltë
3 - 4	• ringrohja • zierje e shpejtë • gatimi i orizit
5 - 6	• petulla
7 - 8	• skuqje • gatimi i makaronave
9	• skuqje me përzierje • skuqje me temperaturë të lartë • zierja e supës • zierja e ujit

5 Udhëzime për gatimin



Kini kujdes gjatë skuqjes, pasi vaji dhe yndyra nxehen shumë shpejt, veçanërisht nëse përdorni funksionin e rritjes së fuqisë të pianurës me induksion. Në temperatura jashtëzakonisht të larta, vaji dhe yndyra do të ndizen spontanisht dhe kjo paraqet një rrezik serioz zjarri.

5.1 Këshilla për gatimin

- Kur ushqimet të ziejnë, ulni temperaturën.
- Përdorimi i një kapaku do të shkurtojë kohën e gatimit dhe do të kursëjë energji duke ruajtur nxehtësinë.
- Minimizoni sasinë e lëngut ose yndyrës për të shkurtuar kohën e gatimit.
- Filloni gatimin në një temperaturë të lartë dhe uleni temperaturën kur ushqimi të jetë ngrohur plotësisht.

Zierje e ngadaltë, gatimi i orizit

- Zierja e ngadaltë ndodh nën pikën e vlimit, rreth 85°C, kur fluskat sapo ngrihen herë pas here në sipërfaqen e lëngut të gatimit. Ky është çelësi i supave të shijshme dhe gjellëve të lehta, sepse shijet zhvillohen pa e tepruar me gatimin. Gjithashtu duhet t'i gatuar salcat me bazë vezësh dhe të trashura me miell nën pikën e vlimit.
- Disa detyra, duke përfshirë gatimin e orizit me metodën e thithjes, mund të kërkojnë një cilësim më të lartë se cilësimi më i ulët për të siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet në kohën e rekomanduar.

Biftef i skuqur fort

Për të gatuar biftekë të shijshëm dhe lëngshëm:

1. Lëreni mishin në temperaturën e dhomës për rreth 20 minuta para gatimit.
2. Ngrohni një tigan me bazë të trashë.
3. Lyejini të dyja anët e biftekut me vaj. Hidhni pak vaj në tiganin e nxehtë dhe më pas ulni mishin në të.
4. Kthejeni biftekun vetëm një herë gjatë gatimit. Koha e saktë e gatimit do të varet nga trashësia e biftekut dhe sa e gatuar dëshironi ta gatuar. Kohëzgjatja mund të ndryshojë nga rreth 2 deri në 8 minuta për secilën anë. Shtypeni biftekun për të vlerësuar se sa është gatuar - sa më i fortë

të ndihet, aq më i "pjekur mirë" do të jetë.

5. Lëreni biftekun në një pjatë të ngrohtë për disa minuta që të qëndrojë dhe të zbutet para se ta shërbeni.

Për skuqje me përzierje

1. Zgjidhni një tigan uok me bazë të sheshtë ose një tigan të madh të përshtatshëm për gatim me induksion.
2. Përgatitni të gjithë përbërësit dhe pajisjet. Skuqja me përzierje duhet të jetë e shpejtë. Nëse gatuani sasi të mëdha, gatuajini ushqimet në disa racione më të vogla.
3. Ngrohni tiganin për pak kohë dhe shtoni dy lugë gjelle vaj.
4. Gatuajeni më parë çdo mish, lëreni mënjane dhe mbajeni të ngrohtë.
5. Skuqni perimet. Kur të jenë të nxehta, por ende krokante, ulni temperaturën e zonës së gatimit, kthejeni mishin në tenxhere dhe shtoni salcën.
6. Përziejini përbërësit butësisht për t'u siguruar që janë ngrohur plotësisht.
7. Shërbejini menjëherë.

6 Instalimi i pajisjes

6.1 Përpara se të instaloni pianurën, sigurohuni që

- Sipërfaqja e punës është katrore dhe e niveluar, dhe asnjë element strukturor nuk ndërhyr në kërkesat e hapësirës.
- Sipërfaqja e punës është bërë nga një material rezistent ndaj nxehtësisë.
- Nëse pianura instalohet mbi një furrë, furra ka një ventilator ftohës të integruar.
- Instalimi do të jetë në përputhje me të gjitha kërkesat e pastrimit dhe standardet e rregulloret përkatëse.
- Një çelës izolues i përshtatshëm që siguron shkëputje të plotë nga furnizimi me energji elektrike është i përfshirë në instalimet elektrike të përhershme, i montuar dhe i pozicionuar në përputhje me rregullat dhe rregulloret lokale të instalimeve elektrike. Çelësi izolues duhet të jetë i një lloji të miratuar dhe të sigurojë një ndarje kontakti prej 3 mm për distancën e ajrit në të gjitha polet (ose në të gjithë përçuesit aktivë [të fazës] nëse rregullat lokale të instalimeve elektrike lejojnë këtë ndryshim të kërkesave).
- Çelësi izolues do të jetë lehtësisht i arritshëm për klientin me instalimin e pianurës.
- Konsultohuni me autoritetet lokale të ndërtimit dhe rregulloret nëse keni dyshime në lidhje me instalimin.
- Për sipërfaqet e murit përreth pianurës përdorni materiale rezistente ndaj nxehtësisë dhe të lehta për t'u pastruar (siç janë pllakat qeramike).

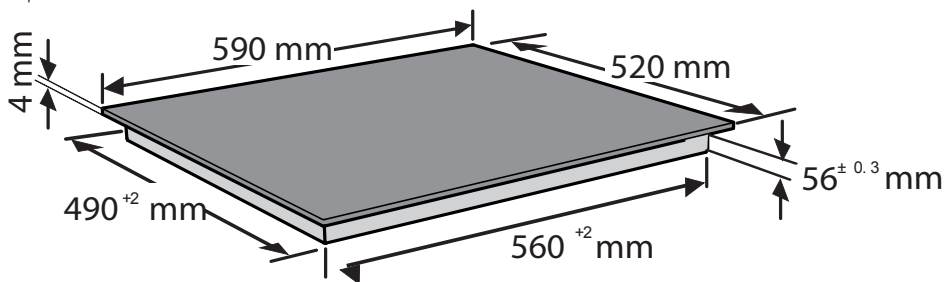
6.2 Pas instalimit të pianurës, sigurohuni që:

- Kabllloja e furnizimit me energji nuk është e arritshme përmes dyerve të dollapëve ose sirtarëve
- Ka qarkullim të mjaftueshëm të ajrit të pastër nga jashtë dollapëve drejt bazës së pianurës.
- Nëse pianura instalohet mbi një sirtar ose dollap, një barrierë mbrojtëse termike instalohet poshtë bazës së pianurës.
- Çelësi izolues është lehtësisht i arritshëm nga klienti.

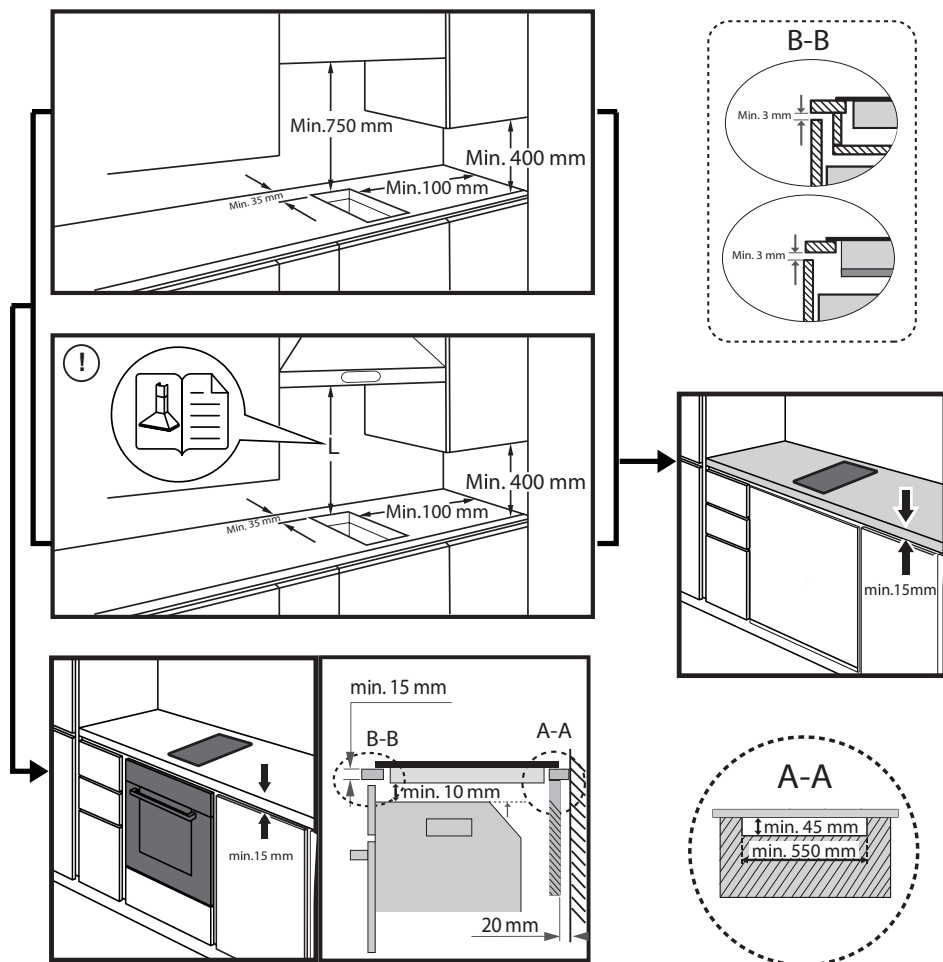
6.3 Përzgjedhja e pajisjeve të instalimit

Pritini sipërfaqen e punës sipas madhësive të treguara në vizatim.

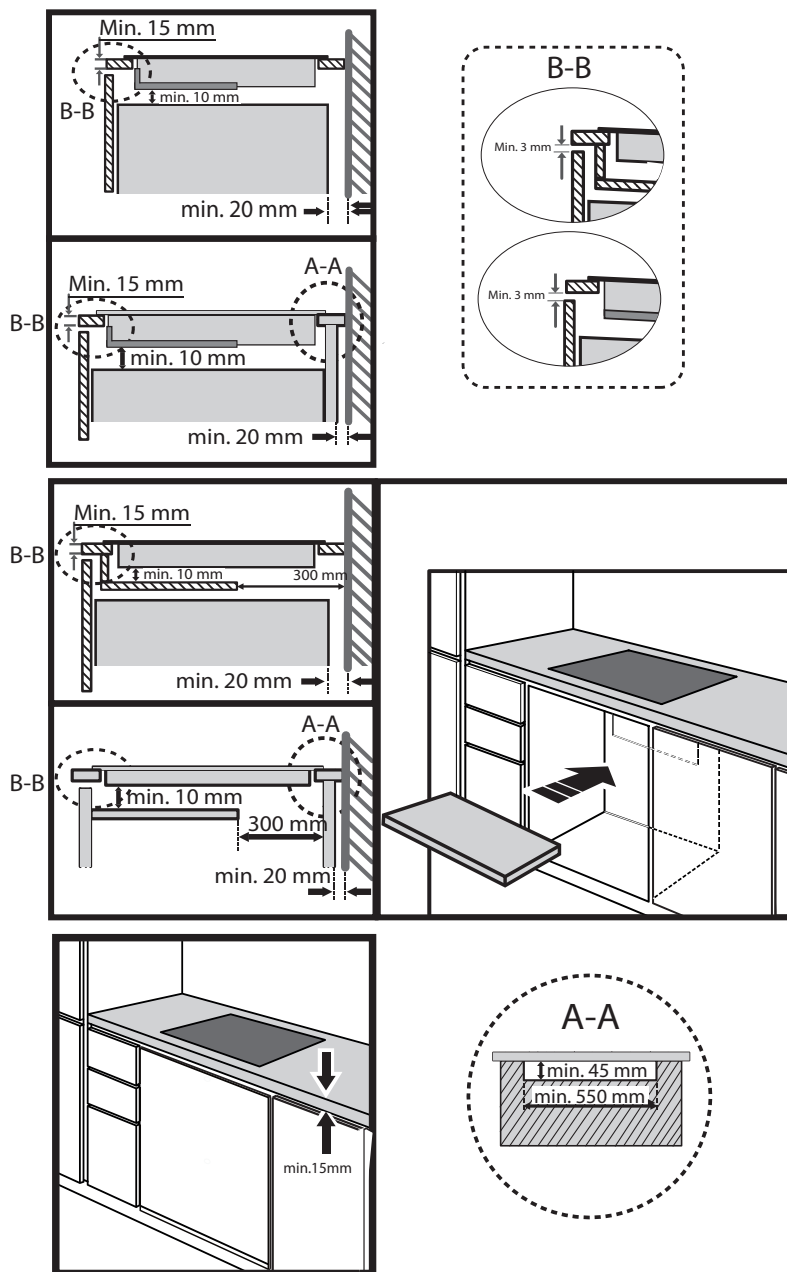
Në çdo rrethanë, sigurohuni që pianura me induksion të jetë e ajrosur mirë dhe që hyrjet dhe daljet e ajrit të mos jenë të bllokuara. Sigurohuni që pianura me induksion të jetë në gjendje të mirë pune. Siç tregohet më poshtë.



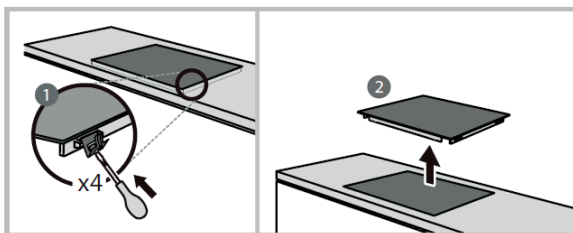
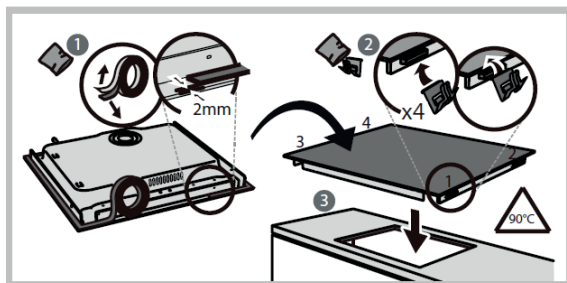
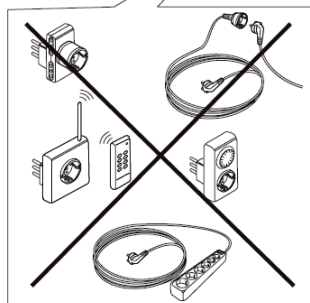
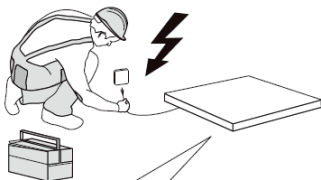
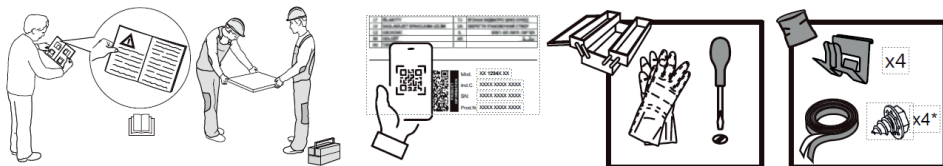
6 Instalimi i pajisjes



6 Instalimi i pajisjes



6 Instalimi i pajisjes



6.4 Lidhja e pianurës me furnizimin me energji elektrike

Kjo pianurë duhet të lidhet me rrjetin e furnizimit me energji vetëm nga një person i kualifikuar në mënyrën e duhur. Përpara se ta lidhni pianurën me rrjetin e furnizimit me energji, kontrolloni që:

1. Sistemi i instalimeve elektrike shtëpiake është i përshtatshëm për energjinë e konsumuar nga pianura.
2. Tensioni korrespondon me vlerën e dhënë në tabelën e specifikimeve



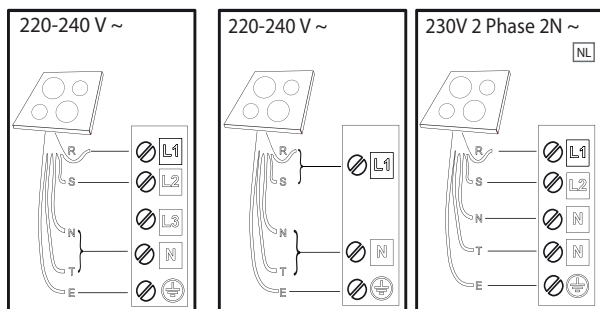
Seksjonet e kablove të furnizimit me energji mund t'i rezistojnë ngarkesës së specifikuar në tabelën e specifikimeve. Për të lidhur pianurën me furnizimin me energji elektrike, mos përdorni adaptorë, reduktorë ose pajisje degëzimi, pasi ato mund të shkaktojnë mbinxehje dhe zjarr.

Kabllotë e furnizimit me energji nuk duhet të preken asnjë pjesë të nxehtë dhe duhet të pozicionohet në mënyrë që temperatura e saj të mos kalojë 75°C në asnjë pikë.

Kontrolloni me një elektrikist nëse sistemi i instalimeve elektrike shtëpiake është i përshtatshëm pa modifikime. Modifikimet duhet të bëhen vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.

6 Instalimi i pajisjes

Furnizimi me energji duhet të lidhet në përputhje me standardin përkatës ose me një automat qarku me një pol. Metoda e lidhjes është shfaqur më poshtë.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melnls-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur
S: brown-marrone-marrón-marrom-каφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоқыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

7 Pastrimi dhe kujdesi

Çfarë	Si	E rëndësishme
Ndotje e përditshme në xham (gjurmë gishtash, shenja, njolla të lëna nga ushqimi ose derdhje jo sheqerore mbi xham)	1. Fikeni energjinë e pianurës. 2. Aplikoni një pastrues për pianurën kur xhami është ende i ngrohtë (por jo i nxehtë!) 3. Shpëlajeni dhe thajeni me një peshqir letre ose leckë të pastër. 4. Ndizni përsëri energjinë në pianurë.	• Kur energjia elektrike në pianurë është e fikur, nuk do të ketë tregues të 'sipërfaqes së nxehtë', por zona e gatimit mund të jetë ende e nxehtë! Tregoni jashtëzakonisht shumë kujdes. • Gërryesit e fortë, disa gërryes najloni dhe agjentët pastrues të ashpër/gërryes mund ta gërvishin xhamin. Lexoni gjithmonë etiketën për të kontrolluar nëse pastruesi ose sfungjeri juaj është i përshtatshëm. • Mos lini kurrë mbetje pastrimi mbi pianurë: xhami mund të njolloset.
Derdhja nga zierja, shkrirja dhe derdhjet e nxehta me sheqer mbi xham	Hiqini këto menjëherë me një thikë peshku, paletë ose spatulë me teh të përshtatshme për pianurat e xhamit me induksion, por kini kujdes nga sipërfaqet e nxehta të zonës së gatimit: 1. Shkëputeni energjinë e sobës nga priza e murit. 2. Mbajeni tehun ose enën në një kënd 30° dhe fërkoni papastërtinë ose derdhjen në një zonë të ftohtë të pianurës. 3. Pastroni papastërtinë ose derdhjen me një pecetë kuzhine ose peshqir letre. 4. Ndiqni hapat 2 deri në 4 për 'Ndotjen e përditshme të xhamit' më sipër.	• Hiqni njollat e lëna nga ushqimet e shkrirja dhe me sheqer ose nga derdhjet sa më shpejt të jetë e mundur. Nëse lihen të ftohen mbi xham, ato mund të jenë të vështira për t'u hequr ose madje të dëmtojnë përgjithmonë sipërfaqen e xhamit. • Rrezik prerjeje: kur tërhiqet kapaku i sigurisë, tehu në një kruajtëse është i mprehtë si brisk. Përdoreni me jashtëzakonisht shumë kujdes dhe ruajeni gjithmonë në mënyrë të sigurt dhe larg fëmijëve.
Derdhjet me kontrollet me prekje	1. Fikeni energjinë e pianurës. 2. Thithni derdhjen 3. Fshijeni zonën e kontrollit me prekje me një sfungjer ose leckë të pastër dhe të lagur. 4. Fshijeni zonën plotësisht të thatë me një peshqir letre. 5. Ndizni përsëri energjinë në pianurë.	• Pianura mund të lëshojë një sinjal bip dhe të fiket vetë, dhe kontrollet me prekje mund të mos funksionojnë ndërsa ka lëngje mbi to. Sigurohuni që ta fshini dhe ta thani zonën e kontrolleve me prekje përpara se ta ndizni përsëri pianurën.

8 Zgjidhja e problemeve

Zgjidhja e problemeve	Shkaku	Ndihma
Pianura nuk mund të ndizet.	Nuk ka energji.	Sigurohuni që pianura të jetë e lidhur me rrjetin elektrik dhe të jetë e ndezur. Kontrolloni nëse ka ndërprerje të energjisë elektrike në shtëpinë ose zonën tuaj. Nëse i keni kontrolluar të gjitha dhe problemi vazhdon, telefononi një teknik të kualifikuar.
Kontrollet me prekje nuk reagojnë.	Kontrollet janë të kyçura.	Zhblokonti kontrollet. Shihni seksionin 'Përdorimi i pianurës me induksion' për udhëzime.
Kontrollet me prekje janë të vështira për t'u përdorur.	Mund të ketë një shtresë të lehtë uji mbi kontrollet ose mund të jeni duke përdorur majën e gishtit kur prekni kontrollet.	Sigurohuni që zona e kontrollit me prekje të jetë e thatë dhe përdorni majën e gishtit kur prekni kontrollet.
Xhami po gërvishtet.	Ena e gatimit me skaje të ashpra.	Përdorni enë gatimi me bazamente të sheshta dhe të lëmuara. Shikoni "Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit".
	Po përdoren gërryes ose produkte pastrimi të papërshtatshme.	Shikoni seksionin "Pastrimi dhe kujdesi".
Disa tiganë bëjnë tinguj si kërcitje ose tingëllima.	Kjo mund të shkaktohet nga konstrukti i enëve të gatimit (shtresa metalesh të ndryshme që vibrojnë ndryshe).	Kjo është normale për enët e gatimit dhe nuk tregon ndonjë defekt.
Pianura me induksion bën një zhurmë të ulët gumëzhitëse kur përdoret në një temperaturë të lartë.	Kjo është për shkak të teknologjisë së gatimit me induksion.	Kjo është normale, por zhurma duhet të ulet ose të zhduket plotësisht kur të ulni cilësimin e nxehtësisë.
Zhurma e ventilatorit që vjen nga pianura me induksion.	Një ventilator ftohës i integruar në pianurën tuaj me induksion është ndezur për të parandaluar mbinxhjen e pajisjeve elektronike. Ai mund të vazhdojë të funksionojë edhe pasi ta keni fikur pianurën me induksion.	Kjo është normale dhe nuk kërkon asnjë veprim. Mos e shkëputni energjinë e pianurës me induksion nga muri kur ventilatori është në punë.

8 Zgjidhja e problemeve

Tiganët nuk nxehen dhe shfaqet në ekran.	Pianura me induksion nuk mund ta dallojë tiganin sepse nuk është i përshtatshëm për gatim me induksion.	Përdorni enë gatimi të përshtatshme për gatim me induksion. Shikoni seksionin "Zgjedhja e enëve të duhura të gatimit".
	Pianura me induksion nuk mund ta dallojë tiganin sepse është shumë i vogël për zonën e gatimit ose nuk është vendosur siç duhet në qendër.	Vendoseni tiganin në qendër dhe sigurohuni që baza e tij të përputhet me madhësinë e zonës së gatimit.
Pianura me induksion ose një zonë gatimi është fikur papritur, dëgjohet një sinjal dhe shfaqet një kod gabimi (zakonisht duke alternuar me një ose dy shifra në ekranin e kohëmatësit të gatimit).	Gabim teknik.	Ju lutemi shënoni shkronjat dhe numrat e gabimit, shkëputeni energjinë e pianurës me induksion nga muri dhe kontaktoni një teknik të kualifikuar.

Shfaqja dhe inspektimi i defekteve për zonën e gatimit me induksion

Nëse shfaqet ndonjë anomali, pianura me induksion do të kalojë automatikisht në gjendjen mbrojtëse dhe do të shfaqë kodet përkatëse mbrojtëse:

Zgjidhja e problemeve	Shkaku	Ndihma
F3/F4	Defekt i sensorit të temperaturës së spirales së induksionit.	Kontaktoni me një teknik të kualifikuar.
F9/FA	Defekt i sensorit të temperaturës të IGBT.	Kontaktoni me një teknik të kualifikuar.
E1/E2	Tension jo normal i furnizimit me energji.	Kontrolloni nëse furnizimi me energji është normal. Ndizni energjinë pasi furnizimi me energji të jetë normal.
E3	Temperatura e lartë e sensorit të temperaturës së spirales së induksionit.	Kontaktoni me një teknik të kualifikuar.

Më sipër janë shpjegimi dhe inspektimi për defektet e zakonshme.

Ju lutemi mos e çmontoni vetë pajisjen për të shmangur çdo rrezik dhe dëmtim të pianurës me induksion.

Molimo, prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj proizvod kompanije Beko. Nadamo se da ćete svoj uređaj, koji je napravljen s visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom, iskoristiti na najbolji mogući način. Iz tog razloga, pročitajte ovaj kompletan korisnički priručnik i sve druge prateće dokumente pažljivo prije korištenja proizvoda i spremite ih za buduću upotrebu. Priložite i ovaj korisnički priručnik, ako ovaj uređaj predate trećem licu. Pratite upute obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku.

Imajte na umu da je ovaj korisnički priručnik primjenljiv i za druge modele. Razlike između modela izričito su opisane u priručniku.

Značenje simbola

Sljedeći simboli se koriste u raznim odjeljcima ovog korisničkog priručnika:



Važne informacija i korisni savjeti o načinu korištenja.



UPOZORENJE: Upozorenja na opasne situacije koje se odnose na sigurnost života i imovine.



UPOZORENJE: Upozorenje na opasnost od požara.



UPOZORENJE: Upozorenje na strujni udar.

Pažljivo pročitajte ove važne sigurnosne upute i čuvajte ih za buduću upotrebu.

1.1 Općenite sigurnosne informacije

Uputa Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći zaštititi se od požara, strujnog udara, izlaganju energiji mikrovalova, tjelesnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepridržavanje ovih uputa poništava sva odobrena jamstva.

- Beko proizvodi su sukladni važećim sigurnosnim normama; stoga, u slučaju bilo kakvih oštećenja na uređaju ili kablu za napajanje, isti treba da popravi odnosno zamijeni prodavač, servisni centar ili stručno lice i ovlašteni servis kako bi se izbjegla bilo kakva opasnost. Neispravni ili nestručni radovi na popravci mogu biti opasni i mogu dovesti do opasnosti po korisnika.

1.2 Instalacija

Opasnost od strujnog udara.

- Isključite uređaj iz strujne mreže prije izvođenja bilo kakvih radnji ili održavanja na njemu.
- Spajanje na dobar sustav uzemljenja je ključno i obavezno.
- Izmjene na ožičenju u kućanstvu smije izvoditi samo kvalificirani električar.
- Nepoštivanje ovog savjeta može izazvati strujni udar ili smrt.

1.3 Rad uređaja i održavanje

Opasnost od strujnog udara.

- Ne kuhajte na slomljenoj ili napuknutoj ploči za kuhanje. Ako površina ploče za kuhanje pukne ili se slomi, odmah isključite uređaj iz strujne mreže (zidni prekidač) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuha-

1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

nje iz zidne utičnice prije čišćenja ili održavanja.

- Nepoštivanje ovog savjeta može izazvati strujni udar ili smrt.

1.4 Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj sukladan je s normama o elektromagnetskoj sigurnosti.

1.5 Opasnost od vrućih površina

- Tijekom upotrebe, dostupni dijelovi ovog uređaja postat će vrući toliko da izazovu opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji predmet osim prikladnog posuđa dodiruje indukcijsko staklo dok se površina ne ohladi.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se postavljati na površinu štednjaka jer se mogu zagrijati.
- Držite djecu podalje.
- Ručke posuda za kuhanje

moгу biti vruće na dodir. Provjerite prelaze li ručke posuda za kuhanje preko drugih uključenih zona za kuhanje. Držite ručke izvan dohvata djece.

- Nepoštivanje ovog savjeta može izazvati opekline.

1.6 Opasnost od posjekotina

- Oštrica strugalice za ploču za kuhanje, oštra poput britve, postaje vidljiva kada se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite s izuzetnim oprezom i uvijek čuvajte na sigurnom mjestu izvan dohvata djece.
- Ako ne koristite oprezno to može izazvati ozljede ili posjekotine.

1.7 Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije instaliranja ili upotrebe ovog uređaja.
- Na ovaj uređaj se ni u kojem trenutku ne smiju

1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

stavljati zapaljivi materijali ili proizvodi.

- Molimo vas da ove informacije učinite dostupnima osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer bi to moglo smanjiti troškove ugradnje.
- Kako bi se izbjegla opasnost, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s ovim uputama za instalaciju.
- Ovaj uređaj smije pravilno instalirati i uzemljiti samo osoba s odgovarajućim kvalifikacijama.
- Ovaj uređaj treba biti spojen na strujni krug s izoliranim sklopkom koja omogućuje potpuno isključenje iz strujne mreže u skladu s pravilima ožičenja.
- Nepravilna instalacija uređaja može izazvati poništenje svih jamstava i zahtjeva za odštetu.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada ga koristite. Prekuhavanje izaziva stvaranje dima i prelijevanje masnoće koje se može zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne koristite uređaj za grijanje ili zagrijavanje prostorije.
- Nakon upotrebe uvijek isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. pomoću upravljačkih gumba osjetljivih na dodir).
- Ne dozvolite djeci igranje s uređajem ili da sjede, stoje ili se penju na uređaj.
- Ne čuvajte predmete koji bi mogli zanimati djecu u ormarićima iznad uređaja. Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu

se teško ozlijediti.

- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u području gdje se uređaj koristi.
- Djecu ili osobe s invaliditetom koji ograničava njihovu sposobnost korištenja uređaja odgovorna i kompetentna osoba treba uputiti kako koristiti proizvod. Instruktor bi trebao biti siguran da uređaj mogu koristiti bez opasnosti za sebe ili okolinu.
- Ne popravljajte te ne zamjenjujte dijelove uređaja sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Sve ostale servisne radove treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Za čišćenje ploče za kuhanje ne koristite parne čistače.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne koristite posude s nazubljenim rubovima te ih ne povlačite po staklokeramičkoj površini jer to može ogrebsti staklo.
- Za čišćenje ploča za kuhanje ne koristite spužve za ribanje ili druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu ogrebsti indukcijsko staklo.
- Ako je strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisier ili slična kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu te za primjenu u prostorima poput:
 - kuhinja za osoblje, u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - farmama;
 - te od strane gostiju u hotelima, motelima ili

1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

drugim vrstama sličnih uslužnih objekata;

- u uslužnim objektima poput pansiona.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Trebate paziti i ne dodirivati grijaće elemente. Djecu mlađu od 8 godine treba držati dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

- Ova uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatnim iskustvom i znanjem, ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vr-

šiti korisničko održavanje uređaja.

- **UPOZORENJE:** Kuhanje na štednjaku s masnoćom ili uljem bez nadzora može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protupožarnom dekom.

- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne čuvajte namirnice na površini za kuhanje.

- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj i tako izbjegnite mogućnost strujnog udara, za površine štednjaka od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite dijelove pod naponom

- Ne smije se koristiti uređaj za parno čišćenje.

- Uređaj nije namijenjen za upravljanje putem vanjskog mjerača vremena ili

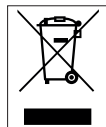
1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

- **OPREZ:** Postupak pečenja trebate nadzirati. Kratkotrajni proces kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- Uređaj biste trebali skladištiti u skladu s oznakama za rukovanje navedenima na kartonskoj kutiji.

1.8 Sukladnost s Direktivom o gospodarenju otpadnim električnim i elektroničkim uređajima i opremom (WEEE Directive) i zbrinjavanje rabljenog proizvoda:

Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom EU o gospodarenju otpadnim električnim i elektroničkim uređajima i opremom 2012/19/EU (WEEE). Pravilnim zbrinjavanjem ovog uređaja spriječit ćete bilo kakav negativan utjecaj na okoliš i ljudsko zdravlje do kojeg bi došlo kada bi se proizvod zbrinuo na neispravan način.



Simbol na proizvodu označava da se s njim ne smije postupati kao s uobičajenim komunalnim otpadom. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje elektroničke opreme.

Ovaj uređaj zahtijeva specijalizirano zbrinjavanje otpada. Za više informacija o načinu postupanja s ovim proizvodom i recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj upravi, službi za zbrinjavanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Za više informacija o načinu postupanja s ovim proizvodom, uporabi i recikliranju ovog proizvoda, obratite se lokalnom gradskom uredu, službi za zbrinjavanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj

ste kupili proizvod.

1.9 Sukladnost s Direktivom o ograničavanju opasnih tvari (RoHS Directive):

Proizvod koji ste kupili sukladan je s Direktivom EU o ograničavanju opasnih tvari (RoHS Directive) (2011/65/EU). Proizvod ne sadrži štetne i zabranjene materijale koji su specificirani u Direktivi.

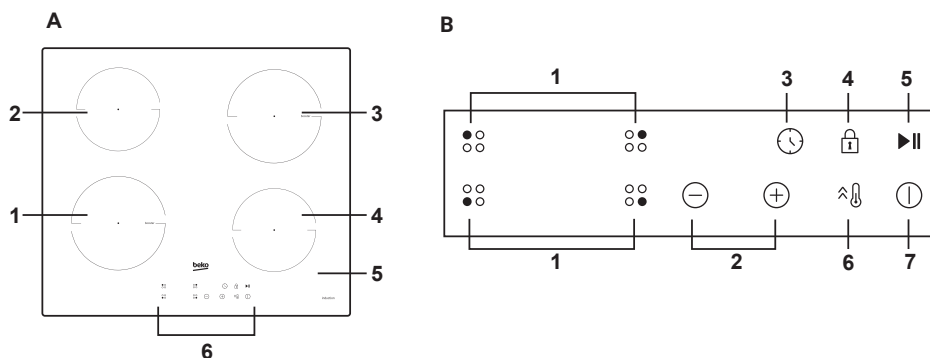
1.10 Informacija o ambalaži



Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od recikliranih materijala u skladu s nacionalnim odredbama o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s kućanskim i drugim otpadom. Odnosite ga u sabirne centre za ambalažni materijal koje su odredila tijela lokalnih vlasti.

2 Opći prikaz

2.1 Pregled



Upravljački gumbi i dijelovi

A. Pregled

1. 1800 pojačanje 2000W zona
2. Zona od 1500 W
3. 1800 pojačanje 2000W zona
4. Zona od 1500 W
5. Staklena ploča
6. Upravljačka ploča

B. Upravljačka ploča

1. Gumb odabira zone grijanja
2. Upravljački gumbi za reguliranje snage / upravljački gumbi za reguliranje mjerača vremena
3. Gumb mjerača vremena
4. Gumb zaključavanja
5. Gumb Stop & go
6. Gumb funkcije pojačanja
7. Gumb UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA

2.2 Tehnički podaci

Model	HII 64400 TO HII 64400 TXO
Vrsta električnog uređaja	I RAZRED
Zone kuhanja	4 zone
Napon napajanja	220-240V~, 50-60Hz
Instalirana snaga el. energije	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Veličina proizvoda (D*Š*V)	590*520*60 mm
Ugradbene dimenzije	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{±0.3} mm



Tehničke specifikacije mogu se promijeniti bez prethodne obavijesti radi poboljšanja kvalitete proizvoda.



Prikazi u ovom priručniku su shematski i možda se ne podudaraju u potpunosti s vašim proizvodom.

2 Opći prikaz

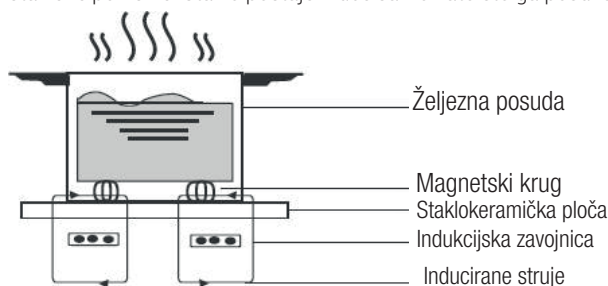
Informacije za kućanske električne ploče za kuhanje

	Simbol Vrijednost Jedinica	Simbol Vrijednost Jedinica	Simbol Vrijednost Jedinica
Identifikacija modela		HII 64400 TO - HII 64400 TXO	
Vrsta ploče za kuhanje		Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje i/ili područja		4 zone	
Tehnologija grijanja (indukcijske zone za kuhanje i područja za kuhanje, zone za kuhanje s podnim grijanjem, pune ploče)		indukcijske zone za kuhanje	
Za kružne zone ili područja za kuhanje: promjer korisna površina po električnom kuhu za zona, zaokružena na najbližih 5 mm	Ø	Zona 1: 18,0 Zona 2: 16,0 Zona 3: 18,0 Zona 4: 16,0	cm
Za nekružne zone ili područja za kuhanje: duljina i širina korisne površine po električno grijanoj zoni ili području za kuhanje, zaokruženo na najbližih 5 mm	L W	Nije primjenjivo	cm
Potrošnja energije po zoni ili području za kuhanje izračunato po kg	EC Električno kuhanje	Zona 1:184.30 Zona 2:186.75 Zona 3:185.41 Zona 4:188.53	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunata po kg	EC Električna ploča za kuhanje	186,25	Wh/kg

3 Prije prve upotrebe

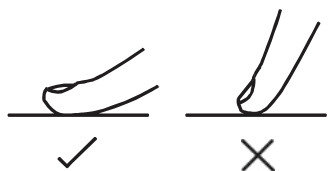
3.1 Uvod u indukcijsko kuhanje

Indukcijsko kuhanje je sigurna, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija kuhanja. Djeluje na principu elektromagnetskih vibracija koje stvaraju toplinu izravno u posudi, a ne neizravno zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što ga posuda na kraju zagrije.



3.2 Upotreba upravljačkih gumba osjetljivih na dodir

- Upravljački gumbi reagiraju na dodir stoga ih ne trebate jako pritiskati.
- Koristite jagodicu prsta, a ne njegov vrh.
- Čut ćete zvuk „biip“ svaki put kada se registrira dodir.
- Pazite neka upravljački gumbi uvijek budu čisti, suhi i da ih ne prekriva nikakav predmet (npr. pribor za jelo ili krpa). Čak i tanki sloj vode može otežati korištenje upravljačkih gumba.



3.3 Odabir pravog posuđa za kuhanje



Koristite samo posuđe za kuhanje s dnom prikladnim za indukcijsko kuhanje. Potražite simbol indukcije na pakiranju ili na dnu posude.

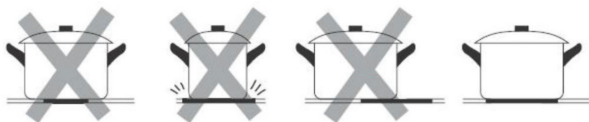
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno provođenjem magnetskog testa. Povucite magnet prema dnu posude. Ako ga privuče tada je posuda prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte malo vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako "U" ne treperi na zaslonu i voda se zagrijava, posuda je prikladna.
- Posuđe za kuhanje izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i grnčarija.

3 Prije prve upotrebe

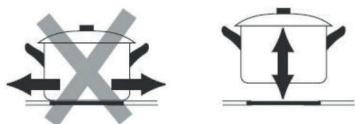
- Ne koristite posude s nazubljenim rubovima ili zakrivljenim dnom.



- Pripazite je li dno posude glatko, da ravno prijanja uz staklo i da je iste veličine kao i zona za kuhanje. Koristite posude čiji je promjer jednak grafičkoj oznaci odabrane zone. Upotrebom malo šire posude, energija će se iskoristiti s maksimalnom učinkovitošću. Ako koristite manju posudu, učinkovitost bi mogla biti manja od očekivane. Uvijek centrirajte posudu na zoni za kuhanje.



- Uvijek podignite posude s induksijske ploče za kuhanje – nemojte ih pomicati, jer mogu ogrebsti staklo.



3.4 Dimenzije posude

- Zone kuhanja su do određene granice, automatski se prilagođavaju promjeru posude. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni promjer koji odgovara određenoj zoni kuhanja. Za postizanje najbolje učinkovitosti ploče za kuhanje, stavite posudu u središte zone za kuhanje.
- Promjer baze induksijskog posuđa:

Promjer zone za kuhanje (mm)	Min. promjer posude (mm)
Zona 1 i 3(180 mm)	120 mm
Zona 2 i 4(160 mm)	100 mm

Gore navedeno može se razlikovati ovisno o kvaliteti korištene posude.

4 Rukovanje uređajem

Funkcija upravljanja snagom

Pomoću upravljanja snagom možete postaviti ukupnu snagu na 2,5 kW/7,4 kW. Prilikom kupnje, ploča za kuhanje je postavljena na maksimalnu moguću snagu. Podesite postavke u vezi s ograničenjima električnog sustava vašeg doma kako je opisano u sljedećem odlomku. Napomena: Ovisno o odabranoj snazi ploče za kuhanje, neke od razina snage i funkcija zone kuhanja (npr. kuhanje ili brzo zagrijavanje) mogu se automatski ograničiti kako bi se spriječilo prekoračenje odabranog ograničenja. Dok razine snage premašuju odabranu ukupnu snagu, pojavit će se simbol „PN“.



Upravljanje snagom možete podesiti samo kada je ploča za kuhanje isključena.

Prelazak s 7,4 kW na 2,5 kW:

Prilikom prve upotrebe ploče za kuhanje, imajte na umu da je zadana snaga 7,4 kW. Prvo dodirnite gumb stop + go i držite ga 5 sekundi. Čut ćete jedan zvučni signal i bljeskanje "7.4". Kada snaga "7.4" treperi, dodirnite i držite gumb pojačavanja 5 sekundi, bljeskat će do "2.5", a zatim dodirnite gumb stop + go i držite ga 5 sekundi. Zvučni signal će se oglasiti 10 puta. To znači da ste završili s podešavanjem.

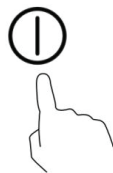
Prelazak s 2,5 kW na 7,4 kW.

Prvo dodirnite gumb za zaustavljanje i držite ga 5 sekundi. Možete čuti jedan zvučni signal i bljeskanje "2.5". Kada snaga "2.5" bljeska, dodirnite i držite tipku za pojačanje 5 sekundi, bljeskat će do "7.4", a zatim dodirnite tipku za zaustavljanje i držite je 5 sekundi. Zujalica će bljeskati 10 puta. To znači da ste završili s podešavanjem.

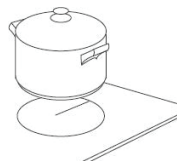
4.1 Početak kuhanja

• Nakon uključivanja, zvučno upozorenje oglasti će se jednom, svi pokazatelji zasvijetlit će na 1 sekundu, a zatim će prestati svijetliti, što označava da je štednjak ušao u način rada pripravnosti.

1. Dodirnite gumb UKLJUČENO/ISKLJUČENO, svi pokazatelji pokazuju „-“ ili „- -“.

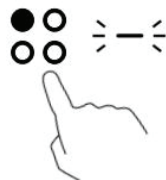


2. Stavite odgovarajuću posudu na odabranu zonu za kuhanje.

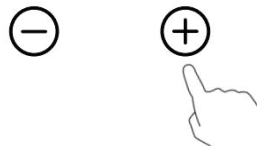


Vodite računa da dno posude koju ste stavili na štednjak i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.

3. Dodirnite gumb odabira zone kuhanja, a svjetlo pokazatelja na zaslonu pored gumba će treperiti.



4. Dok broj treperi, podesite razinu snage uzastopnim dodirivanjem upravljačkih gumba „-“ ili „+“.



- Ako ne odaberete stupanj zagrijavanja u roku od 1 minute, ploča za kuhanje će se automatski isključiti. Morat ćete ponovno početi od koraka 1.
- Postavku grijanja možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

Ako na zaslonu treperi „ $\geq 1 \leq$ “ naizmjenično sa stupnjem grijanja, to znači da:

- posudu za kuhanje niste stavili na ispravnu zonu kuhanja ili
- posuda koju koristite nije prikladna za indukcijsko kuhanje ili

4 Rukovanje uređajem

- je posuda premala ili nije ispravno centrirana na zoni kuhanja.

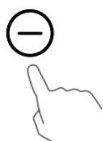
Zagrijavanje se ne odvija osim ako se na zoni kuhanja ne nalazi odgovarajuća posuda. Zaslon će se automatski isključiti nakon 1 minute ako se ne stavi odgovarajuća posuda.

4.2 Kada dovršite kuhanje

1. Dodirnite gumb odabira zone grijanja koji želite isključiti.



2. Uzastopno dodirnite upravljački gumb „-“ dok ne padne na vrijednost „0“.



3. Za isključivanje zona kuhanja dodirnite upravljački gumb UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA.



4. Pazite na vruće površine. „H“ (pokazatelj zadržane topline) pokazat će koja je zona za kuhanje vruća na dodir. Nestat će kada se površina ohladi na temperaturu koja je sigurna. Također se može koristiti kao funkcija za uštedu energije korištenjem zone koja je još vruća za zagrijavanje drugih posuda.



4.3 Uporaba funkcije pojačanja

Funkcija pojačanja je funkcija koja maksimizira snagu odabrane zone kuhanja. Kada je aktivirana, funkcija traje 5 minuta i omogućuje snažnije i brže

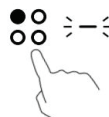
kuhanje, npr. za zagrijavanje vode u velikom loncu za kuhanje riže ili tjestenine.



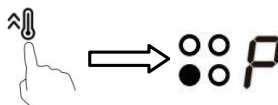
Samo zona 1 i zona 3 s funkcijom pojačanja.

Upotreba pojačanja za primjenu veće snage

1. Dodirnite upravljački gumb odabira zone grijanja koju želite pojačati, pokazatelj pored gumba će treperiti na zaslonu.

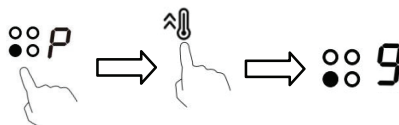


2. Dodirnite upravljački gumb funkcije pojačanja, a zona kuhanja početak će raditi u načinu pojačanog rada. Na zaslonu snage prikazat će se „P“ što označava kako je zona u načinu pojačanog rada.



3. Pojačana snaga trajat će 5 minuta, a zona će se zatim vratiti na razinu snage 9.

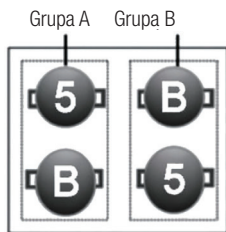
4. Ako želite otkazati funkciju pojačanja tijekom 5 minuta rada, dodirnite upravljački gumb za odabir zone kuhanja, a pokazatelj pored gumba će treperiti. Zatim, dodirnite upravljački gumb funkcije pojačanja, a zona kuhanja vratit će se na razinu snage 9.



Funkcija upravljanja snagom

Ploča za kuhanje podijeljena je u dvije grupe. Možete pojačati samo jednu zonu u svakoj grupi, a odgovarajuća zona mora biti na ili ispod razine snage 5.

4 Rukovanje uređajem

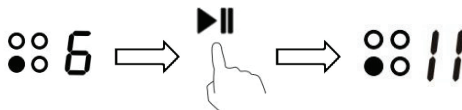


Samo zona 1 i zona 3 s funkcijom pojačanja.

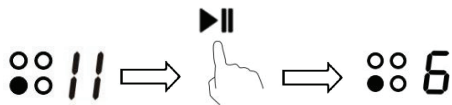
4.4 Uporaba funkcije pauze- STOP+GO

Funkcija pauze može se koristiti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. Omogućuje zaustavljanje indukcijske ploče za kuhanje i povratku kuhanju.

1. Provjerite radi li zona za kuhanje.
2. Dodirnite gumb STOP+GO, pokazatelj zone kuhanja prikazat će „II“. I tada će se deaktivirati rad indukcijske ploče za kuhanje za sve zone kuhanja, osim gumba STOP+GO, uključivanje/isključivanje i zaključavanje.



3. Za poništavanje pauze dodirnite gumb STOP+GO, nakon čega će se zona za kuhanje vratiti na prethodno podešenu razinu snage.



4.5 Blokiranje upravljačkih gumba

- Možete blokirati upravljačke gume kako biste spriječili nenamjernu upotrebu (na primjer, ako djeca slučajno uključe zone kuhanja).
- Kada su upravljački gumbi blokirani, svi upravljački gumbi osim upravljačkog gumba UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE su onemogućeni.

Blokiranje upravljačkih gumba

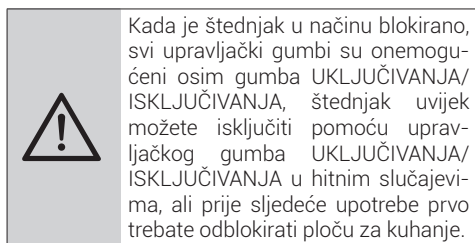
Dodirnite gumb mjerača vremena, pokazatelj mjerača vremena prikazat će „Lo“.

Odblokiranje upravljačkih gumba

1. Provjerite je li štednjak za kuhanje uključen.
2. Dodirnite i držite blokiranje upravljačkih gumba 3 sekunde



3. Sada možete početi koristiti ploču za kuhanje.



4.6 Upotreba mjerača vremena

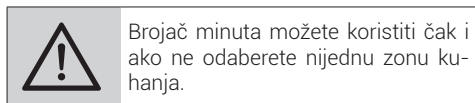
Mjerač vremena možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao brojač minuta. U tom slučaju, mjerač vremena neće isključiti nijednu zonu za kuhanje kada istekne podešeno vrijeme.
- Možete ga podesiti tako da isključi jednu ili više zona za kuhanje nakon isteka podešenog vremena.
- Mjerač vremena možete podesiti na 99 minuta.

Korištenje mjerača vremena kao brojača minuta

Ako niste odabrali niti jednu zonu za kuhanje

1. Provjerite je li ploča za kuhanje uključena.

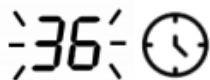


2. Dodirnite gumb mjerača vremena, pokazatelj mjerača vremena prikazat će „30“.

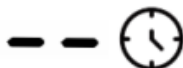


4 Rukovanje uređajem

3. Podesite postavku mjerača vremena dodirnom upravljačkog gumba - ili +. Podešene minute bit će potvrđene nakon što trepere oko 5 sekundi. Kada je vrijeme podešeno, odbrojavanje će odmah započeti. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.



4. Za poništavanje mjerača vremena dodirnite upravljački gumb mjerača vremena, podešeno vrijeme će treperiti, dok vrijeme treperi, ponovno dodirnite upravljački gumb mjerača vremena, na zaslonu mjerača vremena prikazat će se „--“.



5. Zvučno upozorenje oglašavat će se 30 sekundi, a na zaslonu mjerača vremena prikazat će se „--“ kada istekne podešeno vrijeme.



Jednom dodirnite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 1 minutu.

Dodirnite i držite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 10 minuta.

Ako podešeno vrijeme prijeđe 99 minuta, mjerač vremena će se automatski vratiti na 00 minuta.

Podešavanje mjerača vremena za isključivanje jedne zone kuhanja

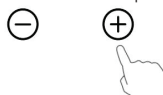
1. Dodirivanje upravljačkog gumba odabira zone grijanja.



2. Dodirnite gumb mjerača vremena, pokazatelj mjerača vremen prikazat će „30“.



3. Podesite postavku mjerača vremena dodirnom upravljačkog gumba - ili +. Podešene minute bit će potvrđene nakon što trepere oko 5 sekundi.

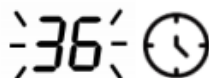


- Jednom dodirnite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 1 minutu.
- Dodirnite i držite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 10 minuta.
- Ako podešeno vrijeme prijeđe 99 minuta, mjerač vremena će se automatski vratiti na 0 minuta.

4. Ako dodirnete gumb odabira zone grijanja, a zatim dodirnete mjerač vremena tada se mjerač vremena poništava, na zaslonu minuta prikazat će se „00“, a zatim „--“.



5. Kada je vrijeme podešeno, odmah će početi odbrojavanje, a na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.



Svijetlit će crvena točka pored pokazatelja razine snage „“, što označava da je zona odabrana.



Podešavanje mjerača vremena za isključivanje više od jedne zone kuhanja

1. Ako se funkcija koristi za više od jedne zone za kuhanje, zaslon će prikazati najkraće vrijeme (npr. zona 1 ima podešeno vrijeme od 3 minute, a zona 2 ima podešeno vrijeme od 6 minuta, pa zaslon mjerača vremena prikazuje „3“.)

4 Rukovanje uređajem



Crvena točka koja treperi pored zaslona razine snage znači da zaslon mjerača vremena prikazuje preostalo podešeno vrijeme za tu zonu kuhanja. Ako želite provjeriti preostalo podešeno vrijeme druge zone kuhanja, dodirnite gumb odabira zone kuhanja za tu zonu. Mjerač vremena pokazat će njezino podešeno vrijeme.

6:00 (podesite na 6 minuta)
3:00 (podesite na 3 minute)



2. Kada istekne vrijeme kuhanja, odgovarajuća zona za kuhanje automatski će se isključiti, a na zaslonu će se prikazivati "H" dok se zona ne ohladi na sigurnu temperaturu.



Ako želite promijeniti vrijeme nakon što je podešen mjerač vremena, morate početi od koraka 1.

4.7 Zaštita od pregrijavanja

Ugrađeni senzor temperature prati temperaturu unutar ploče za kuhanje. Kada se detektira previsoka temperatura, ploča za kuhanje automatski će prestati s radom.

4.8 Zaštita od prolijevanja

Ploča za kuhanje oglasit će zvučni signal „biip“ i isključit će se nakon što se određena količina tekućine prelije preko upravljačkih gumba. Ako se to dogodi, isključite napajanje, slijedite uobičajene mjere opreza za čišćenje vrućih tekućina i provjerite je li ploča za kuhanje suha prije ponovnog početka kuhanja.

4.9 Detekcija malih predmeta

Kada se na indukcijskoj ploči za kuhanje ostavi posuda neodgovarajuće veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi mali predmet (npr. nož, vilica, ključ), indukcijska ploča za kuhanje automatski prelazi u način rada pripravnosti za 1 minutu. Ventilator za hlađenje radit će još 1 minutu.

4.10 Upozorenje na preostalu toplinu

Kada štednjak radi neko vrijeme, tada će doći do stvaranja određene preostale topline. Na zaslonu se pojavljuje slovo „H“ (indikator preostale topline) kao upozorenje na moguće ozljede koje mogu izazvati vruće površine. Nestat će kada se površina ohladi na temperaturu koja je sigurna.

4.11 Automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje je sigurnosna zaštitna funkcija vaše indukcijske ploče za kuhanje. Ona se automatski isključuje ako zaboravite isključiti napajanje zone za kuhanje. Zadana vremena isključivanja prikazana su u donjoj tablici:

Snaga struje	Zadani radni mjerač vremena (sat)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Postavke grijanja

Donje postavke su samo smjernice. Točna postavka ovisit će o nekoliko čimbenika, uključujući vaše posuđe i količinu koju kuhate.

Grijanje	Prikladno za
1 - 2	- zagrijavanje malih količina hrane - otapanje čokolade i maslaca - polako kuhanje na laganoj vatri - sporo zagrijavanje
3 - 4	- podgrijavanje - brzo kuhanje na laganoj vatri - kuhanje riže
5 - 6	palačinke
7 - 8	- pirjanje - kuhanje tjestenine

4 Rukovanje uređajem

9	• prženje u woku • zapeći • zavriti juhu • zavriti vodu
---	---

5 Smjernice za kuhanje



Budite oprezni prilikom prženja jer se ulje i mast vrlo brzo zagrijavaju, posebno ako koristite funkciju pojačavanja indukcijske ploče za kuhanje. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

5.1 Savjeti za kuhanje

- Kada hrana zavrije, smanjite temperaturu.
- Korištenje poklopca smanjit će vrijeme kuhanja i uštedjeti energiju zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoće i tako skratite vrijeme kuhanja.
- Počnite kuhati na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana zagrije.

Kuhanje na laganoj vatri, kuhanje riže

- Kuhanje na laganoj vatri se događa ispod točke vrenja, na oko 85°C, kada mjehurići povremeno izlaze na površinu tekućine za kuhanje. To je ključ ukusnih juha i variva jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Također umake na bazi jaja i umake zgusnute brašnom treba kuhati ispod točke vrenja.
- Neki zadaci, uključujući kuhanje riže koristeći apsorpcijsku metodu, mogu zahtijevati višu postavku od najniže kako bi se osigurao ispravan način kuhanja hrane u preporučenom vremenu.

Zapečeni odrezak

Za pripremu sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Meso prije kuhanja ostavite na sobnoj temperaturi približno 20 minuta.
2. Zagrijte tavu s debelim dnom.
3. Premažite obje strane odreska uljem. U vruću tavu ulijte malo ulja, a zatim u tavu spustite meso.
4. Tijekom pripreme odrezak okrenite samo jednom. Točno vrijeme pripreme ovisit će o debljini odreska i koliko želite da bude dobro ispečen. Vrijeme se može razlikovati od otprilike 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak kako biste provjerili koliko je pečen – što je čvršći, to će biti „bolje pečen“.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta kako bi se opustio i omekšao

prije posluživanja.

Za prženje u woku

1. Odaberite wok s ravnim dnom ili veliku tavu kompatibilnu s indukcijom.
2. Pripremite sve sastojke i pribor. Prženje u woku treba biti brzo. Ako kuhate velike količine, hranu kuhajte u nekoliko manjih serija.
3. Kratko zagrijte tavu i dodajte dvije žlice ulja.
4. Prvo skuhajte bilo koje meso, stavite ga sa strane i držite na toplom.
5. Popržite povrće u woku. Dok je vruće, ali još uvijek hrskavo, smanjite temperaturu zone za kuhanje, vratite meso u tavu i dodajte umak.
6. Lagano promiješajte sastojke kako biste bili sigurni da su se zagrijali.
7. Poslužite odmah.

6.1 Prije instaliranja štednjaka, provjerite je li

- Radna površina pod pravim kutom i ravna te ometa li iti jedan strukturni element prostorne zahtjeve.
- Radna površina izrađena od materijala otpornog na toplinu.
- Ako je štednjak instaliran iznad pećnice, pećnica ima ugrađeni ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtjevima za razmake i s važećim standardima i propisima.
- U trajno ožičenje ugrađena je prikladna izolacijska sklopka koja omogućuje potpuno isključenje iz strujne mreže, montirana i postavljena u skladu s lokalnim pravilima i propisima o ožičenju. Izolacijski sklopka mora biti odobrenog tipa i imati zračni razmak od 3 mm između kontakata u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako lokalni propisi ožičenja dopuštaju ovu varijaciju zahtjeva).
- Izolacijski sklopka bit će lako dostupna kupcu nakon što je ploča za kuhanje instalirana.
- U slučaju nedoumice u vezi s instalacijom obratite se uredima lokalne vlasti za graditeljstvo i pogledajte podzakonske akte.
- Za zidne površine oko ploče za kuhanje koristite završne obloge otporne na toplinu koje se lako čiste (poput keramičkih pločica).

6.2 Nakon instaliranja ploče za kuhanje, provjerite je li:

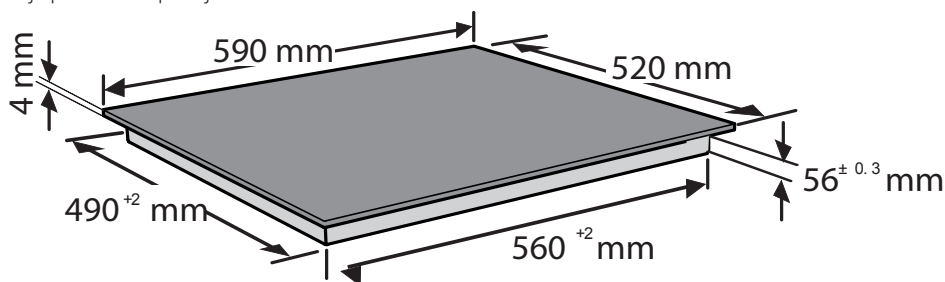
- pristup strujnom kabelu za napajanje moguć kroz vrata kuhinjskog ormarića ili ladice
- postoji dovoljan protok svježeg zraka izvana kuhinjskog ormarića do dna ploče za kuhanje.
- Ako je ploča za kuhanje instalirana iznad kuhinjske ladice ili ormarića, ispod podnožja ploče za kuhanje postavlja se toplinska zaštitna barijera.
- Izolacijski sklopka je lako dostupna kupcu.

6.3 Odabir opreme za instalaciju

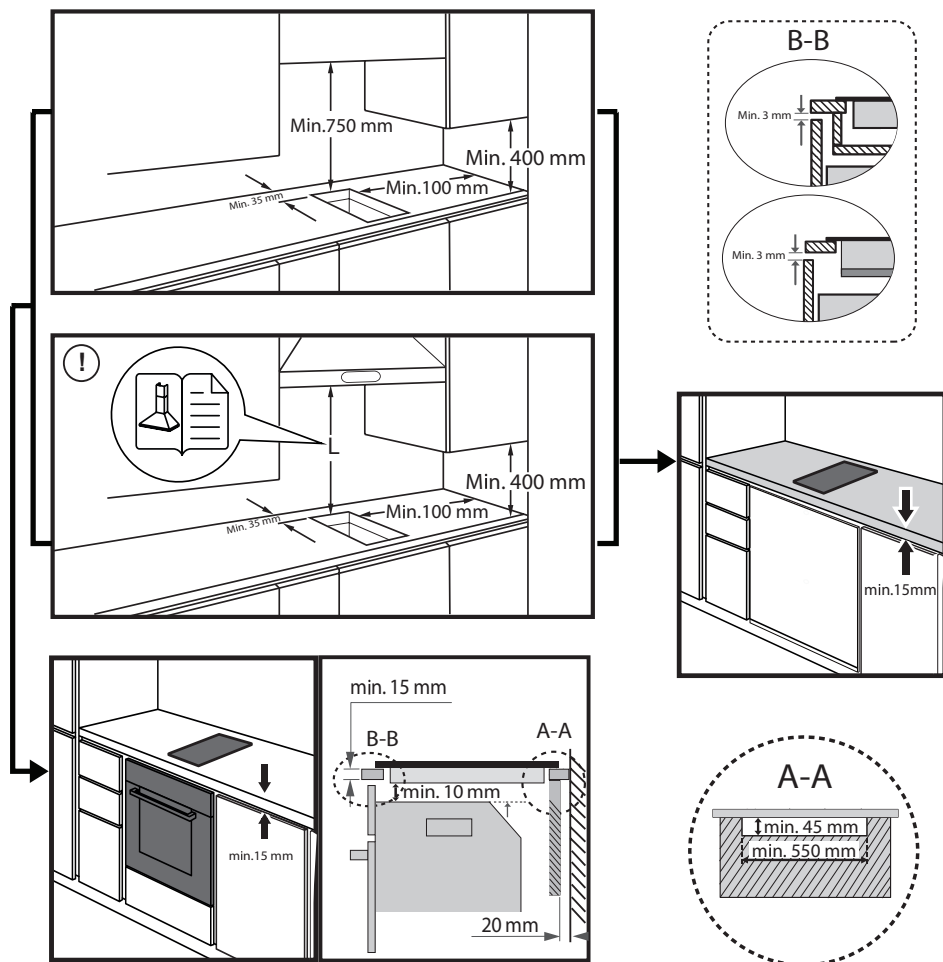
Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na nacrtu.

V svakom primjeru morate zagotoviti, da je indukcijska kuhalna plošča dobro prezračavana ter da vhod in izhod zraka nista blokirana. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča v dobrem delovnem stanju.

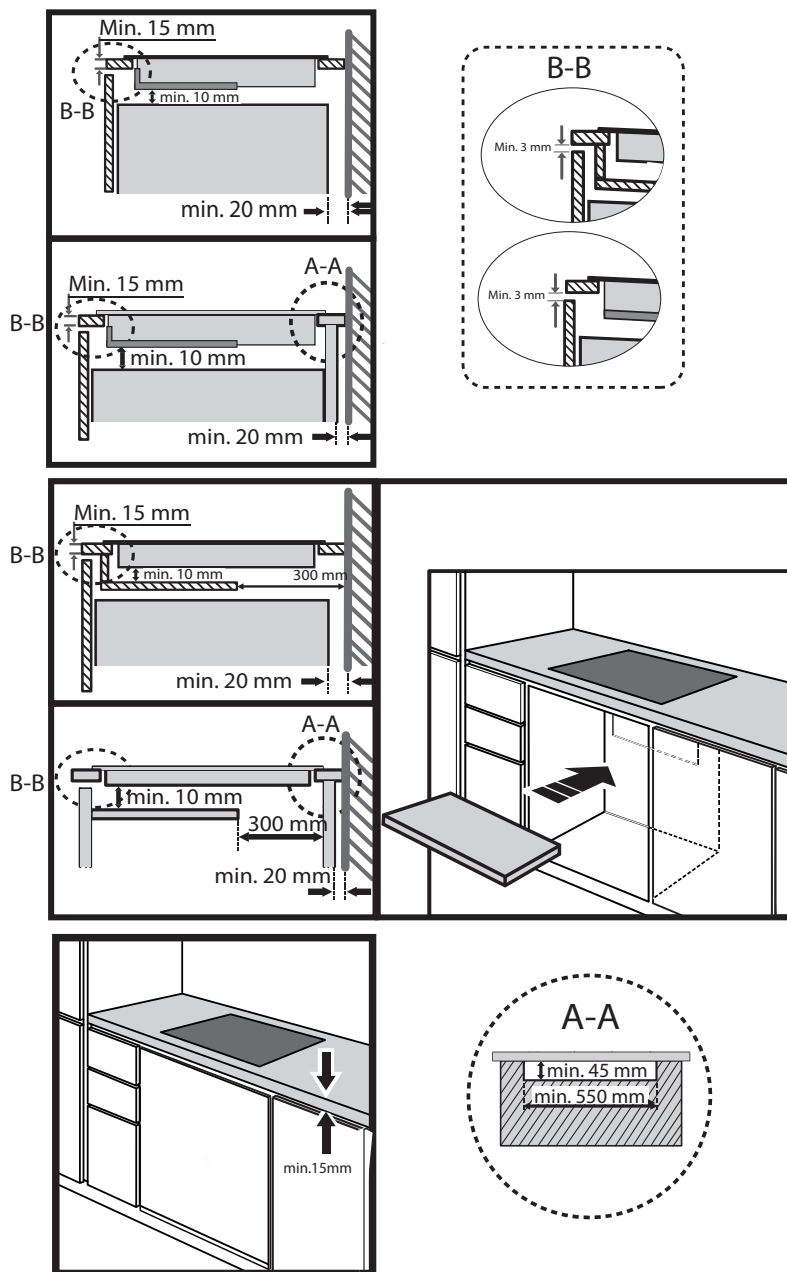
Kot je prikazano spodaj.



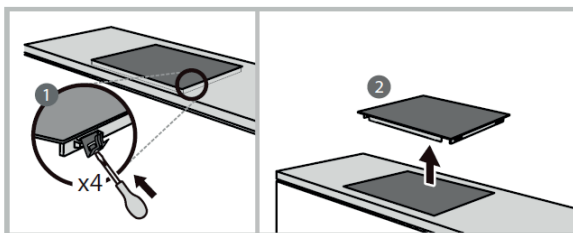
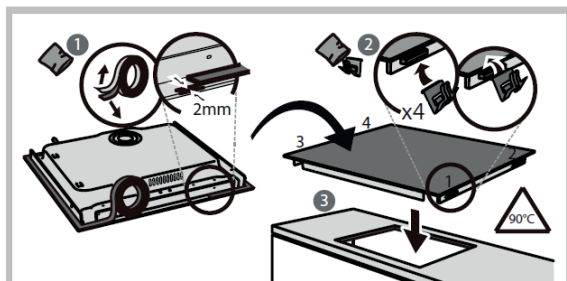
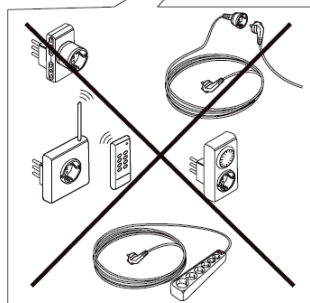
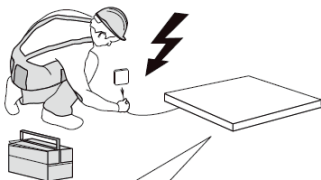
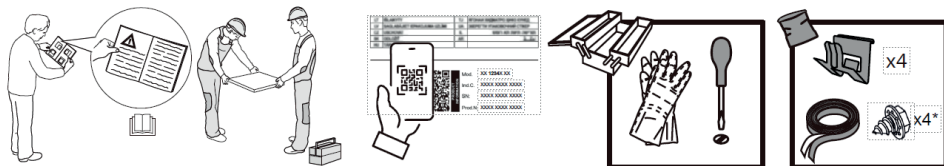
6 Instalacija uređaja



6 Instalacija uređaja



6 Instalacija uređaja



6.4 Spajanje štednjaka na strujnu mrežu

Ovu ploču za kuhanje na strujnu mrežu smije priključiti samo odgovarajuće kvalificirana osoba. Prije spajanja ploče za kuhanje na strujnu mrežu provjerite sljedeće:

1. Kućna instalacija je prikladna za snagu koju troši ploča za kuhanje.
2. Napon strujne mreže mora odgovarati naponu navedenom na nazivnoj ploči.



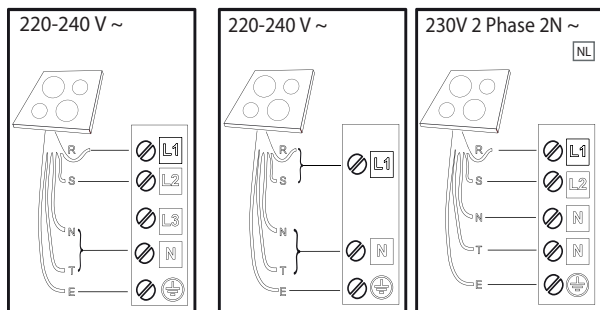
Dijelovi strujnog kabela za napajanje mogu podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj ploči. Za spajanje štednjaka na strujnu mrežu nemojte koristiti adaptere, reduktore ili odvojke jer mogu izazvati pregrijavanje i požar.

Strujni kabel za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednoj točki ne prelazi 75°C.

Provjerite s električarom je li kućni sustav ožičenja prikladan bez preinaka. Preinake smije izvoditi samo kvalificirani električar.

6 Instalacija uređaja

Napajanje treba biti spojeno u skladu s relevantnim standardom ili pomoću jednopolne strujne sklopke. Način spajanja je prikazan u nastavku.



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

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

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelëka)-mëlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)-blár (grár)

⚡E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρίνο/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zaļš/geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-желто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zeleno-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønnt-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

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

7 Čišćenje i održavanje

Što	Kako	Važno
Svakodnevna prljavština na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prelijevanje tekućine bez šećera po staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!). 3. Isperite i obrišite suhom čistom krpom ili papirnatim ručnikom. 4. Uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Kada se napajanje ploče za kuhanje isključi, neće zasvijetliti pokazatelj „vruća površina“, ali zona za kuhanje još uvijek može biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Snažne spužve za ribanje, neke najlonske spužve za ribanje i jaka/abrazivna sredstva za čišćenje mogu ogrebsti staklo. Uvijek pročitajte etiketu i provjerite je li vaše sredstvo za čišćenje ili spužva za ribanje prikladna. • Nikada ne ostavljajte ostatke sredstva za čišćenje na ploči za kuhanje: staklo se može zaprljati.
Prekipjela tekućina, topljeni sastav i mrlje od vrućeg šećera na staklu.	Odmah ih uklonite pomoću špatule, paletnim nožem ili strugalicom prikladnom za indukcijske staklene ploče za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zone za kuhanje: 1. Iskopčajte napajanje ploče za kuhanje iz sidne utičnice. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i sastružite nečistoću ili prolivenu tekućinu na ohlađenom mjestu ploče za kuhanje. 3. Očistite prljavštinu ili prolivenu tekućinu krpom za suđe ili papirnatim ručnikom. 4. Slijedite korake od 2 do 4 za 'Svakodnevna prljavština na staklu' navedene iznad.	• Mrlje od rastopljenih tekućina i slatke hrane ili prolivenih tekućina uklonite što je prije moguće. Ako pustite da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili čak možete trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posjekotina: kada je sigurnosni poklopac uvučen, oštrica strugača je oštra kao britva. Koristite s izuzetnim oprezom i uvijek čuvajte na sigurnom mjestu izvan dohvata djece.
Ostaci prolivenih tekućina na upravljačkim gumbima osjetljivim na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Obrišite proliveno. 3. Obrišite područje upravljačkih gumba osjetljivih na dodir čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno osušite područje papirnatim ručnikom. 5. Uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može se oglasiti zvučnim signalom i sama se isključiti, a upravljački gumb osjetljiv na dodir možda neće raditi dok se na njima nalazi tekućina. Prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje obavezno obrišite i osušite područje upravljačkih gumba osjetljivih na dodir.

8 Rješavanje problema

Rješavanje problema	Uzrok	Pomoć
Ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Nema napajanja.	Provjerite je li ploča za kuhanje spojena na strujnu mrežu i je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve provjerili, a problem se nije riješio, nazovite kvalificiranog tehničara.
Upravljački gumbi osjetljivi na dodir ne reagiraju.	Upravljački gumbi su blokirani.	Odblokirajte upravljačke gumbе. Upute potražite u dijelu „Korištenje indukcijske ploče za kuhanje“.
Upravljačkim gumbima osjetljivima na dodir teško se rukuje.	Možda se preko upravljačkih gumba nalazi tanki sloj vode ili možda dodirujete upravljačke gumbе vrhom prsta.	Provjerite je li područje upravljačkih gumba osjetljivih na dodir suho i dodirujte li upravljačke gumbе jagodicom prsta.
Staklo je ogrebano.	Posuđe za kuhanje ima grube rubove.	Koristite posuđe za kuhanje s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte dio 'Odabir pravog posuđa za kuhanje'.
	Korištenje neprikladnih, abrazivnih spužvi za ribanje ili sredstava za čišćenje.	Pogledajte dio 'Čišćenje i održavanje'.
Neke posude proizvode pucketave ili klikajuće zvukove.	Uzrok tome može biti način izrade posuđa (slojevi različitih metala vibriraju različito).	To je normalno za posuđe i ne predstavlja kvar.
Indukcijska ploča za kuhanje proizvodi tiho zujanje kada se koristi na postavci jake topline.	Taj zvuk proizvodi tehnologija indukcijskog kuhanja.	To je normalno, ali buka bi se trebala utišati ili potpuno nestati kada smanjite razinu postavke topline.
Buka ventilatora koja se čuje iz indukcijske ploče za kuhanje.	Uključio se ventilator za hlađenje, ugrađen u indukcijsku ploču za hlađenje, a koji sprječava pregrijavanje elektronike. Može nastaviti raditi čak i nakon što ste isključili indukcijsku ploču za kuhanje.	To je normalno i ne zahtijeva poduzimanje nikakvih radnji. Ne isključujte indukcijsku ploču za kuhanje iz zidne utičnice dok ventilator radi.

8 Rješavanje problema

Posude se ne zagrijavaju i to se na zaslonu ne pojavljuje.	Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje.	Koristite posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte dio 'Odabir pravog posuđa za kuhanje'.
	Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer je premalena za zonu kuhanja ili nije pravilno centrirana na zoni.	Centrirajte posudu i provjerite odgovara li njezino dno veličini zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona kuhanja neočekivano se isključila, oglašava se zvučni signal i prikazuje se šifra pogreške (obično se naizmjenično pojavljuje jedna ili dvije znamenke na zaslonu mjerača vremena kuhanja).	Tehnički kvar.	Zapišite slova i brojeve pogreške, isključite indukcijsku ploču za kuhanje iz zidne utičnice i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvara i pregled indukcijske zone za kuhanje

Ako se pojavi abnormalnost, indukcijski štednjak će automatski ući u zaštitno stanje i prikazat će odgovarajuće zaštitne kodove:

Rješavanje problema	Uzrok	Pomoć
F3/F4	Kvar senzora temperature indukcijske zavojnice.	Obratite se kvalificiranom tehničaru
F9/FA	Kvar senzora temperature IGBT.	Obratite se kvalificiranom tehničaru
E1/E2	Nenormalan napon napajanja.	Provjerite je li napajanje normalno. Uključite napajanje nakon što je napajanje postalo normalno.
E3	Visoka temperatura senzora temperature indukcijske zavojnice.	Obratite se kvalificiranom tehničaru

Gore navedeno su procjena i inspekcija uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati uređaj kako biste izbjegli opasnosti i oštećenja indukcijskog štednjaka.

Najprej preberite ta uporabniški priročnik!

Spoštovani uporabnik,

Hvala, da ste izbrali to napravo Beko. Upamo, da boste dosegli najboljše rezultate s svojo napravo, ki je bila izdelana z visoko kakovostjo in najsodobnejšo tehnologijo. Zato prosimo pred uporabo naprave natančno preberite celotni uporabniški priročnik in vse druge priložene dokumente ter jih shranite kot referenco za kasnejšo uporabo. Če napravo izročate nekemu drugemu, priložite tudi uporabniški priročnik. Upoštevajte navodila tako, da ste pozorni na vse informacije in opozorila v uporabniškem priročniku.

Ne pozabite, da se ta uporabniški priročnik lahko uporabi tudi na drugih modelih. Razlike med modeli bodo natančno opisane v priročniku.

Pomen simbolov

V različnih poglavjih tega uporabniškega priročnika so uporabljeni naslednji simboli:



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



OPOZORILO: Opozorila pred nevarnimi situacijami o varnosti življenja in premoženja.



OPOZORILO: Opozorilo na nevarnost požara.



OPOZORILO: Opozorilo pred električnim udarom.

Pomembna varnostna navodila – natančno preberite in jih shranite za poznejšo uporabo

1.1 Splošna varnost

To poglavje vsebuje varnostna navodila, ki vam bodo pomagala preprečiti nevarnost požara, električnega udara, izpostavljenosti uhajanju mikrovalovne energije, telesnih poškodb ali materialne škode. Neupoštevanje teh navodil razveljavi garancijo.

- Izdelki Beko ustrezajo veljavnim varnostnim standardom; zato mora, v primeru poškodbe naprave ali napajalnega kabla, le to popraviti ali zamenjati prodajalec, servisni center ali strokovnjak in pooblaščen servis, da se izognete nevarnosti. Napačna ali nepooblaščen popravila so lahko nevarna in ogrožajo uporabnika.

1.2 Namestitve

Nevarnost električnega udara

- Pred kakršnim koli delom ali vzdrževanjem aparata ga izklopite iz električnega omrežja.
- Priključitev na dober ozemljitveni sistem je nujna in obvezna.
- Spremembe na hišni električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

1.3 Upravljanje in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na zlomljeni ali počeni kuhalni plošči. Če je površina kuhalne plošče zlomljena ali počena, aparat takoj izklopite iz električnega omrežja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega strokovnjaka.

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izklopite kuhalno ploščo iz stenske vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.
- Ročaji posode so lahko vroči na dotik. Prepričajte se, da ročaji posode niso nad drugimi vklopljenimi kuhalnimi mesti. Ročaji naj bodo zunaj dosega otrok.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči opekline in oparine.

1.4 Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen s standardi elektromagnetne varnosti.

1.5 Nevarnost vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata dovolj segrejejo, da povzročijo opekline.
- Ne dovolite, da se vaše telo, oblačila ali kateri koli drug predmet (razen primerne posode) dotika indukcijskega stekla, dokler se površina ne ohladi.
- Kovinski predmeti, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne smejo biti postavljeni na površino kuhalne plošče, saj se lahko segrejejo.
- Otroci naj se ne zadržu-

1.6 Nevarnost ureznin

- Ostro rezilo strgala za kuhalno ploščo je postavljeno, ko je varnostni pokrov umaknjen. Uporabljajte zelo previdno ter vedno shranjujte na varnem mestu in zunaj dosega otrok.
- Če niste previdni, lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

1.7 Pomembna varnostna navodila

- Pred namestitvijo ali uporabo tega aparata natančno preberite ta na-

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

vodila.

- Na ta aparat ni dovoljeno postavljati vnetljivih materialov ali izdelkov.
- Posredujte te informacije osebi, odgovorni za namestitev aparata, saj lahko to zmanjša stroške namestitve.
- Ta aparat mora biti nameščen v skladu s temi navodili za namestitev, da se prepreči nevarnost.
- Ta aparat mora pravilno namestiti in ozemljiti ustrezno usposobljena oseba.
- Ta aparat je treba priključiti na tokokrog, ki ima vgrajeno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja v skladu s predpisi za električne napeljave.
- Nepravilna namestitev aparata lahko razveljavi vse garancijske zahteve ali odškodninske zahteve.
- Ko je aparat v uporabi, ga ne puščajte nenadzorovanega. Kipenje povzroča kajenje in mastna razlitja, ki se lahko vžgejo.
- Aparata ne uporabljajte za delovno ali odlagalno površino.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za ogrevanje ali gretje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhalna mesta in kuhavno ploščo, kot je opisano v tem priročniku (tj. z uporabo gumbov na dotik).
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom, sedijo ali stojijo na njem oziroma plezajo nanj.
- V elementih nad aparatom ne shranjujte predmetov, ki bi bili zanimivi za otroke. Otroci, ki plezajo na kuhavno ploščo, se lahko hudo poškodujejo.

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer je aparat v uporabi.
- Otroci ali osebe z invalidnostjo, ki omejuje njihovo sposobnost uporabe aparata, potrebujejo odgovorno in usposobljeno osebo, ki jih bo poučila o njegovi uporabi. Ta oseba mora biti prepričana, da lahko aparat uporabljajo brez nevarnosti za sebe ali svojo okolico.
- Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v priročniku. Vsaka druga servisiranja naj opravi usposobljen strokovnjak.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte ali mečite težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi in ne vlecite posode po steklo-keramični površini, saj lahko s tem opraskate steklo.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte grobih gobic ali drugih abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in za podobne namene, kot so:
 - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih območjih;
 - kmetije;
 - hoteli, moteli in druga

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

bivalna okolja, kjer ga lahko uporabljajo gostje;

– namestitve, kjer ponujajo nočitve z zajtrkom.

- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmožnostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko uporabljajo ta aparat, če jih kdo nadzira ali jim svetuje o varni uporabi aparata in če poznajo tveganja, povezana z uporabo aparata.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamen, npr. s pokrovom ali gasilno odejo.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: ne odlagajte predmetov na kuhalne površine.
- **OPOZORILO:** Če je kuhalna površina iz steklokeramike ali podobnega materiala, ki ščiti dele pod napetostjo, počena, izklopite aparat, da preprečite možnost električnega udara.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- **POZOR:** Postopek kuhanja mora biti nadzorovan.

1 Pomembna varnostna in okoljska navodila

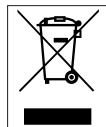
Krajši postopek kuhanja je treba nenehno nadzorovati.

- Napravo morate shranjevati v skladu z oznakami za ravnanje, navedenimi na kartonski škatli.

na zbirna mesta za embalažni material, ki jih določijo lokalne oblasti.

1.8 Skladnost z direktivo o OEEO in odlaganje odpadnega izdelka:

Ta aparat je označen v skladu z Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). Z zagotovitvijo pravilnega odstranjevanja tega aparata boste pomagali preprečiti morebitno škodo za okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko nastala, če bi bil aparat odstranjen na napačen način.



Simbol na izdelku pomeni, da z njim ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Odnosite ga na zbirno mesto za recikliranje elektronskih izdelkov.

Ta aparat zahteva specializirano odstranjevanje odpadkov. Za dodatne informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalno oblast, službo za odstranjevanje gospodinjstskih odpadkov ali trgovino, kjer ste ga kupili.

Za podrobnejše informacije o obdelavi, predelavi in recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalno oblast, službo za odstranjevanje gospodinjstskih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

1.9 Skladnost z direktivo RoHS

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

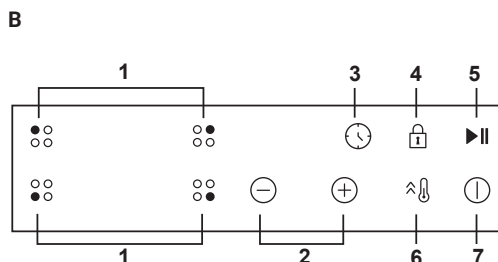
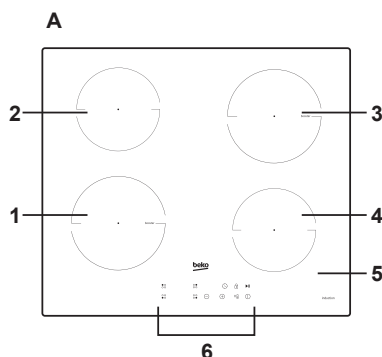
1.10 Podatki o embalaži



Embalažni materiali izdelka so izdelani iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati, v skladu z nacionalnimi predpisi o okolju. Embalažnih materialov ne odlagajte med gospodinjstke ali druge odpadke. Oddajte jih

2 Splošni pregled

2.1 Pregled



Kontrole in deli naprave

A. Pregled

1. Kuhalno mesto 1800 Boost 2000 W
2. Kuhalno mesto 1500 W
3. Kuhalno mesto 1800 Boost 2000 W
4. Kuhalno mesto 1500 W
5. Steklена plošča
6. Upravljalna plošča

B. Upravljalna plošča

1. Gumb za izbiro grelnega mesta
2. Gumbi za upravljanje moči/časovnika
3. Gumb časovnika
4. Gumb za zaklepanje tipk
5. Gumb Stop & Go
6. Gumb za funkcijo povečanja moči
7. Gumb za VKLOP/IZKLOP

2.2 Tehnični podatki

Model	HII 64400 TO HII 64400 TXO
Električni tip	RAZRED I
Kuhalna mesta	4 mesta
Napajalna napetost	220–240 V~, 50-60Hz
Vgrajena električna moč	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Velikost izdelka (D*Š*V)	590 x 520 x 60 mm
Vgradne dimenzije	560*2*490*2*56 ±0.3 mm



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila z namenom izboljšanja kakovosti izdelka.



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

2 Splošni pregled

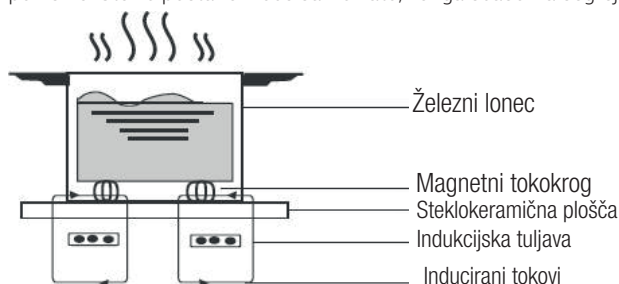
Informacije za gospodinjske električne kuhalne plošče

	Simbol Vrednost Enota	Simbol Vrednost Enota	Simbol Vrednost Enota
Identifikacija modela		HII 64400 TO – HII 64400 TXO	
Vrsta kuhalne plošče		Vgrajena kuhalna plošča	
Število kuhalnih con in/ali površin		4 mesta	
Tehnologija ogrevanja (indukcijske kuhalne plošče in kuhalne površine, sevalne kuhalne plošče, trdne plošče)		indukcijske kuhalne plošče	
Za krožne kuhalne cone ali površine: premer koristna površina na električno ogrevano kuhanje cona, zaokrožena na najbližjih 5 mm	Ø	Cona 1: 18,0 Cona 2: 16,0 Cona 3: 18,0 Cona 4: 16,0	cm
Za neokrogle kuhalne cone ali površine: dolžina in širina uporabne površine na električno ogrevano kuhalno cono ali površino, zaokroženo na najbližjih 5 mm.	L W	Ni na voljo	cm
Poraba energije na kuhalno cono ali površino izračunano na kg	EC Električno kuhanje	Cona 1:184,30 Cona 2:186,75 Cona 3:185,41 Cona 4:188,53	Wh/kg
Poraba energije za kuhalno ploščo, izračunana na kg	EC Električna kuhalna plošča	186,25	Wh/kg

3 Pred prvo uporabo

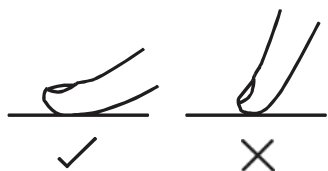
3.1 Predstavitev indukcijskega kuhanja

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in varčna tehnologija kuhanja. Deluje tako, da elektromagnetne vibracije ustvarjajo toploto neposredno v posodi in ne posredno s segrevanjem steklene površine. Steklo postane vroče samo zato, ker ga sčasoma segreje posoda.



3.2 Uporaba gumbov na dotik

- Gumbi se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati na njih.
- Uporabite blazinico prsta, ne njegove konice.
- Ob vsakem zaznanem dotiku boste zaslišali pisk.
- Poskrbite, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih ne prekriva noben predmet (npr. pribor ali krpa). Že tanek sloj vode lahko oteži uporabo gumbov.



3.3 Izbira prave posode



Uporabljajte samo posodo z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje. Bodite pozorni na simbol indukcije na embalaži ali na dnu posode.

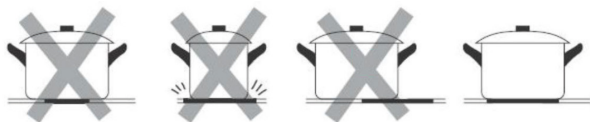
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Premaknite magnet proti dnu posode. Če ga posoda privlači, je primerna za indukcijo.
- Če nimate magnetov:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte nekaj vode.
 2. Če na zaslonu ne utripa »U« in se voda segreva, je posoda primerna.
- Posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjavno jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončena posoda.

3 Pred prvo uporabo

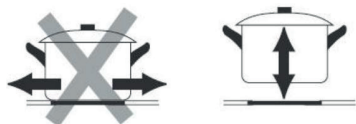
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



- Prepričajte se, da je dno posode gladko, da se ravno prilega steklu in je enake velikosti kot kuhalno mesto. Uporabljajte posodo, katere premer je enak grafiki izbranega kuhalnega mesta. Pri uporabi nekoliko širše posode se energija porablja z največjo učinkovitostjo. Če uporabljate manjšo posodo, je lahko učinkovitost manjša od pričakovane. Posodo vedno postavite na sredino kuhalnega mesta.



- Posodo vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče – ne vlecite ali potiskajte je, saj lahko opraska steklo.



3.4 Dimenzije posode

- Kuhalna mesta so omejena in se samodejno prilagodijo premeru posode. Dno te posode pa mora imeti minimalni premer, ki ustreza posameznemu kuhalnemu mestu. Za doseganje največje učinkovitosti kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhalnega mesta.
- Premer dna indukcijske posode:

Premer kuhalnega mesta (mm)	Minimalni premer posode (mm)
Mesto 1 in 3 (180 mm)	120 mm
Mesto 2 in 4 (160mm)	100 mm

Zgornje vrednosti se lahko razlikujejo glede na kakovost uporabljene posode.

4 Upravljanje aparata

Upravljanje moči

Z upravljanjem porabe energije lahko nastavite skupno moč na 2,5 kW/7,4 kW. Ob nakupu je kuhalna plošča nastavljena na največjo možno moč. Nastavite omejitve električnega sistema vaše doma, kot je opisano v naslednjem odstavku. Opomba: Glede na izbrano moč kuhalne plošče se lahko nekatere stopnje moči in funkcije kuhalne cone (npr. vrenje ali hitro segrevanje) samodejno omejijo, da se prepreči preseganje izbrane meje. Dokler moč presega izbrano skupno moč, se prikaže simbol »PN«.



Upravljanje moči lahko nastavite le, ko je kuhalna plošča izklopljena.

Preklop s 7,4 kW na 2,5 kW:

Pri prvi uporabi kuhalne plošče je privzeto stanje 7,4 kW. Najprej se dotaknite gumba Stop & Go in ga držite 5 sekund. Zaslišite en pisk in utripa vrednost »7,4«. Ko utripa moč »7,4«, pritisnite in držite gumb za povečanje moči 5 sekund, da začne utripati »2,5«, nato pa se dotaknite gumba Stop & Go in ga držite 5 sekund. Zaslišite 10 piskov, kar pomeni, da je nastavev končan.

Preklop s 2,5kW na 7,4kW.

Najprej pritisnite gumb stop +go in ga pridržite 5 sekund. Slišite eno piskavico in utripanje številke »2,5«. Ko utripa številka »2,5«, pritisnite in držite gumb za povečanje moči 5 sekund, da se številka spremeni v »7,4«, nato pa pritisnite gumb za zausstavitev + zagon in ga držite 5 sekund. Piskavica bo zapiskala 10-krat, kar pomeni, da ste nastavev zaključili.

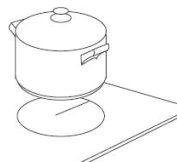
4.1 Za začetek kuhanja

- Po vklopu enkrat zapiska brenčalo, vsi indikatorji zasvetijo za 1 sekundo in se nato izklopijo, kar pomeni, da je kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.

- Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, vsi indikatorji prikazujejo »-« ali »-«.



- Na izbrano kuhavno mesto postavite primerno posodo.

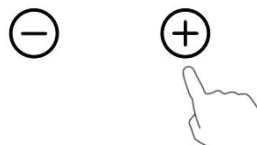


Prepričajte se, da sta spodnja stran posode in površina kuhalnega mesta čisti in suhi.

- Dotaknite se tipke za izbiro kuhalnega mesta in indikator na zaslonu poleg tipke začne utripati.



- Medtem ko številka utripa, nastavite stopnjo moči z večkratnim dotikom gumba - ali +.



- Če v 1 minuti ne izberete nastavitve toplote, se kuhalna plošča samodejno izklopi. Postopek boste morali ponoviti od 1. koraka.
- Nastavev toplote lahko kadar koli med kuhanjem spremenite.

Če na zaslonu izmenično utripata »≥ 1 ≤« in nastavev toplote, to pomeni, da:

- niste postavili posode na pravilno kuhavno mesto ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje, ali
- je posoda premajhna ali ni pravilno centrirana na kuhalnem mestu.

Če na kuhalnem mestu ni ustrezne posode, se segrevanje ne izvede. Če na kuhavno ploščo ni postavljena ustrežna posoda, se po 1 minuti zaslon samodejno izklopi.

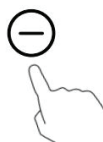
4 Upravljanje aparata

4.2 Ko končate s kuhanjem

1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta, ki ga želite izklopiti.



2. Večkrat se dotaknite gumba "–", da zmanjšate vrednost na "0".



3. Izklopite kuhalna mesta z dotikom gumba za VKLOP/IZKLOP.



4. Pazite na vroče površine. Črka »H« (indikator preostale toplote) bo prikazala, katero kuhavno mesto je vroče na dotik. Opozorilo izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. Lahko se uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite segreti še druge posode, uporabite kuhavno mesto, ki je še vroče.



4.3 Uporaba funkcije povečanja moči

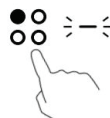
Funkcija povečanja moči (Boost) je funkcija, ki poveča moč izbranega kahalnega mesta. Ko je funkcija aktivirana, deluje 5 minut ter zagotavlja večjo moč za hitrejše kuhanje, npr. za segrevanje velikega lonca vode za kuhanje riža ali testenin.



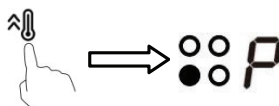
Funkcija povečanja moči je na voljo samo za kahalni mesti 1 in 3.

Uporaba funkcije povečanja moči za večjo moč

1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta, za katerega želite povečati moč. Na zaslonu utripa indikator poleg tipke.

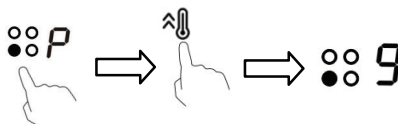


2. Dotaknite se gumba za funkcijo povečanja moči in kuhavno mesto bo začelo delovati v načinu povečane moči. Na prikazovalniku moči se prikaže »P«, kar pomeni, da je mesto v načinu povečane moči.



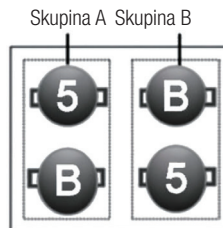
3. Povečana moč traja 5 minut, nato pa se kuhavno mesto vrne na stopnjo moči 9.

4. Če želite funkcijo povečanja moči preklicati med 5-minutnim delovanjem, se dotaknite gumba za izbiro kahalnega mesta in indikator poleg tipke začne utripati. Nato se dotaknite gumba za funkcijo povečanja moči in kuhavno mesto se vrne na stopnjo moči 9.



Upravljanje moči

Kuhalna plošča je razdeljena v dve skupini. V vsaki skupini lahko povečate moč samo 1 mesta, ustrezno mesto pa mora biti na stopnji moči 5 ali pod njo.



Funkcija povečanja moči je na voljo samo za kahalni mesti 1 in 3.

4 Upravljanje aparata

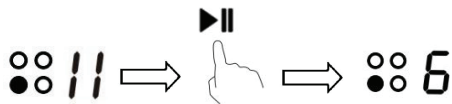
4.4 Uporaba funkcije premora – STOP+GO

Funkcijo premora lahko uporabite kadar koli med kuhanjem. Omogoča ustavitev indukcijske kuhalne plošče in vrnitev k njej.

1. Prepričajte se, da kuhalno mesto deluje.
2. Dotaknite se gumba STOP+GO. Indikator kuhalnega mesta prikaže »II«. Nato se delovanje indukcijske kuhalne plošče deaktivira na vseh kuhalnih mestih, razen tipk STOP+GO, vklop/izklop in zaklepanje.



3. Če želite preklicati stanje premora, se dotaknite gumba STOP+GO. Nato se kuhalno mesto vrne na prej nastavljeno stopnjo moči.



4.5 Zaklepanje gumbov

- Gumbes lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da bi na primer otroci pomotoma vklopili kuhalna mesta).
- Ko so gumbi zaklenjeni, so onemogočeni vsi gumbi razen gumba za VKLOP/IZKLOP.

Zaklepanje gumbov

Dotaknite se gumba za zaklepanje tipk, indikator časovnika prikaže »Lo«.

Odklepanje gumbov

1. Poskrbite, da je kuhalna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se gumba za zaklepanje tipk in ga držite 3 sekunde.



3. Zdaj lahko začnete uporabljati kuhalno ploščo.



Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so vsi gumbi onemogočeni razen gumba za VKLOP/IZKLOP. V nujnem primeru lahko kuhalno ploščo vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP, vendar morate pred naslednjo uporabo kuhalno ploščo najprej odkleniti.

4.6 Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Uporabljate ga lahko kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik ne bo izklopil nobenega kuhalnega mesta, ko poteče nastavljeni čas.
- Nastavite ga lahko tako, da po poteku nastavljenega časa izklopi eno ali več kuhalnih mest.
- Časovnik lahko nastavite na vrednost do 99 minut.

Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhalnega mesta

1. Poskrbite, da je kuhalna plošča vklopljena.

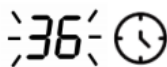


Minutni opomnik lahko uporabite, tudi če ne izberete nobenega kuhalnega mesta.

2. Dotaknite se gumba časovnika, indikator časovnika prikazuje »30«.

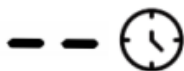


3. Prilagodite nastavev časovnika z dotikom gumba – ali +. Nastavljene minute so potrjene po približno 5 sekundah utripanja. Ko je čas nastavljen, se takoj začne odšteti. Na zaslonu se prikaže preostali čas.



4. Za preklic časovnika se dotaknite gumba za časovnik, utripanje začne nastavljeni čas. Ko čas utripa, se znova dotaknite gumba za časovnik in na zaslonu časovnika se prikaže »---«.

4 Upravljanje aparata



5. Brenčalo piska 30 sekund in na zaslonu časovnika se prikaže »--«, ko nastavljeni čas poteče.



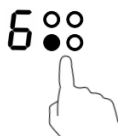
Enkrat se dotaknite gumba »-« ali »+« za časovnik, da ga zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

Dotaknite se gumba »-« ali »+« za časovnik in ga držite, da ga zmanjšate ali povečate za 10 minut.

Če nastavljeni čas preseže 99 minut, se časovnik samodejno vrne na 00 minut.

Nastavitev časovnika za izklop enega kuhalnega mesta

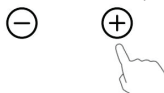
1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta.



2. Dotaknite se gumba časovnika, indikator časovnika prikazuje »30«.



3. Prilagodite nastavev časovnika z dotikom gumba - ali +. Nastavljene minute so potrjene po približno 5 sekundah utripanja.

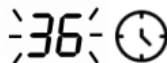


- Enkrat se dotaknite gumba »-« ali »+« za časovnik, da ga zmanjšate ali povečate za 1 minuto.
- Dotaknite se gumba »-« ali »+« za časovnik in ga držite, da ga zmanjšate ali povečate za 10 minut.
- Če nastavljeni čas preseže 99 minut, se časovnik samodejno vrne na 0 minut.

4. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta in nato časovnika; časovnik se prekloče, na prikazovalniku minut se prikaže »00« in nato »--«.



5. Ko je čas nastavljen, se takoj začne odšteti. Na zaslonu se prikaže preostali čas.



Rdeča pika poleg indikatorja stopnje moči zasveti, kar pomeni, da je kuhalno mesto izbrano.

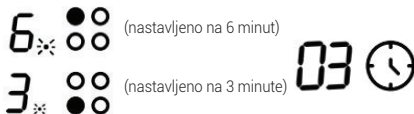


Nastavitev časovnika za izklop več kot enega kuhalnega mesta

1. Če se funkcija uporablja za več kot eno kuhalno mesto, se na zaslonu prikaže najkrajši čas (npr. kuhalno mesto 1 ima nastavljen čas 3 minute, kuhalno mesto 2 pa ima nastavljen čas 6 minut, zato se na zaslonu časovnika prikaže »3«.)



Utripajoča rdeča pika poleg prikaza stopnje moči pomeni, da zaslon časovnika prikazuje preostali nastavljeni čas za to kuhalno mesto. Če želite preveriti preostali nastavljeni čas drugega kuhalnega mesta, se dotaknite tipke za izbiro kuhalnega mesta za to mesto. Časovnik prikaže nastavljeni čas.



2. Ko čas kuhanja poteče, se ustrezno kuhalno mesto samodejno izklopi in na zaslonu je prikazana črka »H«, dokler se kuhalno mesto ne ohladi na varno temperaturo.



Če želite spremeniti čas po nastavitvi časovnika, morate začeti od 1. koraka.

4 Upravljanje aparata

4.7 Zaščita pred previsoko temperaturo

Vgrajen senzor temperature spremlja temperaturo v notranjosti kuhalne plošče. Ko zazna previsoko temperaturo, kuhalna plošča samodejno neha delovati.

4.8 Zaščita v primeru razlitja

Kuhalna plošča zapiska in se izklopi, ko se po gumbih razlije določena količina tekočine. Če se to zgodi, izklopite napajanje, upoštevajte običajne varnostne ukrepe za čiščenje vročih tekočin in se pred nadaljevanjem kuhanja prepričajte, da je kuhalna plošča suha.

4.9 Zaznavanje majhnih predmetov

Če na indukcijsko kuhalno ploščo postavite posodo neprimerne velikosti ali nemagnetno posodo (npr. aluminijasto) ali majhen predmet (npr. nož, vilice, ključ), indukcijska kuhalna plošča po 1 minuti samodejno preide v stanje pripravljenosti. Hladilni ventilator bo deloval še 1 dodatno minuto.

4.10 Opozorilo o preostali toploti

Po določenem času delovanja kuhalne plošče se pojavi preostala toplota. Na zaslonu se prikaže črka »H« (indikator preostale toplote) kot opozorilo pred morebitnimi poškodbami zaradi vročih površin. Indikator izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo.

4.11 Samodejni izklop

Samodejni izklop je varnostna zaščitna funkcija indukcijske kuhalne plošče. Samodejno se izklopi, če pozabite izklopiti napajanje kuhalnega mesta. Privzeti časi izklopa so prikazani v spodnji tabeli:

Stopnja moči	Privzeti časovnik delovanja (ure)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2

9	2
---	---

4.12 Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so le smernice. Natančna nastavitev je odvisna od več dejavnikov, vključno s posodo in količino hrane, ki jo kuhate.

Gretje	Primernost
1–2	• segrevanje majhnih količin hrane • topljenje čokolade in masla • rahlo kuhljanje • počasno segrevanje
3–4	• pogrevanje • hitro kuhljanje • kuhanje riža
5–6	• palačinke
7–8	• sotiranje • kuhanje testenin
9	• praženje • opekanje • zavretje juhe • zavretje vode

5 Smernice za kuhanje



Pri cvrtju bodite previdni, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, še posebej pri uporabi funkcije povečanja moči na indukcijski kuhalni plošči. Pri izjemno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vžgeta, kar predstavlja veliko nevarnost požara.

5.1 Nasveti za kuhanje

- Ko hrana zavre, zmanjšajte temperaturo.
- Z uporabo pokrovke skrajšate čas kuhanja in prihranite energijo zaradi zadrževanja toplote.
- Uporabite najmanjšo možno količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana segreje.

Kuhlanje, kuhanje riža

- Kuhlanje poteka pod vreliščem, pri približno 85 °C, ko se mehurčki le občasno dvignejo na površino tekočine, ki se kuha. To je ključna tehnika za okusne juhe in mehke enolončnice, saj se okusi razvijejo, ne da bi se hrana prekuhala. Tudi omake na osnovi jajo in z moko zgoščene omake kuhajte pod vreliščem.
- Nekateri postopki, vključno s kuhanjem riža z metodo absorpcije, lahko zahtevajo nastavitev, ki je višja od najnižje, da zagotovite, da bo hrana ustrezno skuhana v priporočenem času.

Opekanje zrezkov

Če želite speči sočne in okusne zrezke:

1. Pred peko naj meso pri sobni temperature počiva približno 20 minut.
2. Segrejte ponev z debelim dnom.
3. Obe strani zrezka namažite z oljem. V vročo ponev vlijte majhno količino olja, nato pa v ponev previdno dodajte meso.
4. Med peko zrezek obrnite samo enkrat. Natančen čas peke je odvisen od debeline zrezka in od tega, do kakšne stopnje želite, da je pečen. Čas peke se lahko razlikuje od približno 2 do 8 minut na stran. Pritisnite na zrezek, da ocenite, do katere stopnje je pečen. Trdnější kot je na otip, bolj je zapečen.
5. Po koncu peke pustite zrezek nekaj minut počivati na tplem krožniku, da se sprosti in zmehča,

nato pa ga postrezite.

Praženje

1. Izberite vok z ravnim dnom, ki je primeren za indukcijo, ali pa veliko ponev.
2. Pripravite vse sestavine in pripomočke. Praženje naj bo hitro. Če kuhate veliko hrane, jo pripravite v več manjših količinah.
3. Ponev na hitro predgrejte in vanjo dodajte dve jedilni žlici olja.
4. Najprej specite meso, ga postavite na stran in ga hranite na tplem.
5. Popražite zelenjavo. Ko je zelenjava vroča, a še vedno hrustljava, znižajte moč delovanja kuhalnega mesta, vrnite meso v ponev in dodajte omako.
6. Nežno premešajte sestavine, da bodo temeljito segrele.
7. Takoj postrezite.

6 Namestitev aparata

6.1 Pred namestitvijo kuhalne plošče poskrbite, da so izpolnjeni naslednji pogoji

- Delovna površina je pravokotna in ravna ter noben konstrukcijski element ne sega v zahtevan prostor.
- Delovna površina je izdelana iz toplotno odpornega materiala.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator.
- Namestitev bo v skladu z vsemi zahtevami glede prostora ter veljavnimi standardi in predpisi.
- V stalno napeljavo je vgrajeno ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja. Nameščeno in postavljeno je v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o električni napeljavi. Ločilno stikalo mora biti odobrenega tipa in zagotavljati 3-mm zračno režo med kontakti v vseh polih (ali v vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalni predpisi o napeljavi dovoljujejo to odstopanje zahtev).
- Ločilno stikalo bo po končani namestitvi kuhalne plošče enostavno dostopno stranki.
- V primeru dvoma glede namestitve se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in preverite lokalne predpise.
- Za stenske površine okoli kuhalne plošče uporabite toplotno odporne obloge, ki so enostavne za čiščenje (na primer keramične ploščice).

6.2 Po namestitvi kuhalne plošče poskrbite, da so izpolnjeni naslednji pogoji:

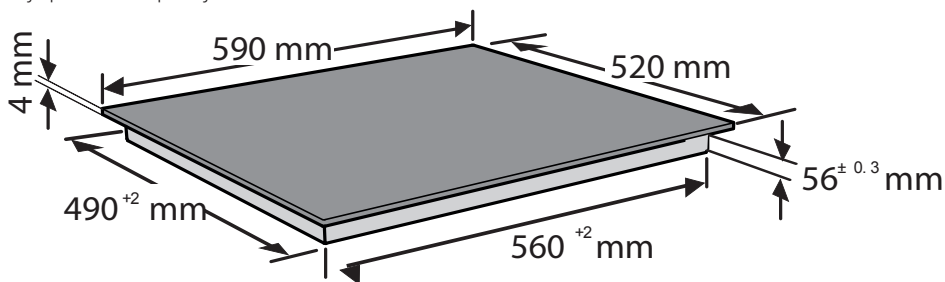
- Napajalni kabel ni dostopen skozi vrata omaric ali predale.
- Zagotovljen je zadosten pretok svežega zraka z zunanje strani elementov do dna kuhalne plošče.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali elementom, je pod dnom kuhalne plošče nameščena toplotna zaščitna pregrada.
- Ločilno stikalo je enostavno dostopno stranki.

6.3 Izbira opreme za namestitev

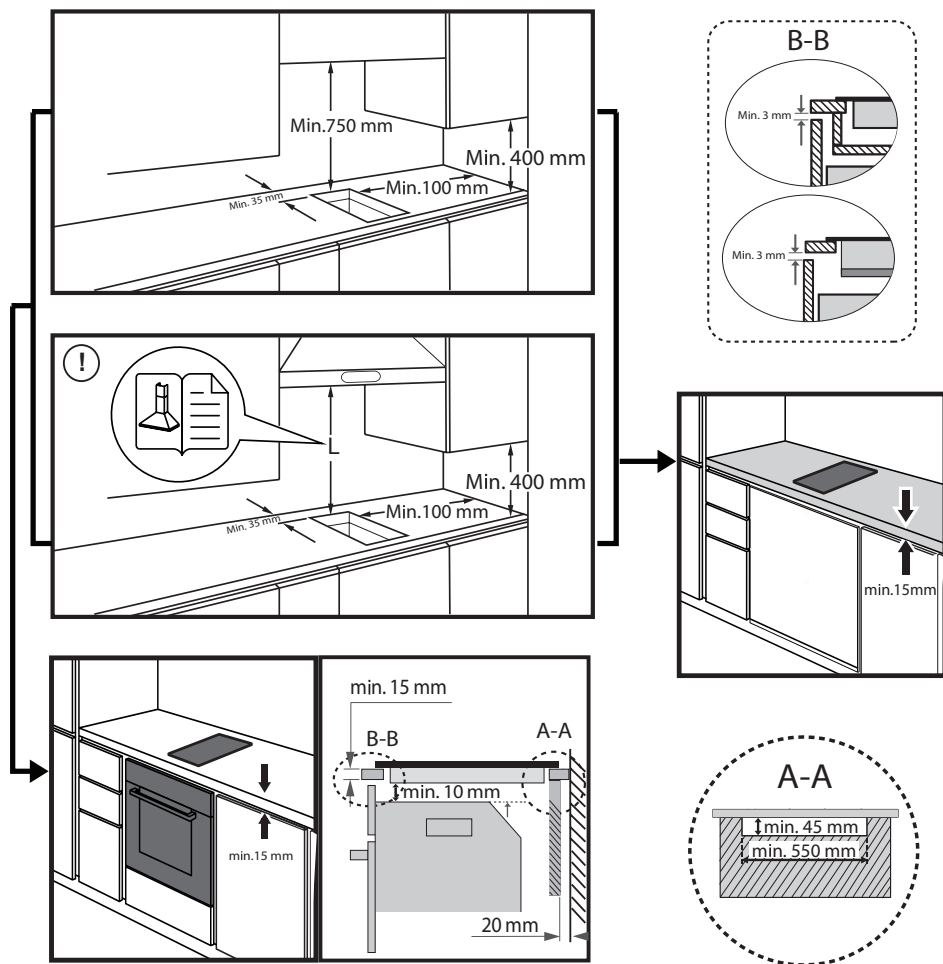
Izrežite delovno površino v skladu z velikostmi, prikazanimi na risbi.

V vsakem primeru morate zagotoviti, da je indukcijska kuhalna plošča dobro prezračevana ter da vhod in izhod zraka nista blokirana. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča v dobrem delovnem stanju.

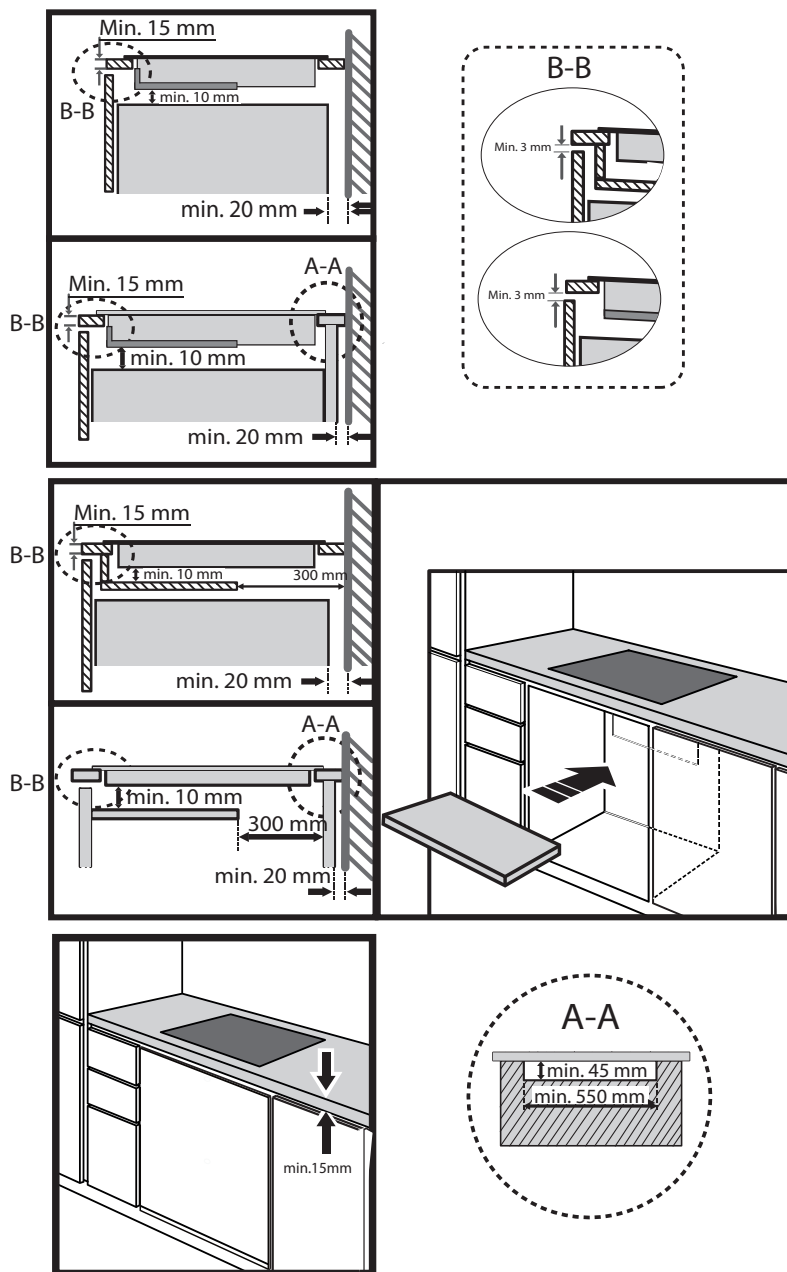
Kot je prikazano spodaj.



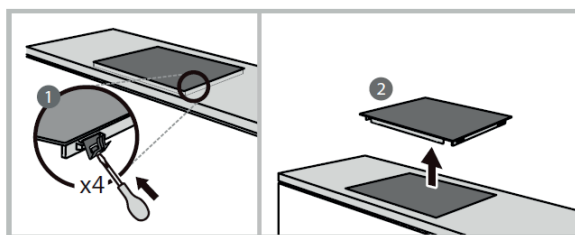
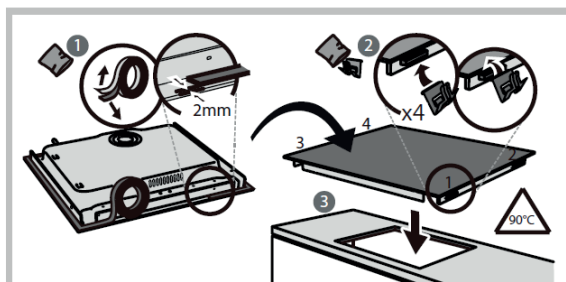
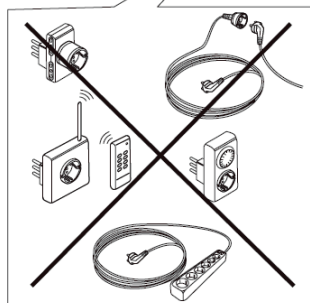
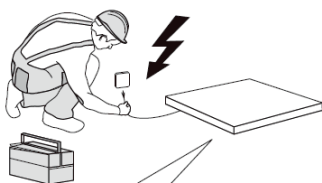
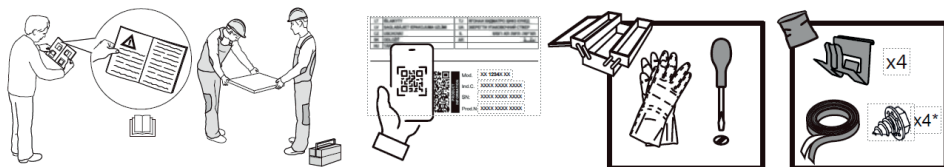
6 Namestitev aparata



6 Namestitev aparata



6 Namestitev aparata



6.4 Priklop kuhalne plošče na električno omrežje

To kuhhalno ploščo sme na električno omrežje priklopiti samo ustrezno usposobljena oseba. Pred priklopom kuhhalne plošče na električno omrežje preverite, ali:

1. je hišna električna napeljava primerna za moč, ki jo porablja kuhhalna plošča;
2. napetost ustreza vrednosti, navedeni na ploščici s podatki.



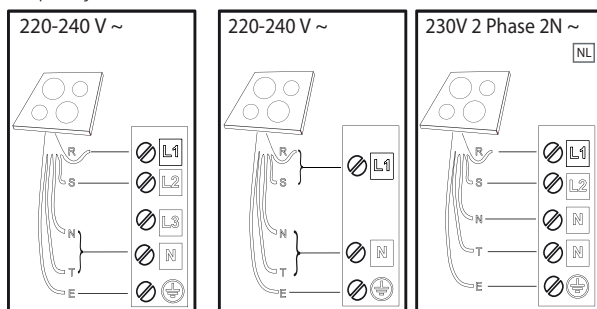
Prezere napajalnih kablov lahko prenesejo obremenitev, navedeno na ploščici s podatki. Za priklop kuhhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reducirnih elementov ali razcepnih naprav, saj lahko povzročijo pregrevanje in požar.

Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov in mora biti napeljan tako, da njegova temperatura na nobeni točki ne preseže 75 °C.

Z električarjem preverite, ali je hišna električna napeljava primerna brez potrebnih sprememb. Spremembe sme izvajati samo usposobljen električar.

6 Namestitev aparata

Napajanje mora biti priklopljeno v skladu z ustreznim standardom ali z enopolnim odklopnikom. Način priklopa je prikazan spodaj.



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

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфjав-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hñědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabruntr-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zařgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buı/glas- gular/grænn

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

Kaj	Kako	Pomembno
Vsakodnevna umazanja na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlite tekočine, ki ne vsebuje sladkorja)	1. Izklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Nanesite čistilo za kuhalno ploščo, dokler je steklo še toplo (a ne vroče). 3. Sperite in obrišite do suhega s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Vključite napajanje kuhalne plošče.	• Ko je napajanje kuhalne plošče izklopljeno, indikator vroče površine ne bo prikazan, a je kuhalno mesto lahko še vedno vroče. Bodite zelo previdni. • Grobe gobice za čiščenje, nekatere najlonske gobice za čiščenje in ostra/abrazivna čistilna sredstva lahko opraskajo steklo. Vedno preberite etiketo, da preverite primernost čistilnega sredstva ali gobice za čiščenje. • Nikoli ne puščajte ostankov čistila na kuhalni plošči: steklo se lahko umaže.
Sledovi kipenja, staljena hrana ter vroča polita tekočina, ki vsebuje sladkor	Takšno umazanijo takoj odstranite s kuhinjsko lopatico, paletnim nožem ali strgalom, primernim za indukcijske steklene kuhalne plošče, vendar bodite previdni pri vročih površinah kuhalnih mest: 1. Izklopite napajanje kuhalne plošče pri steni. 2. Držite rezilo ali pripomoček pod kotom 30° in umazanijo ali razlito tekočino postrgajte na hladno površino kuhalne plošče. 3. Očistite umazanijo ali razlito tekočino s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. 4. Izvedite korake od 2 do 4 iz zgornjega razdelka »Vsakodnevna umazanja na steklu«.	• Madeže od staljene in sladke hrane ali razlitih tekočin čim prej odstranite. Če jih pustite, da se ohladijo na steklu, jih bo morda težko odstraniti ali pa lahko trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost ureznin: ko odstranite varnostni pokrov, je izpostavljeno rezilo strgala, ki je ostro kot britev. Uporabljajte zelo previdno ter vedno shranjujte na varnem mestu in zunaj dosega otrok.
Tekočina, razlita čez gumbe na dotik	1. Izklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Pobrišite razlito tekočino. 3. Obrišite območje z gumbi na dotik s čisto vlažno gobo ali krpo. 4. Območje obrišite s papirnato brisačo, tako da je popolnoma suho. 5. Vključite napajanje kuhalne plošče.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se sama izklopi, gumbi na dotik pa morda ne bodo delovali, če je na njih tekočina. Poskrbite, da območje z gumbi na dotik obrišete do suhega, preden znova vključite kuhalno ploščo.

8 Odpravljanje težav

Odpravljanje težav	Glavni razlog	Pomoč
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Prepričajte se, da je kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težava še vedno ni odpravljena, pokličite usposobljenega tehnika.
Gumbi na dotik se ne odzivajo.	Gumbi so zaklenjeni.	Odklenite gumb. Za navodila glejte poglavje »Uporaba indukcijske kuhalne plošče«.
Upravljanje gumbov na dotik je težko.	Na gumbih je morda tanek sloj vode ali pa se jih dotikate s konico prsta.	Poskrbite, da je območje z gumbi na dotik suho, in se dotikajte gumbov z blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Posoda z grobimi robovi.	Uporabljajte posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte poglavje »Izbira prave posode«.
	Uporabljajte neprimerne, abrazivne čistilne gobice ali čistilna sredstva.	Glejte »Čiščenje in nega«.
Določena posoda oddaja poklajajoče ali klikajoče zvoke.	To je lahko posledica sestave posode (plasti različnih kovin vibrirajo različno).	To je za posodo normalno in ne predstavlja napake.
Indukcijska kuhalna plošča oddaja tih brneč zvok, ko se uporablja na visoki stopnji toplote.	To je posledica tehnologije indukcijskega kuhanja.	To je normalno, vendar se mora hrup zmanjšati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate stopnjo toplote.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši hrup ventilatorja.	Vklopil se je hladilni ventilator, vgrajen v indukcijsko kuhavno ploščo, da prepreči pregrevanje elektronike. Lahko deluje tudi po izklopu indukcijske kuhalne plošče.	To je normalno in ne zahteva nobenega ukrepanja. Med delovanjem ventilatorja ne izklaplajte napajanja indukcijske kuhalne plošče pri steni.
Posoda se ne segreje in na zaslonu se prikaže opozorilo.	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje.	Uporabljajte posodo, ki je primerna za indukcijsko kuhanje. Glejte poglavje »Izbira prave posode«.
	Indukcijska kuhalna plošča ne zazna posode, ker je premajhna za kuhavno mesto ali ni pravilno centrirana.	Postavite posodo na sredino in se prepričajte, da se njeno dno ujema z velikostjo kuhalnega mesta.

8 Odpravljanje težav

Indukcijska kuhalna plošča ali kuhalno mesto se je nepričakovano izklopilo, oglasi se zvočni signal in prikaže se koda napake (običajno se na zaslonu časovnika kuhanja izmenjuje z eno ali dvema številkami).	Tehnična napaka.	Zapišite si črke in številke napake, izklopite napajanje indukcijske kuhalne plošče pri stenski vtičnici in se obrnite na usposobljenega tehnika.
--	------------------	---

Prikaz napak in pregled indukcijskega kuhalnega mesta

Če se pojavi nepravilnost, indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopi v zaščitno stanje in prikaže ustrezne zaščitne kode:

Odpravljanje težav	Glavni razlog	Pomoč
F3/F4	Napaka senzorja temperature indukcijske tuljave.	Obrnite se na usposobljenega tehnika.
F9/FA	Napaka senzorja temperature IGBT.	Obrnite se na usposobljenega tehnika.
E1/E2	Nenormalna napajalna napetost.	Preverite, ali je napajanje normalno. Vključite aparat, ko je napajanje normalno.
E3	Visoka temperatura senzorja temperature indukcijske tuljave.	Obrnite se na usposobljenega tehnika.

Zgoraj so prikazane informacije in ukrepi v primeru pogostih napak.

Enote ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Моля, първо прочетете това ръководство за потребителя!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че предпочитате този уред Веко. Надяваме се, че ще получите най-добрите резултати от Вашия уред, който е произведен с високо качество и модерна технология. Поради тази причина, моля, прочетете внимателно цялото ръководство за потребителя и всички други придружаващи документи, преди да използвате уреда, и го запазете като справка за бъдеща употреба. Ако предадете уреда на някой друг, дайте и ръководството за потребителя. Следвайте инструкциите, като внимателно прочитате цялата информация и Разликите между моделите са изрично описани в ръководството. предупреждения в ръководството за потребителя.

Не забравяйте, че това ръководство на потребителя може да се отнася и за други модели. Разликите между моделите са изрично описани в ръководството.

Значения на символите

Следните символи се използват в различни раздели на това ръководство за потребителя:



Важна информация и полезни съвети за използването.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждения срещу опасни ситуации, касаещи сигурността на живота и имуществото.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждение за опасност от пожар.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждение за токов удар.

Важни инструкции за безопасност **Прочетете внимателно и запазете за в бъдеще**

1.1 Общи правила за безопасност

Справка Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да се предпазите от риск от пожар, токов удар, излагане на микровълнова енергия, телесни повреди или имуществени щети. Неспазването на тези инструкции анулира всяка гаранция.

- Продуктите на Веко отговарят на приложимите стандарти за безопасност; следователно, в случай на повреда на уреда или хранящия кабел, той трябва да бъде поправен или заменен от дилъра, сервизния център или специалист и упълномощен сервиз, за да се избегне всякаква опас-

ност. Неизправните или неквалифицирани ремонтни дейности могат да бъдат опасни и да създадат риск за потребителя.

1.2 Монтаж

Опасност от токов удар

- Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате каквато и да е работа или поддръжка по него.
- Съвързването към добра заземителна система е от съществено значение и задължително.
- Промени в домашната електрическа инсталация трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

1.3 Експлоатация и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не гответе на счупен или напукан котлон. Ако повърхността на котлона се счупи или напука, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа (стенен прекъсвач) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете котлона от контакта преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

1.4 Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.

1.5 Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба, достъпните части на този уред ще се нагреят

достатъчно, за да причинят изгаряния.

- Не позволявайте на тялото, дрехите или други предмети, освен подходящи съдове за готвене, да докосват индукционното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като могат да се нагреят.
- Дръжте децата далеч.
- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Проверете дали дръжките на тенджерите не висят над другите включени зони за готвене. Дръжте дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.

1.6 Опасност от порязване

- Острото като бръснач острие на стъргалката за котлони се излага, когато предпазният капак е прибран. Използвайте с изключително внимание и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
- Неспазването на предпазните мерки може да доведе до нараняване или порязвания.

1.7 Важни инструкции за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции, преди да инсталирате или използвате този уред.
- Върху този уред не трябва да се поставят никакви горими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за

монтажа на уреда, тъй като това би могло да намали разходите ви за монтаж.

- За да се избегне опасност, този уред трябва да бъде инсталиран съгласно тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно инсталиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.
- Този уред трябва да бъде свързан към електрическа верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от електрозахранването, в съответствие с правилата за окабеляване.
- Неправилното инсталиране на уреда може да анулира всяка гаранция или претенции за отговорност.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, ко-

гато е в употреба. Прекипяването причинява пушене и мазни разливи, които могат да се запалят.

- Никога не използвайте уреда си като работен плот или повърхност за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Никога не използвайте уреда си за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и плота, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните бутони).
- Не позволявайте на деца да играят с уреда, да седят, да стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, които представля-

ват интерес за децата, в шкафовете над уреда. Децата, които се катерят по котлона, могат да бъдат сериозно наранени.

- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.
- Деца или лица с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да бъдат инструктирани от отговорно и компетентно лице за употреба. Инструкторът трябва да е убеден, че може да използва уреда без опасност за себе си или за околните.
- Не ремонтирайте и не подменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Всички останали сервизни дейности трябва да се извършват

от квалифициран техник.

- Не използвайте парочистачка за почистване на котлона.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху котлона си.
- Не стъпвайте върху котлона си.
- Не използвайте тигани с назъбени ръбове и не плъзгайте тигани по стъклокерамичната повърхност, тъй като това може да я надраска.
- Не използвайте гъбки за почистване или други абразивни почистващи препарати за почистване на котлона, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент

или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

- Този уред е предназначен да се използва в битови и подобни приложения, като например:
 - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - селски къщи;
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни заведения;
 - различни видове настаняване с нощувка със закуска.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч, освен ако не са

под постоянен надзор.

- Този уред може да се използва от деца над 8 годишна възраст, хора с физически, слухови или умствени затруднения, както и от хора с липса на опит или познания, ако е осигурен контрол или им е предоставена информация относно опасностите.

- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето без надзор на котлон с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огън с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху готварските повърхности.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за готварски повърхности от стъкло-керамика или подобен материал, които защитават частите под напрежение

- Не е разрешено използването на парочистачка.

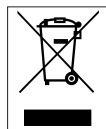
- Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде контролиран. Краткосрочният процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.

- Уредът трябва да се съхранява съгласно знаците за манипулиране, посочени върху кашона.

1.8 Съответствие с Директивата за WEEE и изхвърляне на отпадъчни продукти:

Този уред е етикетирен в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Като осигурите правилното изхвърляне на този уред, ще помогнете за предотвратяване на евентуални щети за околната среда и човешкото здраве, които биха могли да възникнат, ако той бъде изхвърлен по неправилен начин.



Символът върху продукта показва, че той не може да се третира като обикновен битов отпадък. Трябва да се предаде в пункт за събиране на отпадъци и електронни стоки.

Този уред изисква специализирано изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местния общински съвет, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, откъдето сте го закупили.

За по-подробна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местната общинска служба, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили продукта.

1.9 Съответствие с директивата RoHS

Продуктът, който сте закупили, отговаря на Директивата на ЕС RoHS (2011/65/EU). Не съдържа вредни и забранени материали, посоче-

ни в Директивата.

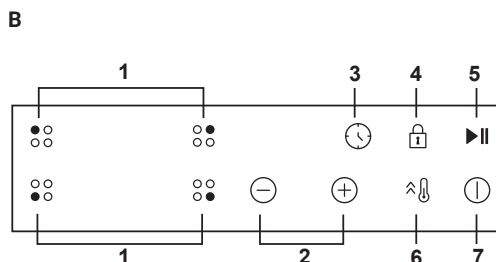
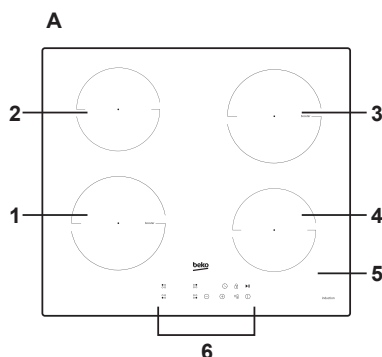
1.10 Информация за опаковката



Опаковъчните материали на продукта са произведени от рециклируеми материали в съответствие с нашите национални разпоредби за околната среда. Не изхвърляйте опаковъчните материали заедно с битовите или други отпадъци. Върнете ги в пунктовете за събиране на опаковъчни материали, определени от местните власти.

2 Общ преглед

2.1 Общ преглед



Контрол и части

А. Преглед

- 1800 Boost 2000W зона
- 1500W зона
- 1800 Boost 2000W зона
- 1500W зона
- Стъклена плоча
- Контролен панел

В. Контролен панел

- Бутон за избор на зона за отопление
- Бутони за регулиране на мощността/ бутони за регулиране на таймера
- Таймер бутон
- Бутон за заключване на ключа
- Бутон „Стоп и тръгни“
- Бутон за функция „Boost“
- Бутон ВКЛ./ИЗКЛ.

2.2 Технически данни

Модел	HII 64400 TO HII 64400 TXO
Електрически тип	КЛАС I
Зони за готвене	4 зони
Захранващо напрежение	220-240V~, 50-60Hz
Инсталирана електрическа мощност	2.5 kW: 2250-2750 W 7.4 kW: 6600-7400 W
Размер на продукта (Д*Ш*В)	590*520*60 мм
Размери за вграждане	560 ^{+2*} 490 ^{+2*} 56 ^{±0.3} мм



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предварително уведомление с цел подобряване качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съответстват точно на Вашия продукт.

2 Общ преглед

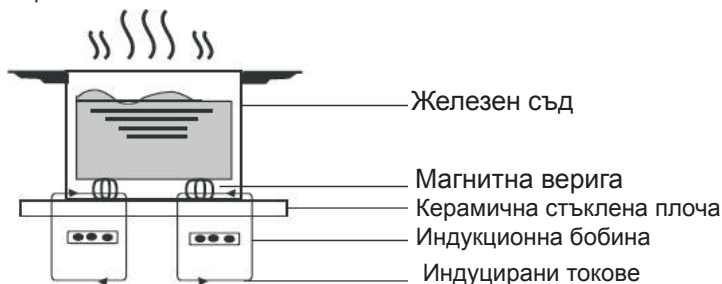
Информация за битови електрически котлони

	Символ Стойност Единица	Символ Стойност Единица	Символ Стойност Единица
Идентификация на модела		НII 64400 TO - НII 64400 TXO	
Вид котлон		Вграден котлон	
Брой зони за готвене и/или площи		4 зони	
Технология на нагряване (индукционни зони за готвене и зони за готвене, лъчисти зони за готвене, плътни плочи)		индукционни зони за готвене	
За кръгли зони за готвене или площ: диаметър на полезната повърхност за всяка електрическа зона за готвене, закръглен до най-близките 5 mm	Ø	Зона 1: 18.0 Зона 2: 16.0 Зона 3: 18.0 Зона 4: 16.0	cm
За некръгли зони или площи за готвене: дължина и ширина на полезната повърхност за всяка електрическа зона или площ за готвене, закръглени до най-близките 5 mm	L W	N/A	cm
Консумация на енергия на зона за готвене или площ, изчислена на кг	ЕС Електрическо готвене	Зона 1:184.30 Зона 2:186.75 Зона 3:185.41 Зона 4:188.53	Wh/kg
Консумация на енергия за котлона, изчислена на кг	ЕС Електрически котлон	186.25	Wh/kg

3 Преди първа употреба

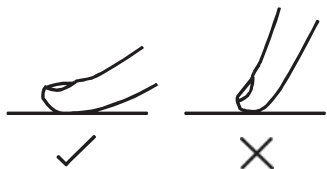
3.1 Въведение в индукционното готвене

Индукционното готвене е безопасна, усъвършенствана, ефикасна и икономична технология за готвене. Той работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в тигана, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото се нагрява само защото тиганът в крайна сметка го затопля.



3.2 Използване на бутоните за управление

- Бутоните за управление реагират на допир, така че не е необходимо да прилагате никакъв натиск.
- Използвайте възглавничката на пръста си, а не върха му.
- Ще чувате звуков сигнал всеки път, когато бъде регистрирано докосване.
- Уверете се, че бутоните за управление са винаги чисти, сухи и че няма предмети (напр. прибори или кърпа), които да ги покриват. Дори тънък воден слой може да затрудни работата с бутоните за управление.



3.3 Избор на правилните съдове за готвене



Използвайте само съдове за готвене с дъно, подходящо за индукционно готвене. Потърсете символа за индукция на опаковката или на дъното на тигана.

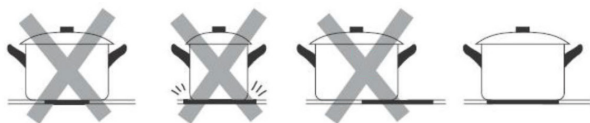
- Можете да проверите дали вашите съдове за готвене са подходящи, като направите магнитен тест. Преместете магнит към дъното на тигана. Ако се привлича, тиганът е подходящ за индукция.
- Ако нямате магнит:
 1. Налейте малко вода в тигана, който искате да проверите.
 2. Ако "U" не мига на дисплея и водата се загрева, тиганът е подходящ.
- Не са подходящи съдове за готвене, изработени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитно дъно, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.

3 Преди първа употреба

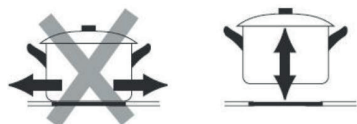
- Не използвайте съдове за готвене с нарязани ръбове или извито дъно.



- Уверете се, че дъното на тигана е гладко, приляга плътно към стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте тигани, чийто диаметър е толкова голям, колкото е изобразен графиката на избраната зона. С помощта на тенджерата с малко по-широк обхват енергията ще се използва с максимална ефективност. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да е по-ниска от очакваната. Винаги центрирайте тигана си върху зоната за готвене.



- Винаги повдигайте тиганите от индукционния плот – не ги плъзгайте, защото могат да надраскат стъклото.



3.4 Размери на тигана

- Зоните за готвене са до определен лимит, автоматично се адаптират към диаметъра на тигана. Дъното на този тиган обаче трябва да има минимален диаметър според съответната зона за готвене. За да постигнете най-добра ефективност на вашия котлон, моля, поставете тигана в центъра на зоната за готвене.
- Диаметър на основата на индукционния съд за готвене:

Диаметър на зоната за готвене (мм)	Мин. диаметър на тенджерата (мм)
Зона 1 и 3 (180 мм)	120 мм
Зона 2 и 4 (160 мм)	100 мм

Горното може да варира в зависимост от качеството на използвания тиган.

4 Функциониране на Уреда

Управление на захранването

С помощта на управление на мощността можете да настроите общата мощност на 2,5 kW/7,4 kW. При покупката, котлонът е настроен на максималната възможна мощност. Регулирайте настройката относно ограниченията на електрическата система на вашия дом, както е описано в следващия параграф. Забележка: В зависимост от избраната мощност за котлона, някои от нивата на мощност и функциите на зоните за готвене (напр. кипене или бързо загряване) могат да бъдат автоматично ограничени, за да се предотврати превишаването на избраното ограничение. Когато нивата на мощност надвишат избраната обща мощност, ще се появи символът „PN“.



Можете да настройвате управлението на мощността само когато котлонът е изключен.

Преминаване от 7,4 kW към 2,5 kW:

Когато използвате котлона за първи път, моля, обърнете внимание, че настройката по подразбиране е 7,4 kW. Първо докоснете бутона стоп + стартер и го задръжте за 5 секунди. Ще чуете еднократен звуков сигнал и мигане на „7.4“. Когато мощността „7.4“ мига, докоснете и задръжте бутона за усилване за 5 секунди, което ще доведе до ново мигане на мощност „2.5“. След това докоснете бутона стоп + стартер и го задръжте за 5 секунди. Зумерът ще издаде 10 звукови сигнала. Това означава, че настройката е завършена.

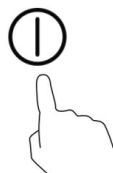
Преминаване от 2,5kW на 7,4kW.

Първо докоснете бутона стоп + старт и го задръжте за 5 секунди. Можете да чуете еднократен звуков сигнал и мигане на „2.5“. Когато мощността „2.5“ мига, докоснете и задръжте бутона за усилване за 5 секунди, което ще доведе до мигане на мощност „7.4“, след което докоснете бутона „стоп + старт“ и го задръжте за 5 секунди. Алармата ще издаде 10 звукови сигнала. Това означава, че сте завършили настройката.

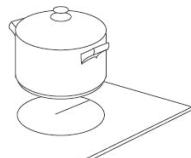
4.1 За да започнете да готвите

- След включване на захранването звуковият сигнал се чува веднъж, всички индикатори светват за 1 секунда, след което изгасват, което показва, че плотът е преминал в режим на готовност.

1. Докоснете бутона ВКЛ/ИЗКЛ., всички индикатори показват "—" или "---".

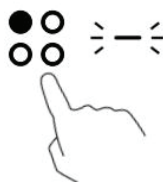


2. Поставете подходящ тиган върху избраната зона за готвене.



Уверете се, че дъното на тигана и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

3. Докоснете бутона за избор на зона за готвене и индикаторът на дисплея до бутона ще мига.



4. Докато количеството мига, задайте количеството на мощността, като докоснете многократно "-" или "+".



4 Функциониране на Уреда

- Ако не изберете степен на нагряване в рамките на 1 минута, котлонът ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
- Можете да промените степента на нагряване по всяко време по време на готвене.

Ако дисплеят мига „ $\geq U \leq$ “, редувайки се със степента на нагряване, това означава, че:

- не сте поставили тиган на правилната зона за готвене или,
- тиганът, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене или,
- тиганът е твърде малък или не е правилно центриран върху зоната за готвене.

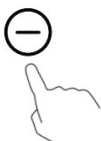
Не се извършва загреване, освен ако на зоната за готвене няма подходящ съд. Дисплеят ще се изключи автоматично след 1 минута, ако върху него не бъде поставен подходящ съд.

4.2 Когато приключите с готвенето

1. Докосване на бутона за избор на отоплителна зона, която искате да изключите.



2. Докоснете многократно контролата „-“, за да намалите до „0“.



3. За да изключите зоните за готвене, докоснете контрола ON/OFF.



4. Пазете се от горещи повърхности! „H“ (индикатор за остатъчна топлина) ще покаже коя зона за готвене е гореща на допир. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, като се използва все още горещата зона за загреване на други тигани.



4.3 Използване на функцията за усилване

Функцията Boost е функция, която увеличава максимално мощността на избрана зона за готвене. Когато е активирана, функцията продължава 5 минути и осигурява по-мощно и по-бързо готвене, например за загреване на вода в голяма тенджера за готвене на ориз или паста.



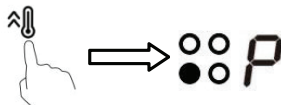
Само Зона 1 и Зона 3 с функция за усилване.

Използване на boost за прилагане на повече мощност

1. Докоснете контрола за избор на зона за нагряване, която искате да усилите, индикатор до бутона ще мига „-“ на дисплея.



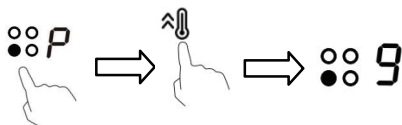
2. Докоснете контрола за функцията boost и зоната за готвене ще започне да работи в режим boost. Дисплеят за мощност ще покаже „P“, което показва, че зоната е в режим на усилване.



3. Усилената мощност ще продължи 5 минути след което зоната ще се върне към нивото на мощност 9.

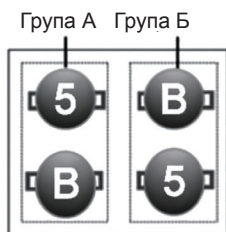
4 Функциониране на Уреда

4. Ако искате да отмените функцията за усилване по време на 5-минутното време за работа, докоснете контрола за избор на зона/готвене и индикатор до бутона ще мига. След това докоснете контрола за функцията за увеличаване и зоната за готвене ще се върне към нивото на мощност 9.



Управление на захранването

Вашият котлон е разделен на две групи. Можете да усилвате само 1 зона във всяка група, като съответната зона трябва да е на или под ниво на мощност 5.

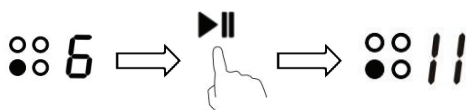


Само Зона 1 и Зона 3 с функция за усилване.

4.4 Използване на функцията за пауза - STOP+GO

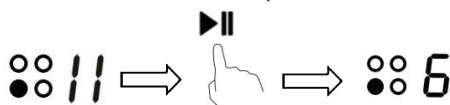
Функцията "Пауза" може да се използва по всяко време на готвенето. Това позволява спиране на индукционния котлон и връщане към него.

1. Уверете се, че зоната за готвене работи.
2. Докоснете бутона STOP+GO, индикаторът на зоната за готвене ще покаже "||". И тогава работата на индукционния котлон ще бъде деактивирана в рамките на всички зони за готвене, с изключение на бутоните STOP+GO, включване/изключване и заключване.



3. За да отмените състоянието на пауза, докоснете бутона STOP+GO, след което зоната за готвене ще се върне към степента на мощ-

ност, която сте задали преди това.



4.5 Заклучване на бутоните за управление

- Можете да заключите бутоните за управление, за да предотвратите неволното им използване (например деца да включат по погрешка зоните за готвене).
- Когато органите за управление са заключени, всички органи за управление, с изключение на органа за включване/изключване, са деактивирани.

Заклучване на бутоните за управление

Докоснете бутона за заключване на клавишите, индикаторът на таймера ще покаже „Lo“.

Отключване на бутоните за управление

1. Уверете се, че готварската печка е включена.
2. Докоснете и задръжте бутона за заключване на клавиатурата за 3 секунди.



3. Вече можете да започнете да използвате котлона си.



Когато котлонът е в режим на заключване, всички контроли са деактивирани с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ. Винаги можете да изключите котлона с контрола ВКЛ./ИЗКЛ. в случай на спешност, но първо трябва да отключите котлона преди следващата употреба.

4.6 Използване на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като брояч на минути. В този случай таймерът няма да изключи никоя зона за готвене, когато зададеното време изтече.

4 Функциониране на Уреда

- Можете да го настроите да изключва една или повече зони за готвене след изтичане на зададеното време.
- Можете да настроите таймера до 99 минути.

Използване на таймера като брояч на минути

Ако не избирате никоя зона за готвене

1. Уверете се, че котлонът е включен.



Можете да използвате брояча на минути, дори ако не избирате зони за готвене.

2. Докоснете бутона на таймера, индикаторът на таймера показва „30“.

30



3. Регулирайте настройката на таймера, като докоснете контрола - или +. Зададените минути ще бъдат потвърдени след като мигат за около 5 секунди. Когато времето е настроено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже „“ оставащото време.

:36:

4. За да отмените таймера, докоснете контрола на таймера, зададеното време ще мига. Когато времето мига, докоснете контрола на таймера отново и на дисплея на таймера ще се покаже „--“.

--

5. Зумерът ще издаде звуков сигнал в продължение на 30 секунди, а дисплеят на таймера ще покаже „--“, когато зададеното време изтече.



Докоснете контролата „-“ или „+“ на таймера веднъж, за да намалите или увеличите времето с 1 минута.

Докоснете и задръжте контролата „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите времето с 10 минути.

Ако зададеното време надвиши 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 00 минути.

Настройване на таймера за изключване на една зона за готвене

1. Докосване на контрола за избор на зона за нагряване.

6



2. Докоснете бутона на таймера, индикаторът на таймера ще покаже „30“.

30



3. Регулирайте настройката на таймера, като докоснете контрола - или +. Зададените минути ще бъдат потвърдени след като мигат за около 5 секунди.

-

+



• Докоснете контролата „-“ или „+“ на таймера веднъж, за да намалите или увеличите времето с 1 минута.

• Докоснете и задръжте контролата „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите времето с 10 минути.

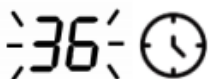
• Ако зададеното време надвиши 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 0 минути.

4 Функциониране на Уреда

4. Докоснете бутона за избор на зона за нагряване и след това докоснете таймера, таймерът се отменя, на дисплея ще се минути ще се покаже „00“, а след това „--“.



5. Когато времето е настроено, то ще започне да отброява веднага, а на дисплея ще се покаже „--“ оставащото време.



Червената точка до индикатора за ниво на мощност „H“ ще светне, показвайки, че зоната е избрана.

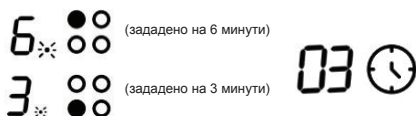


Настройване на таймера за изключване на повече от една зона за готвене

1. Ако функцията се използва за повече от една зона за готвене, дисплеят ще показва най-краткото време (например Зона 1 има зададено време от 3 минути, а зона 2 има зададено време от 6 минути, така че дисплеят на таймера показва „3“.)



Мигаща червена точка до дисплея за ниво на мощност означава, че дисплеят на таймера показва оставащото зададено време за тази зона за готвене. Ако искате да проверите оставащото зададено време на другата зона за готвене, докоснете бутона за избор на зона за готвене за тази зона. Таймерът ще покаже зададеното време.



2. Когато времето за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматич-

но и на дисплея ще се показва „H“, докато зоната се охлади до безопасна температура.



Ако искате да промените времето след настройване на таймера, трябва да започнете от стъпка 1.

4.7 Защита от прегряване

Вграден температурен сензор следи температурата вътре в котлона. Когато бъде засечена прекомерна температура, котлонът ще спре автоматично работа.

4.8 Защита от разливане

Котлонът ще издаде звуков сигнал и ще се изключи, след като определено количество течност прелее върху контролните елементи. Ако това се случи, изключете захранването, следвайте обичайните предпазни мерки за почистване на горещи течности и се уверете, че плотът е сух, преди да започнете отново да готвите.

4.9 Откриване на малки предмети

Когато върху индукционния котлон е оставен неподходящ размер или немагнитен тиган (напр. алуминиев), или друг дребен предмет (напр. нож, вилица, ключ), той автоматично преминава в режим на готовност след 1 минута. Охлаждащият вентилатор ще работи още 1 минута.

4.10 Предупреждение за остатъчна топлина

Когато печката работи известно време ще има остатъчна топлина. Буквата „H“ (индикатор за остатъчна топлина) се появява на дисплея като предупреждение за евентуално нараняване от горещи повърхности. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура.

4 Функциониране на Уреда

4.11 Автоматично изключване

Автоматичното изключване е функция за безопасност на вашия индукционен котлон. Изключва се автоматично, ако забравите да изключите захранването на зона за готвене. Времената за изключване по подразбиране са показани в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	Таймер за работа по подразбиране (час)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

9	• пържене на фурна • изгарящо • кипене на супата • вряща вода
---	---

4.12 Настройки за нагряване

Настройките по-долу са само насоки. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително вашите съдове за готвене и количеството, което готвите.

Топлина	Пригодност
1 - 2	• затопляне на малки количества храна • разтопяване на шоколад и масло • леко къкрене • бавно затопляне
3 - 4	• претопляне • бързо кипене • готвене на ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• сотиране • готвене на паста



Внимавайте при пържене, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате функцията Boost на индукционния котлон. При изключително високи температури маслото и мазнините ще се възпламенят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

5.1 Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете температурата.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия, като запази топлината.
- Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока степен и намалете степенята, когато храната се загрее добре.

Варене на тих огън, готвене на ориз

- Варенето на тих огън се случва под точката на кипене, около 85°C, когато мехурчетата само от време на време се издигат на повърхността на течността за готвене. Това е ключът към вкусните супи и крехките яхнии, защото вкусовете се развиват, без храната да се преварява. Също така трябва да готвите сосове на основата на яйца и съгъстени с брашно сосове под точката на кипене.
- Някои задачи, включително готвене на ориз по метода на абсорбция, може да изискват по-висока от най-ниската настройка, за да се гарантира правилното сготвене на храната в препоръчаното време.

Запържен стек

За да пригответе сочни и ароматни пържоли:

1. Оставете месото да престои на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с дебело дъно.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Капнете малко количество олио в горещия тиган и след това сложете месото върху него.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на готвене. Точното време за готвене

ще зависи от дебелината на пържолата и от това колко добре искате да бъде изпечена. Времето може да варира от около 2 до 8 минути на страна. Натиснете пържолата, за да прецените колко е сготвена – колкото по-твърда е на допир, толкова по-добре изпечена ще бъде.

5. Оставете стека да почине върху топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и омекне, преди да сервирайте.

За пържене

1. Изберете уок с плоско дъно, съвместим с индукция, или голям тиган.
2. Подгответе всички съставки и оборудване. Пърженето трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки порции.
3. Загрейте тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо сварете месото, оставете го настрана и го дръжте топло.
5. Запържете зеленчуците. Когато са горещи, но все още хрупкави, намалете зоната за готвене на по-ниска степен, върнете месото в тигана и добавете соса си.
6. Разбъркайте внимателно съставките, за да сте сигурни, че са се затоплили добре.
7. Сервирайте веднага.

6 Монтиране на уреда

6.1 Преди да инсталирате печката, уверете се, че

- Работната повърхност е квадратна и равна, като никакви конструктивни елементи не пречат на изискванията за пространство.
- Работната повърхност е изработена от термоустойчив материал.
- Ако печката е монтирана над фурна, тя има вграден охлаждащ вентилатор.
- Инсталацията ще отговаря на всички изисквания за свободно пространство и приложимите стандарти и разпоредби.
- В постоянното окабеляване е вграден подходящ изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от мрежовото захранване, монтиран и позициониран в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване. Изолиращият прекъсвач трябва да е от одобрен тип и да осигурява 3 мм въздушна междина между контактите във всички полюси (или във всички активни [фазни] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват това изменение на изискванията).
- Изолиращият прекъсвач ще бъде лесно достъпен за клиента с монтиран плот.
- Ако имате съмнения относно монтажа, консултирайте се с местните строителни власти и наредби.
- Използвайте топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стените около плота.

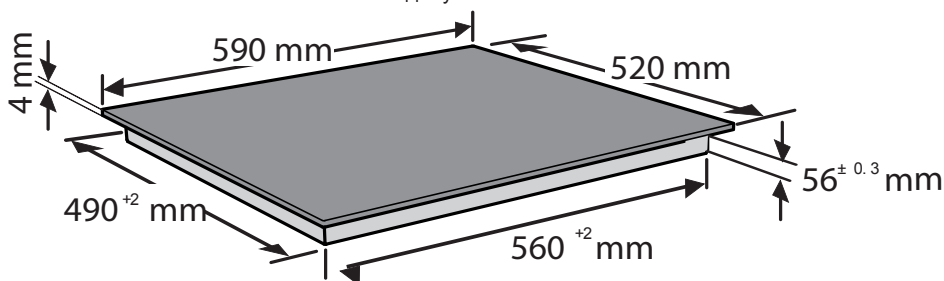
6.2 След монтажа на плота, уверете се, че:

- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафовете или чекмеджетата
- Има достатъчен поток от свеж въздух от външната страна на шкафовете до основата на плота.
- Ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, под основата му се монтира термозащитна бариера.
- Изолиращият прекъсвач е лесно достъпен за клиента.

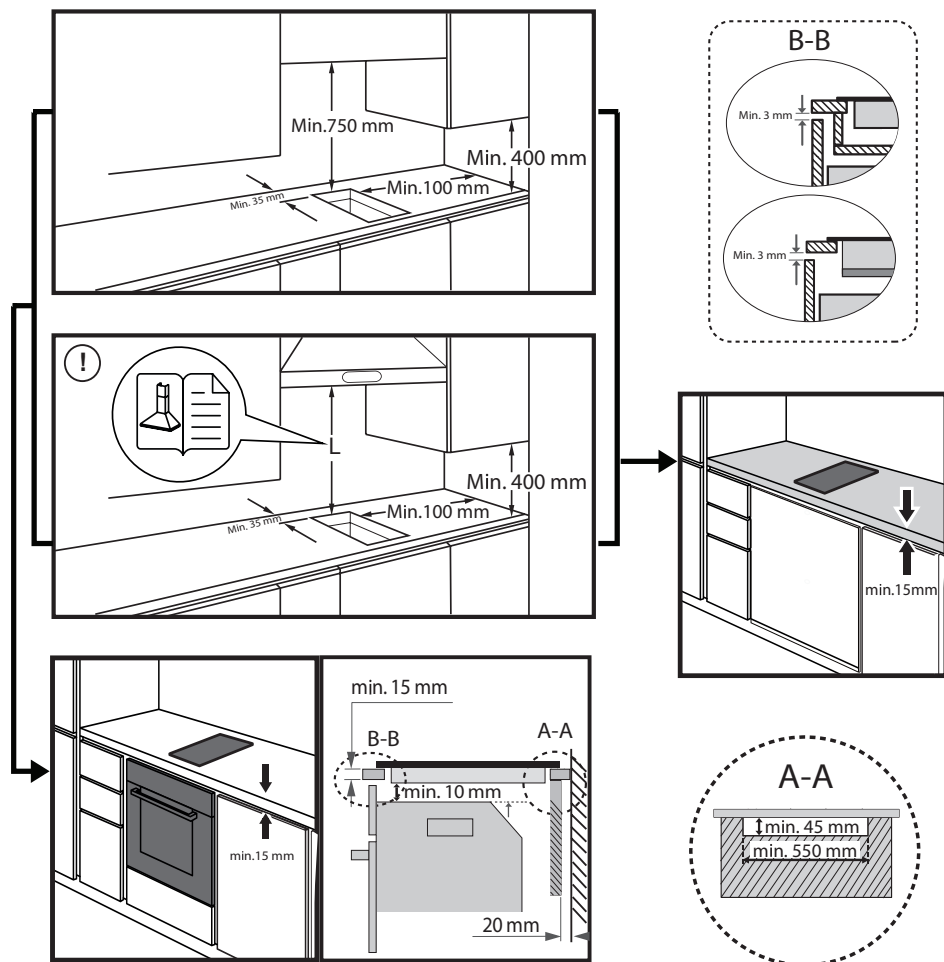
6.3 Избор на монтажното оборудване

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

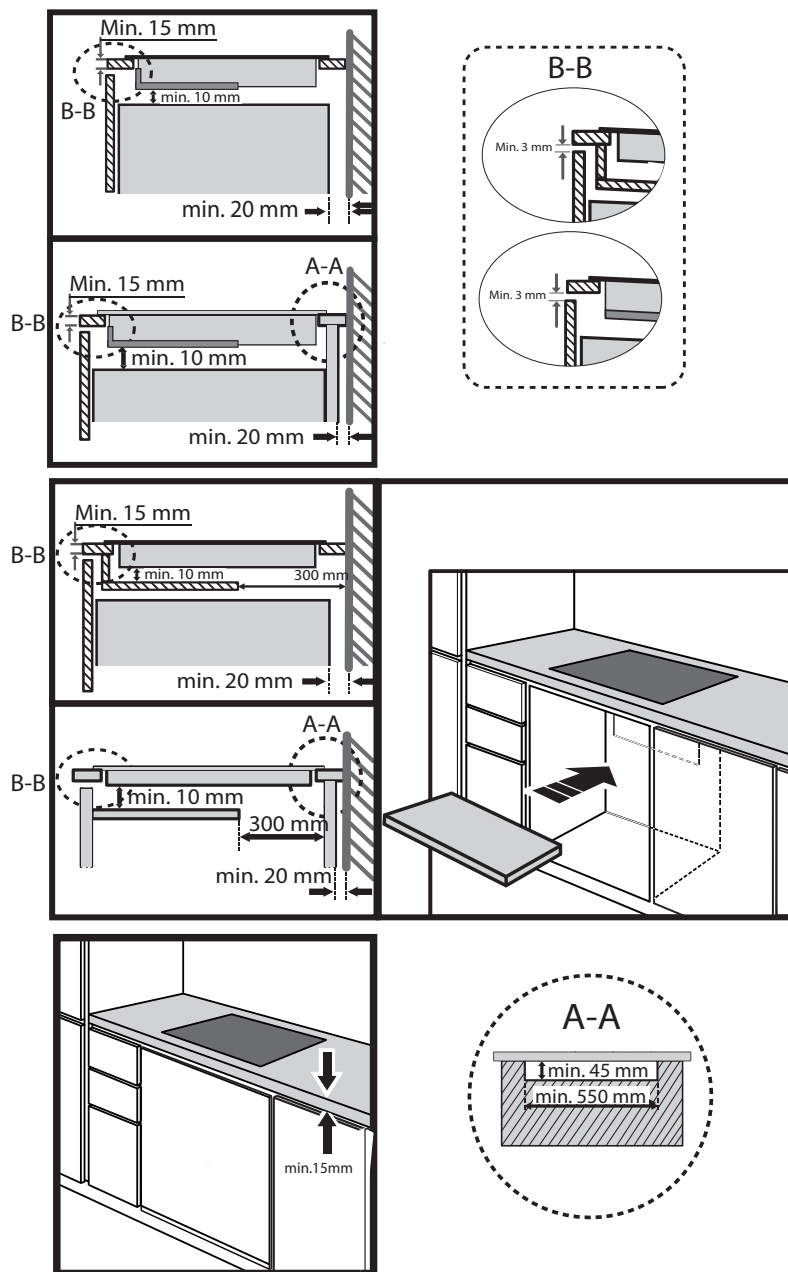
При всички обстоятелства се уверете, че индукционният плот е добре вентилиран и че отворите за вход и изход на въздух не са блокирани. Уверете се, че индукционният котлон е в добро работно състояние. Както е показано по-долу.



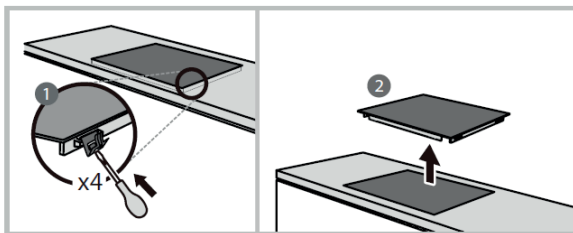
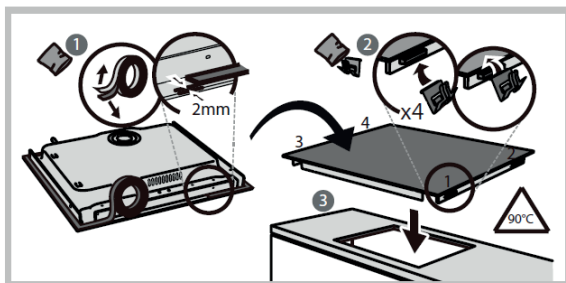
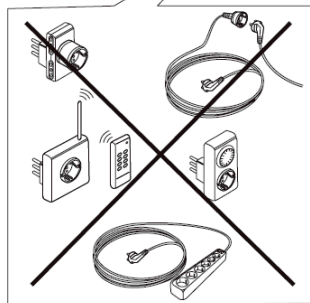
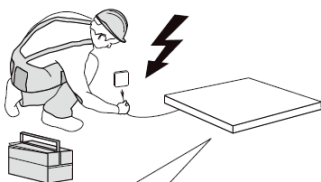
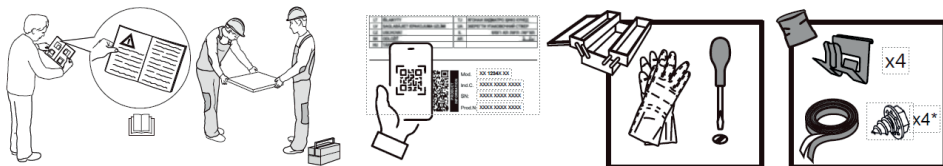
6 Монтиране на уреда



6 Монтиране на уреда



6 Монтиране на уреда



6.4 Свързване на печката към електрическата мрежа

Този плот трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от квалифицирано лице. Преди да свържете плота към електрическата мрежа, проверете дали:

1. Домашната електрическа инсталация е подходяща за мощността, консумирана от котлона.
2. Напрежението съответства на стойността, посочена на табелката с данни



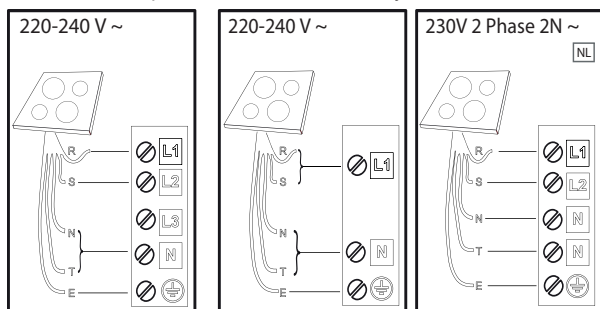
Сеченията на захранващия кабел могат да издържат на натоварването, посочено на табелката с данни. За да свържете печката към електрическата мрежа, не използвайте адаптери, редуктори или разклонители, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.

Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде разположен така, че температурата му да не надвишава 75°C във всяка точка.

Проверете с електротехник дали домашната електрическа инсталация е подходяща без промени. Промени трябва да се правят само от квалифициран електротехник.

6 Монтиране на уреда

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие със съответния стандарт или с еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



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

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabruntkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

7 Почистване и поддръжка

Какво	Как	Важно
Ежедневни замърсявания по стъклото (отпечатащи от пръсти, следи, петна от храна или разливи на незахарни течности върху стъклото)	1. Изключете захранването на котлона. 2. Нанесете препарат за почистване на котлони, докато стъклото е още топло (но не горещо!). 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или кухненска хартия. 4. Включете отново захранването на котлона.	• Когато захранването на котлона е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Мощните търкалки, някои найлонови търкалки и агресивните/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат или гъба за почистване е подходящ. • Никога не оставяйте остатъци от почистващ препарат върху котлона: стъклото може да се оцвети.
Прекипявания, топения и горещи захарни разливи по стъклото	Отстранете ги незабавно с помощта на стъргалка за рибни резени, шпатула или бръснарско ножче, подходящо за индукционни стъклокерамични котлони, но внимавайте с горещите повърхности на зоната за готвене: 1. Изключете захранването на котлона от контакта. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстържете замърсяването или разлятата течност на хладно място от котлона. 3. Почистете замърсяването или разлятата течност с кърпа за съдове или кухненска хартия. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване на стъкло“ по-горе.	• Премахнете петната, оставени от разтопени течности и сладка храна или разляти течности, възможно най-скоро. Ако се оставят да се охладят върху стъклото, може да е трудно да се отстранят или дори трайно да повредят стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато предпазният капак е прибран, острието на стъргалката е остро като бръснач. Използвайте с изключително внимание и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
Преливания върху бутоните за управление	1. Изключете захранването на котлона. 2. Попийте разлятото 3. Избършете зоната за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Избършете зоната напълно с кухненска хартия. 5. Включете отново захранването на котлона.	• Котлонът може да издаде звуков сигнал и да се изключи сам, а сензорните бутони може да не работят, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте подсушили зоната за сензорно управление, преди да включите отново котлона.

8 Отстраняване на неизправности

Отстраняване на неизправности	Първопричина	Помощ
Котлонът не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че плотът е свързан към електрическата мрежа и че е включен. Проверете дали има прекъсване на електрозахранването във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Управлението е заключено.	Отключете управлението. Вижте раздел „Използване на индукционния котлон“ за инструкции.
Сензорните контроли са трудни за работа.	Възможно е да има лек воден филм върху контролите или може да използвате върха на пръста си, когато докосвате контролите.	Уверете се, че зоната за сензорно управление е суха и използвайте върха на пръста си, когато докосвате контролите.
Стъклото се драска.	Съдове за готвене с груби ръбове.	Използвайте съдове за готвене с плоски и гладки дъна. Вижте „Избор на правилните съдове за готвене“.
	Използват се неподходящи абразивни гъбки или почистващи препарати.	Вижте „Почистване и грижа“.
Някои тигани издават пукащи или щракащи звуци.	Това може да се дължи на конструкцията на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за готварските съдове и не е признак за повреда.
Индукционният котлон издава тихо бръмчене, когато се използва на висока степен на нагряване.	Това се дължи на технологията на индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът би трябвало да намалее или да изчезне напълно, когато намалите степента на нагряване.
Шум от вентилатор, идващ от индукционния плот.	Вграден във вашия индукционен плот охлаждащ вентилатор се е включил, за да предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния котлон.	Това е нормално и не изисква никакви действия. Не изключвайте захранването на индукционния котлон от контакта, докато вентилаторът работи.

8 Отстраняване на неизправности

Тиганите не се нагряват и на дисплея се появява .	Индукционният котлон не може да разпознае тигана, защото не е подходящ за индукционно готвене.	Използвайте съдове за готвене, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздел „Избор на правилните съдове за готвене“.
	Индукционният котлон не може да разпознае тигана, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху нея.	Центрирайте тигана и се уверете, че дъното му съответства на размера на зоната за готвене.
Индукционният котлон или зоната за готвене се е изключила неочаквано, чува се звуков сигнал и се показва код за грешка (обикновено се редува с една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа повреда.	Моля, запишете буквите и цифрите на грешките, изключете индукционния котлон от контакта и се свържете с квалифициран техник.

Индикация за повреди и проверка на индукционна зона за готвене

Ако възникне аномалия, индукционната печка автоматично ще влезе в защитно състояние и ще покаже съответните защитни кодове:

Отстраняване на неизправности	Първопричина	Помощ
F3/F4	Повреда на температурния сензор на индукционната бобина.	Моля, свържете се с квалифициран техник.
F9/FA	Температурен сензор на повреда в IGBT транзистора.	Моля, свържете се с квалифициран техник.
E1/E2	Ненормално захранващо напрежение.	Моля, проверете дали захранването е нормално. Включете захранването, след като захранването е нормално.
E3	Висока температура на сензора за температура на индукционната бобина.	Моля, свържете се с квалифициран техник.

Горното е преценка и проверка на често срещани повреди.

Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди по индукционната печка.

Ве молиме, најнапред прочитајте го ова упатство за употреба!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што се одлучивте за овој апарат на Веко. Се надеваме дека добро ќе Ви користи овој апарат, кој е произведен со висок квалитет и според најнова технологија. Затоа Ве молиме внимателно прочитајте го целото упатство за употреба и другите приложени документи пред да го користите апаратот и чувајте ги во случај да Ви затребаат. Ако му го дадете апаратот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата со тоа што ќе обрнете внимание на сите информации и предупредувања наведени во ова упатство.

Имајте на ум дека ова упатство за употреба може да важи и за други модели. Разликите во моделите се јасно опишани во упатството.

Значење на симболите

Во различни делови од ова упатство за употреба се користат следниве симболи:



Важни информации и корисни совети во врска со користењето на апаратот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Предупредувања во врска со опасни ситуации поврзани со безбедноста на човечкиот живот и на материјалниот имот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Предупредување за опасност од пожар.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Предупредување за опасност од електричен удар.

Важни упатства за безбедностаПрочитајте внимателно и зачувајте за во иднина

1.1 Општа безбедност

Овој дел содржи упатства за безбедноста што ќе помогнат да не дојде до пожар, електричен удар, изложеност на пропуштена микробранова енергија, физички повреди или оштетување на материјалниот имот. Ако не се следат овие упатства, гаранцијата ќе изгуби важност.

- Производите на Веко се во согласност со важечките стандарди за безбедност; затоа, во случај на оштетување на уредот или на електричниот кабел, треба да ги поправи или замени продажниот салон, сервисниот центар или некое стручно лице

или овластен сервис за да не се предизвика некаква штета. Поради погрешни или нестручни поправки може да биде доведен во опасност корисникот на уредот.

1.2 Инсталирање

Опасностоелектричен удар

- Исклучете го апаратот од електричната мрежа пред да вршите какви било работи или одржување на него.
- Поврзувањето со добар систем за заземјување е од суштинско значење и задолжително.
- Промените во домашниот систем за поврзување мора да ги врши само квалификуван електричар.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со електричен удар или смрт.

1.3 Ракување и одржување

Опасностоделектричен удар

- Не гответе на скршена или напукната плоча за готвење. Доколку површината на плочата за готвење се скрши или пукне, веднаш исклучете го апаратот од електричната мрежа (сиден прекинувач) и контактирајте квалификуван техничар.
- Исклучете ја плочата за готвење од сидот пред чистење или одржување.
- Непочитувањето на овој совет може да резултира со електричен удар или смрт.

1.4 Опасност по здравјето

- Овој апарат е во согласност со стандардите за електромагнетна

безбедност.

1.5 Опасност од жешка површина

- За време на употребата, достапните делови од овој апарат ќе станат доволно загреани за да предизвикаат изгореници.
- Не дозволувајте Вашето тело, облека или кој било друг предмет освен соодветен сад за готвење да дојде во контакт со индукциското стакло додека површината не се олади.
- Металните предмети како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на површината на шпоретот бидејќи можат да се загреат.
- Држете ги децата настрана.
- Рачките на тенџерињата може да бидат жешки

на допир. Проверете дали рачките на тенџерето не висат над другите вклучени рингли. Рачките чувајте ги подалеку од дофат на деца.

- Непочитувањето на овој совет може да резултира со изгореници и труење.

1.6 Опасност од исекотини

- Острото сечило на стругалката за плочата за готвење се изложува кога ќе се повлече заштитниот капак. Користете многу претпазливо и секогаш чувајте го на безбедно и подалеку од дофат на деца.
- Непочитувањето на претпазливоста може да резултира со повреди или исеченици.

1.7 Важни упатства за безбедноста

- Внимателно прочитајте ги овие упатства пред да го монтирате или користите овој апарат.
- Никаков запалив материјал или производи не треба да се ставаат врз овој апарат во ниту еден момент.
- Доставете ги овие информации до лицето одговорно за монтирање на апаратот, бидејќи тоа би можело да ги намали трошоците за монтирање.
- За да се избегне опасност, овој апарат мора да се монтира според овие упатства за монтирање.
- Овој апарат треба правилно да го монтира и заземји само соодветно квалификувано лице.
- Овој апарат треба да

биде поврзан на струјно коло кое вклучува изолациски прекинувач кој овозможува целосно исклучување од напојувањето во согласност со правилата за поврзување.

- Неправилното монтирање на апаратот може да ги поништи гаранцијата или барањата за одговорност.
- Не оставајте го апаратот без надзор кога се употребува. Превривањето предизвикува чадење и масни прелевања што може да се запалат.
- Не го користете апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Не оставајте предмети или прибор на апаратот.
- Не го користете апаратот за затоплување или загревање на

просторијата.

- По употреба, секогаш исклучувајте ги ринглите и плочата за готвење како што е опишано во ова упатство (т.е. со користење на контролите на допир).
- Не дозволувајте децата да си играат со апаратот или да седат, стојат или се качуваат на него.
- Не чувајте предмети што ги интересираат децата во ормари над апаратот. Децата што се качуваат на плочата за готвење би можеле сериозно да се повредат.
- Не ги оставајте децата сами или без надзор во просторијата каде што се користи апаратот.
- Децата или лицата со попреченост што им ја ограничува способноста за користење на апаратот треба да имаат одговорно и компетентно лице кое

1 Важни упатства за безбедноста и животната средина

- ќе ги упати во неговата употреба. Инструкторот треба да биде уверен дека може да го користи апаратот без опасност за себе или за околината.
- Не поправајте или заменувајте ниту еден дел од апаратот освен ако не е препорачано во упатството. Секое друго сервисирање треба да го изврши квалификуван техничар.
 - Не користете чистач на пареа за чистење на плочата за готвење.
 - Не ставајте или испуштајте тешки предмети на плочата за готвење.
 - Не стојте на плочата за готвење.
 - Не користете тави со назабени рабови и не влечете ги тавите по керамичко-стаклената површина бидејќи тоа може да го изгребе стаклото.
 - Не користете стругалки или други груби абразивни средства за чистење за чистење на плочата за готвење, бидејќи тие можат да го изгребат индукциското стакло.
 - Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да го замени производителот или неговиот сервисер или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
 - Овој уред е наменет за употреба во домаќинството или на места како што се:
 - чајни кујни за вработените во продавници, канцеларии и други работни средини;
 - фарми;
 - за посетителите во хотели, мотели и

во други објекти за сместување;

– пансиони и слични средини.

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Апаратот и неговите достапни делови се загреваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејните елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.

- Овој уред може да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со упатствата во врска со безбедното користење на уредот и со опасностите што се

вклучени притоа.

- Деца не смеат да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца без нечиј надзор.

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Готвењето на шпорет без надзор со маст или масло може да биде опасно и може да резултира со пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете пожарот со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пример, со капак или противпожарно ќебе.

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Опасност од пожар: не складирајте предмети на површините за готвење.

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Доколку површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете

1 Важни упатства за безбедноста и животната средина

можност од електричен удар, за површини на плоча за готвење од стаклокерамика или сличен материјал што ги штити деловите под напон

- Да не се користи чистач на параа.
- Апаратот не е наменет да се ракува преку надворешен тајмер или одвоен систем за далечинско управување.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење мора да биде под надзор. Краткорочниот процес на готвење мора постојано да се надгледува.
- Уредът трябва да се съхранява съгласно знаците за манипулиране, посочени върху кашона.

1.8 Согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (WEEE) и фрлање на отпадниот производ:

Овој апарат е означен во согласност со Европската директива 2012/19/EU за отпадна електрична и електронска опрема (WEEE). Со правилно отстранување на овој апарат, ќе помогнете да се спречи секаква можна штета врз животната средина и здравјето на луѓето, што инаку би можела да се предизвика доколку се отстрани на погрешен начин.



Симболот на производот означува дека не може да се третира како обичен домашен отпад. Треба да се однесе на место за собирање за рециклирање на електронски производи.

Овој апарат бара специјализирано отстранување на отпадот. За повеќе информации во врска со третманот, преработката и рециклирањето на овој производ, контактирајте ја Вашата локална самоуправа, службата за отстранување на домашен отпад или продавницата каде што сте го купиле.

За подетални информации во врска со третманот, преработката и рециклирањето на овој производ, контактирајте со Вашата локална градска канцеларија, службата за отстранување отпад од домаќинствата или со продавницата во која сте го купиле производот.

1.9 Усогласеност со Директивата за рестрикција на опасни супстанции (RoHS)

Производот што го купивте е во согласност со Директивата RoHS на ЕУ (2011/65/EU). Не ги содржи штетните или забранети материјали наведени во Директивата.

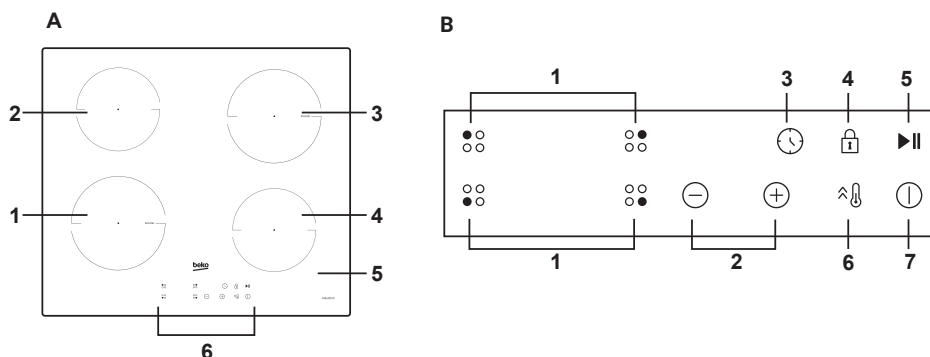
1.10 Информации за амбалажата



Материјалите од амбалажата на овој производ се произведени од материјали што може да се рециклираат во склад со државните прописи за заштита на околината. Не ги фрлајте материјалите од амбалажата заедно со отпадот од домаќинството или со друг отпад. Однесете ги во пунктот за собирање материјали од амбалажа одреден од локалните надлежни органи.

2 Општ преглед

2.1 Преглед



Контроли и делови

А. Преглед

1. Рингла од 1800 со засилување 2000W
2. Рингла од 1500W
3. Рингла од 1800 со засилување 2000W
4. Рингла од 1500W
5. Стаклена чинија
6. Контролна табла

Б. Контролна табла

1. Копче за избор на загревање рингла
2. Контрола за регулирање на моќноста/ Копчиња за контролите за регулирање на тајмерот
3. Копче за тајмер
4. Копче за заклучување на тастерите
5. Копче Stop & GO
6. Копче за функцијата за засилување
7. Копче ВКЛУЧИ/ИСКЛУЧИ

2.2 Технички податоци

Модел	HII 64400 TO HII 64400 TXO
Електричен тип	КЛАСА I
Рингли	4 рингли
Напон на електричната мрежа	220-240V~, 50-60Hz
Инсталирана електрична енергија	2.5 kW: 2250-2750 W 7.4 kW: 6600-7400 W
Големина на производот (Д*Ш*В)	590*520*60 мм
Димензии за вградување	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{±0.3} мм



Техничките спецификации може да бидат променети без претходна најава со цел подобрување на квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.

2 Општ преглед

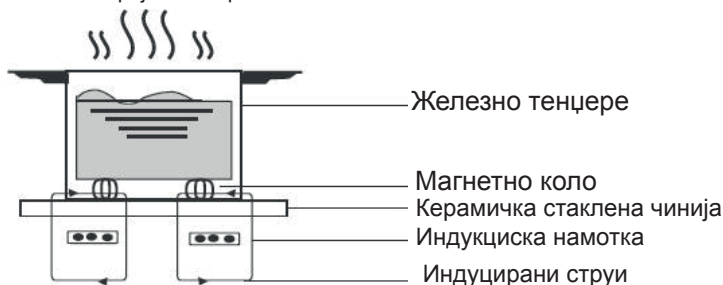
Информации за електрични плочи за готвење во домаќинството

	Симбол за единица за вредност	Симбол за единица за вредност	Симбол за единица за вредност
Идентификација на модел		НII 64400 ТО - НII 64400 ТХО	
Тип на плоча за готвење		Вградена плоча за готвење	
Број на рингли и/или зони		4 рингли	
Технологија на греење (индукциски рингли и зони за готвење, зрачни рингли, цврсти плочи)		индукциски рингли	
За кружни рингли или зони: дијаметар на корисна површина по електрично загреана рингла, заокружен на најблиските 5 mm	Ø	Рингла 1: 18,0 Рингла 2: 16,0 Рингла 3: 18,0 Рингла 4: 16,0	cm
За некружни рингли или површини за готвење: должина и ширина на корисна површина по електрично загреана рингла или зона за готвење, заокружени на најблиските 5 mm	Д Ш	Неприменливо	cm
Потрошувачка на енергија по рингла или зона за готвење пресметана по кг	ЕС Електрично готвење	Рингла 1:184.30 Рингла 2:186.75 Рингла 3:185.41 Рингла 4:188.53	Wh/kg
Потрошувачка на енергија за плочата за готвење пресметана по кг	ЕС Електрична плоча за готвење	186,25	Wh/kg

3 Пред првата употреба

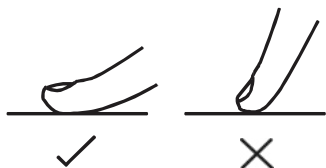
3.1 Вовед во индуциско готвење

Индукциското готвење е безбедна, напредна, ефикасна и економична технологија за готвење. Работи преку електромагнетни вибрации кои генерираат топлина директно во тавата, наместо индиректно преку загревање на стаклената површина. Стаклото се загрева само затоа што тавата на крајот го загрева.



3.2 Користење на контролите на допир

- Контролите реагираат на допир, така што не треба да вршите никаков притисок.
- Користете ја површината на прстот, а не врвот.
- Ќе слушнете звучен сигнал секој пат кога ќе се регистрира допир.
- Погрижете се контролите секогаш да бидат чисти, суви и да нема никакви предмети (на пр., прибор или крпа) што ги покриваат. Дури и тенок слој вода може да го отежни ракувањето со контролите.



3.3 Избор на соодветни садови за готвење



Користете само садови за готвење со основа соодветна за индуциско готвење. Побарајте го симболот за индукција на пакувањето или на дното од тавата.

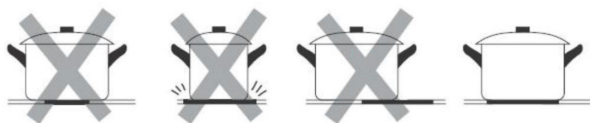
- Можете да проверите дали Вашите садови за готвење се соодветни со спроведување на тест со магнет. Движете го магнетот кон дното на тавата. Доколку се привлече, тавата е погодна за индукција.
- Ако немате магнет:
 1. Ставете малку вода во тавата што сакате да ја проверите.
 2. Ако „U“ не трепка на екранот, а водата се загрева, садот е соодветен.
- Садовите за готвење од следниве материјали не се соодветни: целосно не'рѓосувачки челик, алуминиум или бакар без магнетна основа, стакло, дрво, порцелан, керамика и земјени садови.

3 Пред првата употреба

- Не користете садови за готвење со назабени рабови или закривена основа.



- Погрижете се на дното на тавата да е мазно, рамно прилепено на стаклото и да е со иста големина како ринглата. Користете тави чиј дијаметар е голем колку графичкиот приказ на избраната рингла. Со користење на тенџере ќе се користи малку поголема енергија со максимална ефикасност. Ако користите помал сад, ефикасноста може да биде помала од очекуваното. Секогаш ставајте ја тавата на средина на ринглата.



- Секогаш кревајте ги тавите од индукуциската плоча за готвење – не лизгајте ги, бидејќи може да го изгребат стаклото.



3.4 Димензии на тава

- Ринглите имаат ограничување што автоматски се прилагодува на дијаметарот на тавата. Сепак, дното на оваа тава мора да има минимален дијаметар според соодветната рингла. За да ја постигнете најдобрата ефикасност на Вашата плоча за готвење, ставете ја тавата во средината на ринглата.
- Дијаметар на основата на индукуциски садови за готвење:

Дијаметар на рингла (мм)	Мин. дијаметар на тенџере (мм)
Рингла 1 и 3 (180 мм)	120 мм
Рингла 2 и 4 (160 мм)	100 мм

Горенаведеното може да варира во зависност од квалитетот на употребената тава.

4 Како да се работи со апаратот

Управување со моќноста

Користејќи го управувањето со моќноста, можете да ја поставите вкупната моќност на 2,5 kW/7,4 kW. Во моментот на купување, плочата за готвење е поставена на максимална можна моќност. Приспособете ја поставката во врска со ограничувањата на електричниот систем на Вашиот дом како што е опишано во следниот пасус. Забелешка: Во зависност од избраната моќност за плочата за готвење, некои од нивоата на моќност и функциите на ринглата (на пр., вриење или брзо загревање) може автоматски да се ограничат за да се спречи надминување на избраната граница. Кога нивоата на моќност ја надминуваат избраната вкупна моќност, ќе се појави симболот „PN“.



Можете да го поставите управувањето со енергија само кога плочата за готвење е исклучена.

Од 7,4 kW префрлување на 2,5 kW:

Кога првпат ја користите плочата за готвење, имајте предвид дека стандардната состојба е 7,4 kW. Прво допрете го копчето Stop&GO и задржете го 5 секунди. Може да го слушнете звучниот сигнал еднаш и да трепка „7.4“, кога трепка моќност од „7.4“, допрете го и задржете го копчето за засилување 5 секунди што ќе трепка друга моќност од „2.5“, а потоа допрете го копчето Stop&GO и задржете го 5 секунди, звучниот сигнал ќе се чуе 10 пати, тоа значи дека сте го завршиле поставувањето.

Од 2,5kW префрлување на 7,4kW.

Прво допрете го копчето Stop&GO и задржете го 5 секунди. Може да го слушнете звучниот сигнал еднаш и да трепка „2.5“, кога трепка моќност од „2.5“, допрете го и задржете го копчето за засилување 5 секунди што ќе трепка „7.4“, а потоа допрете го копчето Stop&GO и задржете го 5 секунди, звучниот сигнал ќе се чуе 10 пати, тоа значи дека сте го завршиле поставувањето.

4.1 За да почнете да готвите

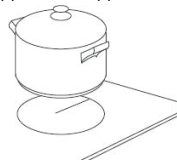
- Откако ќе се вклучи, звучниот сигнал ќе се огласи еднаш, сите индикатори светнуваат 1 секунда, а потоа се гасат, што покажува дека плочата за готвење е во режим на

подготвеност.

- Допрете го копчето ON/OFF, сите индикатори покажуваат „-“ или „+“.

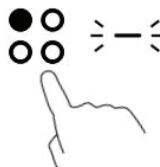


- Ставете соодветен сад на избраната рингла.



Погрижете се дното на тавата и површината на ринглата да се чисти и суви.

- Допрете го копчето за избор на рингла и индикаторот на екранот веднаш до копчето ќе трепка.



- Додека бројот трепка, поставете го нивото на моќност со постојано допирање на контролата - или +.



- Ако не изберете поставка за топлина во рок од 1 минута, плочата за готвење автоматски ќе се исклучи. Ќе треба да започнете повторно од чекор 1.
- Можете да ја промените поставката за топлина во кога сакате за време на готвењето.

Ако екранот трепка „ $\geq$ “ или „ $\leq$ “ наизменично со поставката за јачина на топлина, тоа значи дека или:

4 Како да се работи со апаратот

- не сте поставиле тава на соодветната рингла или,
- тавата што ја користите не е соодветна за индукциско готвење или,
- тавата е премала или не е правилно поставена во средина на ринглата.

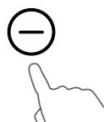
Нема да се загрева освен ако нема соодветен сад на ринглата. Екранот автоматски ќе се исклучи по 1 минута ако не е поставен соодветен сад.

4.2 Кога ќе завршите со готвење

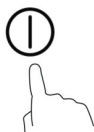
1. Допрете на копчето за избор на ринглата што сакате да ја исклучите.



2. Допрете ја контролата „-“ повеќе пати за да падне на „0“.



3. За да ги исклучите ринглите со допирање на контролата ON/OFF.



4. Внимавајте на жешките површини „H“ (индикатор за преостаната топлина) ќе покаже која рингла е жешка на допир. Ќе исчезне кога површината ќе се олади на безбедна температура. Може да се користи и како функција за заштеда на енергија со користење на ринглата што е сè уште топла за загревање на други тави.



4.3 Користење на функцијата за засилување

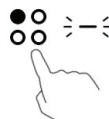
Функцијата „Boost“ (засилување) е функција што ја максимизира моќноста на избраната рингла. Кога е активирана, функцијата трае 5 минути и овозможува помоќно и побрзо готвење, на пример, за загревање вода во големо тенцере за готвење ориз или тестенини.



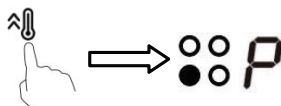
Само ринглата 1 и ринглата 3 имаат функција за засилување.

Користење на засилување за примена на поголема моќност

1. Допрете го копчето за избор на рингла што сакате да ја засилите, индикаторот до копчето ќе трепка на екранот.

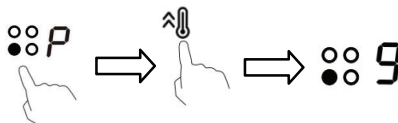


2. Допрете ја контролата за функцијата за засилување и ринглата ќе почне да работи во режим на засилување. На екранот за напојување ќе се прикаже „P“ за да се означи дека ринглата е во режим на засилување.



3. Зголемената моќност ќе трае 5 минути, апотоа ринглата ќе се врати на нивото на моќност 9.

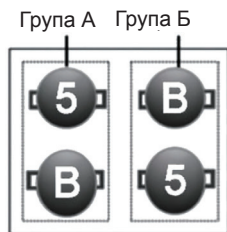
4. Ако сакате да ја откажете функцијата за засилување за време на 5-минутното време на работа, допрете го копчето за избор на рингла и индикаторот до копчето ќе трепка. Потоа допрете ја контролата за функцијата за засилување моќност изоната за готвење ќе се врати на нивото на моќност 9..



4 Како да се работи со апаратот

Управување со моќноста

Вашата плоча за готвење е поделена во две групи. Можете да зголемите само 1 рингла во секоја група, а соодветната рингла мора да биде на или под нивото на моќност 5.

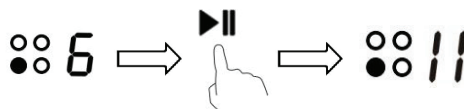


Само ринглата 1 и ринглата 3 имаат функција за засилување.

4.4 Користење на функцијата за пауза - STOP+GO

Функцијата за пауза може да се користи во кое било време за време на готвењето. Овозможува запирање на индукциската плоча за готвење и подоцна да се вратите кај неа.

1. Погрижете се ринглата да работи.
2. Допрете го копчето STOP+GO, индикаторот за рингла ќе покаже „||“. Потоа, работата на индукциската плоча за готвење ќе се деактивира во опсегот на сите рингли, освен копчињата STOP+GO, ON/OFF и копчето за заклучување.



3. За да го откажете статусот на пауза, допрете го копчето STOP+GO, по што ринглата ќе се врати на степенот на моќност што сте го поставиле претходно.



4.5 Заклучување на контролите

- Можете да ги заклучите контролите за да

спречите ненамерна употреба (на пример, деца случајно да ги вклучат ринглите).

- Кога контролите се заклучени, сите контроли освен контролата ON/OFF се оневозможени.

За да ги заклучите контролите

Допрете ја контролата за заклучување на тастерите, индикаторот за тајмер ќе покаже „Lo“.

За да ги отклучите контролите

1. Погрижете се плочата за готвење да биде вклучена.
2. Допрете и задржете ја контролата за заклучување на тастерите 3 секунди.



3. Сега можете да започнете да ја користите плочата за готвење.



Кога плочата за готвење е во режим на заклучување, сите контроли се исклучени освен ON/OFF, секогаш можете да ја исклучите керамичката плоча со контролата ON/OFF во итен случај, но прво треба да ја отклучите плочата за готвење пред следната употреба.

4.6 Користење на тајмерот

Можете да го користите тајмерот на два различни начина:

- Можете да го користите како одбројувач на минути. Во овој случај, тајмерот нема да исклучи ни една рингла кога ќе истече поставеното време.
- Можете да го поставите да се исклучи една или повеќе рингли откако ќе истече поставеното време.
- Можете да го поставите тајмерот до 99 минути.

Користење на тајмерот како одбројувач на минути

Ако не избирате ни една рингла

4 Како да се работи со апаратот

1. Погрижете се плочата за готвење да биде вклучена.

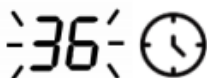


Можете да го користите одбројувачот на минути дури и ако не избирате ниту една рингла.

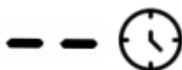
2. Допрете го копчето на тајмерот, индикаторот за тајмер ќе покаже „30“.



3. Прилагодете го тајмерот со допир на контролата - или +. Поставените минути ќе бидат потврдени откако ќе трепкаат околу 5 секунди. Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува. На дисплејот ќе се прикаже преостанатото време.



4. За да го откажете тајмерот, допрете ја контролата на тајмерот, поставеното време ќе трепка, кога времето ќе трепка, повторно допрете ја контролата на тајмерот, на екранот на тајмерот ќе се прикаже „--“.



5. Звучниот сигнал ќе се огласи на секои 30 секунди, а на екранот на тајмерот ќе се прикаже „--“ кога ќе истече поставеното време.



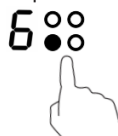
Допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да намалите или зголемите за 1 минута.

Допрете и задржете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот за да намалите или зголемите за 10 минути.

Ако времето на поставување надмине 99 минути, тајмерот автоматски ќе се врати на 00 минути.

Поставување на тајмерот за исклучување на една рингла

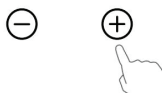
1. Допирање на контролата за избор на рингла.



2. Допрете го копчето на тајмерот, индикаторот за тајмер ќе покаже „30“.

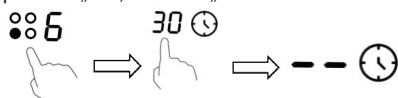


3. Прилагодете го тајмерот со допир на контролата - или +. Поставените минути ќе бидат потврдени откако ќе трепкаат околу 5 секунди.



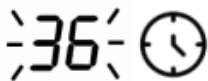
- Допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да намалите или зголемите за 1 минута.
- Допрете и задржете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот за да намалите или зголемите за 10 минути.
- Ако времето на поставување надмине 99 минути, тајмерот автоматски ќе се врати на 0 минути.

4. Со допирање на копчето за избор на рингла, а потоа со допирање на тајмерот, тајмерот се откажува, на екранот за минути ќе се прикаже „00“, а потоа „--“.



4 Како да се работи со апаратот

5. Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува, а на екранот ќе се прикаже преостанатото време.



Црвената точка до индикаторот за ниво на моќност ќе светне, што укажува дека ринглата е избрана.



Поставување на тајмерот за исклучување на повеќе од една рингла

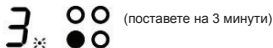
1. Ако функцијата се користи за повеќе од една рингла, екранот ќе го прикаже најкраткото време (на пр. ринглата 1 има поставено време од 3 минути, а ринглата 2 има поставено време од 6 минути, па затоа екранот на тајмерот прикажува „3“.)



Црвената точка која трепка покрај екранот за нивото на моќност значи дека екранот на тајмерот го прикажува преостанатото поставено време за таа рингла. Ако сакате да го проверите преостанатото поставено време на другата рингла, допрете го копчето за избор на рингла за таа рингла. Тајмерот ќе го покаже поставеното време.



(поставете на 6 минути)



(поставете на 3 минути)



2. Кога ќе истече времето на готвење, соодветната рингла автоматски ќе се исклучи и на екранот ќе се прикаже „H“ сè додека ринглата не се олади на безбедна температура.



Ако сакате да го промените времето откако ќе го поставите тајмерот, треба да започнете од чекор 1.

4.7 Заштита од прегревање

Вградениот сензор за температура ја следи температурата во внатрешноста на плочата за готвење. Кога ќе се открие прекумерна температура, плочата за готвење автоматски ќе престане да работи.

4.8 Заштита од излевање

Плочата за готвење ќе испушти звучен сигнал и ќе се исклучи откако одредена количина течност ќе се прелее врз контролите. Доколку се случи ова, исклучете го напојувањето, следете ги вообичаените мерки на претпазливост за чистење топли течности и погрижете се плочата за готвење да биде сува пред повторно да започнете со готвење.

4.9 Откривање мали предмети

Кога на индукциската плоча за готвење ќе ставите тава со несоодветна големина или немагнетна тава (на пр. алуминиумска) или некој друг мал предмет (на пр. нож, виљушка, клуч), индукциската плоча за готвење автоматски се префрла во режим на подготвеност за 1 минута. Вентилаторот за ладење ќе работи уште 1 минута.

4.10 Предупредување за преостаната топлина

Кога плочата за готвење работи некое време, ќе има преостаната топлина. Буквата „H“ (индикатор за преостаната топлина) ќе се појави на екранот како предупредување за можна повреда од жешки површини. Ќе исчезне кога површината ќе се олади на безбедна температура.

4.11 Автоматско исклучување

Автоматското исклучување е функција за безбедносна заштита на индукциската плоча за готвење. Се исклучува автоматски ако заборавите да го исклучите напојувањето на ринглата. Стандардните времиња на исклучување се прикажани во табелата подолу:

4 Како да се работи со апаратот

Ниво на моќност	Стандарден работен тајмер (час)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Поставки за топлина

Поставките подолу се само насоки. Точната поставка ќе зависи од неколку фактори, вклучувајќи го Вашиот сад за готвење и количината што ја готвите.

Топлина	Соодветност
1 - 2	• затоплување мали количини храна • топење чоколадо и путер • нежно крчкање • бавно затоплување
3 - 4	• повторно загревање • брзо крчкање • готвење ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• потпржување • готвење паста
9	• потпржување со мешање • пржење • доведување на супата до вриење • зовривање вода



Внимавајте при пржење бидејќи маслото и маснотиите се загреваат многу брзо, особено ако ја користите функцијата за засилување на индукциската плоча за готвење. На екстремно високи температури маслото и маснотиите ќе се запалат спонтано и ова претставува сериозен ризик од пожар.

5.1 Совети за готвење

- Кога храната ќе зоврие, намалете ја температурата.
- Користењето капак ќе го скрати времето на готвење и ќе заштеди енергија со задржување на топлината.
- Намалете ја количината на течност или маснотии за да го намалите времето на готвење.
- Започнете со готвење на висока температура и намалете ја температурата кога храната ќе се загрее.

Крчкање, готвење ориз

- Крчкањето се случува под точката на вриење, на околу 85°C, кога меурчиња повремено се креваат на површината на течноста за готвење. Тоа е клучно за вкусни супи и деликатни чорби бидејќи вкусовите се развиваат без да се превари храната. Исто така, треба да ги готвите сосовите со основа од јајца и сосовите згуснати со брашно под точката на вриење.
- За некои задачи, вклучително и готвењето ориз со метод на апсорпција, може да биде потребна поставка повисока од најниската за да се обезбеди правилно готвење на храната во препорачаното време.

Пржење стек

За да готвите сочни и вкусни стекови:

1. Пред готвење, оставете го месото на собна температура околу 20 минути.
2. Загрејте тава за пржење со дебело дно.
3. Премачкајте ги двете страни од стекот со масло. Накапете малку масло во загреаната тава, а потоа ставете го месото во неа.

4. Свртете го стекот само еднаш за време на готвењето. Точното време на готвење ќе зависи од дебелината на стекот и од тоа колку сакате да биде зготвен. Времето може да варира од околу 2 до 8 минути за секоја страна. Притиснете го стекот за да процените колку е зготвен - колку е поцврст, толку подобро ќе се испржи.

5. Оставете го стекот да отстои на топла чинија неколку минути за да се опушти и омекне пред сервирање.

За потпржување со мешање

1. Изберете вок со рамна основа соодветен за индукција или голема тава за пржење.
2. Подгответе ги сите состојки и опрема. Потпржувањето со мешање треба да е брзо. Ако готвите големи количини, гответе ја храната во неколку помали порции.
3. Загрејте ја тавата кратко и додајте две лажици масло.
4. Прво згответе го месото, ставете го на страна и одржувајте го топло.
5. Потпржете го зеленчукот со мешање. Кога е топол, но сè уште крцкав, вклучете ја ринглата на пониска температура, вратете го месото во тавата и додајте го сосот.
6. Нежно промешајте ги состојките за да бидете сигурни дека се загреани.
7. Сервирајте веднаш.

6 Монтирање на апаратот

6.1 Пред да ја монтирате плочата за готвење, погрижете се дека

- Работната површина е квадратна и рамна и ниеден структурен елемент не попречува на барањата за простор.
- Работната површина е изработена од материјал отпорен на топлина.
- Ако плочата за готвење се монтира над рерна, рерната да има вграден вентилатор за ладење.
- Монтирањето ќе биде во согласност со сите барања за дозвола и важечките стандарди и прописи.
- Соодветен изолациски прекинувач кој овозможува целосно исклучување од напојувањето со електрична енергија е вграден во трајната електрична инсталација, монтиран и позициониран така што е во согласност со локалните правила и прописи за електрична инсталација. Изолацискиот прекинувач мора да биде од одобрен тип и да обезбеди контактна одвоеност од 3 мм со воздушен јаз во сите полови (или во сите активни [фазни] проводници ако локалните правила за поврзување ја дозволуваат оваа варијација на барањата).
- Изолацискиот прекинувач ќе биде лесно достапен за купувачот кога плочата за готвење ќе се монтира.
- Доколку имате сомнежи во врска со инсталацијата, консултирајте се со локалните градежни власти и подзаконските акти.
- За сидните површини околу плочата за готвење користете завршни обработки отпорни на топлина и лесни за чистење (како што се керамичките плочки).

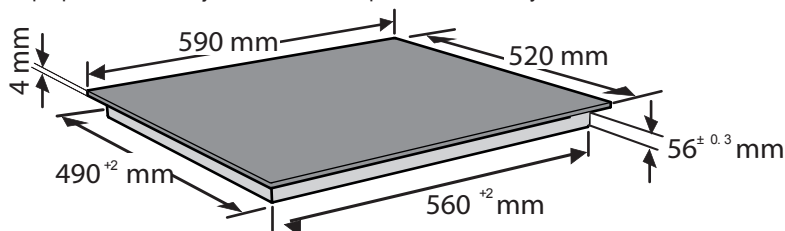
6.2 Откако ќе ја монтирате плочата за готвење, погрижете се дека:

- Кабелот за напојување не е достапен преку вратичките од креденците или фиоките
- Има соодветен проток на свеж воздух од надворешноста на кујнскиот елемент до дното на плочата за готвење.
- Ако плочата за готвење е монтирана над фиока или креденец, под основата на плочата се монтира термичка заштитна бариера.
- Изолацискиот прекинувач е лесно достапен за клиентот.

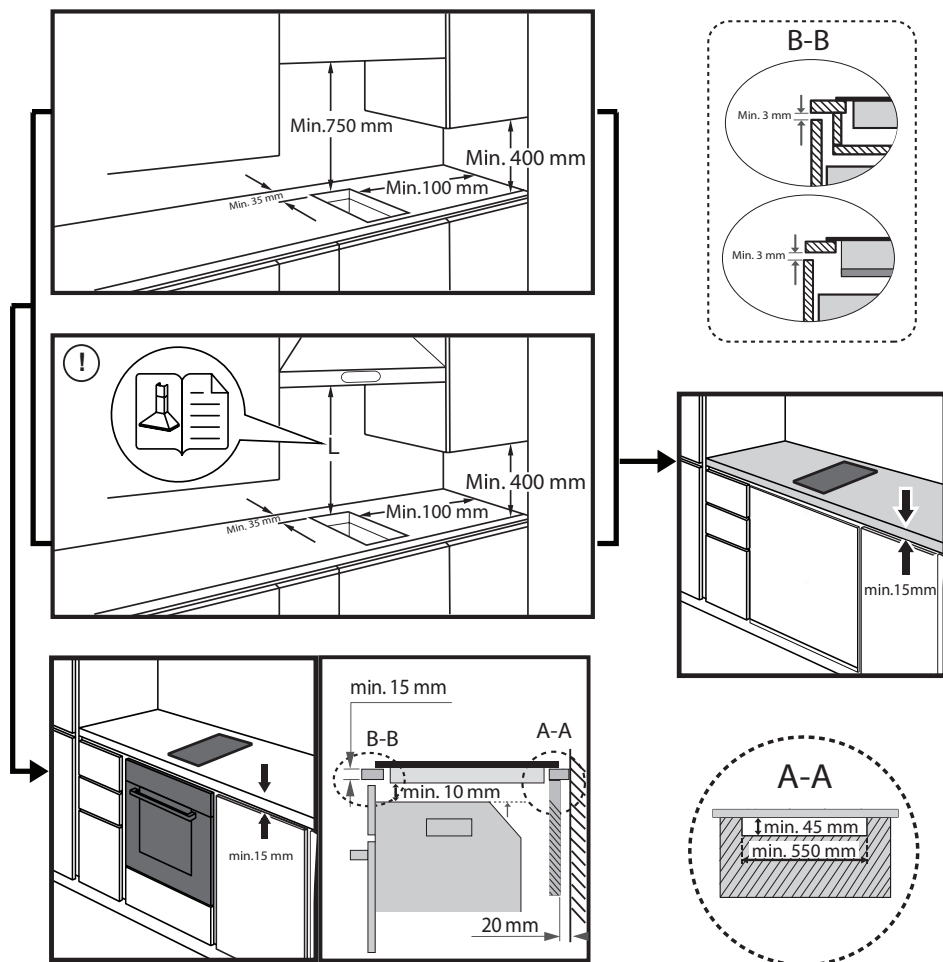
6.3 Избор на опрема за монтирање

Исечете ја работната површина според димензиите прикажани на цртежот.

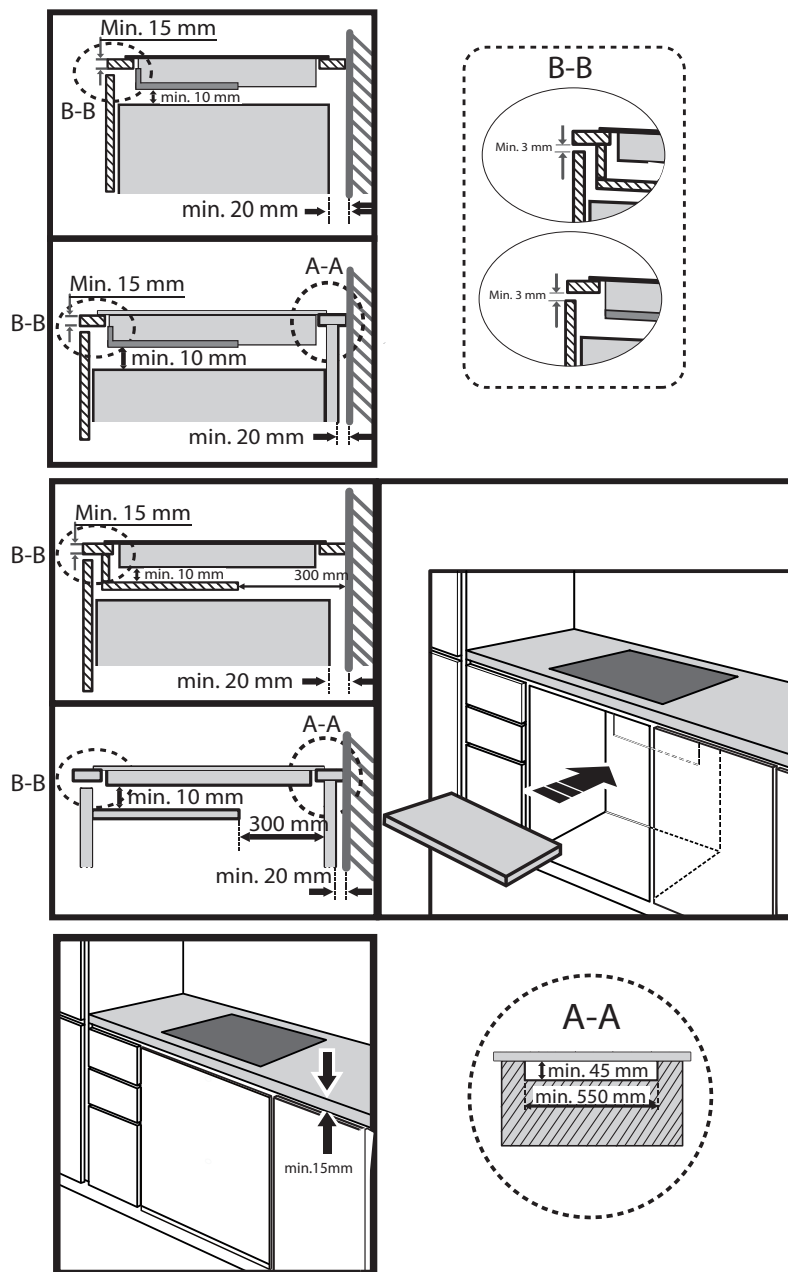
Под секакви околности, погрижете се индукциската плоча да биде добро проветрена и да не се блокирани влезот и излезот за воздух. Погрижете се индукциската плоча за готвење да биде во добра работна состојба. Како што е прикажано подолу.



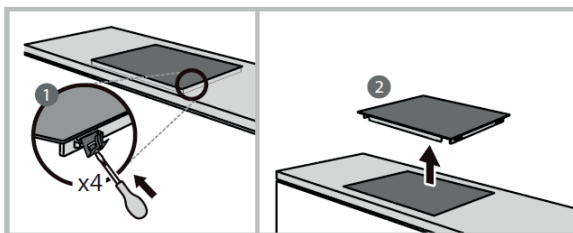
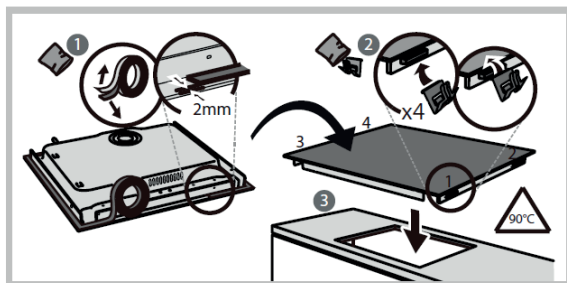
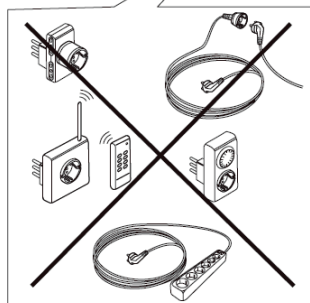
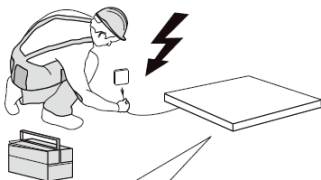
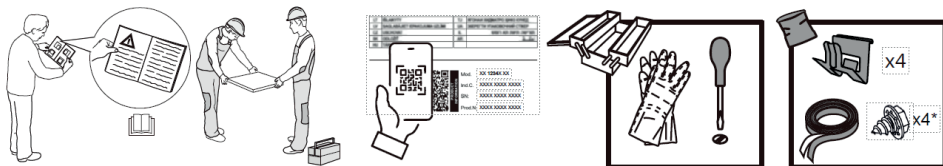
6 Монтирање на апаратот



6 Монтирање на апаратот



6 Монтирање на апаратот



6.4 Поврзување на плочата за готвење со електричната мрежа

Ова плоча за готвење мора да ја поврзе со електричната мрежа само соодветно квалификувано лице. Пред да ја поврзете плочата за готвење со електричната мрежа, погрижете се дека:

1. Домашниот систем за поврзување е соодветен за енергијата што ја троши плочата за готвење.
2. Напонот одговара на вредноста наведена на плочката со податоци за производот.



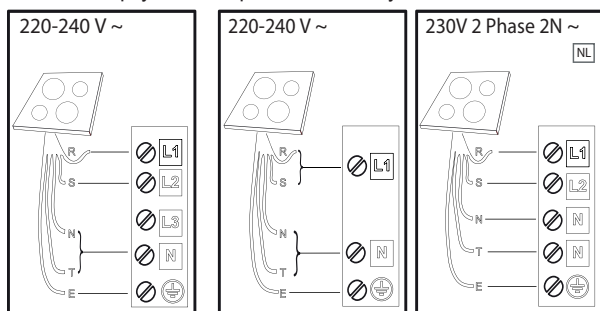
Деловите од кабелот за напојување можат да го издржат оптоварувањето наведено на плочката со спецификации. За да ја поврзете плочата за готвење со електричната мрежа, не користете адаптери, редуктор или разгранувачки уреди, бидејќи тие можат да предизвикаат прегревање и пожар.

Кабелот за напојување не смее да допира до жешки делови и мора да биде поставен така што неговата температура нема да надмине 75°C во ниту еден момент.

Проверете со електричар дали домашниот систем за поврзување е соодветен без измени. Измените смее да ги прави само квалификуван електричар.

6 Монтирање на апаратот

Напојувањето треба да биде поврзано во согласност со релевантниот стандард или со еднополен прекинувач. Методот на поврзување е прикажан подолу.



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

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфjав-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabruntkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrίvo/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zaļš/geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buı/glas- gular/grænn

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

7 Чистење и нега

Што	Како	Важно
Секојдневно валкање на стаклото (отпечатоци од прсти, траги, дамки оставени од храна или истурања на стаклото што не содржат шеќер)	1. Исклучете го напојувањето на плочата за готвење. 2. Нанесете средство за чистење на плочата за готвење додека стаклото е сè уште топло (но не жешко!) 3. Исплакнете и избришете со чиста крпа или хартиена крпа. 4. Повторно вклучете го напојувањето на плочата за готвење.	• Кога напојувањето на плочата за готвење е исклучено, нема да има индикација за „жешка површина“, но плочата за готвење може сè уште да биде жешка! Бидете исклучително внимателни. • Јаките стругалки за чистење, некои најлонски стругалки и грубите/абразивни средства за чистење може да го изгребат стаклото. Секогаш читајте ја етикетата за да проверите дали средството за чистење или сунѓерот се соодветни. • Никогаш не оставајте остатоци од чистење на плочата за готвење: стаклото може да се обои.
Преливање при вриење, топење и истурање топол шеќер на стаклото	Веднаш отстранете ги со парче риба, нож за палета или стругалка со жилет, погодна за индуциски стаклени плочи за готвење, но внимавајте на жешките површини на ринглите: 1. Исклучете го напојувањето од сид на плочата за готвење. 2. Држете го сечилото или приборот под агол од 30° и изгребете ја нечистотијата или истурената течност на ладно место на плочата за готвење. 3. Исчистете ја нечистотијата или истурената течност со кујнска крпа или хартиена крпа. 4. Следете ги чекорите од 2 до 4 за „Секојдневно валкање на стаклото“ погоре.	• Отстранете ги дамките оставени од стопена храна и храна со шеќери или истурена храна што е можно поскоро. Ако се остават да се изладат на стаклото, може да биде тешко да се отстранат или дури и трајно да се оштети стаклената површина. • Опасност од сечење: кога заштитниот капак е повлечен, сечилото во стругалката е остро како брич. Користете многу претпазливо и секогаш чувајте го на безбедно и подалеку од дофат на деца.
Прелевања на контролите на допир	1. Исклучете го напојувањето на плочата за готвење. 2. Исчистете го излевањето со сунѓер 3. Избришете ја површината за контрола на допир со чист влажен сунѓер или крпа. 4. Избришете ја површината со хартиена крпа додека целосно да се исуши. 5. Повторно вклучете го напојувањето на плочата за готвење.	• Плочата за готвење може да испушти звучен сигнал и самата да се исклучи, а контролите на допир може да не функционираат додека има течност на нив. Избришете ја површината за контрола на допир пред повторно да ја вклучите плочата за готвење.

8 Решавање проблеми

Решавање проблеми	Главна причина	Решение
Плочата за готвење не може да се вклучи.	Нема струја.	Проверете дали плочата за готвење е поврзана со напојувањето и дали е вклучена. Проверете дали има прекин на електричната енергија во Вашиот дом или област. Ако сте провериле сè и проблемот продолжи, јавете се на квалификуван техничар.
Контролите на допир не реагираат.	Контролите се заклучени.	Отклучете ги контролите. Видете го делот „Користење на индукциската плоча за готвење“ за упатства.
Контролите на допир се тешки за ракување.	Може да има мал слој вода врз контролите или можеби го користите врвот на прстот кога ги допирате контролите.	Погрижете се областа за допир на контролите да биде сува и користете го целиот прст кога ги допирате контролите.
Стаклото се гребе.	Садови за готвење со груби рабови.	Користете садови за готвење со рамно и мазно дно. Погледнете во „Избор на соодветни садови за готвење“.
	Се користат несоодветни, абразивни стругалки или средства за чистење.	Погледнете во „Чистење и одржување“.
Некои тави испуштаат звуци на пукање или кликање.	Ова може да биде предизвикано од конструкцијата на садот за готвење (слоеви од различни метали кои вибрираат различно).	Ова е нормално за садовите за готвење и не укажува на дефект.
Индукциската плоча испушта тивок звук на зуење кога се користи на висока температура.	Ова е предизвикано од технологијата на индукциско готвење.	Ова е нормално, но бучавата треба да се смири или целосно да исчезне кога ќе ја намалите поставката за топлина.
Бучава од вентилатор што доаѓа од индукциската плоча за готвење.	Вентилаторот за ладење вграден во индукциската плоча се вклучил за да спречи прегревање на електрониката. Може да продолжи да работи дури и откако ќе ја исклучите индукциската плоча.	Ова е нормално и не бара никакво дејство. Не го исклучувајте напојувањето на индукциската плоча од сидот додека работи вентилаторот.

8 Решавање проблеми

Тавите не се загреваат и се појавува на екранот.	Индукциската плоча за готвење не може да го детектира садот бидејќи не е погоден за индукциско готвење.	Користете садови за готвење соодветни за индукциско готвење. Погледнете во делот „Избор на соодветни садови за готвење“.
	Индукциската плоча за готвење не може да го детектира садот бидејќи е премал за ринглата или не е правилно поставен во средината.	Поставете ја тавата во средината и проверете дали нејзиното дно се совпаѓа со големината на ринглата.
Индукциската плоча или ринглата неочекувано се исклучи, се огласи тон и се прикажува код за грешка (обично наизменично со една или две цифри на екранот за тајмерот за готвење).	Технички дефект	Запишете ги буквите и бројките за грешка, исклучете го напојувањето на индукциската плоча од ѕидот и контактирајте квалификуван техничар.

Приказ на дефект и проверка за индукциска рингла

Доколку се појави абнормалност, индукциската плоча за готвење автоматски ќе влезе во заштитна состојба и ќе ги прикаже соодветните заштитни кодови:

Решавање проблеми	Главна причина	Решение
F3/F4	Дефект на сензорот за температура на индукцискиот навој.	Контактирајте квалификуван техничар.
F9/FA	Дефект на сензорот за температура на IGBT.	Контактирајте квалификуван техничар.
E1/E2	Абнормален напон на напојување.	Проверете дали напојувањето е нормално. Вклучете го напојувањето откако напојувањето ќе се нормализира.
E3	Висока температура на сензорот за температура на индукцискиот навој.	Контактирајте квалификуван техничар.

Горенаведеното е проценка и проверка на вообичаени дефекти.

Не го расклопувајте уредот сами за да избегнете какви било опасности и оштетувања на индукциската плоча за готвење.

Bitte lesen Sie zuerst diese Bedienungsanleitung!

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Beko-Gerät entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem Gerät, das mit hochwertigen Materialien und modernster Technologie gefertigt wurde, beste Ergebnisse erzielen. Lesen Sie daher bitte diese Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Verwendung auf. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung mit. Befolgen Sie die Anweisungen und beachten Sie dabei alle Informationen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung.

Beachten Sie, dass diese Bedienungsanleitung auch für andere Modelle gelten kann. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung ausführlich beschrieben.

Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in verschiedenen Abschnitten dieses Benutzerhandbuchs verwendet:



Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Verwendung.



WARNUNG: Warnungen vor gefährlichen Situationen, die die Sicherheit von Leben und Eigentum betreffen.



WARNUNG: Warnung vor Brandgefahr.



WARNUNG: Warnung vor Stromschlag.

Wichtige Sicherheitshinweise – Bitte sorgfältig lesen und aufbewahren

1.1 Allgemeine Sicherheit

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise, die vor Brandgefahr, Stromschlag, Einwirkung von Mikrowellenstrahlung, Verletzungen und Sachschäden schützen sollen. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise führt zum Erlöschen der Gewährleistung.

- Beko-Produkte entsprechen den geltenden Sicherheitsstandards. Daher sollten Geräte oder Netzkabel im Schadensfall von einem Fachhändler, Servicecenter oder einem autorisierten Fachbetrieb repariert oder ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Fehlerhafte oder unsachgemäße Reparaturen können gefährlich sein und ein Risiko für den Be-

nutzer darstellen.

1.2 Installation

Stromschlaggefahr

- Vor jeglichen Arbeiten oder Wartungsarbeiten am Gerät muss dieses vom Stromnetz getrennt werden.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und zwingend erforderlich.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

1.3 Betrieb und Instandhaltung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder gerissenen Kochfeld. Sollte die Kochfeld-

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

oberfläche brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter (Wandschalter) aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

- Vor der Reinigung oder Wartung schalten Sie das Kochfeld am Wandschalter aus.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

1.4 Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.

1.5 Gefahren durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, dass

Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit der Induktionsglasoberfläche in Berührung kommen, bis diese abgekühlt ist.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder fernhalten.
- Die Griffe von Kochtöpfen können heiß sein. Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieser Ratschläge kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

1.6 Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Klinge eines Kochfeldschabers ist freigelegt, sobald die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Gehen Sie äußerst vorsichtig damit um und bewahren Sie den Schaber stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Unvorsichtiges Handeln kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1.7 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf diesem Gerät platziert werden.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten reduzieren könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gemäß den Verdrahtungsregeln gewährleistet.
- Eine fehlerhafte Installation des Geräts kann zum Verlust jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Überkochen verursacht Rauch und Fettspritzer, die sich entzünden können.

- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.
- Nach Gebrauch sollten die Kochzonen und das Kochfeld immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ausgeschaltet werden (d. h. mithilfe der Touch-Bedienelemente).
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Bedienung des Geräts einschränkt, benötigen eine verantwortliche und kompetente Person, die sie in die Bedienung einweist. Die Einweiserin/Der Einweiser muss sich vergewissern, dass die Kinder oder Personen das Gerät ohne Gefährdung für sich selbst oder ihre Umgebung bedienen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung Ihres Kochfelds.
- Stellen oder lassen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten und ziehen Sie die Pfannen nicht über die Oberfläche des Keramikglases, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keine Scheuerschwämme oder andere aggressive Scheuermittel, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed-and-Breakfast-ähnliche Umgebungen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Aufsicht

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

benutzen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen anschließend z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Bei Rissen in der Oberfläche schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Dies gilt insbesondere für Kochfelder mit Oberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems vorgesehen.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger

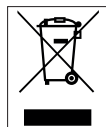
1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

- Das Gerät sollte gemäß den Hinweisen zur Handhabung auf dem Karton gelagert werden.

1.8 Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallprodukts:

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



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

Dieses Gerät muss fachgerecht entsorgt werden. Weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, Ihrem Entsorgungsunternehmen oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Für detailliertere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Stadtamt, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

1.9 Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie aufgeführten schädlichen oder verbotenen Stoffe.

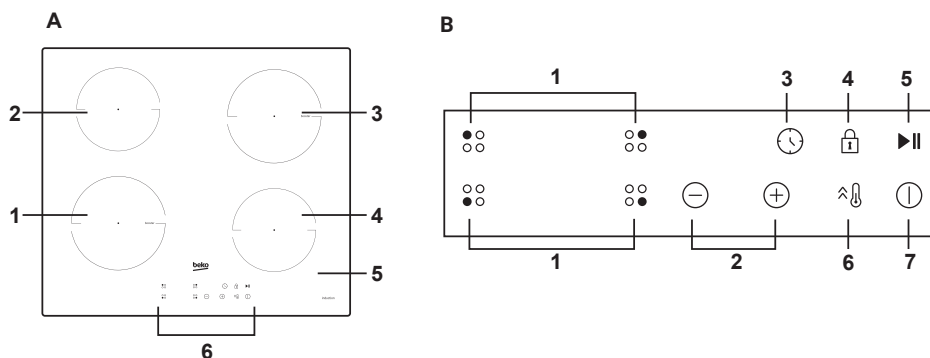
1.10 Verpackungsinformationen



Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Bitte entsorgen Sie die Verpackung nicht im Hausmüll. Verpackungsmaterialien gehören zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen zu den von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstellen für Verpackungsmaterialien.

2 Allgemeines 0 Übersicht

2.1 Überblick



Steuerung und Teile

A. Überblick

1. 1800 Boost 2000W Zone
2. 1500-W-Zone
3. 1800 Boost 2000W Zone
4. 1500-W-Zone
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

B. Bedienfeld

1. Heizzonenauswahltafte
2. Leistungsregler-/Timer-Reglerknöpfe
3. Timer-Taste
4. Schlüsselsperre
5. Stopp- und Startknopf
6. Boost-Funktionstaste
7. Ein-/Ausschalter

2.2 Technische Daten

Modell	HII 64400 TO HII 64400 TXO
Elektrischer Typ	KLASSE I
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220–240 V~, 50–60 Hz
Installierte elektrische Leistung	2,5 kW: 2250–2750 W, 7,4 kW: 6600–7400 W
Produktgröße (L*B*H)	590*520*60 mm
Eingebaute Abmessungen	560 ⁺² *490 ⁺² *56 ^{±0,3} mm



Zur Verbesserung der Produktqualität können die technischen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung geändert werden.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht exakt Ihrem Produkt.

2 Allgemeines 0 Übersicht

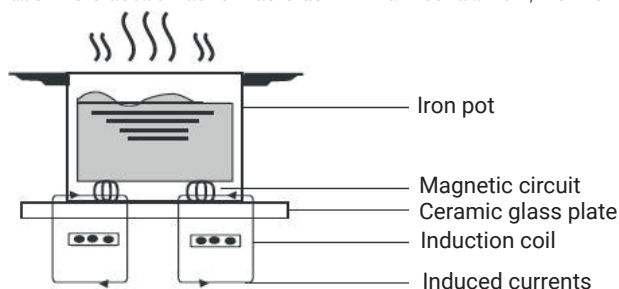
Informationen für elektrische Kochfelder im Haushalt

	Symbol Wert Einheit	Symbol Wert Einheit	Symbol Wert Einheit
Modellidentifizierung		HII 64400 TO - HII 64400 TXO	
Kochfeldtyp		Eingebautes Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche		4 Zonen	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -bereiche, Strahlungskochzonen, massive Kochplatten)		I n d u k t i o n - skochzonen	
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser von Nutzbare Oberfläche pro elektrisch beheiztem Kochfeld Zone, gerundet auf die nächsten 5 mm	O	Zone 1: 18,0 Zone 2: 16,0 Zone 3: 18,0 Zone 4: 16,0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -bereich, gerundet auf die nächsten 5 mm.	L B	N / A	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EG Elektrisches Kochen	1-аймақ: 184.30 2-аймақ: 186.75 3-аймақ: 185.41 4-аймақ: 188.53	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds berechnet pro kg	EG Elektrokochfeld	186.25	Wh/kg

3 Vor dem ersten Gebrauch

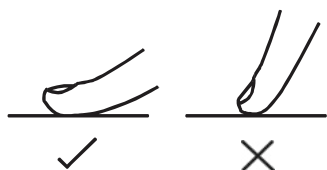
3.1 Einführung in das Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und sparsame Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Wärme direkt im Topf erzeugen, anstatt indirekt über die Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil der Topf es schließlich erwärmt.



3.2 Verwendung der Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, Sie müssen also keinen Druck ausüben.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und nicht von Gegenständen (z. B. Utensilien oder Tüchern) bedeckt werden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.



3.3 Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs



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

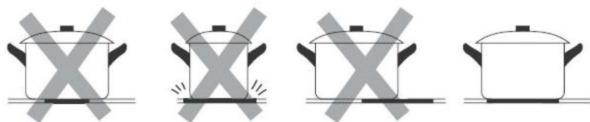
- Sie können mit einem Magnettest überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Halten Sie einen Magneten an den Boden des Topfes. Wird er angezogen, ist der Topf induktionsgeeignet.
- Falls Sie keinen Magneten haben:
 1. Gib etwas Wasser in die Pfanne, die du überprüfen möchtest.
 2. Wenn „“, Wenn die Kontrollleuchte im Display nicht blinkt und das Wasser sich erhitzt, ist der Topf geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

3 Vor dem ersten Gebrauch

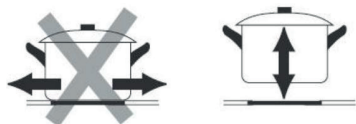
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Topfes glatt ist, plan auf der Glasplatte aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser dem Symbol der gewählten Kochzone entspricht. Ein etwas größerer Topf nutzt die Energie optimal. Bei einem kleineren Topf kann die Effizienz geringer als erwartet sein. Zentrieren Sie Ihren Topf immer auf der Kochzone.



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



3.4 Pfannenabmessungen

- Die Kochzonen sind bis zu einem gewissen Grad begrenzt und passen sich automatisch dem Durchmesser des Topfes an. Der Topfboden muss jedoch einen Minstdurchmesser entsprechend der jeweiligen Kochzone aufweisen. Um die optimale Leistung Ihres Kochfelds zu erzielen, platzieren Sie den Topf bitte mittig auf der Kochzone.
- Der Basisdurchmesser von Induktionskochgeschirr:

Durchmesser der Kochzone (mm)	Mindesttopfdurchmesser (mm)
Zone 1 & 3 (180 mm)	120 mm
Zone 2 & 4 (160 mm)	100 mm

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

4 Bedienung des Geräts

Energiemanagement

Mithilfe der Leistungsverwaltung können Sie die Gesamtleistung auf 2,5 kW/7,4 kW einstellen. Beim Kauf ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Grenzen Ihres Stromnetzes an, wie im folgenden Absatz beschrieben. Hinweis: Je nach gewählter Leistung des Kochfelds können einige Leistungsstufen und Funktionen der Kochzonen (z. B. Kochen oder Schnellaufheizen) automatisch begrenzt werden, um eine Überschreitung des gewählten Grenzwerts zu verhindern. Sobald die Leistungsstufen die gewählte Gesamtleistung überschreiten, wird das Symbol „PN“ angezeigt.



Die Energieverwaltung kann nur bei ausgeschaltetem Kochfeld eingestellt werden.

Umschaltung von 7,4 kW auf 2,5 kW:

Bei der ersten Benutzung des Kochfelds beachten Sie bitte, dass die Standardeinstellung 7,4 kW beträgt. Berühren und halten Sie zunächst die Tasten „Stopp“ und „Start“ 5 Sekunden lang. Sie hören einen Signalton und die Anzeige „7,4“ blinkt. Sobald die Anzeige „7,4“ blinkt, berühren und halten Sie die Boost-Taste 5 Sekunden lang. Die Anzeige „2,5“ blinkt nun. Berühren und halten Sie anschließend erneut die Tasten „Stopp“ und „Start“ 5 Sekunden lang. Der Signalton ertönt 10 Mal. Damit ist die Einstellung abgeschlossen.

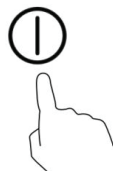
Umschaltung von 2,5 kW auf 7,4 kW:

Berühren und halten Sie zunächst die Tasten „Stopp + Start“ 5 Sekunden lang. Sie hören einen Signalton und die Anzeige „2,5“ blinkt. Sobald die Anzeige „2,5“ blinkt, berühren und halten Sie die Taste „Boost“ 5 Sekunden lang. Die Anzeige blinkt nun auf „7,4“. Berühren und halten Sie anschließend erneut die Tasten „Stopp + Start“ 5 Sekunden lang. Der Signalton ertönt 10 Mal. Damit ist die Einstellung abgeschlossen.

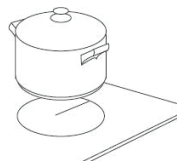
4.1 Mit dem Kochen beginnen

- Nach dem Einschalten ertönt ein kurzer Piepton, alle Kontrollleuchten leuchten eine Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass sich der Kocher im Standby-Modus befindet.

1. Berühren Sie den EIN/AUS-Knopf, alle Anzeigen zeigen „-“ oder „--“ an.

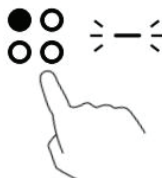


2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die ausgewählte Kochzone.

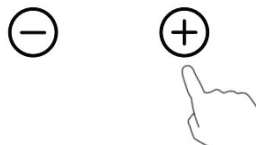


Achten Sie darauf, dass der Pfannenboden und die Kochfläche sauber und trocken sind.

3. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone; die Anzeige neben der Taste blinkt.



4. Während die Zahl blinkt, stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie wiederholt die + oder - Taste berühren.



- Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Hitzestufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Hitzeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.

Wenn die Anzeige blinkt $\geq \text{PN} \leq$ „alternativ zur Hitzeeinstellung bedeutet es, dass entweder:

- Sie haben die Pfanne nicht auf die richtige

4 Bedienung des Geräts

Kochzone gestellt oder,

- Die von Ihnen verwendete Pfanne ist nicht für Induktionskochen geeignet oder,
- Die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig mittig auf der Kochzone platziert.

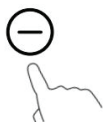
Die Heizfunktion ist nur aktiv, wenn sich ein geeigneter Topf auf der Kochzone befindet. Das Display schaltet sich nach einer Minute automatisch ab, wenn kein geeigneter Topf daraufgestellt ist.

4.2 Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Heizzonenauswahltaste, die Sie ausschalten möchten.



2. Durch wiederholtes Berühren des „-“-Steuerelements wird der Wert auf „0“ zurückgesetzt.



3. Zum Ausschalten der Kochzonen berühren Sie den EIN/AUS-Schalter.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen! Die Restwärmeanzeige „H“ zeigt an, welche Kochzone noch heiß ist. Sie erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Die Restwärmeanzeige kann auch zur Energieeinsparung genutzt werden, indem Sie die noch heiße Zone zum Erhitzen anderer Pfannen verwenden.



4.3 Verwendung der Boost-Funktion

Die Boost-Funktion maximiert die Leistung einer ausgewählten Kochzone. Nach der Aktivierung hält die Funktion 5 Minuten an und sorgt für ein kraftvolleres und schnelleres Kochen, z. B. zum Erhitzen eines großen Topfes Wasser für Reis oder Nudeln.



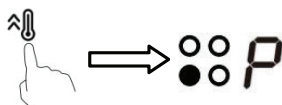
Nur die Zone 1 und Zone 3 mit Boost-Funktion.

Durch Nutzung des Boost-Modus wird mehr Leistung zugeführt

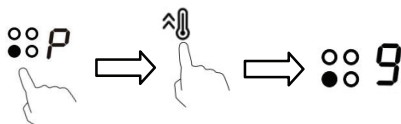
1. Berühren Sie den Regler für die Heizzonenauswahl, die Sie verstärken möchten; eine Anzeige neben der Taste blinkt auf dem Display.



2. Berühren Sie die Boost-Funktionstaste, um die Kochzone in den Boost-Modus zu versetzen. Die Leistungsanzeige zeigt „P“ an, um anzuzeigen, dass sich die Kochzone im Boost-Modus befindet.



3. Die Boost-Leistung hält 5 Minuten an, danach kehrt die Zone zur Leistungsstufe 9 zurück.
4. Um die Boost-Funktion während der 5-minütigen Betriebszeit zu deaktivieren, berühren Sie die Heizzonenauswahltaste. Eine Anzeige neben der Taste blinkt. Berühren Sie anschließend erneut die Boost-Funktionstaste. Die Kochzone schaltet dann wieder auf Leistungsstufe 9 zurück.

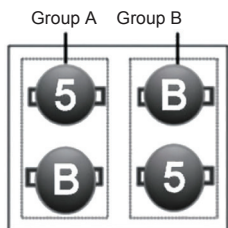


Energiemanagement

Ihr Kochfeld ist in zwei Gruppen unterteilt. Sie können nur eine Zone pro Gruppe verstärken, und die

4 Bedienung des Geräts

entsprechende Zone muss Leistungsstufe 5 oder niedriger haben.

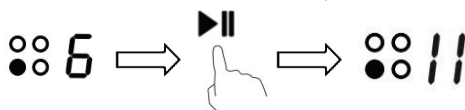


Nur die Zone 1 und Zone 3 mit Boost-Funktion.

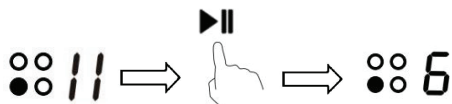
4.4 Verwendung der Pausenfunktion – STOP+GO

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Kochvorgangs genutzt werden. Sie ermöglicht es, das Induktionskochfeld anzuhalten und später wieder einzuschalten.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone funktioniert.
2. Berühren Sie die Taste STOP+GO. Die Kochzonenanzeige zeigt „II“ an. Anschließend wird der Betrieb des Induktionskochfelds in allen Kochzonen deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten STOP+GO, Ein/Aus und Sperre.



3. Um den Pausenmodus zu beenden, berühren Sie die Taste STOP+GO. Anschließend kehrt die Kochzone in die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.



4.5 Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (zum Beispiel, dass Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem Ein-/Ausschal-

ter deaktiviert.

Um die Bedienelemente zu sperren

Berühren Sie den Schlüsselschalter, die Timeranzeige zeigt „Lo“ an.

Um die Steuerelemente freizuschalten

1. Vergewissern Sie sich, dass der Herd eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre 3 Sekunden lang gedrückt.



3. Sie können Ihr Kochfeld jetzt benutzen.



Wenn sich der Herd im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem Ein-/Ausschalter deaktiviert. Sie können den Herd im Notfall jederzeit mit dem Ein-/Ausschalter ausschalten, sollten aber vor der nächsten Benutzung das Kochfeld zuerst entsperren.

4.6 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Kurzzeitwecker verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone ab, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können einstellen, dass sich eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Den Timer als Minutenzähler verwenden

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.



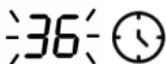
Sie können den Kurzzeitwecker auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzonen auswählen.

4 Bedienung des Geräts

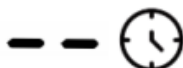
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.



3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie die Minus- oder Plus-Taste berühren. Die eingestellten Minuten werden nach etwa 5 Sekunden Blinken bestätigt. Sobald die Zeit eingestellt ist, startet der Countdown. Die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt.



4. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Timer-Steuerung. Die eingestellte Zeit blinkt. Wenn die Zeit blinkt, berühren Sie die Timer-Steuerung erneut. Im Timer-Display erscheint dann „--“.



5. Der Summer piept 30 Sekunden lang und auf dem Timer-Display erscheint „--“, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Berühren Sie einmal den „-“ oder „+“ Regler des Timers, um die Zeit um 1 Minute zu verringern bzw. zu erhöhen.

Berühren und halten Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timers, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, springt der Timer automatisch auf 00 Minuten zurück.

Den Timer so einstellen, dass eine Kochzone ausgeschaltet wird

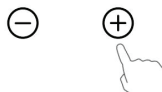
1. Berühren des Heizonenwahlschalters.



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

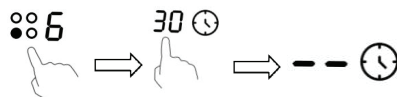


3. Stellen Sie den Timer durch Berühren der Minus- oder Plus-Taste ein. Die eingestellten Minuten werden nach etwa 5 Sekunden Blinken bestätigt.

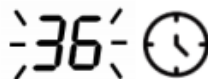


- Durch einmaliges Berühren des „-“ oder „+“ Reglers des Timers wird die Zeit um 1 Minute verringert bzw. erhöht.
- Durch Berühren und Halten der Taste „-“ oder „+“ des Timers wird die Timerzeit um 10 Minuten verringert bzw. erhöht.
- Wird die eingestellte Zeit von 99 Minuten überschritten, springt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

4. Durch Berühren der Heizonen-Auswahl-taste und anschließend des Timers wird der Timer abgebrochen, im Minutendisplay erscheint „00“ und anschließend „--“.



5. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.



Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und signalisiert damit, dass die Zone ausgewählt ist.

4 Bedienung des Geräts



Den Timer so einstellen, dass mehr als eine Kochzone ausgeschaltet wird

1. Wird die Funktion für mehr als eine Kochzone verwendet, zeigt das Display die kürzeste Zeit an (z. B. hat Zone 1 eine eingestellte Zeit von 3 Minuten und Zone 2 eine eingestellte Zeit von 6 Minuten, daher zeigt die Timeranzeige „3“ an).



Ein blinkender roter Punkt neben der Leistungsanzeige bedeutet, dass die verbleibende Garzeit für diese Kochzone angezeigt wird. Um die verbleibende Garzeit einer anderen Kochzone zu überprüfen, berühren Sie die entsprechende Taste. Die verbleibende Garzeit wird dann angezeigt.

6 (auf 6 Minuten
eingestellt)
3 (auf 3 Minuten
eingestellt)



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



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

4.7 Übertemperaturschutz

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

4.8 Schutz vor auslaufenden Flüssigkeiten

Das Kochfeld piept und schaltet sich automatisch ab, sobald eine bestimmte Menge Flüssigkeit auf die Bedienelemente gelangt. Sollte dies passieren,

schalten Sie das Gerät aus, beachten Sie die üblichen Vorsichtsmaßnahmen beim Reinigen heißer Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass das Kochfeld trocken ist, bevor Sie mit dem Kochen fortfahren.

4.9 Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn eine ungeeignete oder nicht magnetische Pfanne (z. B. aus Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Induktionskochfeld zurückgelassen wird, schaltet sich das Induktionskochfeld nach einer Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter läuft anschließend noch eine weitere Minute.

4.10 Restwärmewarnung

Wenn der Herd einige Zeit in Betrieb war, bleibt etwas Restwärme zurück. Der Buchstabe „H“ (Restwärmearzeige) erscheint auf dem Display als Warnung vor möglichen Verletzungen durch heiße Oberflächen. Er verschwindet, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

4.11 Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltfunktion ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Induktionskochfelds. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Stromzufuhr zu einer Kochzone zu unterbrechen. Die Standard-Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Standard-Arbeitszeit (Stunde)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Heizstufen

Die folgenden Einstellungen dienen lediglich als Richtlinie. Die genauen Einstellungen hängen von verschiedenen Faktoren ab, unter anderem von Ihrem Kochgeschirr und der Menge des zuzubereitenden Garguts.

Hitze	Eignung
1 - 2	• Erwärmen kleiner Lebensmittelmengen • Schokolade und Butter schmelzen • sanftes Köcheln • langsame Erwärmung
3 - 4	• Wiedererwärmen • schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Anbraten • Nudeln kochen
9	• Pfannenrühren • sengend • Suppe zum Kochen bringen • kochendes Wasser



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere bei Verwendung der Boost-Funktion des Induktionskochfelds. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan, was eine erhebliche Brandgefahr darstellt.

5.1 Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, die Temperatur reduzieren.
- Durch die Verwendung eines Deckels verkürzt sich die Garzeit und es wird Energie gespart, da die Wärme im Inneren gehalten wird.
- Um die Garzeit zu verkürzen, sollte die Flüssigkeits- oder Fettmenge minimiert werden.
- Beginnen Sie mit dem Kochen bei hoher Stufe und reduzieren Sie die Stufe, sobald das Essen durchgeheizt ist.

Köchelnder, kochender Reis

- Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C statt, wenn nur gelegentlich Bläschen an die Oberfläche der Flüssigkeit steigen. Dies ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich die Aromen entfalten können, ohne dass das Essen verkocht. Auch Saucen auf Eierbasis und mit Mehl angedickte Saucen sollten unterhalb des Siedepunkts zubereitet werden.
- Bei manchen Aufgaben, wie zum Beispiel beim Reiskochen nach der Quellmethode, kann eine höhere Einstellung als die niedrigste erforderlich sein, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gar wird.

Anbratenes Steak

Für saftige und aromatische Steaks:

1. Das Fleisch vor dem Kochen etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Eine schwere Bratpfanne erhitzen.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie etwas Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein.
4. Wenden Sie das Steak während des Bratens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Gargrad ab. Sie kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite va-

riieren. Drücken Sie das Steak leicht an, um den Garzustand zu prüfen – je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.

5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann.

Zum Pfannerrühren

1. Wählen Sie einen induktionsgeeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Utensilien bereit. Pfannengerichte sollten schnell zubereitet sein. Bei größeren Mengen bereiten Sie das Essen in mehreren kleinen Portionen zu.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Das Fleisch zuerst garen, beiseite stellen und warm halten.
5. Das Gemüse unter Rühren anbraten. Sobald es heiß, aber noch bissfest ist, die Hitze reduzieren, das Fleisch wieder in die Pfanne geben und die Soße hinzufügen.
6. Die Zutaten vorsichtig umrühren, damit sie gut durchgewärmt werden.
7. Sofort servieren.

6 Installation des Geräts

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

- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und es gibt keine baulichen Elemente, die den Platzbedarf beeinträchtigen.
- Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen Material.
- Wenn der Herd über einem Backofen installiert ist, verfügt der Backofen über einen eingebauten Kühlventilator.
- Die Installation wird alle Abstandsbestimmungen und geltenden Normen und Vorschriften erfüllen.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die fest installierte Verdrahtung integriert und gemäß den örtlichen Verdrahtungsvorschriften montiert und positioniert. Der Trennschalter muss einem zugelassenen Typ entsprechen und einen Luftspalt von 3 mm zwischen allen Polen (bzw. in allen aktiven [Phasen-]Leitern, falls die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung zulassen) gewährleisten.
- Der Trennschalter ist für den Kunden auch bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Im Zweifelsfall bezüglich der Installation sollten Sie sich an die örtlichen Baubehörden und die geltenden Vorschriften wenden.
- Für die Wandflächen rund um das Kochfeld verwendet man hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie zum Beispiel Keramikfliesen).

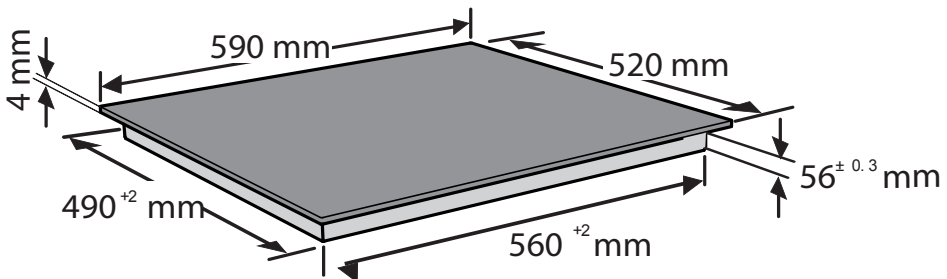
6.2 Stellen Sie nach dem Einbau des Kochfelds sicher, dass:

- Das Netzkabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Es ist ausreichend Frischluft von außerhalb der Schränke bis zur Unterseite des Kochfelds zirkuliert.
- Wird das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankfach installiert, wird unterhalb der Kochfeldbasis eine Wärmeschutzbarriere angebracht.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

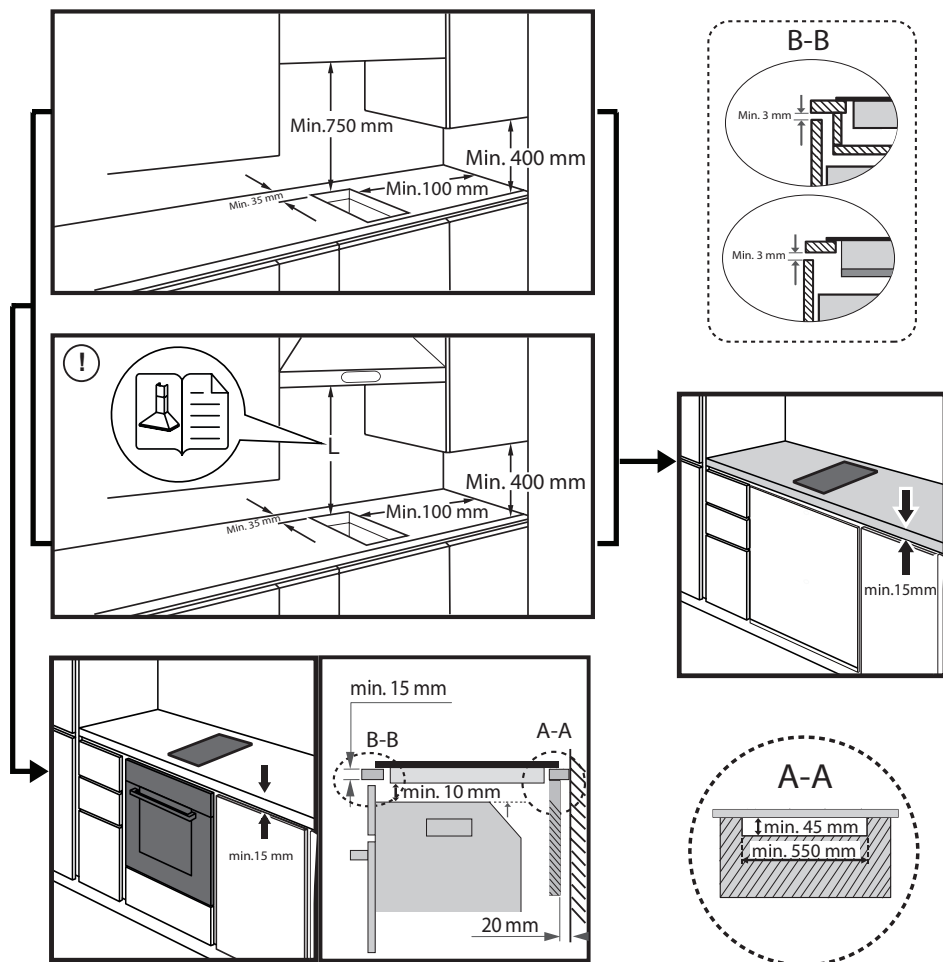
6.3 Auswahl der Installationsausrüstung

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

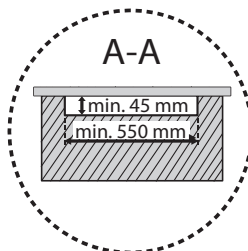
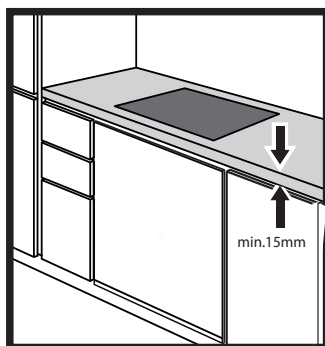
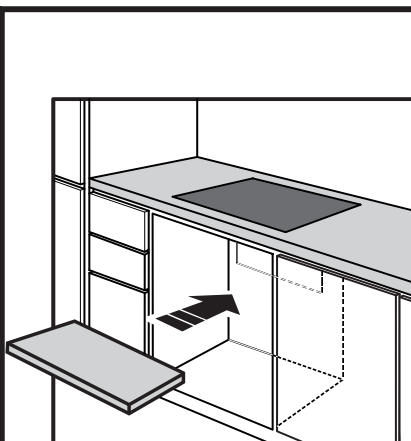
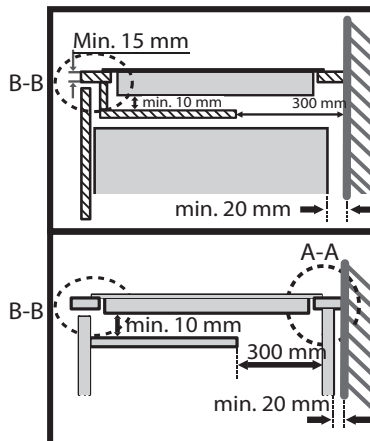
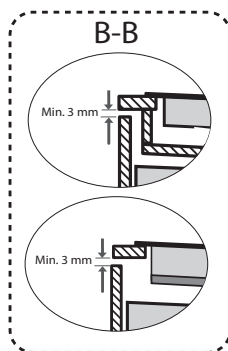
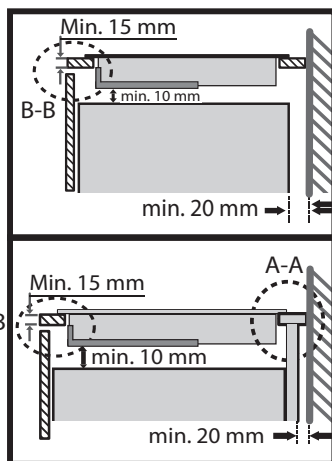
Achten Sie unter allen Umständen auf eine gute Belüftung des Induktionskochfelds und darauf, dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld einwandfrei funktioniert. Siehe unten.



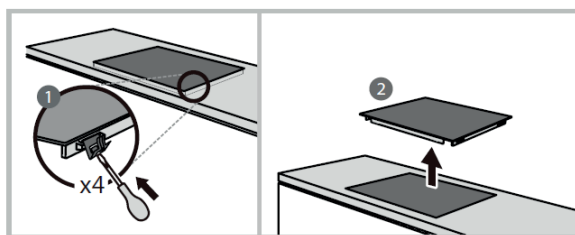
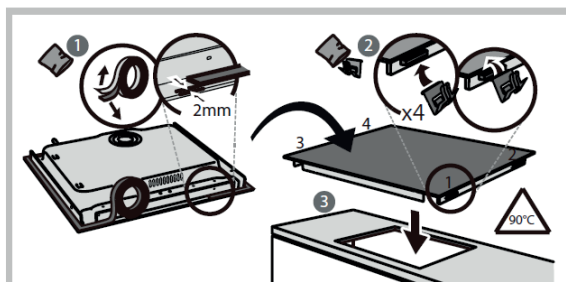
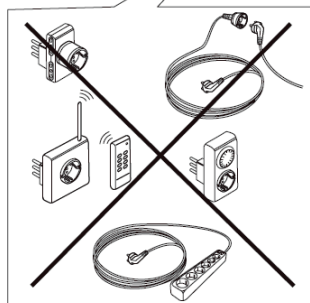
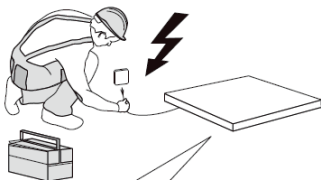
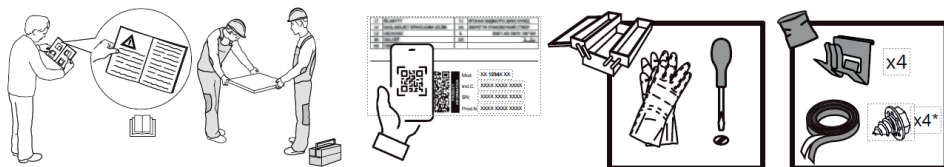
6 Installation des Geräts



6 Installation des Geräts



6 Installation des Geräts



6.4 Anschließen des Herdes an die Netzstromversorgung

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Prüfen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz Folgendes:

1. Die Hausinstallation ist für die vom Kochfeld benötigte Leistung geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem Wert auf dem Typenschild.



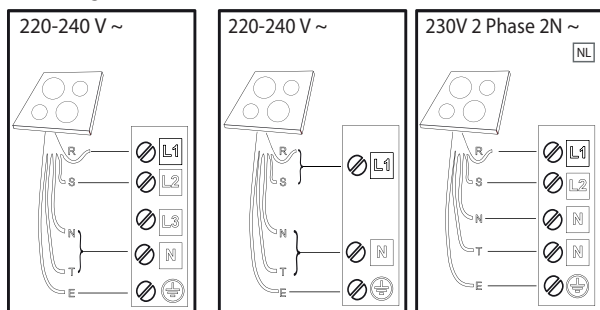
Die Netzkabelabschnitte sind für die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt. Verwenden Sie zum Anschluss des Herdes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.

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

Lassen Sie sich von einem Elektriker prüfen, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

6 Installation des Geräts

Die Stromversorgung muss gemäß der entsprechenden Norm oder über einen einpoligen Leitungsschutzschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-чёрно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-mar-

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-mar-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrun-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

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

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

7 Reinigung und Pflege

Was	Wie	Wichtig
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Verfärbungen durch Lebensmittel oder nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld aus. 2. Tragen Sie den Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken wischen. 4. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld wieder ein.	• Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld unterbrochen wird, erscheint keine Warnleuchte für die „heiße Oberfläche“, die Kochzone kann aber dennoch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Starke Scheuerschwämme, manche Nylon-Scheuerschwämme und aggressive/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann sich verfärben.
Sieden, schmelzen und heiße, zuckersüße Kleckse auf dem Glas	Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischheber, einem Palettenmesser oder einem für Induktionskochfelder geeigneten Rasierklingschaber, aber Vorsicht vor den heißen Oberflächen der Kochzone: 1. Schalten Sie den Strom für das Kochfeld am Wandschalter aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Küchengerät in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das Verschüttete auf eine kühle Stelle des Kochfelds. 3. Verschmutzungen oder Verschüttetes mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch aufnehmen. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“ oben durch.	• Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen Getränken, zuckerhaltigen Speisen oder Verschüttetem so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich möglicherweise nur schwer entfernen oder können die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Schutzabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge des Schabers rasiermesserscharf. Äußerst vorsichtig verwenden und stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
Überschüsse auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld aus. 2. Verschüttete Flüssigkeit aufsaugen. 3. Wischen Sie den Touch-Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld wieder ein.	• Das Kochfeld kann piepen und sich automatisch ausschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Wischen Sie die Touch-Bedienelemente unbedingt trocken, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

8 Fehlerbehebung

Fehlerbehebung	Grundursache	Helfen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrem Haus oder Ihrer Gegend einen Stromausfall gibt. Sollte das Problem nach all diesen Überprüfungen weiterhin bestehen, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt „Verwendung Ihres Induktionskochfelds“.
Die Touch-Bedienelemente sind schwierig zu handhaben.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen, oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Touch-Bereich trocken ist und benutzen Sie beim Berühren der Bedienelemente den Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Das richtige Kochgeschirr auswählen“.
	Es werden ungeeignete, scheuernde Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet.	Siehe „Reinigung und Pflege“.
Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld erzeugt bei hoher Hitzestufe ein leises Brumngeräusch.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizstufe verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein im Induktionskochfeld eingebauter Lüfter hat sich eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Er kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds weiterlaufen.	Das ist normal und erfordert kein Eingreifen. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld nicht am Netzschalter aus, solange der Lüfter läuft.

8 Fehlerbehebung

Die Pfannen werden nicht heiß und werden nicht im Display angezeigt.	Das Induktionskochfeld erkennt den Topf nicht, da er nicht für Induktionskochen geeignet ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionsherde geeignet ist. Siehe Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr auswählen“.
	Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig mittig darauf steht.	Zentrieren Sie die Pfanne und achten Sie darauf, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Wenn sich das Induktionskochfeld oder eine Kochzone unerwartet abgeschaltet hat, ertönt ein Signalton und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochtimers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -zahlen, schalten Sie den Strom für das Induktionskochfeld am Wandschalter aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und -prüfung für die Induktionskochzone

Im Falle einer Störung schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzmodus und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Fehlerbehebung	Grundursache	Helfen
F3/F4	Ausfall des Temperatursensors der Induktionsspule.	Bitte wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
F9/FA	Ausfall des Temperatursensors des IGBT.	Bitte wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung.	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung in Ordnung ist. Das Gerät schaltet sich ein, sobald die Stromversorgung wieder normal funktioniert.
E3	Hohe Temperatur des Induktionsspulen-Temperatursensors.	Bitte wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Die obigen Ausführungen beziehen sich auf die Beurteilung und Überprüfung häufiger Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Beschädigungen des Induktionskochfelds zu vermeiden.

Garantiebedingungen

Anschrift:

Beko Germany GmbH
Rahmannstraße 3
D-65760 Eschborn

Kundendienst-Tel.: 06102-86 86 891

E-Mail: Kundendienst@beko.com

Ersatzteile-Tel.: 01805-242 515 *

E-Mail: ersatzteile@beko.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

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

Abhilfemöglichkeiten:

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

Umtausch:

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

Diese Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

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

Additional Information for User Manual: Dodatne informacije za korisničko uputstvo: Informacion Shtesë për Manualin e Përdorimit: Dodatne informacije za korisnički priručnik: Dodatne informacije za uporabniški priročnik: Допълнителна информация за ръководството за потребителя: Дополнителни информации за упатството за корисникот: Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:		
Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826 Tehničke informacije o radnim režimima niske potrošnje energije u skladu sa EU Uredbom 2023/826 Informacione teknike mbi mënyrat e funksionimit me fuqi të ulët sipas Rregullores së BE-së 2023/826 Tehničke informacije o radnim načinima rada s niskom potrošnjom snage u skladu s Uredbom EU 2023/826 Tehnične informacije o delujočih načinih nizke porabe energije v skladu z Uredbo EU 2023/826 Техническа информация относно работните режими с ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 Технички информации за работните режими со ниска моќност согласно Регулатива на ЕУ 2023/826 Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826		
Mode	POWER CONSUMPTION (WATT)	PERIOD (MINUTES)*
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	PERIOD (MINUTA)*
Mënyra	KONSUMI I ENERGJISË (WATT)	PERIUDHA (MINUTA)*
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	RAZDOBLJE (MINUTE)*
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUTE)*
Режим	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЈА (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Режим	ПОТРОШУВАЧКА НА ЕНЕРГИЈА (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Off	0.5	20
Isključeno		
Fikur		
Isključeno		
Izklopljeno		
Изключен		
Исклучено		
Aus		

- * The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.
- * Period nakon kojeg oprema automatski dostiže režim pripravnosti, isključen režim ili mrežnu pripravnost, izražen u minutama i zaokružen na najbližu minutu.
- * Periudha pas së cilës pajisja arrin automatikisht modalitetin e gatishmërisë, modalitetin e fikur ose gatishmërinë e rrjetëzuar në minuta dhe e rrumbullakosur në minutën më të afërt.
- * Razdoblje nakon kojeg oprema automatski dostiže stanje pripravnosti, isključeno stanje ili mrežno stanje pripravnosti u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.
- * Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti v minutah in zaokroženo na najbližjo minuto.
- * Периодът, след който оборудването автоматично достига режим на готовност, изключен режим или мрежови режим на готовност в минути и закръглен до най-близката минута.
- * Периодот по кој опремата автоматски го достигнува режимот на подготвеност, исклучениот режим или мрежниот режим на подготвеност во минути и заокружен до најблиската минута.
- * Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,
Sütlüce, İstanbul, Türkiye

www.beko.com