



Плоча за вградување

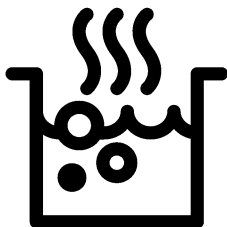
Упатство за корисникот

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka

Placa empotrada

Manual del usuario



HII 64500 FHT

MK / SK / ES

185.9277.27/R.AH/26.12.2019/5-3

7757188621

Прочитајте го ова упатство прво!

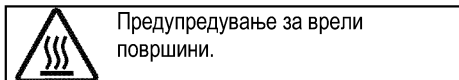
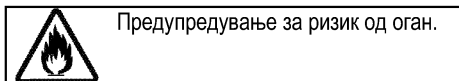
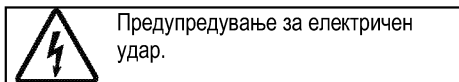
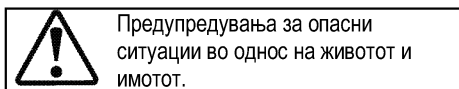
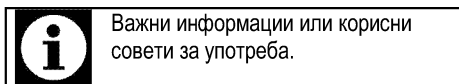
Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина 4

Општа безбедност	4
Електрична безбедност.....	4
Безбедност на производот.....	5
Наменета употреба	7
Безбедност за децата	7
Фрлање на стариот производ	8
Фрлање на материјалот за пакување	8

2 Општи информации 9

Преглед	9
Технички спецификации.....	9

3 Инсталација 10

Пред поставување	10
Поставување и поврзување	10
Фрлање на стариот производ	13

4 Подготовка 14

Совети за штедење енергија.....	14
Првична употреба	14
Прво чистење на производот	14

5 Како Се Користи Плочата 15

Општи информации за готвењето.....	15
Употреба на плочите	16
Контролен панел	16

6 Одржување и грижа 26

Општи информации.....	26
Чистење на плочата	26

7 Решавање проблеми 27

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!

- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно

исклучување со струја.

Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.

- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекарства.

- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
- Ако се скрши стаклената плоча: Веднаш исклучете ги сите горилници и сите делови што се напојуваат со ел. струја и изолирајте го производот од струја. Не допирајте ја површината на производот. Не користете го производот..
- По употребата, исклучете ја плотната со копчето и не се потпирајте на детекторот за тави.
- Металните предмети, како ножеви, виљушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на врела површина бидејќи и тие ќе се сврелат.
- Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
- Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, проверете дали површината на рерната и

дното на тенџерињата се секогаш суви.

- Плотните се опремени со технологија „Индукција“. Плотната со индукција што истовремено обезбедува штедење на време и пари мора да се користи со тенџериња што се соодветни за готвење со индукција. Во спротивно, рерните нема да работат. Видете *Општи информации за готвењето, страница 15* избор на тенџериња.
- Бидејќи плотните со индукција создаваат магнетно поле, може да предизвикаат штетно влијание за луѓето кои користат уреди како пумпа за инсулин или пејсмејкер.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,

- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.

- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.

Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:

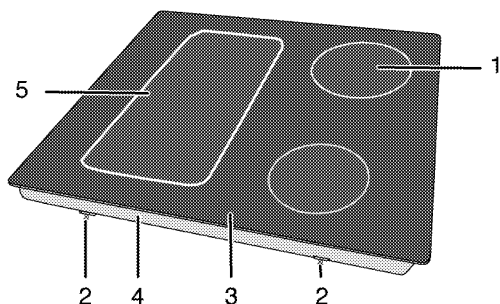
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

2 Општи информации

Преглед



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Индукциска плоча за готвење | 4 | Капак за основата |
| 2 | Стегач за составување | 5 | Индукциска плоча за готвење |
| 3 | Витрокерамичка површина | | |

Технички спецификации

Напон / фреквенција	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	макс. 7200 W
Вид кабел / секција	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	55 мм./580 мм./510 мм.
Димензии за инсталација (широчина / длабочина)	560 (+2) мм./490 (+2) мм.
Горилници	
Позади лево	Индукциска плоча за готвење
Димензија	180 мм.
Напојување	1800/3000 W
Напред лево	Индукциска плоча за готвење
Димензија	180 мм.
Напојување	1800/3000 W
Напред десно	Индукциска плоча за готвење
Димензија	145мм.
Напојување	1500/2200 W
Позади десно	Индукциска плоча за готвење
Димензија	210 мм.
Напојување	2000/3700 W



Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.



Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.



ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.



ОПАСНОСТ:

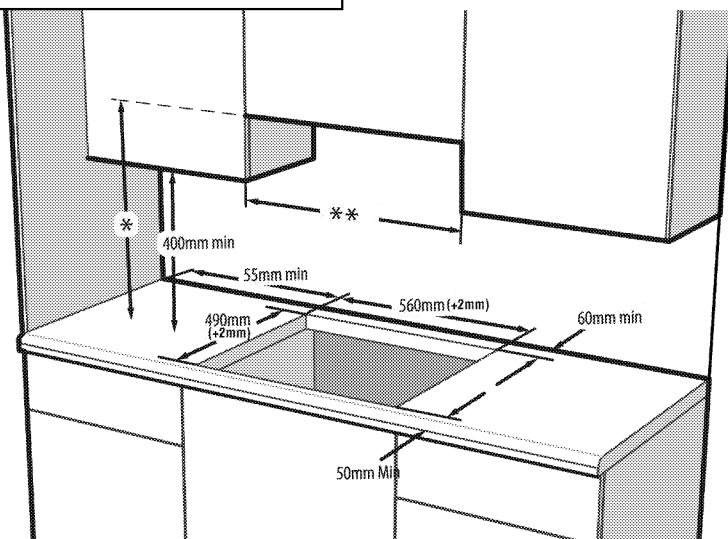
Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го.

Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

Плочата е дизајнирана за поставување на комерцијална работна површина. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и ѕидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 мм).
- Тргнете ги материјалот за пакување и транспортните брави.
- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Работната површина мора да биде порамнета и фиксирана хоризонтално.
- Отворете отвор за плочата во работната површина според димензиите за поставување.



* Минимална висина за вентилација како што е препорачано во упатството за употреба на механичниот аспиратор

** Минималното растојание меѓу кабинетите мора да биде еднакво на ширината на плочата

Поставување и поврзување

- Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.



Не инсталирајте ја плоча на места со остри рабови или агли.
Постои ризик од кршење на стаклената керамичка површина!

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



ОПАСНОСТ:

Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности е позади, на кукиштето на производот.
- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



ОПАСНОСТ:

Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија.
Постои ризик од струен удар!

Поврзување на кабелот за напојување

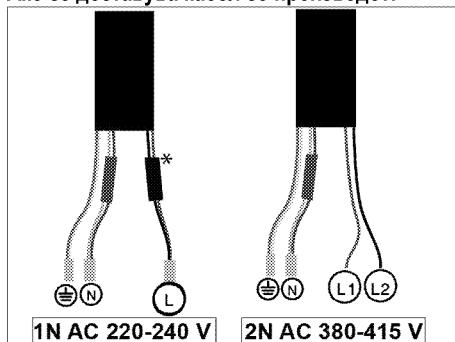


Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

1. Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

Ако се доставува кабел со производот:



2. **За монофазно поврзување**, поврзете ги жиците како што е посочено подолу:
 - Кафена/Црна жица - L (фаза)
 - Сина/сива жица = N (нулта)
 - Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

» или

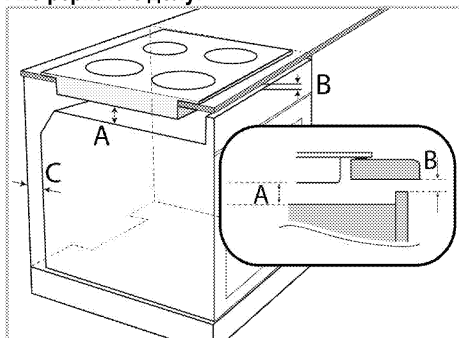
- сива/Црна жица - L (фаза)
 - Сина/Кафена жица = N (нулта)
 - Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)
3. **За двофазно поврзување**, поврзете ги жиците како што е посочено подолу:
- Кафена жица = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
 - Црна жица = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
 - Сина/сива жица = N (нулта)
 - Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

» или

- Црна жицаа = L1 (фаза 1)
- сива жиц = L2 (фаза 2)
- Сина/Кафена жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

Инсталација на производот

Ако рерната е долу:



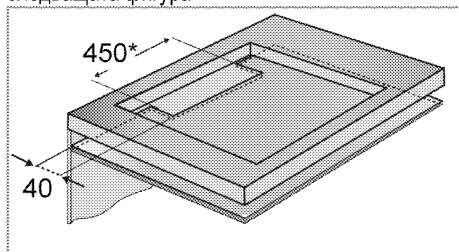
A мин.15 мм.

B мин.2 мм.

C 20 мм.

Ако членската група е подолу:

Необходимо е да оставите вентилационен отвор в задната част на мебелите, както е показано на следващата фигура

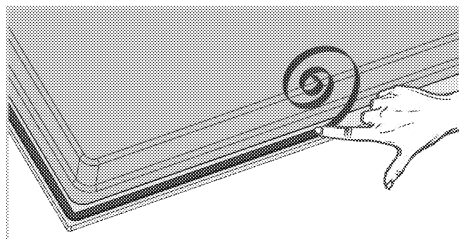


* мин.

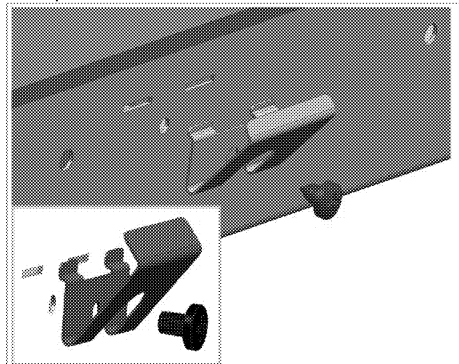
За време на инсталацијата на индуциската плоча, поставете го производот паралелно со површината за инсталација. Исто така, ставете дихтунг на деловите од плочата што допира на елементот како што е прикажано подолу за да

спречите течност да навлегува меѓу производот и елементот.

1. Подгответе ја површината на работната површина како што е прикажано на сликата.
2. Ставете ја плочата на рамна површина превртувајќи ја.
3. Кога ја монтирате плотната, ставете ја заптивката околу плотната што доаѓа во пакувањето како што е прикажано на следната слика и погрижете се да биде 1 до 2 mm навнатре во однос на надворешниот раб на стаклото.



4. Фиксирајте ги пружините за вградување со тоа што ќе ги вметнете и зашрафите во дупките на дното на кукиштето, како што е прикажано на сликата.



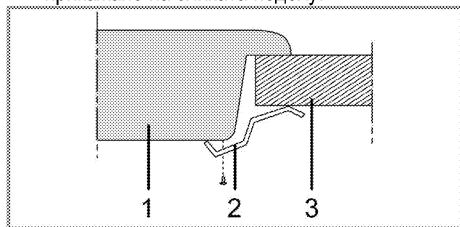
Во зависност од моделот, вашиот производ може веќе да има монтирачки пружини.



Бројот на пружини за монтирање на вашиот производ зависи од моделот.

5. Поставете ја плочата врз работната површина и порамнете ја.
6. Кога површината за готвење се поставува на работна површина, таа лесно се фиксира со помош на стегачи. Ако димензиите на работната површина не се соодветни, 2 стегача за монтирање може да се фиксираат

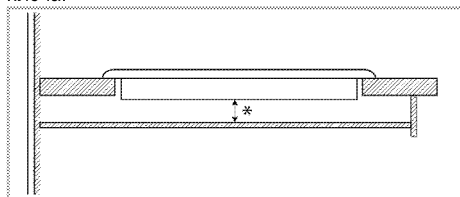
на предната страна на производот, како што е прикажано на сликата подолу.



- 1 Плоча
- 2 Стегалка за поставување
- 3 Работна плоча

i Кога поставувате плоча врз елемент, мора да се постави рамка со цел да се оддели елементот од плочата како што е посочено на сликата погоре. Ова не е потребно кога се поставува врз вградена рерна.

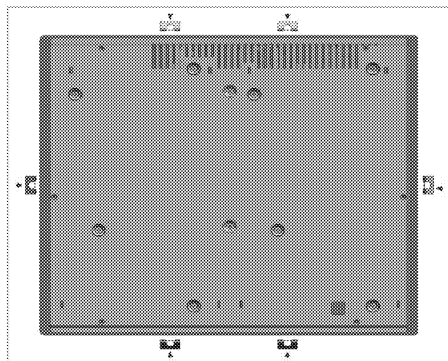
На пример, ако е можно да се допре долната страна на производот откако ќе се инсталира врз елементот, овој дел мора да се покрие со дрвена плоча.



* мин. 15 мм.

Заден изглед (отвори за поврзување)

i Локациите на дупките за поврзување прикажани на сликата подолу се шематски, можат да варираат во зависност од моделот на производот. Средете ги според дупките за поврзување на вашиот производ.



ОПАСНОСТ:
Поврзување за различни отвори не е добра работа во услови на безбедност, бидејќи со тоа може да се оштетат плинскиот и електричниот систем.

ОПАСНОСТ:
Плочата има компоненти што работат на плин или струја. Затоа, плочата треба да се фиксира само на работна површина преку дупките за фиксирање, користејќи ги само доставените елементи и шrafoви за обезбедување и како што е посочено во упатството. Во спротивно, ќе претставува опасност по животот и имотот.

i Бројот на пружини за монтирање на вашиот производ зависи од моделот.

Конечна проверка

1. Работете со производот.
2. Проверете ги функциите.

Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.

i Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капацита за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.

- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за готвење. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.
- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу зоната за готвење и дното на тенџерето.

Првична употреба

Прво чистење на производот



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

5 Како Се Користи Плочата

Општи информации за готвењето



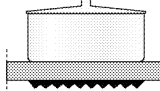
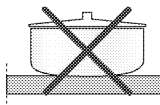
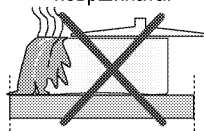
Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз површината бидејќи истата може да стане врела. Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината. Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на сатовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење. Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и

ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

Избор на тави

- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници на површината.



Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар.

Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна.

Користете само тави и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината.

Користете само садови што се соодветни за индукциско готвење кај површини на индукција.

Тестирање на тавите

Користете ги следните методи за проверка дали тавата е соодветна за индукциската плоча или не.

1. Тавата е соодветна ако на дното има магнет.
2. Тавата е соодветна ако  не трепка кога ќе ја ставите врз зоната за готвење и ќе ја вклучите плочата.

Може да користите челични, тефлонски или алуминиумски тави со специјално магнетско дно што содржат ознаки или предупредувања коишто посочуваат дека тавата е соодветна за индукциско готвење. Стаклените и керамичките садови, тенџерињата и сатовите од не-рѓосувачки челик без магнетско алуминиумско дно не треба да се користат.

Систем за препознавање на фокусот на тавата

Кај индукциското готвење, се загрева само областа што ја покрива садот на дадената зона за готвење. Системот го препознава дното на садот

и само оваа област се загрева автоматски. Готвењето прекинува ако садот за готвење се подигне од зоната за готвење за време на готвењето. Избраната зона за готвење и симболот "L" трепкаат наизменично.

Безбедна употреба

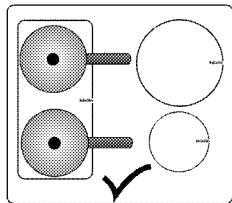
Не избирајте високи нива на загревање кога користите нелеплива (тефлонска) тава без масло или со многу малку масло во неа.

Не ставајте метални предмети како виљушки, ножеви или капаци за тави врз плочата што се загрева.

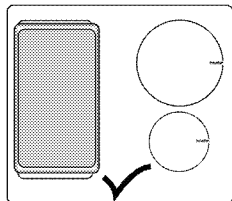
Избор на зона за готвење соодветна на садот

Голема зона за готвење Ø 24 cm	Нормална зона за готвење Ø 18 cm	Мала зона за готвење Ø 14,5 cm
Голема зона за готвење - Автоматски се прилагодува на тавата. - Ја распределува моќта идеално. - Овозможува совршена распределба на топлината. Се користи за готвење јадења како што се големи палачинки или големи риби, но многу ретко.	Нормална зона за готвење - Автоматски се прилагодува на тавата. - Ја распределува моќта идеално. - Овозможува совршена распределба на топлината. Се користи за сите видови готвења.	Мала зона за готвење - Се користи за бавно готвење (сосови, кремове). - Се користи за подготовка на мали порции или порции што зависат од бројот на лицата.

Користење саксии на широката површина готвење



Можете да ги користите широк зона површината за готвење на две половици одделно, задниот лев и предната лева готвење зони.



Можете да ги користите широк зона за големи садови површината за готвење.

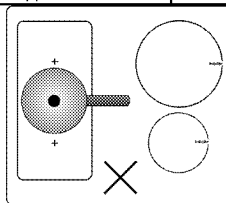
Не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш не ставајте храна завиткана во алуминиумска фолија врз зоната за готвење.



Ако има рерна под плочата и ако е вклучена, сензорите на плочата го намалуваат нивото на готвење или ја исклучуваат рерната.



Кога е вклучена плочата, држете ги предметите со магнетски особини, како кредитните картички или касетите подалеку од плочата.



Вашиот тенџере мора да се покрие и центри на широк зона површината за готвење. Не го користете готвење и на други начини.

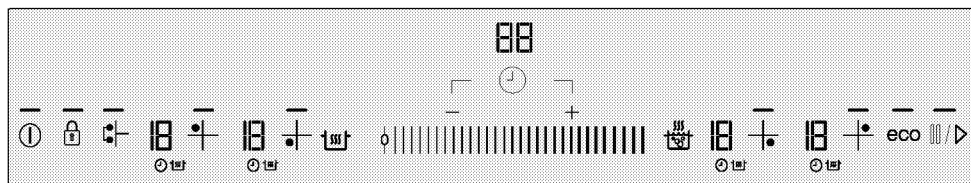
Употреба на плочите



ОПАСНОСТ:

Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата. Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој. Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.

Контролен панел



Спецификации

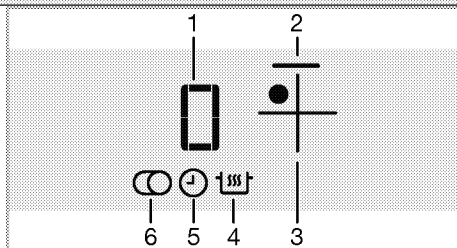


Област за прилагодување (за ниво на температура)

- Светилка што посочува дека е активно соодветно копче
- Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
- Копче за заклучување
- Копче за активирање / дезактивирање на тајмерот
- Копче за зголемување на тајмерот
- Копче за намалување на тајмерот
- Копче за брзо греење / копче за поттикнување
- Копче за одржување топлина
- Копче за прекинување
- Копче за режим на економичност
- Копче за избор на зона на готвење со широка површина
- Контроли за избор на зона за готвење
- Контроли за избор на зона за готвење
- Контроли за избор на зона за готвење
- Контроли за избор на зона за готвење

Сликите и цифрите се само за информативни цели. Вистинските прикази и функциите може да варираат во однос на моделот на плочата.

Приказ за зоната за готвење



- 1 Индикатор за температура (поставка за температура од 0 ... 19/ 0 ... 9. (Варира зависно од моделот на производот.))
 - 2 Светилка за зона за готвење
 - 3 Копче за избор на зона на готвење
 - 4 Символ за функцијата за одржување на топлината (*)
 - 5 Символ за тајмер
 - 6 Символ за зона за готвење со повеќе сегменти (*)
- * Варира во однос на моделот.

Овој уред се контролира со контролен панел на допир. Секоја операција што ќе ја направите на контролниот панел на допир ќе се потврди со звучен сигнал.

Секогаш одржувајте го панелот на контролата чист и сув. Влажноста и извалканата површина може да предизвикаат проблеми кај функциите.

Вклучување на плочата

1. Допрете го копчето " 1" на контролниот панел.

Светилката за копчето " 1" се вклучува. Плочата е подготвена за употреба.

Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Кога ќе се притисне кое било копче (копче " 1") подолго време, производот автоматски се исклучува од безбедносни причини.

Исклучување на плочата

1. Допрете го копчето "1" на контролниот панел.

Плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режим за мирување.



Симболите „Н“ или „h“ што се појавуваат на приказот за зоната за готвење откако ќе се исклучи плочата посочуваат дека зоната за готвење е уште топла. Не допирајте ги зоните за готвење.

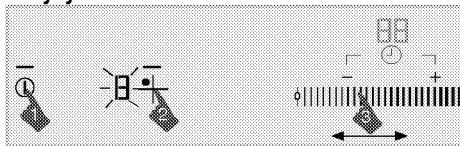
Индикатор за преостаната топлина

Симболот „Н“ што ќе се појави на приказот за зоната за готвење посочува дека плочата е уште врела и може се користи за одржување на топлината на мала количина храна. Овој симбол наскоро ќе се претвори во „h“ и значи помалку врелина.



Кога ќе се исклучи струјата, индикаторот за преостаната топлина нема да засвети и нема да го предупреди корисникот за врелите зони за готвење.

Вклучување на зоните за готвење



1. Допрете го копчето "1" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете го копчето за избор на зона за готвење што сакате да ја вклучите.

Се прикажува "0" на приказот за зоната за готвење и светилката за соодветната зона за готвење засветува.



Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Поставување на нивото на температурата

Со допирање на областа за прилагодување или со лизгање на прстот преку областа, прилагодете го нивото на температура меѓу „0“ и „19“.

Нивото на температура е 1, 2, 3...19 кај некои модели, додека 1,1, 2,2, ... 9. кај други. (Варира зависно од моделот на производот.)



Ако вашата плоча се прегрее, од безбедносни причини активните зони на готвење ќе се спуштат до 14-то ниво (доколку има повеќе од 14 нивоа) и не може да се стават на повисоко ниво. Повторно може да се стават на високо ниво кога температурата на плочата ќе се спушти на безбедно ниво. Доколку плочата се загрее на критично ниво, автоматски ќе се исклучи и зоните на готвење не може да се активираат.

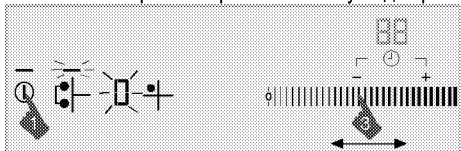
Исклучување на зоните за готвење:

Зоната за готвење може да се исклучи на 3 различни начини:

1. **Со спуштање на нивото на температурата на „0“**
Може да исклучите зона за готвење со спуштање на нивото на температурата на „0“.
2. **Исклучување преку опцијата за тајмер за саканата зона за готвење**
Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење на којашто е доделен. „0“ и „00“ ќе се појават на сите прикази. Ќе исчезне симболот "1" на приказот за плочата.
Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.
3. **Допирање на симболот за соодветната зона за готвење 3 секунди.**
Допрете го симболот за зоната за готвење што сакате да ја исклучите 3 секунди.

Вклучување на зона за готвење со широка површина

1. Допрете го копчето "1" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете го копчето за избор на зона на готвење со широка површина
» Се прикажува 0 на приказот за зоната за готвење лево одзади и светилката за зоната за готвење со широка површина започнува да трепка.



3. Со допирање на областа за прилагодување или со лизгање на прстот преку областа,

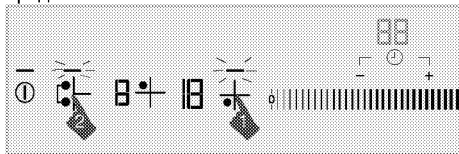
прилагодете го нивото на температура меѓу 0 и 19.

Нивото на температура е 1, 2, 3...19 кај некои модели, додека 1,1, 2,2, ... 9. кај други. (Варира зависно од моделот на производот.)

» Зоната за готвење се вклучува. Ако се избере друга зона за готвење или не се спроведе никакво дејствие во рок од 10 секунди, светилката за зоната за готвење со широка површина свети постојано.

Вклучување на зоната за готвење со широка површина додека работат една или двете други зони одлево

Може да ги комбинирате двете зони за готвење со активирање на зоната за готвење со широка површина додека работат едната или двете зони за готвење одлево. На тој начин може да искористите поширока зона за готвење со истите вредности.

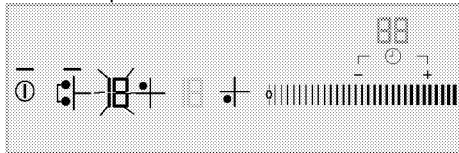


1. Изберете една од зоните за готвење одлево додека работат едната или двете зони за готвење одлево.

2. Допрете го копчето за избор на зона на готвење со широка површина

» Вредноста на температурата на претходно избраната зона за готвење се прикажува на приказот за зоната за готвење лево одзади и светилката за зоната за готвење со широка површина започнува да трепка.

» Комбинираната зона за готвење продолжува да работи со вредностите за температурата и тајмерот (ако има) на избраната зона за готвење одлево. Ќе се откаже вредноста на зоната за готвење одлево којашто не била избрана пред да се комбинираат зоните за готвење.



Ако ги допрете копчињата на зоните за готвење одлево додека е активна зоната за готвење со широка површина, зоните се раздвојуваат и исклучуваат.

» Допрете го копчето за избор на зоната за готвење со широка површина и активирајте ја зоната за да ја смените вредноста за температурата подоцна. Прилагодете ја саканата вредност за температурата во областа за прилагодување.

Исклучување на зона за готвење со широка површина

Зоната за готвење со широка површина може да се исклучи на 4 различни начини:

1. **Со спуштање на нивото на температурата на „0“:**

Може да ја исклучите зона за готвење со широка површина со спуштање на температурата на „0“.

2. **Со исклучување преку опцијата за тајмер за зоната за готвење со широка површина**

Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење со широка површина за којашто е поставен. 0 ќе се појави на приказот за зоната за готвење, а одлево ќе се појави 00 на приказот за тајмерот. Символот "⌚" на приказот за зоната одзади лево ќе исчезне.

3. **Со допирање на символот за која било од зоните за готвење одлево**

Ако ги допрете копчињата на зоните за готвење одлево додека е активна зоната за готвење со широка површина, зоните се раздвојуваат и исклучуваат.

4. **Со држење на символот за соодветната зона за готвење во траење од 3 секунди**

Ако го држите символот за зоната за готвење со широка површина притиснат 3 секунди, зоната ќе се исклучи

Функција за голема моќност (поттикнувач)

Може да ја користите функцијата со поттикнувачот за брзо загревање. Сепак, оваа функција не се препорачува за долготрајно готвење. Функцијата со поттикнувачот не е достапна за сите зони за готвење.

Директно избирање на функцијата со поттикнувачот:

1. Допрете го копчето "⌚" за да ја вклучите плочата.

2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.

3. Допрете го копчето "⌚".

Избраната зона за готвење ќе работи на максимална моќност и 3 светилки ќе светкаат на приказот за зоната за готвење соодветно. Кога ќе

заврши времето за поттикнувачот, зоната за готвење се исклучува.

Избор на функцијата со поттикнување кога е активна зоната за готвење:

1. Допрете  откако зоната за готвење била вклучена најмалку 20 секунди на одредено ниво.



Зоната за готвење ќе ја комплетира работата по најмалку 20 секунди на избраното ниво.

2. Избраната зона за готвење ќе работи на максимална моќност и 3 светилки ќе светкаат на приказот за зоната за готвење соодветно. Штом ќе заврши периодот за функцијата Booster, зоната за готвење се префрлува на нивото на поставената температура и се прикажува само вредноста на избраната температура.

Предвремено исклучување на функцијата со поттикнувачот:

Допрете  за да ја исклучите функцијата со поттикнувачот кога сакате.

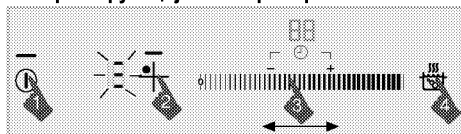
Брзо греење

Брзо греење е функција што го олеснува готвењето. Може да се користи за брзо загревање во кус временски период. Сите зони за готвење се опремени со функцијата за брзо греење. Оваа функција може да се вклучи ако однапред го поставите нивото на температурата.



Функцијата за брзо греење може да се постави во рок од 20 секунди по вклучување на зоната за готвење и прилагодување на нивото на температурата.

Избор на функцијата за брзо греење:



1. Допрете го копчето  за да ја вклучите плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.
3. Допрете го саканото ниво на температура со допирање на областа за прилагодување или со лизгање на прстот преку областа.
4. Допрете го копчето .

Зоната за готвење што ја избравте ќе работи со голема моќност одреден период (погледнете ја следната табела). 3 светилки и вредноста за поставената температура ќе се појават на приказот за зоната за готвење соодветно.

5. Штом ќе заврши периодот за функцијата за брзо греење, зоната за готвење се префрлува на нивото на поставената температура и се прикажува само вредноста на избраната температура.

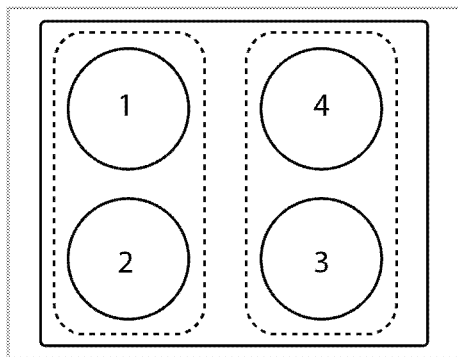
Табела: Времиња за работа на функцијата за брзо греење

Ниво на температура		Временско ограничување за работа - секунди
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1	10
3	2	20
4	2	30
5	3	40
6	3	47
7	4	56
8	4	65
9	5	75
10	5	85
11	6	85
12	6	25
13	7	25
14	7	35
15	8	35
16	8	45
17	9	45
18	9	10
19	-	10

Нивото на температура е 1, 2, 3...19 кај некои модели, додека 1,1, 2,2, ... 9. кај други. (Варира зависно од моделот на производот.)

Употреба на 2 зони за готвење истовремено

Работата на плотната може да се менува во зависност од бројот на активни зони. Доколку две зони се употребуваат истовремено, треба да се употребуваат зоните што се од иста страна. Овој стил на употреба нуди поголеми резултати во готвењето и детекција на тавчето. На сликата подолу можете да го видите препорачаниот стил на употреба со две зони на готвење истовремено.



Поради вкупната лимитирана моќност на плочата, првото ниво може да е послабо во споредба со поставените нивоа кога истовремено работат десната и левата зона.

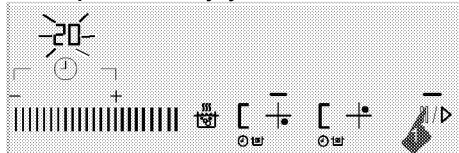
Исклучување на функцијата за брзо греење:

Допрете "||| / >" за да ја исклучите функцијата за брзо греење кога сакате.

Заклучување за чистење

Заклучувањето за чистење спречува вклучување на сите копчиња на контролниот панел 20 секунди за да може корисникот да исчисти набрзина додека се користи плочата.

Активирање на заклучувањето за чистење



1. Кога е вклучена плочата, допрете и држете "||| / >" додека не се појави 20 на приказот за времето на плочата.

» "||| / >" ќе остане вклучено и ќе започне одбројување од 20 на приказот за времето. "C" ќе се појави на приказот за зоната за готвење. Ниедно од копчињата на контролниот панел нема да биде функционално за време на овој период освен "i".

Деактивирање на заклучувањето за чистење

Нема потреба да притиснете ниедно копче за да го деактивирате заклучувањето за чистење. Плочата ќе испушти звучен сигнал по 20 секунди, "||| / >" ќе се исклучи светилката за заклучени копчиња и заклучувањето за чистење ќе се деактивира автоматски.



Ако сакате да го откажете заклучувањето за време на чистење, допрете и држете на "||| / >" сè додека "C" не исчезне на приказот за зоната за готвење.

Заштита за деца

Кога плочата е во режим на мирување, може да ја заштитите плочата со заштита за деца за да спречите вклучување на зоните за готвење. Заштитата за деца може да се активира и деактивира само во режимот на мирување.

Активирање на заштитата за деца:

1. Кога плочата е во режим на мирување, притиснете и држете го копчето "i" додека не се слушне **единичен звучен сигнал**. Заштитата за деца ќе се активира и светилката за копчето "i" ќе се исклучи.



Ако се притисне кое било копче додека е активна заштитата за деца, светилката за копчето "i" трепка.

Деактивирање на заштитата за деца:

1. Кога е активирана заштитата за деца, притиснете и држете го копчето "i" додека не се слушне **единичен звучен сигнал**. » Заштитата за деца ќе се деактивира и светилката за копчето "i" ќе се исклучи.

Заклучување на копчињата

Може да вклучите заштита за копчињата за да избегнете менување на функциите по грешка **додека работи плочата**.

Активирање на заштитата за копчињата

1. Кога плочата работи, притиснете и држете го копчето "i" додека не се слушне **единичен звучен сигнал**.

Светилката на копчето "i" ќе трепка и сите зони за готвење ќе бидат заклучени.



Може да ја активирате заштитата за копчињата само **во режимот за работа**. Кога е активирана заштитата за

копчињата, само копчето "ⓘ" ќе биде функционално. Кога ќе допрете кое било

копче, светилката за копчето "ⓘ" ќе трепка за да се посочи дека е активна заштитата за копчињата.

Ако ја исклучите плочата кога се заклучени копчињата, заклучувањето на копчињата мора да се деактивира следниот пат кога ќе ја вклучите плочата.

Деактивирање на заштитата за копчињата

1. Држете го копчето "ⓘ" притиснато 2 секунди. Операцијата ќе се потврди со звучен сигнал.

Светилката на копчето "ⓘ" ќе се исклучи и контролниот панел ќе се отклучи.

Функција за тајмер

Оваа функција го олеснува готвењето. Не е потребно да се надгледува рерната за време на целиот период на готвење. Зоната за готвење ќе се исклучи автоматски по истекот на избраното време.

Активирање на тајмерот

1. Допрете го копчето "ⓘ" за да ја вклучите плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.
3. Допрете го саканото ниво на температура со допирање на областа за прилагодување или со лизгање на прстот преку областа.
4. Допрете го копчето "⌚" за да го активирате тајмерот.

„00“ се појавува на приказот за тајмерот и симболот "⌚" започнува да трепка на приказот за зоната за готвење.

5. Поставете го посакуваното времетраење "———" или "———" . Можете да допрете и да држите "———" или "———" да движите побрзо напред.

По извесно трепкање, симболот "⌚" засветува постојано. Континуирано светење на симболот "⌚" посочува дека функцијата е активирана.



Тајмерот може да се постави само за зони за готвење што веќе се користат.



Повторете ги горепосочените постапки за другите зони за готвење за кои сакате да поставите тајмер.



Тајмерот не може да се прилагодува ако не се избрани зоната за готвење и вредноста на температурата.



Кога ќе се активира тајмерот, ќе се прикажува само времето поставено за избраната зона за готвење на приказот за тајмерот.

Деактивирање на тајмерот

Штом поставеното време ќе истече, плочата автоматски ќе се исклучи и ќе се слушне звучно предупредување.

Притиснете го кое било копче за да го исклучите звучното предупредување.

Исклучување на тајмерите порано

Ако го исклучите тајмерот порано, плочата ќе продолжи со работа за поставеното време додека не се исклучи.

Може да го исклучите тајмерот на два различни начина:

1- Исклучување на тајмерот со спуштање на вредноста до „00“ :

1. Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
2. Допрете го копчето "⌚" за да го изберете тајмерот за соодветната зона за готвење.
3. Намалувајте ја вредноста додека не се прикаже „00“ на приказот за тајмерот со допир на "———" . Можете да допрете и да држите на "———" за да движите побрзо напред.

Симболот "⌚" трепка на приказот за зоната за готвење одреден период и потоа се исклучува трајно, а тајмерот се откажува.

2- Исклучување на тајмерот со притиснување на копчето за тајмер 3 секунди:

1. Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
2. Допрете го копчето "⌚" за да го изберете тајмерот за соодветната зона за готвење.
3. Допрете го копчето "⌚" 3 секунди.

Симболот "⌚" трепка на приказот за зоната за готвење одреден период и потоа се исклучува трајно, а тајмерот се откажува.

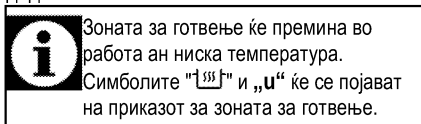
Функција за одржување топлина (ако има)

Може да ја користите оваа функција за одржување на топлината на јадењата откако ќе

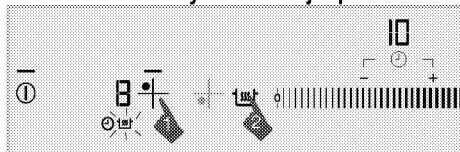
заврши готвењето. Функцијата за одржување на топлината може да се користи на два начина: со и без поставување на тајмерот.

Активирање на функцијата за одржување топлина без поставување на тајмерот

1. Изберете ја зоната за готвење што е поставена на одредена температура и која сакате да ја искористите за одржување на топлината.
2. Допрете го копчето "1" за да ја активирате функцијата за одржување топлина за дадената зона за готвење.



Активирање на функцијата за одржување топлина со поставување на тајмерот



1. Изберете ја саканата зона за готвење за која се поставени температурата и тајмерот и за која планирате да ја вклучите функцијата за одржување на топлината.
2. Допрете го копчето "1" за да ја активирате функцијата за одржување топлина за дадената зона за готвење.

Символот "1" се појавува на приказот за зоната за готвење.

Зоната за готвење ќе продолжи со работа на поставената температура за време на целиот поставен период. Кога ќе истече времето, истата се префрлува на функцијата за одржување на топлината и започнува да работи на ниска температура. Символот „u“ се појавува на приказот за зоната за готвење.

Исклучување на функцијата за одржување на топлината

1. Ако е активиран тајмерот, изберете ја зоната за готвење за којашто сакате да се активира функцијата за одржување на топлината.

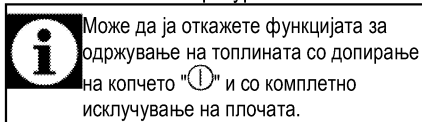
Допрете го копчето "1" за да ја исклучите функцијата за одржување на топлината.

Зоната за готвење ќе продолжи да работи со претходно поставените време и температура.

2. Ако е деактивиран тајмерот, изберете ја зоната за готвење за којашто сакате да се активира функцијата за одржување на

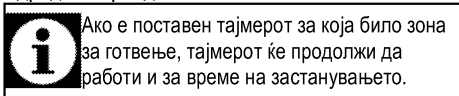
топлината. Поставете ја саканата температура со допирање на областа за прилагодување или со лизгање на прстот преку неа за да ја деактивирате функцијата за одржување на топлината.

Зоната за готвење ќе премине во работа на поставената ниска температура.



Функција за застанување

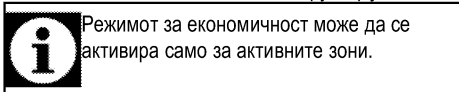
Со оваа функција може да ја намалите температурата на првото ниво за сите активни зони на готвење на плотната (освен тајмерот) за одреден период.



1. Допрете го копчето "1" кога работи плочата. Сите зони на готвење ќе продолжат да работат со температура поставена на првото ниво.
2. Допрете го копчето "1" повторно за да ги рестартирате сите застанати зони за готвење со претходните поставки.

Еко-режим

Може да ги вклучите сите зони за готвење на пониско ниво со помош на оваа функција.



1. Допрете "eco" кога работи зоната за готвење. » Активната зона за готвење се префрлува во економски режим за работа и нивото за температура се спушта за половина.

Употреба на индукциските зони за готвење безбедно и ефикасно

Работни принципи: Индукциската плоча го загрева директно садот за готвење како одлика на работните принципи. Затоа, има повеќе предности во однос на другите видови плочи. Работи поефикасно и површината на плочата не се загрева.

Индукциската плоча е опремена со супериорни безбедносни системи што овозможуваат максимална заштеда на енергијата.



Плочата е опремена со индукциски зони за готвење со дијаметар од 145, 180, 210 и 280 мм. во зависност од моделот. Со функцијата за индукција, секоја зона за готвење го открива дијаметарот на поставениот сад. Се акумулира енергија само каде садот допира врз зоната за готвење и така се постигнува минимална потрошувачка на енергија.

Временски ограничувањата за работа

Контролата за плочата е опремена со временско ограничување на работата. Ако една или повеќе зони за готвење се оставени вклучени, зоната за готвење автоматски ќе се деактивира по одредено време (видете Табела-1). Ако има доделено тајмер за зоната за готвење и приказот на тајмерот ќе се исклучи подоцна. Ограничувањето за времето за работа зависи од избраното ниво на температурата. Максималното време за работа се применува за ова ниво на температура.

Корисникот може да ја рестартира зоната за готвење откако истата ќе се исклучи автоматски како што е опишано погоре.

Табела-1: Временски ограничувањата за работа

Ниво на температура		Временско ограничување за работа - час
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5

Функција за голема моќност (поттикнувач)	Функција за голема моќност (поттикнувач)	10 минути
--	--	-----------

Нивото на температура е 1, 2, 3...19 кај некои модели, додека 1,1, 2,2, ... 9. кај други. (Варира зависно од моделот на производот.)

Заштита од прегревање

Плочата е опремена со сензор којшто овозможува заштита од прегревање. Следното може да се забележи во случај на прегревање:

- Активната зона за готвење може да се исклучи.
- Избраното ниво може да се спушти. Сепак, оваа состојба не може да се види на индикаторот.

Систем за заштита при претекување

Плочата е опремена со систем за заштита од претекување. Ако има претекување што се прелева врз контролниот панел, системот ќе го исклучи напојувањето веднаш и ќе ја исклучи плочата. Се прикажува предупредувањето „E“ на приказот за време на овој период.

Поставување на прецизно напојување

Индукциската плоча реагира на командите веднаш како одлика на своите работни принципи. Ги менува поставките за напојување многу бргу. Така, може да спречите храната (вода, млеко) да претечат дури и ако само што не претекле.

Бучна работа

Може да се слушне бучава од индукциската плоча. Овие звуци се нормални и се дел од индукциското готвење.

- Бучавата станува силна на високи нивоа на температура.
- Легурата на тавата може да предизвика бучава.
- На ниски нивоа, редовниот звук за вклучување / исклучување ќе се слушнат заради работните принципи.
- Може да се слушне бучава ако се загрева празна тава. Ако ставите вода или храна во неа, звукот ќе исчезне.
- Може да се слушне бучава од вентилаторот што го разладува електричниот систем.

Пораки за грешки / предупредувања и извори на грешки

Табела-2:

Причина за грешка	Индикатор	Приказ
Притиснати се две или повеќе копчиња или претекувањето од садот за готвење навлегло во копчињата.	Симболот „Е“ трепка	Приказ за зоната за готвење
Прегреана плоча	Симболот „Н“ трепка	Приказ за зоната за готвење
Нема соодветен сад врз зоната.	Симболот "L" засветува	Приказ за зоната за готвење
Грешка со хардверот за контрола на допирот.	Симболот „Fх**“ засветува	Приказ за тајмер
Грешка со хардверот за индукција.	Симболот „Ех**“ засветува	Приказ за зоната за готвење
Грешка во осетливоста на копчињата на допир	Симболот „F2“ засветува	Приказ за тајмер
Грешка во комуникација кај панелот на допир.	Симболот „F3“ засветува	Приказ за тајмер
Грешка со хардверот за индукција.	Симболот „Ех**“ трепка	Приказ за зоната за готвење
x**: „1,2,...,9“		

	Видете ја Табела-2 за повеќе информации околу пораките за грешки што може да се појават на контролниот панел на допир. Повикајте овластен сервисер ако пораките „Fх“ и „Ех“ се прикажуваат постојано.
	Ако површината на контролниот панел на допир е изложена на интензивна пареа, целиот контролен систем може да се деактивира и да пријави сигнал за грешка „Е“. Се слушаат звуци со сигнали.
	Одржувајте ја површината на контролниот панел на допир чиста. Може да се појави грешна работа.

6 Одржување и грижа

Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење. Постои ризик од струен удар!



ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не`рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

Чистење на плочата

Стаклено-керамичка плоча

Избришете ја стаклено-керамичката површина (витрокерамика) со студена вода внимавајќи да не оставите средство за чистење и исушете со мека крпа. Остатоците од средството може да ја оштетат стаклено-керамичката плоча кога ќе ја користите следниот пат.

Исушените средства на стаклено-керамичката плоча (витрокерамика) во ниеден случај не смее да се гребат со нож, челична жица или слични алатки.

Отстранете ги флеките од калциум (жолти дамки) со комерцијално средство за отстранување бигор или со мала количина на отстранувач на бигор како што се оцет или сок од лимон.

Ако површината е многу нечиста, ставете средство за чистење на сунѓер и почекајте да апсорбира убаво. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.



Храната што содржи шеќер како што се густоот крем и сирупи мора да се исчисти веднаш без да се чека да се излади површината. Во спротивно, стаклено-керамичката плоча ќе се оштети трајно.

Може да дојде до делумно бледнеење на бојата на површината или на другите делови со текот на времето. Ова не влијае врз работата на производот.

Бледнеењето на бојата и дамките на стаклено-керамичката плоча се нормална состојба и не претставуваат дефект.

7 Решавање проблеми

Капе вода за време на готвењето.

- Пареата што испарува за време на готвењето може да се кондензира и да формира водени капки кога ќе допре до ладната површина на производот. >>> *Ова не е грешка.*

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*
- Ако приказот не се осветли кога ќе го ја вклучите плочата одново, >>> *Исклучете го апаратот кај прекинувачот. Почекајте 20 секунди и потоа поврзете го одново.*
- Заштитата за прегревање е активирана. >>> *Дозволете плочата да се излади.*
- Садот за готвење не е соодветен. >>> *Проверете го садот.*

Симболот "L" се појавува на приказот за зоната за готвење.

- Не сте го поставиле садот на активната зона за готвење. >>> Проверете дали има сад на зоната за готвење.
- Садот не е соодветен за индукциско готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е соодветен за индукциската плоча.
- Садот за готвење не е поставен во средината правилно или површината на дното на садот не е доволно широко за зоната за готвење. >>> Изберете доволно широк сад и поставете го правилно на средината на зоната за готвење.
- Садот за готвење или зоната за готвење се прегреани. >>> Дозволете им да се изладат.

Избраната зона за готвење се исклучува неочекувано за време на работа.

- Истекнало времето за готвење за избраната зона за готвење. >>> Може да поставите ново време за готвење или да завршите со готвењето.
- Заштитата за прегревање е активирана. >>> Дозволете плочата да се излади.
- Можеби некој предмет го покрива контролниот панел на допир. >>> Тргнете го предмет на панелот.

Садот не се загрева дури и кога е вклучена зоната за готвење.

- Садот не е соодветен за индукциско готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е соодветен за индукциската плоча.
- Садот за готвење не е поставен во средината правилно или површината на дното на садот не е доволно широко за зоната за готвење. >>> Изберете доволно широк сад и поставете го правилно на средината на зоната за готвење.

Вентилаторот за ладење продолжува да работи иако рерната е исклучена.

- Ова не е грешка. Вентилаторот за ладење продолжува да работи додека електрониката на плочата не се излади до соодветната температура.

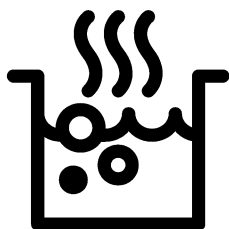


Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никога не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.



Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

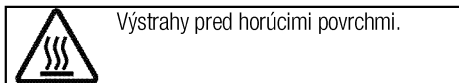
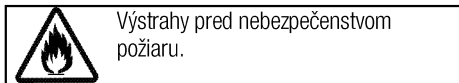
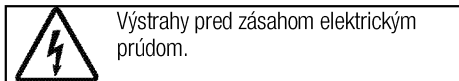
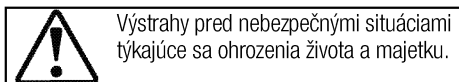
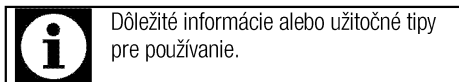
Vážený zákazník,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	7
Bezpečnosť detí	7
Likvidácia starého výrobku	7
Likvidácia obalového materiálu	7

2 Všeobecné informácie

Prehľad	8
Technické parametre	8

3 Montáž

Pred montážou	9
Montáž a pripojenie	9
Budúca preprava	12

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou	13
Prvé použitie	13
Prvé čistenie výrobku	13

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení	14
Používanie platní	15
Ovládací panel	16

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie	23
Čistenie platne	23

7 Riešenie problémov

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

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

Všeobecná bezpečnosť

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

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

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

Elektrická bezpečnosť

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

spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

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

oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

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

ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť. *O/Všeobecné informácie o varení, strana 14*, výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- VÝSTRAHA: Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.

- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

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

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.

Likvidácia starého výrobku

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



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

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

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

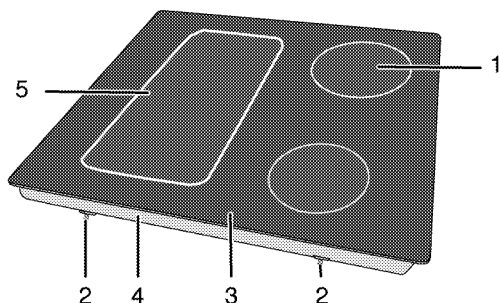
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------------|---|-----------------------|
| 1 | Indukčná varná platňa | 4 | Základný kryt |
| 2 | Montážna svorka | 5 | Indukčná varná platňa |
| 3 | Sklokeramický povrch | | |

Technické parametre

Napätie/frekvencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Celkový príkon	max. 7200 W
Typ kábla/prierez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	55 mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Horáky	
Vzadu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	145mm
Výkon	1500/2200 W
Vzadu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	210 mm
Výkon	2000/3700 W



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



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



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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



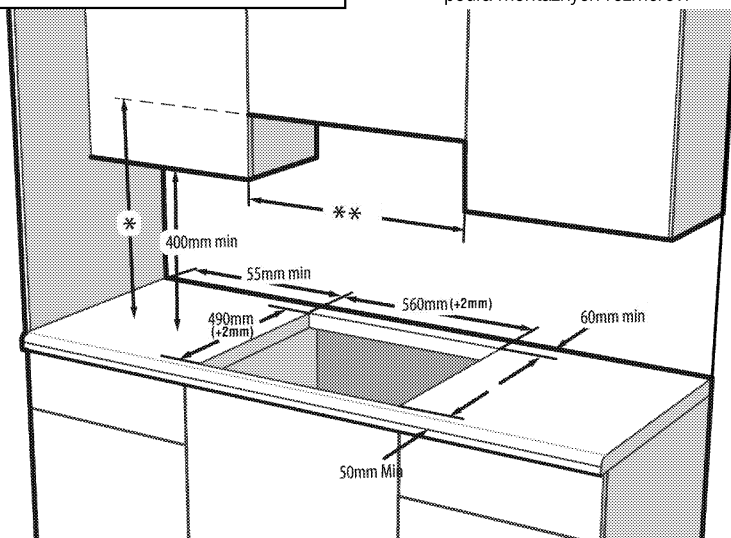
NEBEZPEČENSTVO:

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

Pred montážou

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

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



* Minimálna výška k odsávaču podľa odporúčania v príručke s pokynmi pre odsávač

** Minimálna vzdialenosť medzi skriňou sa musí rovnať šírke platne

Montáž a pripojenie

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



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

Elektrické pripojenie

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

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

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

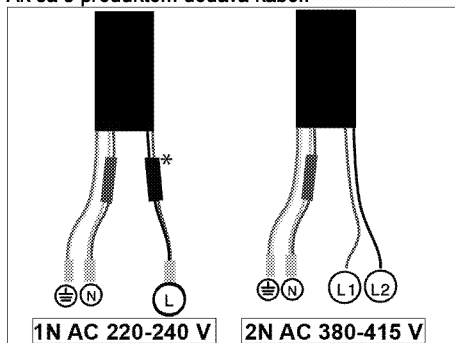
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pripojenie napájacieho kábla

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

1. Ak nie je možné odpojiť všetky póly od napájacieho zdroja, bude potrebné pripojiť odpojovacie zariadenie s min. 3 mm odstupom kontaktov (poistky, bezpečnostné spínače vedenia, kontakty) a všetky póly tohto odpojovacieho zariadenia sa musia nachádzať vedľa zariadenia (nie nad ním) v súlade so smernicami IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt.

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyšovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:

2. Pri **jednofázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- Hnedý/Čierny kábel = L (Fáza)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)

» alebo

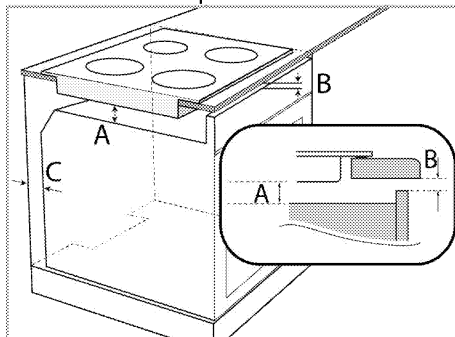
- šedá/Čierny kábel = L (Fáza)
- Modrý/Hnedý kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)

3. Pri **dvojfázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- Hnedý kábel = L1 alebo L2 (Fáza 1 alebo Fáza 2)
- Čierny kábel = L2 alebo L1 (Fáza 2 alebo Fáza 1)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)

» alebo

- Čierny kábel = L1 (Fáza 1)
- šedá kábel = L2 (Fáza 2)
- Modrý/Hnedý kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)

Inštalácia produktu**Ak sa rúra nachádza pod:**

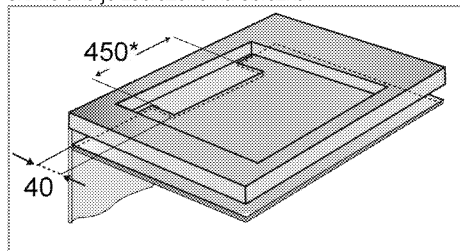
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

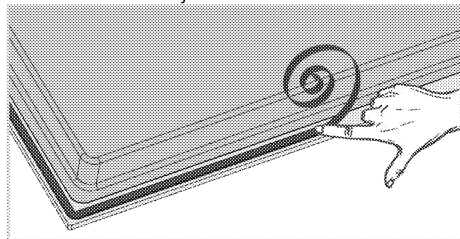
Ak sa doska nachádza pod:

Je nutné umožniť prúdenie vzduchu v zadnej časti skrine ako je zobrazené na obrázku.

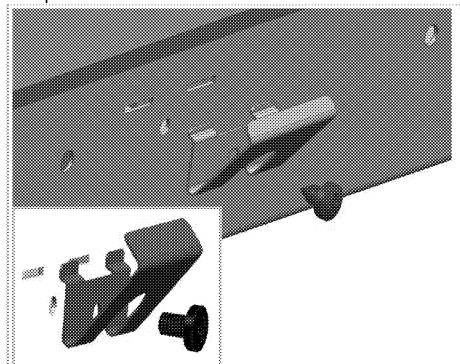


* min.
Počas inštalácie indukčnej platne umiestnite produkt paralelne s inštaláčnym povrchom. Na diely platne prichádzajúce do kontaktu s pultom podľa nižšie uvedeného postupu naneste aj tesniace prvky, ktoré budú zabráňovať prieniku tekutín medzi produkt a pult.

1. Pripravte povrch pultu tak, ako je to zobrazené na obrázku.
2. Platňu otočte naopak a položte ju na plochý podklad.
3. Pri inštalácii varnej dosky použite tesnenie, ktoré je súčasťou dodávky. Tesnenie umiestnite okolo varnej dosky, ako je uvedené na nasledujúcom obrázku, a zaistíte odstup 1 až 2 mm od vnútorného okraja skla.



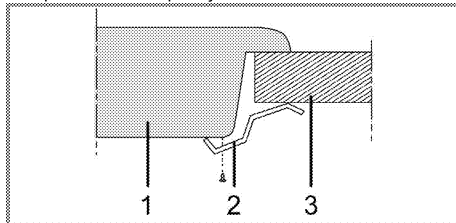
4. Pritrdíte vgradné vzmeti, tako da jih vstavite in privijete skozi luknje spodnjega zaboja, kot je prikazano na sliki.



U niektorých modelov môže výrobok obsahovať už namontované pružiny.

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

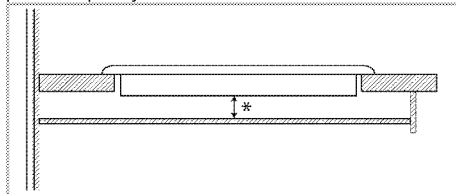
5. Platňu umiestnite na pult a zarovnajte ju.
6. Ko je plocha nameščená na pult, jo lahko enostavno namestite s pomočjo sponk. Če dimenzije pulta niso primerne, lahko na sprednjo stran naprave pritrdíte 2 vgradni sponki, kot je prikazano na spodnji sliki.



- 1 Platňa
- 2 Inštaláčná svorka
- 3 Pult

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

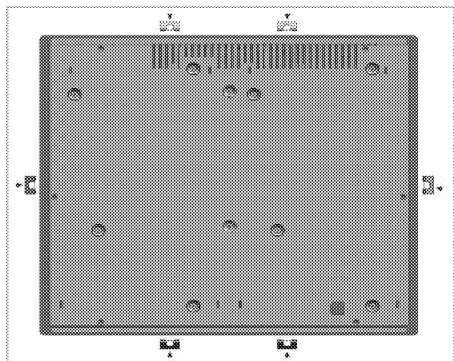
Například, ak je po inštalácii do zásuvky možné dotknúť sa spodnej časti produktu, túto časť je potrebné prekryť drevenou doskou.



* min. 15 mm

Pohľad zozadu (pripájacie otvory)

Umiestnenie spojovacích otvorov znázornené na obrázku nižšie je len schematické a môže sa líšiť v závislosti od modelu produktu. Pripevňujte je podľa umiestnenia spojovacích otvorov na vašom produkte.

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

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



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

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

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

- Varné zóny a dno hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

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

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



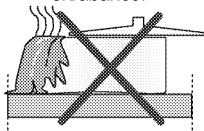
Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúskom alebo vlhkou handrou.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

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

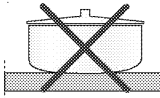
Výber panvice

- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.

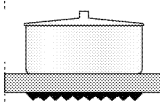
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vyduťtými alebo vypuklými dnami.



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

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

Test panvice

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

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

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

Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvicu

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

Bezpečné používanie

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

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

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

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

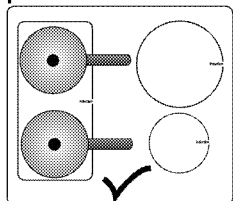


Počas prevádzky platne udržiavajte preč od platne predmety s magnetickými vlastnosťami, ako napríklad kreditné karty alebo kazety.

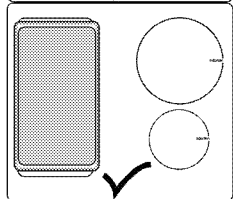
Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

Veľká varná zóna	Normálna varná zóna	Malá varná zóna
Ø 24 cm Ø 21 cm	Ø 18 cm	Ø 14,5 cm
Veľká varná zóna - Automaticky sa prispôbi panvici. - Ideálne rozkladá výkon. - Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palacinek alebo veľkých rýb.	Normálna varná zóna - Automaticky sa prispôbi panvici. - Ideálne rozkladá výkon. - Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia.	Malá varná zóna - Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémy) - Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.

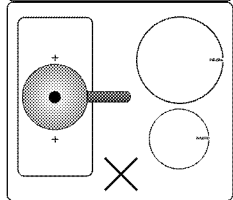
Používanie hrncov na varnej zóne so širokým povrchom



Varnú zónu so širokým povrchom môžete nastaviť na dve oddelené polovice, a to zadnú ľavú a prednú pravú varnú zónu.



Na varnej zóne so širokým povrchom môžete používať veľké hrnce.



Váš hrniec musí pokrývať obe centrá varnej zóny so širokým povrchom. Varnú zónu so širokým povrchom nepoužívajte iným spôsobom.

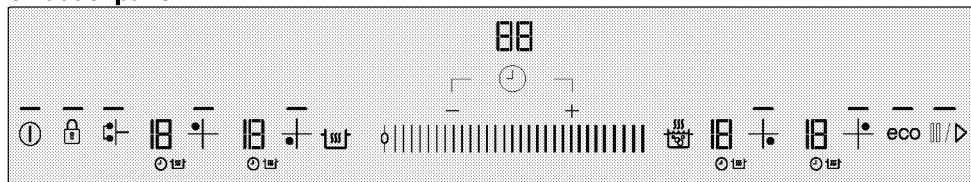
Používanie platní



NEBEZPEČENSTVO:

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

Ovládací panel



Technické údaje

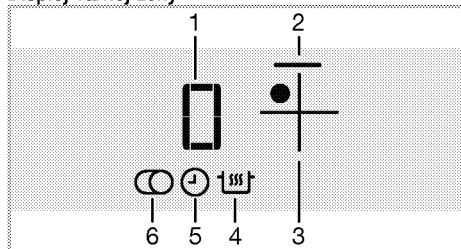


Oblasť nastavenia (pre úroveň teploty)

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

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

Displej varnej zóny



- 1 Indikátor teploty (nastavenie teploty 0 ... 19/ 0 ... 9. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.))
- 2 Kontrolka varnej zóny
- 3 Tlačidlo výberu varnej zóny

- 4 Symbol funkcie uchovania teploty (*)
- 5 Symbol časovača
- 6 Symbol multisegmentovej varnej zóny (*)
- * Odlišuje sa v závislosti od modelu.

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

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

Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla .

Rozsvieti sa kontrolka tlačidla . Platňa je pripravená na použitie.

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

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

Vypnutie platne

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

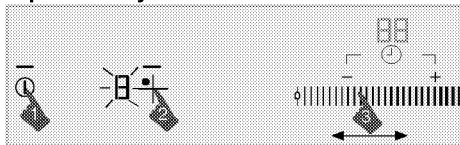
Symboly „H“ alebo „h“, ktoré sa zobrazia na displeji varnej zóny po vypnutí platne označujú, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

Indikátor zvyškového tepla

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

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

Zapnutie varných zón



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

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



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

Nastavenie úrovne teploty

Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť nastavíte úroveň teploty medzi „0“ a „19“.

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



Ak sa varná doska prehrieva, aktívne varné zóny klesnú z bezpečnostných dôvodov na 14. úroveň (ak sú na úrovni vyššej ako 14) a nemôžu byť nastavené na vysokú úroveň.

Môžu sa znova nastaviť na vysokú úroveň, až keď teplota varnej dosky klesne na bezpečnú úroveň. Ak sa varná doska zahreje na kritickú úroveň, tak sa automaticky vypne a varné zóny nie je možné aktivovať.

Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením úrovne teploty na „0“.**
Varnú zónu môžete vypnúť znížením úrovne teploty na „0“.
2. **Pomocou vypnutia cez voľbu časovača pre želanú varnú zónu**
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na všetkých displejoch sa zobrazí „0“ alebo „00“. Symbol "⌚" na displeji platne zmizne.
Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.
3. **Dotykom symbolu príslušnej varnej zóny na 3 sekundy.**
Na približne 3 sekundy sa dotknite symbolu varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom

1. Dotykom tlačidla "①" zapnete platňu.
2. Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny so širokým povrchom

» Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí 0 a rozsvieti sa kontrolka varnej zóny so širokým povrchom.



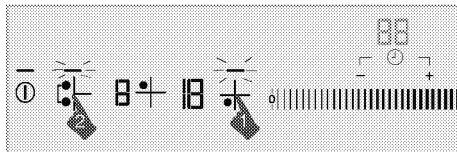
3. Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta po oblasti nastavíte úroveň teploty medzi 0 a 19.

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

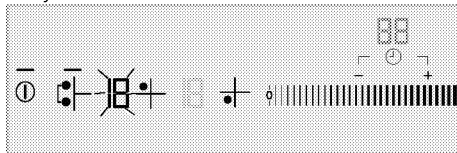
» Varná zóna sa začne spúšťať. Ak ste zvolili inú varnú zónu alebo ak po dobu 10 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, kontrolka varnej zóny sa postupne rozsvieti.

Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom len pri prevádzke jednej alebo oboch ľavých varných zón

Zatiaľ čo je jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke môžete kombinovať obe varné zóny pomocou aktivovania varnej zóny so širokým povrchom. Takto môžete využiť širokú varnú zónu s rovnakými hodnotami.



1. Výber jednej z ľavých varných zón len pri prevádzke jednej alebo oboch ľavých varných zón.
2. Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny so širokým povrchom
» Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazia hodnoty teploty naposledy zvolenej varnej zóny a rozsvieti sa kontrolka varnej zóny so širokým povrchom.
» Kombinovaná varná zóna pokračuje v prevádzke s hodnotami teploty a časovača (ak je dostupný) zvolenými pre ľavú varnú zónu. Hodnota ľavej varnej zóny, ktorá nebola vybraná pred kombinovaním varných zón sa zruší.



Ak sa dotknete ľubovoľného z tlačidiel výberu ľavej varnej zóny kým je varná zóna so širokým povrchom v prevádzke, varné zóny sa oddelia a vypnú.

» Pre zmenu hodnoty teploty pre neskoršiu fázu sa dotknite tlačidla výberu varnej zóny so širokým povrchom a aktivujte varnú zónu. Nastavte želanú hodnotu teploty v oblasti nastavení.

Vypnutie varnej zóny so širokým povrchom:

Varnú zónu môžete vypnúť 4 rôznymi spôsobmi:

1. Znížením úrovne teploty na "0".

Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť znížením úrovne teploty na "0".

2. Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu so širokým povrchom

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu so širokým povrchom. Na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti 0a na displeji časovača sa rozsvieti 00. Symbol na displeji zadnej ľavej varnej zóny zmizne "⌚".

3. Dotknutím sa symbolu ľubovoľnej ľavej varnej zóny

Ak sa dotknete symbolu ľubovoľnej z ľavých varných zón kým je varná zóna so širokým povrchom v prevádzke, varné zóny sa oddelia a vypnú.

4. Dotkom symbolu varnej zóny so širokým povrchom na 3 sekundy.

Ak sa dotknete symbolu varnej zóny so širokým povrchom na 3 sekundy varná zóna sa vypne.

Funkcia vysokého výkonu (posilňovača)

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

Priamy výber posilňovača:

1. Dotkom tlačidla "1" zapnite platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotkom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Dotknite sa tlačidla "⌚".

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

Výber posilňovača, keď je varná zóna aktívna:

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



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

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

Predčasné vypnutie funkcie posilňovača:

Posilňovač vypnete kedykoľvek tak, že sa dotknete tlačidla "⌚".

Rýchle zohriatie

Rýchle zohriatie je funkcia, ktorá napomáha vareniu.

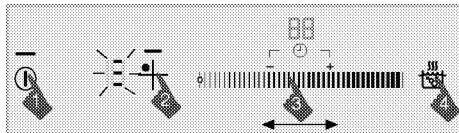
Môže sa používať na krátkodobé rýchle zohriatie.

Funkciou rýchleho zohriatia sú vybavené všetky varné zóny. Túto funkciu môžete ovládať tak, že predtým nastavíte úroveň teploty.



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

Výber funkcie rýchleho zohriatia:



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

Tabuľka: Prevádzkové časy rýchleho zohrievania

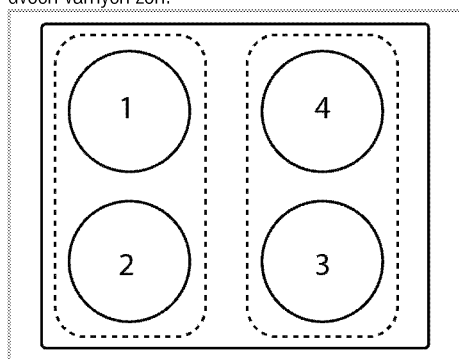
Úroveň teploty		Obmedzenie času prevádzky - sekundy
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85

12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

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

Súčasné používanie 2 varných zón

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



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

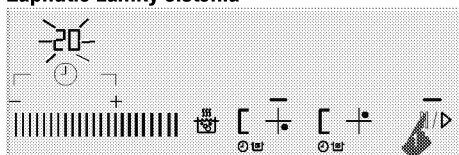
Vypnutie funkcie rýchleho zohriatia:

Funkciu rýchleho zohriatia kedykoľvek vypnete dotykom tlačidla "15'".

Zámka čistenia

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

Zapnutie zámky čistenia



1. Keď je varná doska zapnutá, dotknite sa a podržte "15' / ▷" až sa na časovom displeji zobrazí 20.

» "15' / ▷" sa zapne a začne odpočítavanie od 20. "C" sa zobrazí na displeji varnej zóny. Žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli nebudú počas tejto doby fungovať okrem "1".

Vypnutie zámky čistenia

Na vypnutie zámky čistenia sa nemusíte dotknúť žiadneho tlačidla. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, kontrolka "15' / ▷" zhasne a zámka čistenia sa automaticky vypne.



Ak chcete zámku čistenia vypnúť skôr, stlačte tlačidlo a držte ho "15' / ▷" kým sa na displeji "C" nezobrazuje symbol varnej zóny.

Detská zámka

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

Zapnutie detskej zámky

1. Keď je platňa v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo "15' / ▷" a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť dva signálne zvuky.

Detská zámka sa zapne a kontrolka tlačidla "15' / ▷" zhasne.



Ak pri zapnutej detskej zámke stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, zabliká kontrolka tlačidla "15' / ▷".

Vypnutie detskej zámky

1. Keď je zapnutá detská zámka, stlačte tlačidlo "15' / ▷" a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť jeden signálny zvuk.

» Detská zámka sa vypne a kontrolka tlačidla "15' / ▷" zhasne.

Zámka tlačidiel

Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

Zapnutie zámky tlačidiel

1. Keď je platňa v prevádzke, dotknite sa tlačidla "15' / ▷" a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť dva zvukové signály.

Kontrolka tlačidla "15' / ▷" bude blikať a všetky varné zóny sa uzamknú.

i Zámku tlačidiel môžete zapnúť **len v režime prevádzky**. Po zapnutí zámky tlačidiel bude funkčné len tlačidlo "⌚". Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, kontrolka tlačidla "⌚" bude blikať, čím označuje zapnutie zámky tlačidiel.

V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámku tlačidiel musíte pre opätovné zapnutie platne vypnúť.

Vypnutie zámky tlačidiel

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

Funkcia časovača

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

Zapnutie časovača

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

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

i Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.

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

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

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

Vypnutie časovača

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

Zvukovú výstrahu vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Skoršie vypnutie časovačov

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

Časovač môžete vypnúť dvomi rôznymi spôsobmi:

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

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla "⌚" vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Znižujte hodnotu stláčaním "—", kým sa na displeji časovača nezobrazí „00“. Na rýchlejší posun dopredu môžete stlačiť a podržať "——".

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

2 - Vypnutie časovača stlačením tlačidla časovača na 3 sekundy:

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

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

Funkcia uchovania teploty (ak nejaká je)

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

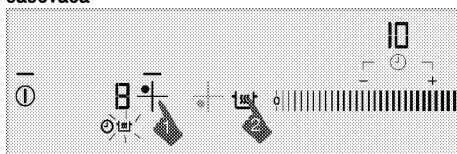
Zapnutie funkcie uchovania teploty bez nastavenia časovača

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

i Varná zóna bude pokračovať v prevádzke pri nižšej teplote.

Na displeji varnej zóny sa zobrazia symboly "⌚" a „u“.

Zapnutie funkcie uchovania teploty nastavením časovača



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

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "⏸".

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

Vypnutie funkcie uchovania teploty

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

Funkciu uchovania teploty vypnete dotykom tlačidla "⏸".

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

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

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



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

Funkcia zastavenia

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



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

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

Režim Eko

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



Ekonomický režim môžete zapnúť len pre zapnuté varné zóny.

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

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

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

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



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

Obmedzenia času prevádzky

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

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

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

Tabuľka 1: Obmedzenia času prevádzky

Úroveň teploty		Obmedzenie času prevádzky - hodina
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6
3	2	5
4	2	5
5	3	4
6	3	4
7	4	3
8	4	3
9	5	2,5
10	5	2,5
11	6	2
12	6	2
13	7	1,5

14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Funkcia vysokého výkonu (posilňovača)	Funkcia vysokého výkonu (posilňovača)	10 minút

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

Ochrana proti prehriatiu

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

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

Bezpečnostný systém pretečenia

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

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu mení veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (voda, mlieko) dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

Hlučnosť prevádzky

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

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

Chybové kódy/výstražné hlásenia a príčiny porúch

Tabuľka-2:

Príčina poruchy	Indikátor	Displej
Stlačili ste	Symbol „E“ bliká	Displej

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

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

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie platne

Sklokeramický povrch

Utrite sklokeramický povrch (vitrokeramiku) studenou vodou, pričom dávajte pozor, aby ste nezanechali žiadne zvyšky čistiacich prostriedkov a osušte ho suchou handričkou. Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu. Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu (vitrokeramika) za žiadnych okolností nezoškrabávajte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.

Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte komerčne dostupným odstraňovačom na vodný kameň alebo malým množstvom odstraňovača vodného kameňa, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokiaľ sa dobre nevstrebá. Povrch platne potom očistite navlhčenou látkou.



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

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Toto nemá vplyv na prevádzku produktu. Slabnutie farieb a škvrny na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

7 Riešenie problémov

Počas varenia sa objavujú kvapky vody.

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

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

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

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "L".

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

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

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

Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

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

Chladiaci ventilátor pokračuje v prevádzke aj keď je platňa vypnutá.

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

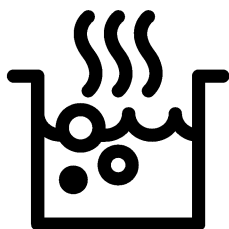


Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.



Placa empotrada

Manual del usuario



ES

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general.....	4
Seguridad eléctrica.....	4
Seguridad del producto.....	5
Uso previsto.....	7
Seguridad de los niños.....	7
Eliminación del aparato.....	8
Eliminación del material de embalaje.....	8

2 Información general 9

Resumen.....	9
Especificaciones técnicas.....	9

3 Instalación 10

Antes de la instalación.....	10
Instalación y conexión.....	10
Eliminación del aparato.....	13

4 Preparaciones 14

Consejos para ahorrar energía.....	14
Uso por primera vez.....	14
Primera limpieza de la unidad.....	14

5 Cómo usar la placa 15

Información general sobre la cocción de alimentos.....	15
Uso de las placas.....	16
Panel de control.....	17

6 Mantenimiento y cuidados 25

Información general.....	25
Limpieza de la placa.....	25

7 Resolución de problemas 26

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.
Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca

del uso por una persona responsable de su seguridad. Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un

enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.

- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede

prender al entrar en contacto con superficies calientes.

- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.
- Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
- No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes

adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos*, pág. 15, selección de los recipientes.

- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengán incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.

- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

Eliminación del aparato

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

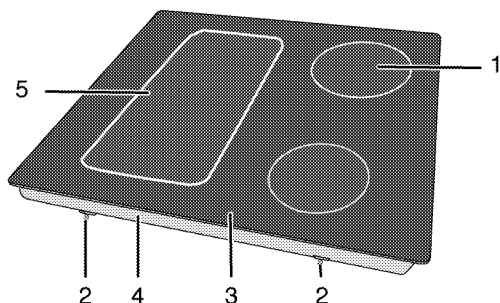
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

2 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Zona de cocción por inducción | 4 | Cubierta base |
| 2 | Abrazadera de montaje | 5 | Zona de cocción por inducción |
| 3 | Superficie vitrocerámica | | |

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Consumo energético total	máx. 7200 W
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Quemadores	
Trasera izquierda	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800/3000 W
Frontal izquierda	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800/3000 W
Frontal derecha	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	145mm
Potencia	1500/2200 W
Trasera derecha	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	210 mm
Potencia	2000/3700 W



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.



La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.



PELIGRO:

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



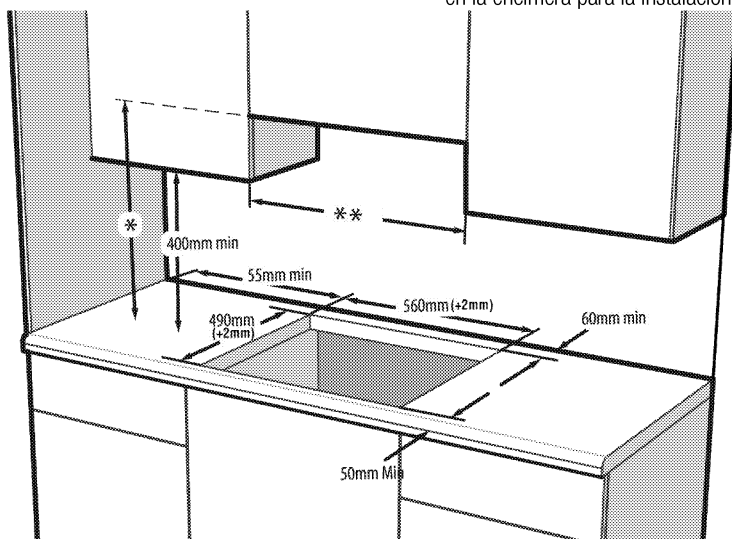
PELIGRO:

Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.



* Respete la separación mínima con respecto al extractor que se indique en el manual de instrucciones del extractor

** La distancia mínima entre los armarios debe ser equivalente a la anchura de la placa

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



No instale la placa en lugares con aristas cortantes o esquinas.
Existe el riesgo de rotura de la superficie vitrocerámica.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



PELIGRO:

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



PELIGRO:

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.
Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



PELIGRO:

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

Conexión del cable de alimentación

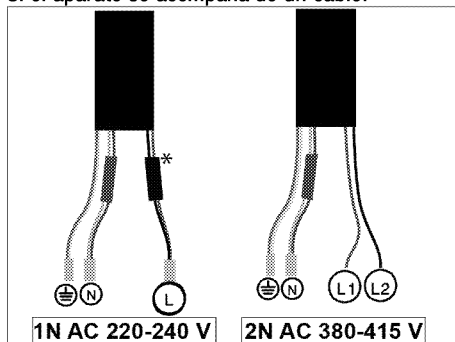


Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

1. En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

Si el aparato se acompaña de un cable:



2. **En caso de conexión monofásica**, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:
 - Cable marrón/negro = L (fase)
 - Cable azul/gris = N (Neutro)
 - Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

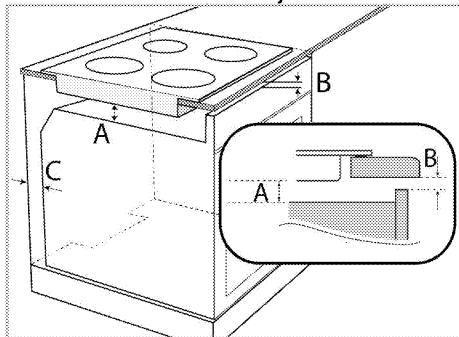
» o bien la tecla

 - Cable gris/negro = L (fase)
 - Cable azul/marrón = N (Neutro)
 - Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)
3. **En caso de conexión bifásica**, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:
 - Cable marrón = L1 o bien la tecla L2 (fase 1 o bien la tecla fase 2)

- Cable negro = L2 o bien la tecla L1 (fase 2 o bien la tecla fase 1)
 - Cable azul/gris = N (Neutro)
 - Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)
- » o bien la tecla
- Cable negro = L1 (fase 1)
 - Cable gris = L2 (fase 2)
 - Cable azul/marrón = N (Neutro)
 - Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

Instalación del producto

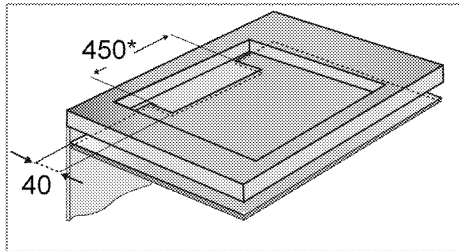
Si el horno se encuentra debajo:



- A min. 15 mm
B min. 2 mm
C 20 mm

Si el consejo es el siguiente:

Es necesario dejar una abertura de ventilación en la parte trasera del mueble, tal y como se muestra en la ilustración.

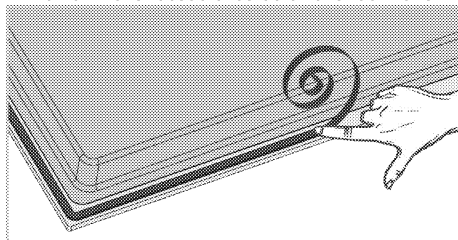


* min.

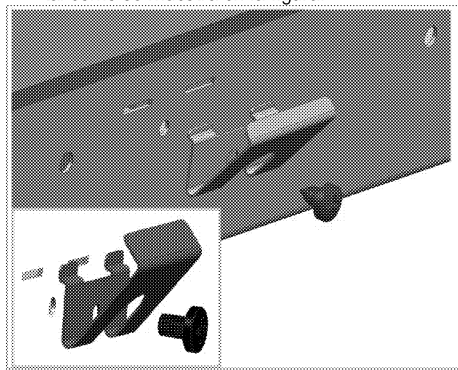
Durante la instalación de la placa de inducción, coloque el aparato en paralelo a la superficie de instalación. Además, coloque una junta de sellado en las partes de la placa que estén en contacto con la encimera tal y como se ha explicado anteriormente con el fin de evitar que los líquidos penetren a través de la separación entre el aparato y la encimera.

1. Prepare la superficie de la encimera tal y como se muestra en la figura.

2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
3. Al instalar la placa, aplique la junta de sellado suministrada en el embalaje alrededor de la placa, tal y como se muestra en la imagen siguiente, asegurándose de que permanezca de 1 a 2 mm en el interior desde el borde exterior del vidrio.



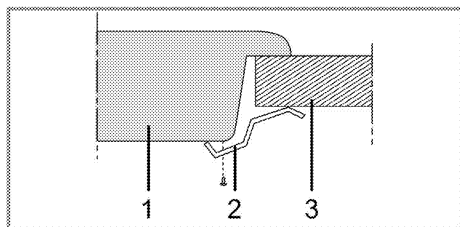
4. Fije los soportes de montaje insertándolos y atornillándolos en los orificios de la caja inferior, tal como se muestra en la figura.



 En algunos modelos, su producto ya puede venir con los muelles de montaje instalados.

 El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

5. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
6. Una vez la placa está colocada sobre la encimera, podrá fijarse con facilidad mediante las abrazaderas. Si las dimensiones de la encimera no son las adecuadas, podrán fijarse dos abrazaderas de montaje a la parte frontal del producto, tal como se muestra en la figura siguiente.

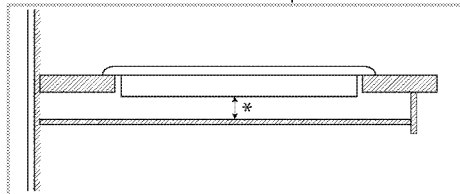


- 1 Placa
- 2 Abrazadera de instalación
- 3 Encimera



Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.

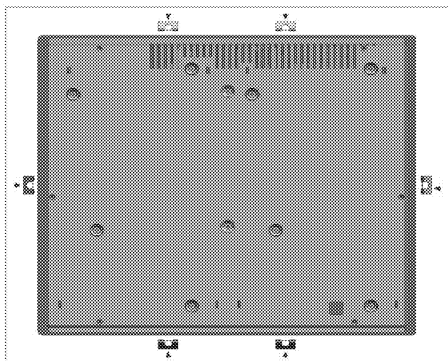


* min. 15 mm

Vista trasera (orificios de conexión)



La ubicación de los orificios de conexión que se muestran en la siguiente figura son esquemáticos y pueden variar dependiendo del modelo del producto. Fíjelos según los orificios de conexión de su producto.



PELIGRO:

Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.



PELIGRO:

La placa contiene componentes que funcionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la propiedad.



El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

Comprobación final

1. Utilizar el producto.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.



Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas. Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.

- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

5 Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos

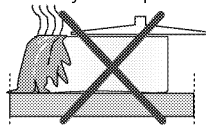


Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

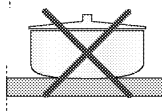
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio. Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie. No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Selección del recipiente

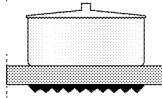
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



No utilice recipientes de base cóncava o convexa.



Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.

Cuando cocine en la placa de inducción, utilice únicamente recipientes aptos para la cocción por inducción.

Prueba del recipiente

Utilice los siguientes métodos para comprobar si su recipiente es compatible o no con la placa de inducción.

1. Su recipiente es compatible si su base es magnética.
2. Su recipiente es compatible si al colocarlo sobre la zona de cocción y poner en marcha la placa, el símbolo "L" no parpadea.

Puede utilizar recipientes de acero, teflón o aluminio con base magnética especial y cuya etiqueta indique que son aptos para la cocción por inducción. No utilice recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo "L" parpadean alternativamente.

Seguridad en el uso

No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.
No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse.
Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

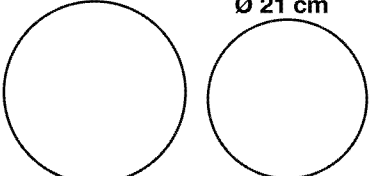
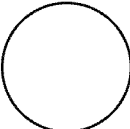
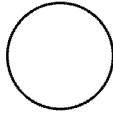


Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.

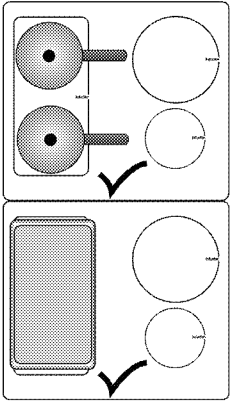


Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente

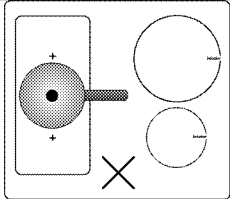
Zona de cocción grande Ø 24 cm Ø 21 cm 	Zona de cocción normal Ø 18 cm 	Zona de cocción pequeña Ø 14,5 cm 
Zona de cocción grande - Se ajusta automáticamente al recipiente. - Distribuye la potencia de forma óptima. - Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para preparar platos tales como crepes grandes o pescados de gran tamaño poco hechos o muy poco hechos.	Zona de cocción normal - Se ajusta automáticamente al recipiente. - Distribuye la potencia de forma óptima. - Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones.	Zona de cocción pequeña - Se utiliza para cocción a fuego lento (salsas, cremas) - Se utiliza para preparar raciones pequeñas o basadas en el número de comensales.

Uso de recipientes en la zona de cocción combinada



Puede dividir la zona de cocción combinada en dos mitades independientes (trasera izquierda y delantera izquierda).

También puede usar la zona de cocción combinada entera para los recipientes de gran tamaño.



El recipiente debe cubrir ambos centros de la zona de cocción combinada. No use la zona de cocción de ninguna otra forma.

Uso de las placas



PELIGRO:

No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla. No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.

Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	5
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---

Luz que indica que la tecla

① Tecla de encendido/apagado

Tools de bloqueio de teclado

1

Tecla de incremento del nivel del

Tabla de reducción del nivel del

Tecla de calentamiento rápido /

Tecla de la función de conservación

Tecla de parada

Tecla de paradas:

Tecla del modo de ejecución:

Tabla de selección de zona de

Controles de selección de zona de

0000000

i Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.

1 Indicador de temperatura (ajuste de temperatura
0 ... 19/ 0 ... 9. (Varía en función del modelo del
producto.))

2 Luz de zona de cocción

2. Tecla de selección de zona de cocción

4 Símbolo de función de concentración del color (*)

F Símbolo del temporizador

6 Símbolo de zona de cocción dotadas de zonas de expansión (*)

* Varía según el modelo

 Este dispositivo se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

i Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

1. Tocar la tecla **||** del panel de control

1. Toque la tecla "①" del panel de control.

La luz de la tecla "①" se enciende. La placa está lista para su uso.

 Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

 Al pulsar cualquier tecla (tecla ) durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.

1. Togue la tecla "0" del panel de control

1. Toque la tecla "①" del panel de control.

La placa se apagará y pasará al modo en espera.



Los símbolos "H" o "h" que aparecen en el visor de la zona de cocción una vez apagada la placa indican que dicha zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

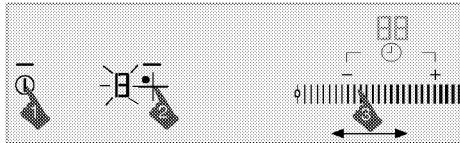
Indicador de calor residual

El símbolo "H" que aparece en el visor de la zona de cocción indica que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo "h", que indica que el calor ha disminuido.



Si se produce un corte de la alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

Encendido de las zonas de cocción



1. Toque la tecla "⌚" para encender la placa.
2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción que desee entender.

El visor de la zona de cocción muestra "0" y la luz correspondiente se enciende.



Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Ajuste del nivel de temperatura

Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores "0" y "19" tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.

El nivel de temperatura es 1, 2, 3...19 en algunos modelos, mientras que es 1,1, 2,2, ... 9. para otros. (Varía en función del modelo del producto.)



Si la placa se calienta excesivamente, las zonas de cocción activas descenderán hasta el nivel 14 (si se encuentra en un nivel superior al 14) por razones de seguridad y no podrá ajustarse a un nivel mayor. Podrá volver a ajustarlos a un nivel alto cuando la temperatura de su placa descienda a un nivel seguro. Si la placa se calienta a un nivel crítico, se apagará automáticamente y no se podrán activar las zonas de cocción.

Apagado de las zonas de cocción

Las zonas de cocción se pueden apagar de tres formas distintas:

1. **Poniendo el nivel de temperatura a "0"**
Puede apagar la zona de cocción poniendo el nivel de temperatura a "0".
2. **Apagando la zona de cocción deseada a través del temporizador correspondiente**
Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. Todos los visores mostrarán "0" o "00" El símbolo "⌚" en el visor de la placa desaparecerá.
Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.
3. **Tocando el símbolo de la zona de cocción pertinente durante tres segundos.**
Toque el símbolo de la zona de cocción que desee pagar durante aproximadamente tres segundos.

Encendido de la zona de cocción combinada

1. Toque la tecla "⌚" para encender la placa.
2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada
» El visor de la zona de cocción trasera izquierda muestra "0" y la luz de la zona de cocción combinada parpadea.



3. Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores 0 y 19 tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.

El nivel de temperatura es 1, 2, 3...19 en algunos modelos, mientras que es 1,1, 2,2, ... 9. para otros. (Varía en función del modelo del producto.)

» La zona de cocción se pone en funcionamiento. Si hay seleccionada otra zona de cocción o no se realiza ninguna operación durante 10 segundos, la luz de la zona de cocción combinada se queda encendida de forma permanente.

Encendido de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento

Cuando una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo están funcionando, puede utilizar conjuntamente ambas zonas de cocción activando la

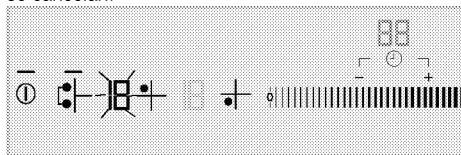
zona de cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más amplia con los mismos valores.



1. Con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo encendidas, seleccione una de las zonas de cocción del lado izquierdo.
2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada

» El visor de la zona de cocción trasera izquierda muestra el valor de la temperatura de la zona de cocción previamente seleccionada y la luz de la zona de cocción combinada parpadea.

» Una vez combinadas, ambas zonas de cocción funcionarán con los mismos valores de temperatura y temporizador (si está disponible) de la zona de cocción del lado izquierdo que haya seleccionado. Los valores de la zona de cocción izquierda que no estuviera seleccionada antes de combinar las zonas de cocción se cancelan.



i Si toca cualquiera de las teclas de selección de las zonas de cocción del lado izquierdo con la zona de cocción combinada activada, las zonas de cocción se separan y se apagan.

» Para cambiar el valor de la temperatura más adelante, toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada y active la zona de cocción. Ajuste la temperatura que desee en la zona de ajuste.

Apagado de la zona de cocción combinada

La zona de cocción combinada puede apagarse de cuatro formas diferentes:

1. **Poniendo el nivel de temperatura a "0"**
Puede apagar la zona de cocción combinada poniendo el nivel de temperatura a "0".
2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción combinada**

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción combinada. El visor de la zona de cocción del lado izquierdo mostrará **0** y el visor del temporizador mostrará **00**. El símbolo "⌚" desaparecerá del visor de la zona de cocción del lado izquierdo.

3. Tocando el símbolo de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo

Si toca el símbolo de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo con la zona de cocción combinada activada, las zonas de cocción se separan y se apagan.

4. Tocando el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos.

Si toca el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos, dicha zona de cocción se apagará.

Función de alta potencia (refuerzo)

Puede usar la función de refuerzo para acelerar el calentamiento. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción.

Selección directa de la función de refuerzo:

1. Toque la tecla "1" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando la tecla de selección correspondiente.
3. Toque la tecla "⌚".

La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Cuando el tiempo de la función de refuerzo se agota, la zona de cocción se apaga.

Selección de la función de refuerzo con la zona de cocción activa:

1. Toque "⌚" una vez la zona de cocción haya funcionado durante al menos 20 segundos a un cierto nivel.



La zona de cocción debe funcionar durante al menos 20 segundos en el nivel seleccionado.

2. La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Una vez agotado el período de la función de refuerzo, la zona de cocción pasará a nivel de temperatura fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.

Desactivación prematura de la función de refuerzo:

Toque "⌚" para desactivar la función de refuerzo cuando desee.

Calentamiento rápido

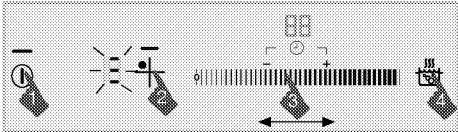
La función de calentamiento rápido le facilita la cocción de alimentos. Puede utilizarse para realizar un calentamiento rápido durante un periodo breve de

tiempo. Todas las zonas de cocción disponen de la función de calentamiento rápido. Esta función puede utilizarse ajustando el nivel de temperatura de antemano.



La función de calentamiento rápido puede ajustarse una vez transcurridos 20 segundos desde la activación de la zona de cocción y el ajuste de la temperatura.

Selección de la función de calentamiento rápido:



1. Toque la tecla "1" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando la tecla de selección correspondiente.
3. Ajuste el nivel de temperatura deseado tocando el área de ajuste o deslizando el dedo por dicha área.
4. Toque la tecla "35".
La zona de cocción seleccionada funcionará a alta potencia durante un cierto período de tiempo. El visor de la zona de cocción mostrará tres luces y el valor ajustado para la temperatura.
5. Una vez agotado el periodo de la función de calentamiento rápido, la zona de cocción pasará al nivel de temperatura fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.

Tabla: Tiempos de funcionamiento de la función de calentamiento rápido

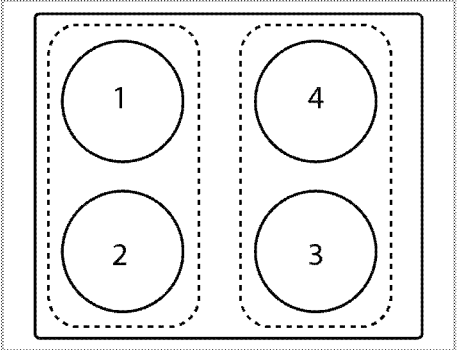
Nivel de temperatura		Límite del tiempo de funcionamiento - segundos
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35

15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

El nivel de temperatura es 1, 2, 3...19 en algunos modelos, mientras que es 1,1, 2,2, ... 9. para otros. (Varía en función del modelo del producto.)

Use simultáneo de dos zonas de cocción del mismo lado

El rendimiento de la placa puede modificarse en función del número de zonas activas. Si va a usar dos zonas a la vez, emplee zonas de un mismo lado. Este estilo de uso mejora la cocción y la detección de recipientes. La siguiente ilustración muestra el estilo de uso recomendado (dos zonas de cocción del mismo lado).



Debido a la limitación de la potencia total de la placa, puede haber una disminución en el primer conjunto de nivel de la placa en comparación con los conjuntos de niveles cuando se manejen las zonas izquierdas o derecha al mismo tiempo.

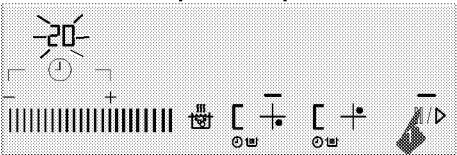
Desactivación de la función de calentamiento rápido:

Toque la tecla "35" para apagar la función de calentamiento rápido en cualquier momento.

Bloqueo de limpieza

El bloqueo de limpieza inhabilita todas las teclas del panel de control durante 20 segundos para permitir que el usuario realice una limpieza rápida con la placa en funcionamiento.

Activación del bloqueo de limpieza



1. Cuando la placa esté encendida, pulse y mantenga pulsada "||| / ▷" hasta que se muestre 20 en la pantalla de tiempo de la placa.
» "||| / ▷" se convertirá en una cuenta regresiva a partir del 20 y comenzará a visualizarse en la pantalla del tiempo. "C" aparecerá en las pantallas de la zona de cocción. Ninguna de las teclas del panel de control estarán operativa durante este periodo, a excepción de "⌚".

Desactivación del bloqueo de limpieza

No necesita tocar ninguna tecla para desactivar el bloqueo de limpieza. La placa emitirá una señal acústica transcurridos 20 segundos, "||| / ▷" la luz se apagará y el bloqueo de limpieza se desactivará automáticamente.



Si desea cancelar antes el bloqueo de limpieza, pulse y mantenga pulsada "||| / ▷" hasta "C" que desaparezca de las pantallas de la zona de cocción.

Bloqueo para niños

Con la placa en el estado de espera, puede activar el bloqueo para niños para evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse y desactivarse en el modo en espera.

Activación del bloqueo para niños

1. Con la placa en el modo en espera, mantenga pulsada la tecla "Ⓛ" hasta que escuche **dos sonidos de alarma**.

El bloqueo para niños se activará y la luz de la tecla "Ⓛ" se apagará.



Si se pulsa cualquier tecla con el bloqueo para niños activo, la luz de la tecla "Ⓛ" parpadeará.

Desactivación del bloqueo para niños

1. Con la placa activada, mantenga pulsada la tecla "Ⓛ" hasta que escuche **un sonido de alarma**.
» El bloqueo para niños se desactivará y la luz de la tecla "Ⓛ" se apagará.

Bloqueo de teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambiar las funciones por error **cuando la placa esté en funcionamiento**.

Activación del bloqueo de teclas

1. Con la placa encendida, pulse y mantenga pulsada "Ⓛ" hasta que escuche **dos sonidos de alarma**.

La luz de la tecla "Ⓛ" parpadeará y todas las zonas de cocción quedarán bloqueadas.



El bloqueo de teclas solo puede activarse **con la placa en funcionamiento**. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla "⌚" estará operativa. Si toca cualquier otra

tecla, la luz de la tecla "Ⓛ" parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas deberá desactivarse para poder volver a encender la placa.

Desactivación del bloqueo de teclas

1. Mantenga la tecla "Ⓛ" pulsada durante dos segundos.

La operación será confirmada mediante una señal

acústica. La luz de la tecla "Ⓛ" se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

Función del temporizador

Esta función le facilita la preparación de alimentos. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

Activación del temporizador

1. Toque la tecla "⌚" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando la tecla de selección correspondiente.
3. Ajuste el nivel de temperatura deseado tocando el área de ajuste o deslizando el dedo por dicha área.
4. Toque la tecla "⌚" para activar el temporizador. El visor del temporizador muestra "00" y el símbolo "⌚" empezará a parpadear en el visor de la zona de cocción.
5. Seleccione la duración deseada pulsando "—" o "++". Puede pulsar y mantener "—" o "++" para avanzar más rápidamente. Tras parpadear durante un cierto tiempo, el símbolo "⌚" se quedará encendido de forma permanente, lo que indica que la función se ha activado.



El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción ya en uso.



Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.

 El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

 Cuando el temporizador esté activo, el visor de temporizador solo mostrará el tiempo fijado para la zona de cocción seleccionada.

Desactivación del temporizador

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague.

Puede desactivar un temporizador de dos formas:

1. Reduciendo su valor hasta dejarlo en "00":

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla "0" para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
3. Reduzca el valor hasta que se muestre "00" en el visor del temporizador, tocando "—". Puede tocar y mantener "—" para avanzar más rápidamente.

El símbolo "0" parpadeará en el visor de la zona de cocción durante un cierto tiempo y a continuación se apagará **de forma permanente**. El temporizador queda cancelado.

2. Pulsando la tecla de temporizador durante tres segundos:

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla "0" para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
3. Toque la tecla "0" durante unos tres segundos.

El símbolo "0" parpadeará en el visor de la zona de cocción durante un cierto tiempo y a continuación se apagará **de forma permanente**. El temporizador queda cancelado.

Función de conservación del calor (si está disponible)

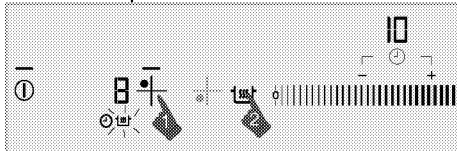
Puede utilizar esta función para mantener sus alimentos calientes una vez completado el proceso de cocción. La función de conservación del calor puede utilizarse de dos maneras: con y sin temporizador.

Activación de la función de conservación del calor sin temporizador

1. Seleccione la zona de cocción a la que desee aplicar la función de conservación del calor, para la cual ya habrá fijado previamente un cierto nivel de temperatura.
2. Toque la tecla "H" para activar la función de conservación del calor para dicha zona de cocción.

 La zona de cocción empezará a funcionar a baja temperatura.
El visor de la zona de cocción muestra los símbolos "H" y "u".

Activación de la función de conservación del calor mediante temporizador



1. Seleccione la zona de cocción a la que desee aplicar la función de conservación del calor, para la cual ya habrá fijado previamente un cierto nivel de temperatura y un temporizador.
 2. Toque la tecla "H" para activar la función de conservación del calor para dicha zona de cocción.
- El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "H".

La zona de cocción seguirá funcionando a la temperatura fijada durante el tiempo establecido. Una vez agotado el tiempo, la zona de cocción pasará a la función de conservación del calor y empezará a funcionar a baja temperatura. El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "u".

Desactivación de la función de conservación del calor

1. Si se activó el temporizador, seleccione la zona de cocción para la cual la función de conservación del calor está activa.

Toque la tecla "H" para desactivar la función de conservación del calor.

La zona de cocción seguirá funcionando con los valores de tiempo y temperatura previamente fijados.

2. Si el temporizador está desactivado, seleccione la zona de cocción para la cual la función de conservación del calor está activa. Ajusta la temperatura que desee tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por ella con el fin de desactivar la función de conservación del calor.

La zona de cocción seguirá funcionando con la nueva temperatura fijada.

 Puede cancelar la función de conservación del calor tocando la tecla "0" y apagando la placa.

Función de parada

Esta función le permite reducir el nivel de temperatura al primer nivel de todas las zonas de calentamiento en la placa (**excepto el temporizador**) durante un cierto período de tiempo.



Si hay activado un temporizador para alguna de las zonas de cocción, éste seguirá funcionando durante el periodo en que la función de parada esté activa.

1. Toque la tecla "|||/▷" con la placa en funcionamiento.
- Todas las zonas de cocción activas seguirá funcionando con la temperatura en el nivel 1.
2. Toque de nuevo la tecla "|||/▷" para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

Modo Eco

Puede ajustar todas las zonas de cocción al nivel más bajo mediante esta función.



El modo económico solo puede activarse para las zonas de cocción activas.

1. Toque la tecla "eco" cuando la zona de cocción esté en funcionamiento.
- » La zona de cocción activa pasa al modo económico y su nivel baja a la mitad.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta.

La placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.



Su placa puede presentar zonas de cocción por inducción de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro, según el modelo. La inducción permite que cada zona de cocción detecte el diámetro del recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si alguna de las zonas de cocción queda encendida, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto

tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde. El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento. El usuario podrá reiniciar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

Tabla 1: Límites del tiempo de funcionamiento

Nivel de temperatura		Límite del tiempo de funcionamiento - hora
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Función de alta potencia (refuerzo)	Función de alta potencia (refuerzo)	10 minutos

El nivel de temperatura es 1, 2, 3...19 en algunos modelos, mientras que es 1,1, 2,2, ... 9. para otros. (Varía en función del modelo del producto.)

Protección frente al sobrecalentamiento

Su placa dispone de varios sensores que garantizan la protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.

Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y apagará la placa. Durante este periodo, el visor mostrará el símbolo advertencia "E".

Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un alimento (agua, leche) pueda llegar a derramarse incluso cuando esté a punto de hacerlo.

Ruido de funcionamiento

La placa de inducción puede producir algunos ruidos. Esto ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

- El ruido se hace más presente en los niveles de temperatura altos.
- La aleación de la olla puede causar ruidos.
- En los niveles bajos de temperatura, es posible que se escuche un ruido que aparece y desaparece de forma regular. Se trata de un ruido normal de funcionamiento.
- Es posible que escuche un ruido al calentar un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.
- Es posible que oiga el ruido del ventilador que refrigera el sistema eléctrico.

Códigos de error / mensajes de advertencia y sus fuentes

Tabla 2:

Causas de error	Indicador	Visor
Se pulsan dos o más teclas o se produce un derramamiento que afecta a las teclas.	El símbolo "E" parpadea	Visor de zona de cocción

Placa sobrecalentada	El símbolo "H" parpadea	Visor de zona de cocción
Ningún recipiente adecuado en la zona.	El símbolo "L" se enciende	Visor de zona de cocción
Error del hardware de control táctil.	El símbolo "Fx***" se enciende	Visor del temporizador
Error del hardware de inducción.	El símbolo "Ex***" se enciende	Visor de zona de cocción
Error de sensibilidad de las teclas	El símbolo "F2" se enciende	Visor del temporizador
Error de comunicación en el control táctil.	El símbolo "F3" se enciende	Visor del temporizador
Error del hardware de inducción.	El símbolo "Ex***" parpadea	Visor de zona de cocción
x**: "1,2,...,9"		



Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2. Si los mensajes "Fx" o "Ex" aparecen de forma constante, llame a un agente de servicio autorizado.



Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre la señal de error "E". Se emitirá también un sonido de alarma.



Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.



PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de la placa

Superficies vitrocerámicas

Pase por la superficie vitrocerámica un paño humedecido en agua fría, con cuidado de no dejar residuos, y séquela con un paño suave. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de producto antical comercial o bien con vinagre o zumo de limón.

Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.



Los alimentos azucarados como la crema o el almibar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.

La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

7 Resolución de problemas

Durante la cocción se producen gotas.

- El vapor que se forma durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al encontrarse con las superficies frías del aparato. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> *Compruebe el recipiente de cocción.*

El visor de la zona de cocción muestra el símbolo "L".

- No ha colocado el recipiente sobre la zona de cocción activa. >>> Compruebe si hay un recipiente en la zona de cocción.
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.
- El recipiente o la zona de cocción se han sobrecalentado. >>> Deje que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga de repente en pleno funcionamiento.

- Puede que el tiempo de cocción fijado para esa zona de cocción se haya agotado. >>> Puede ajustar un nuevo tiempo de cocción o bien finalizar la cocción.
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> Deje que la placa se enfríe.
- Es posible que haya un objeto cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto situado en el panel.

El recipiente de cocción no se calienta, aunque la zona de cocción está activada.

- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.

El ventilador sigue funcionando aunque el horno se ha apagado.

- Esto no constituye ninguna anomalía. El ventilador seguirá funcionando hasta que el sistema de control electrónico de la placa se enfríe hasta alcanzar una temperatura adecuada.



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

