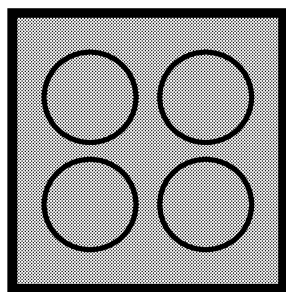


Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



HII 64400 AT

SK | **PT** | **NL** | **MK**

185.2413.58/R.AF/30.01.2018/5-3

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážení zákazníci,

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 celú a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4

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 8

Prehľad	8
Technické parametre	8

3 Montáž 9

Pred montážou	9
Montáž a pripojenie	10
Budúca preprava	12

4 Prípravy 13

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

5 Používanie platne 14

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

6 Údržba a starostlivosť 20

Všeobecné informácie	20
Čistenie platne	20

7 Riešenie problémov 21

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 vykonávajú 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 zohriať.
- Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v

spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť. *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.
- 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 určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

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

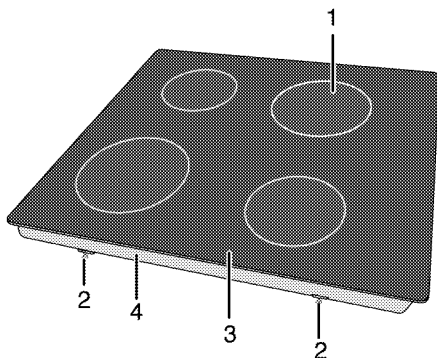
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

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 | 3 | Sklokeramický povrch |
| 2 | Montážna svorka | 4 | Základný kryt |

Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Celkový príkon	max. 7200 W
Poistka	16 A x 2 / 32 A
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	2000/2300 W
Vpredu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	2000/2300W
Vpredu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	145mm
Výkon	1600/1800W
Vzadu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	210 mm
Výkon	2000/2300 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 výrobu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

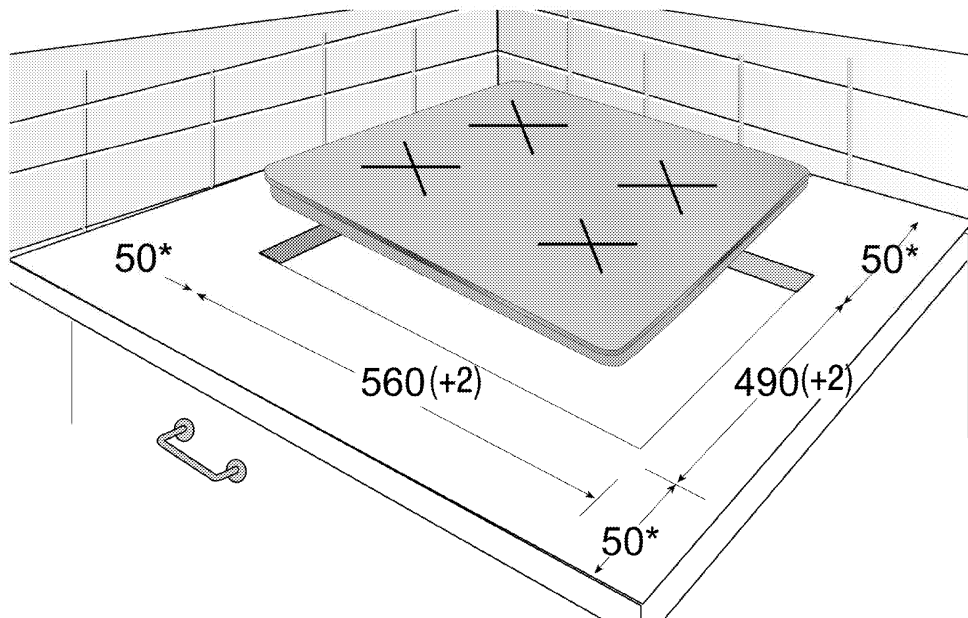
Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

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

- 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 pásky.
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Pracovná plocha musí byť zarovnaná a upevnená horizontálne.
- Vytvorte otvor pre platňu na pracovnej ploche podľa montážnych rozmerov.



* min.

Montáž a pripojenie

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



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

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia 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

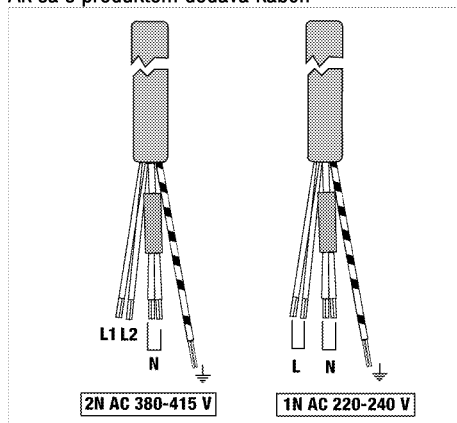


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú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

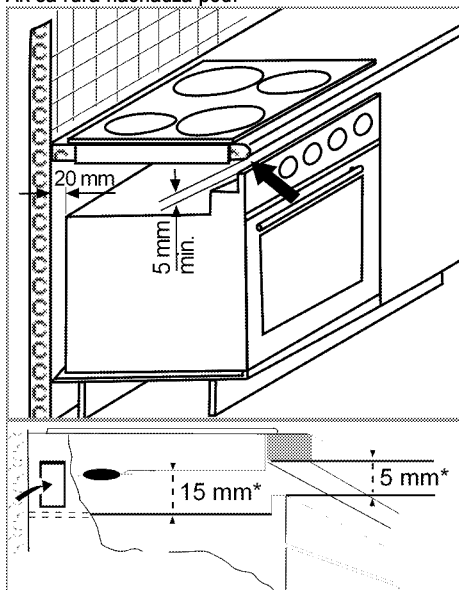
3. Pri **dvojfázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- Hnedý kábel = L1 (Fáza 1)
- Čierny kábel = L2 (Fáza 2)

- 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

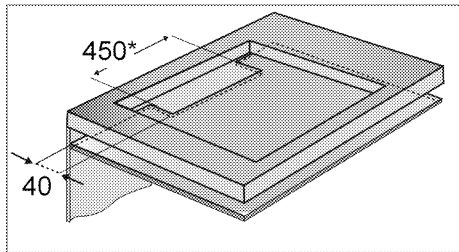
Ak sa rúra nachádza pod:



* min.

Ak sa doska nachádza pod:

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



* min.

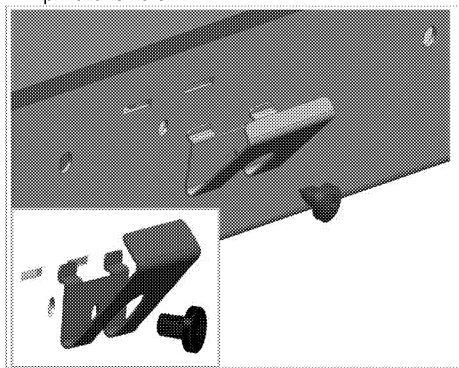
Počas inštalácie indukčnej platne umiestnite produkt paralelne s inštaláčnym povrchom. Na diely platne prichádzajúce do kontaktu s pultom podľa nižšie

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. Tesnenie dodávané v balení musíte počas montáže platne naniesť na dolný ohyb pláštá okolo platne tak, ako je to znázornené na obrázku.



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

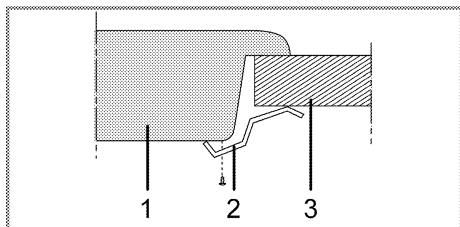


U niektorých modelov môže výrobok obsahovať už namontované pružiny.



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 sponki. Če dimenzije pultu niso primerne, lahko na sprednjo stran naprave pritržite 2 vgradni sponki, kot je prikazano na spodnji sliki.

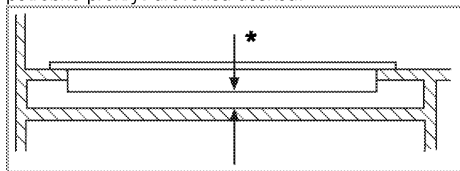


- 1 Platňa
- 2 Inštalácia svorka
- 3 Pult



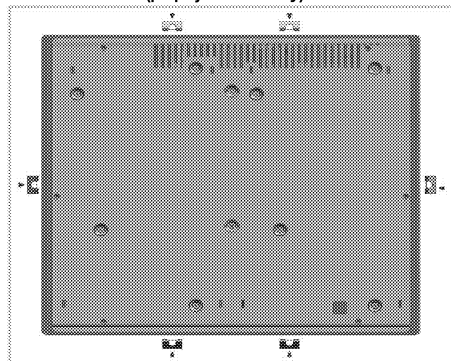
Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude poddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

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



* min. 15 mm

Pohľad zozadu (prípájacie otvory)



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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



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

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

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

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

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

Na čistenie skla na 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. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení

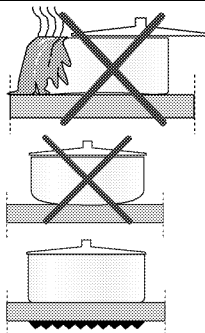


Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou.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

- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
 - Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
 - Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnu.
 - 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 jedlá.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
 - Do panví a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia.
- Pokrievky panví 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 dňami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.

Nepoužívajte nádoby s vyduťmi alebo vypuklými dňami.

Používajte len panvice a hrnce s rovnými dňami. 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" neblíka, 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 panví, pretože sa môžu zohriať.

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

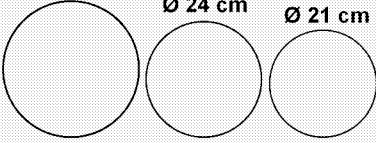
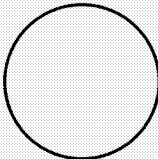
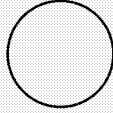


Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnú.



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

Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

Veľká varná zóna	Normálna varná zóna	Malá varná zóna
Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Veľká varná zóna - Automaticky sa prispôsobí panvici. - Ideálne rozkladá výkon. - Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palacíniek alebo veľkých rýb.	Normálna varná zóna - Automaticky sa prispôsobí 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.

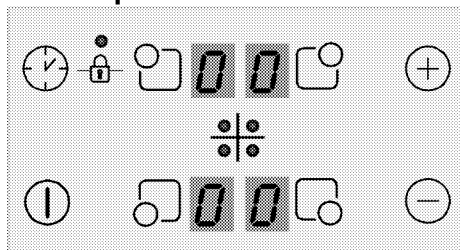
Používanie platní



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



Tlačidlo zap./vyp.



Nastavenie teploty/zvýšenie časovača



Nastavenie teploty/zníženie časovača



Zámka tlačidiel



Zapnutie/vypnutie časovača



Tlačidlo výberu prednej ľavej varnej zóny



Tlačidlo výberu zadnej ľavej varnej zóny



Tlačidlo výberu zadnej pravej varnej zóny



Tlačidlo výberu prednej pravej varnej zóny



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



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

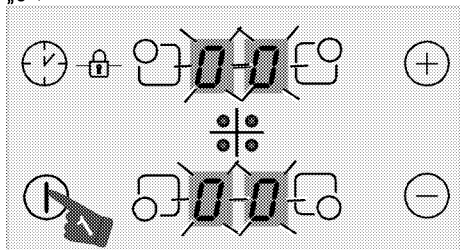


Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokrá a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "i".

Na displejoch všetkých varných zón sa zobrazí ikona „0“.



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

Vypnutie platne

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

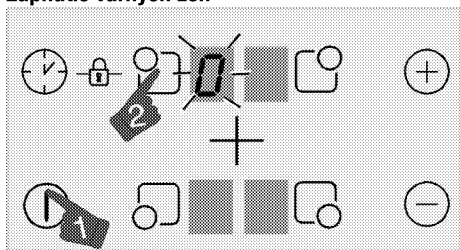
i Symbol „H“ alebo „h“, ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny označuje, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

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.

i V prípade prerušenia napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľa 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 symbol „0“ a sprievodný displej sa rozsvieti so zvýšeným jasom.

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

Nastavenie úrovne teploty

i Na úrovniach od 1 do 7 môže voda alebo olej v hrnci vriieť alebo zastaviť. Toto môže spôsobiť, že sa používateľ si domnieva, že sa produkt striedavo zapína a vypína. Tento prípad, ktorý je možné pozorovať najmä pri nedostatku vody alebo oleja, neznačí poruchu; takto prístroj normálne funguje.

Dotykom tlačidla „+“ alebo „-“ nastavte úroveň teploty na hodnotu medzi „1“ a „9“ alebo medzi „9“ a „1“.

i Vonkajšia časť 280 mm indukčnej varnej zóny (ak je váš produkt vybavený 280 mm indukčnou varnou zónou) sa aktivuje len vtedy, keď je panvica dostatočne veľká na pokrytie varnej zóny, na ktorej je umiestnená a teplota je nastavená na vyššiu hodnotu ako 8.

Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením úrovne teploty na „0“.**
Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň „0“.
2. **Dotknutím sa príslušného symbolu varnej zóny „0“ na určitý čas**
Varnú zónu zapnete stlačením príslušného symbolu „0“ na určitú dobu, čím hodnota teploty klesne na „0“.
3. **Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu**
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na príslušnom displeji sa zobrazí „0“ alebo „00“.
Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnete dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

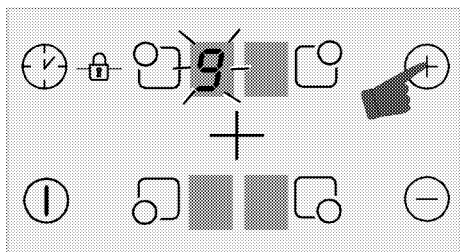
Vysoký výkon (posilňovač)

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

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

Zapnutie vysokého výkonu (posilňovača):

1. Dotykom tlačidla „1“ zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidla výberu varnej zóny.
3. Dotknite sa tlačidla „+“ alebo tlačidla „-“, aby ste najskôr dosiahli úroveň „9“.



4. Keď bude varná zóna na úrovni „9“, raz sa dotkniete tlačidla „+“, čím teplotu varnej zóny nastavíte na úroveň „P“.

Vypnutie vysokého výkonu (posilňovača):

- Funkciu posilňovača vypnete dotknutím sa tlačidla „-“ a nastavením teploty na úroveň „9“.

Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni „9“.

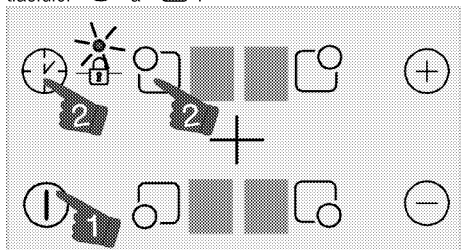
- Úroveň teploty môžete znížiť dotknutím sa tlačidla „-“ alebo môžete varnú zónu úplne vypnúť znížením úrovne teploty na úroveň „0“.

Zámka tlačidiel

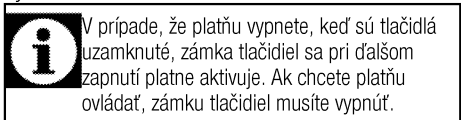
Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

Zapnutie zámky tlačidiel

- Dotykom tlačidla „1“ zapnete platňu.
- Zámku tlačidiel zapnete súčasným dotykom tlačidiel „1“ a „2“.



» Zámka tlačidiel sa aktivuje a rozsvieti sa bodka na symbole „1“.



V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámka tlačidiel sa pri ďalšom zapnutí platne aktivuje. Ak chcete platňu ovládať, zámku tlačidiel musíte vypnúť.

Vypnutie zámky tlačidiel

- Keď je zámka tlačidiel aktívna, súčasne sa dotkniete tlačidiel „1“ a „2“.

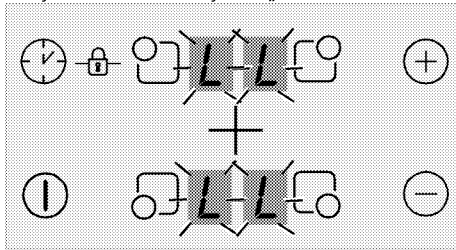
» Zámka tlačidiel sa vypne a bodka na symbole „1“ zhasne.

Detská zámka

Platňu môžete chrániť proti neúmyselnému ovládaniu, čím deti ochránite pred zapnutím varnej zóny. Detskú zámku môžete zapnúť a vypnúť len v pohotovostnom režime.

Aktivácia detskej zámky

- Dotykom tlačidla „1“ zapnete platňu.
 - Súčasne sa dotkniete tlačidiel „-“ a „+“ a po zaznení „pípnutia“ sa dotkniete tlačidla „+“, čím detskú zámku aktivujete.
- » Detská zámka sa aktivuje a na displeji všetkých varných zón sa zobrazí symbol „L“.



Vypnutie detskej zámky

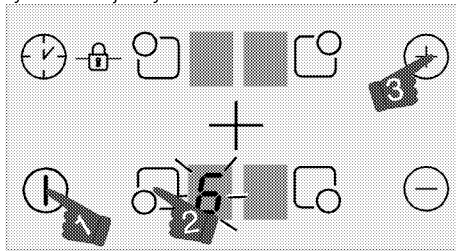
- Keď je zámka tlačidiel aktívna, dotykom tlačidla „1“ zapnete platňu.
 - Súčasne sa dotkniete tlačidiel „-“ a „+“ a po zaznení „pípnutia“ sa dotkniete tlačidla „-“, čím detskú zámku vypnete.
- » Detská zámka sa vypne a z displeja všetkých varných zón zmizne symbol „L“.

Funkcia časovača

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

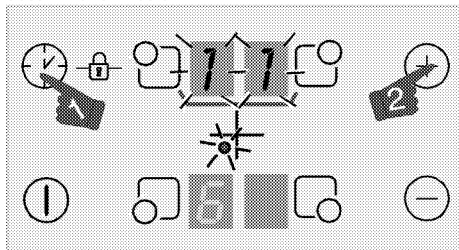
Zapnutie časovača

- Dotykom tlačidla „1“ zapnete platňu.
- Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.



- Želanú úroveň teploty nastavte dotknutím sa tlačidla „+“ alebo „-“.
- Dotykom tlačidla „1“ zapnete časovač.

Symbol „00“ sa rozsvieti na displeji časovača a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí značka desatinného miesta.



i Displeje pravej zadnej a ľavej zadnej varnej zóny slúžia ako displej časovača, kým je časovač aktívny.

5. Želaný čas nastavíte dotknutím sa tlačidla „+“ alebo „-“.

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 Keď sa zvolí varná zóna, pre ktorú bol nastavený časovač, zostávajúci čas môžete zobrazovať opätovným dotykom tlačidla „00“.

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.

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla „00“ zapnete časovač.
3. Kým sa na obrazovke časovača zobrazuje symbol

„00“, dotykom tlačidla „-“ nastavte hodnotu na „00“.

Bodový indikátor na displeji príslušnej varnej zóny sa úplne vypne po blikaní po stanovený časový interval a zrušení časovača.

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, 210-280 mm. S indukčnou funkciou každá varná zóna zisťuje každú nádobu, 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 - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minút
P (Posilňovač)	5 minút (*)
(*) Platňa po 5 minútach klesne na úroveň 9	

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 „F“.

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 (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca 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.

	Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívnym výparom, celý ovládací systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál.
	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 použijete teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utriete ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utriete všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie platne

Sklokeramické povrchy

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

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

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

V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, 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. Nebude to mať vplyv na prevádzku produktu.

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

7 Riešenie problémov

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

- Sieťová 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.

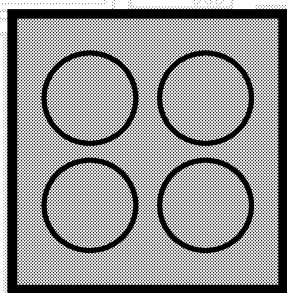
- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú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



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 encastrável

Manual do utilizador



PT

beko

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

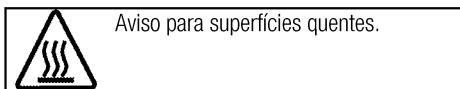
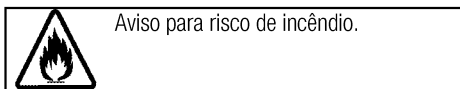
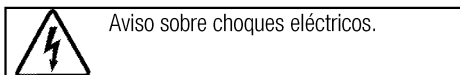
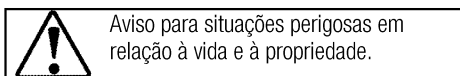
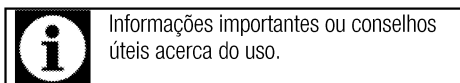
Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



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

1 Avisos e instruções importantes **sobre segurança e meio-ambiente 4**

Segurança geral	4
Segurança eléctrica	4
Segurança do produto	5
Utilização pretendida	7
Segurança para crianças	7
Eliminação do produto velho	7
Eliminação do material da embalagem	7

2 Informação geral 8

Visão geral	8
Especificações técnicas	8

3 Instalação 9

Instalação prévia	9
Instalação e ligação	10
Eliminação do produto velho	12

4 Preparações 13

Conselhos para poupar energia	13
Uso inicial	13
Primeira limpeza da unidade	13

5 Como utilizar a placa 14

Informações gerais sobre a cozedura	14
Usar as placas	15
Painel de controlo	15

6 Manutenção e cuidados 20

Informações gerais	20
Limpar a placa	20

7 Resolução de problemas 21

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.
- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em

segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.

- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado. Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa

empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.

- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!

- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.

- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.

- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.

- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.

- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.

- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.

- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.

- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.

- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.

- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

- **AVISO:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o

aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.

- **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento eléctrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa pelo seu controlo e não se fie no detector de panela.
- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, já que podem aquecer.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície

da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Por isso, verifique se a superfície do forno e o fundo dos tachos estão sempre secos.

- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão.

Consulte: *Informações gerais sobre a cozedura, página 14*, seleccionar os tachos.

- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- **AVISO:** Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes. Para que a chama funcione correctamente:
- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.

- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.

- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

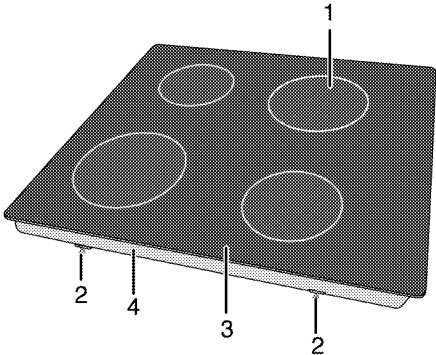
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

2 Informação geral

Visão geral



- 1

Zona de cozadura por indução
- 2

Grampo de montagem
- 3

Superfície de vitrocerâmica
- 4

Tampa base

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consumo total de energia	max. 7200 W
Fusível	16 A x 2 / 32 A
Tipo de cabo / secção	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensões da instalação (largura / profundidade)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Queimadores	
Esquerdo traseiro	Zona de cozadura por indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000/2300 W
Esquerdo frontal	Zona de cozadura por indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000/2300W
Direito frontal	Zona de cozadura por indução
Dimensão	145mm
Potência	1600/1800W
Direito traseiro	Zona de cozadura por indução
Dimensão	210 mm
Potência	2000/2300 W



As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.



Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.



A preparação do local e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.



PERIGO:

O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.



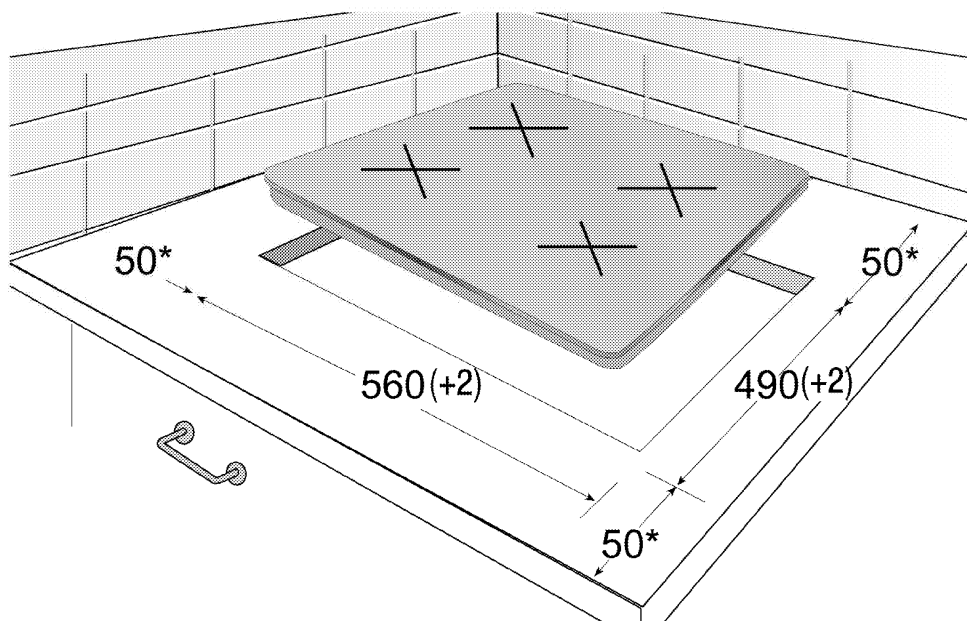
PERIGO:

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

A placa está concebida para instalação numa bancada de trabalho disponível comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) Se for instalar um exaustor acima do fogão, observe as instruções do fabricante do exaustor relacionadas com a altura da instalação (mín. 650 mm)
- Remova os materiais de embalagem e os bloqueios de transporte.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- A bancada de trabalho deve estar alinhada e fixada horizontalmente.
- Corte a abertura para a placa na bancada de trabalho, conforme as dimensões da instalação.



* min.

Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.



Não instale a placa em locais com pontas ou cantos pontiagudos.
Há risco de rachar a superfície vitrocerâmica!

Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



PERIGO:

O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



PERIGO:

O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.
Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. A placa de características está no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).



PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica.
Há risco de choque eléctrico!

Ligar o cabo de alimentação

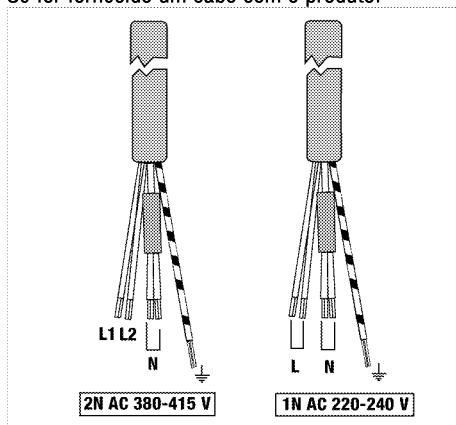


Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

1. Se não for possível desligar todos os polos na alimentação eléctrica, deverá ser ligada uma unidade de interrupção de energia com, pelo menos, 3 mm de espaço (fusíveis, interruptores de segurança, interruptores) e todos os pólos desta interrupção de energia deverão estar adjacentes (não acima) ao produto de acordo com as directivas IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

Se for fornecido um cabo com o produto:



2. Para ligação monofásica, ligue os fios como indicado a seguir:

- Fio castanho/preto = L (Fase)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

» OU

- Fio cinza/preto = L (Fase)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

3. Para ligação bifásica, ligue os fios como indicado a seguir:

- Fio castanho = L1 (Fase 1)

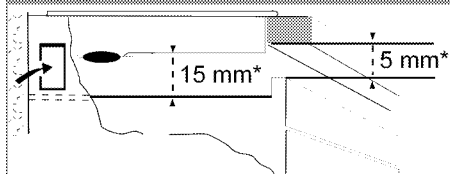
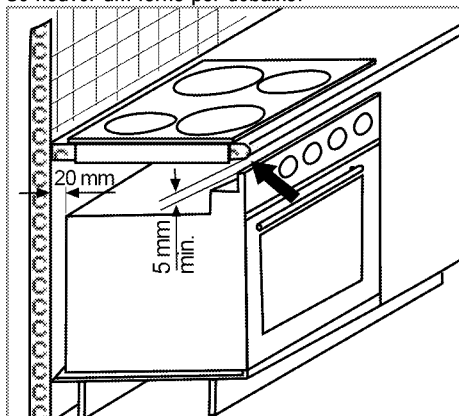
- Fio preto = L2 (Fase 2)
- Fio azul/cinza = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

» OU

- Fio preto = L1 (Fase 1)
- Fio cinza = L2 (Fase 2)
- Fio azul/castanho = N (Neutro)
- Fio verde/amarelo = (E)  (Terra)

Instalar o produto

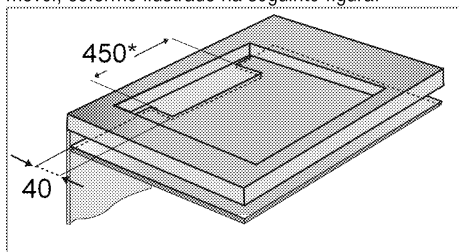
Se houver um forno por debaixo:



* min.

Se houver uma prancha por debaixo:

É necessário deixar uma abertura de ventilação de um mínimo de 180 cm (mm?)² na secção traseira do móvel, conforme ilustrado na seguinte figura.



* min.

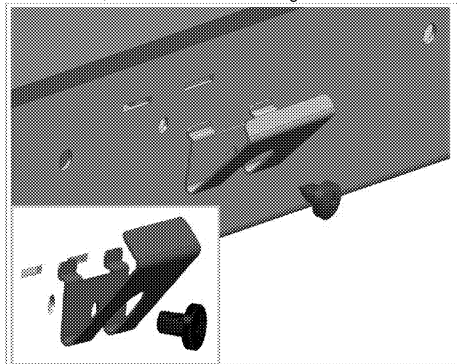
Durante a instalação da sua placa de indução, coloque o produto paralelo à superfície de instalação. Aplique também a junta de estanqueidade às partes da placa

que entram em contacto com a bancada, conforme descrito abaixo, para evitar que entre qualquer líquido entre o produto e a bancada.

1. Prepare a superfície do balcão como mostrado na figura.
2. Volte a placa ao contrário, coloque-a sobre uma superfície plana.
3. A junta de estanqueidade fornecida na embalagem deverá ser aplicada à volta da placa, conforme mostrado na figura, durante a instalação da placa.



4. Fixe as molas de montagem inserindo-as e aparafusando-as através dos orifícios da caixa inferior, como mostrado na figura.

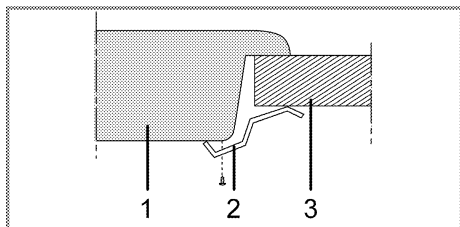


Em alguns modelos, o seu produto pode já incluir molas de montagem já instaladas.

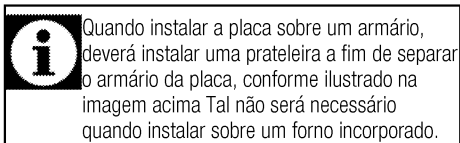


O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

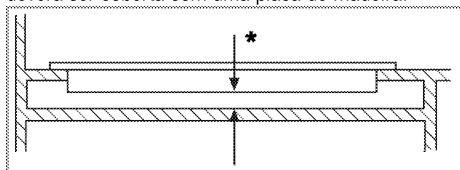
5. Coloque a placa na bancada e alinhe-a.
6. Quando a placa é colocada sobre a bancada, ela será fixada facilmente com a ajuda de grampas. Se as dimensões da bancada forem inadequadas, podem ser fixados 2 grampas de montagem ao lado da frente do produto, conforme mostrado na figura abaixo.



- 1 Placa
- 2 Grampo de instalação
- 3 Bancada

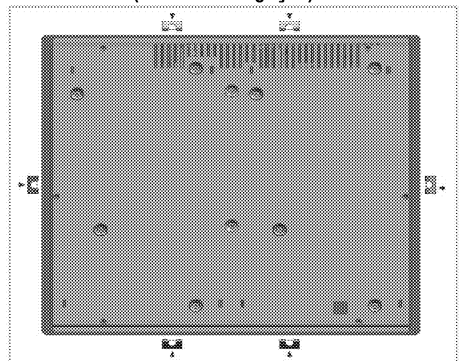


Por exemplo, se for possível tocar o fundo do produto visto estar instalado sobre uma gaveta, esta secção deverá ser coberta com uma placa de madeira.



* min. 15 mm

Vista traseira (orifícios de ligação)



PERIGO:

Fazer ligações a diferentes orifícios não é uma prática aconselhável em termos de segurança uma vez que pode danificar o sistema de gás e de electricidade.



PERIGO:

A placa contém componentes que funcionam a gás e electricidade. Por esta razão a placa deverá ser fixada à bancada apenas por meio dos orifícios de fixação, usando apenas os elementos de fixação e parafusos fornecidos e indicados no manual. Caso contrário, poderá constituir um perigo para a segurança de vida e da propriedade.



O número de molas de montagem no seu produto irá variar, dependendo do modelo do produto.

Verificação final

1. Operar o produto..
2. Verifique as funções.

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.



Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Seleccione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas. Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.

- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.
- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

5 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
 - Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
 - Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pegas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
 - Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
 - Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
 - Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.
- Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície.
- Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
 - Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado.

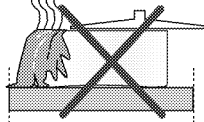
Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura.

Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

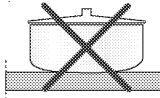
Seleção da panela

- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.

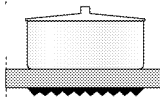
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.



Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio.



Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.



Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.

Para placas de indução, use apenas tachos apropriados para a cozedura por indução.

Teste da panela

Use os seguintes métodos para testar se a sua panela é compatível com a placa de indução ou não.

1. A sua panela é compatível se o fundo prender um ímã.
2. A sua panela é compatível se "L" não piscar quando colocar a sua panela na zona de cozedura e iniciar a placa.

Pode usar panelas de aço inoxidável, teflon ou alumínio com fundo magnético especial que contenha etiquetas ou avisos a indicar que a panela é compatível com a cozedura por indução. Não se deve usar tachos e panelas de vitrocerâmica e panelas de aço inoxidável com fundo de alumínio não-magnético.

Sistema de reconhecimento-centralização da panela

Na cozedura por indução, apenas a área coberta pelo tacho na zona de cozedura correspondente é energizado. O fundo do tacho é reconhecido pela sistema e apenas essa área é automaticamente aquecida. A cozedura é interrompida se o tacho a cozer for levantado da zona de cozedura durante a mesma. A zona de cozedura seleccionada e o símbolo "L" pisca alternadamente.

Uso seguro

Não seleccione níveis altos de aquecimento quando não utilizar uma panela não-aderente (teflon) sem óleo ou com muito pouco óleo.

Não coloque itens de metal tais como garfos, facas ou tampas de panela sobre a sua placa, já que podem aquecer.
Nunca use folha de alumínio para a cozedura. Nunca coloque alimentos envolvidos em folha de alumínio dentro da zona de cozedura.

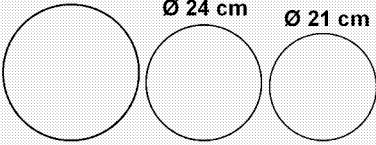
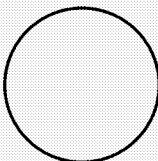
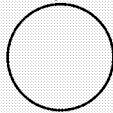


Se houver algum forno sob a sua placa e ele estiver em funcionamento, os sensores da placa podem diminuir o nível de cozedura ou desligar o forno.



Quando a placa está em funcionamento, mantenha os itens com propriedades magnéticas, tais como cartões de crédito ou cassetes, longe da placa.

Seleccionar a zona de cozedura apropriada ao tacho

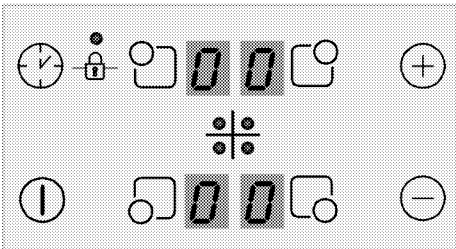
Zona de cozedura larga	Zona de cozedura normal	Zona de cozedura pequena
Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Zona de cozedura larga • Ajusta-se automaticamente à panela. • Distribui perfeitamente o calor. • Providencia uma perfeita distribuição do calor. Usada para cozinhar pratos, tais como crepes largos ou peixes grandes raramente.	Zona de cozedura normal • Ajusta-se automaticamente à panela. • Distribui perfeitamente o calor. • Providencia uma perfeita distribuição do calor. Usada para todos os tipos de cozedura.	Zona de cozedura pequena • Usada para cozinhados lentos (molhos, cremes) • Usada para preparar pequenas porções ou porções baseadas no número de pessoas.

Usar as placas



PERIGO:
Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.
Não use placas com rachaduras. A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito.
No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.

Painel de controlo



Especificações



Tecla On / Off



Ajuste da temperatura/Aumentar temporizador



Ajuste da temperatura/Diminuir temporizador



Bloqueio das teclas



Activar/desactivar temporizador



Tecla de selecção da zona de cozedura da esquerda frontal



Tecla de selecção da zona de cozedura da esquerda traseira



Tecla de selecção da zona de cozedura da direita traseira



Tecla de selecção da zona de cozedura da direita frontal



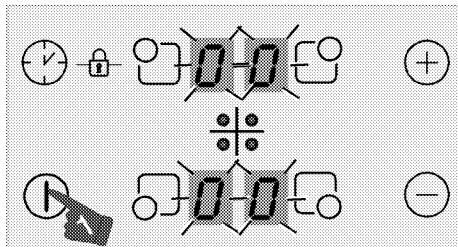
Os gráficos e figuras são apenas para fins de informação. Os visores e as funções reais poderão variar de acordo com o modelo da sua placa.

i Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efectuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.

i Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções

Ligar a placa

1. Toque no botão "1" no painel de controlo. O ícone "0" aparece em todos os visores da zona de cozedura.



i Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Desligar a placa.

1. Toque no botão "1" no painel de controlo. A placa desligar-se-á e voltará para o modo Stand-by.

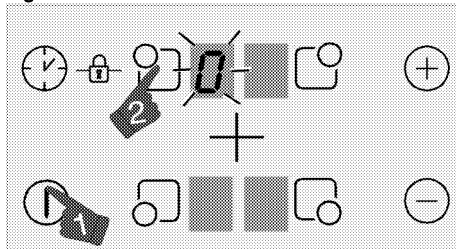
i O símbolo "H" ou "h" que aparecem no visor da zona de cozedura indicam que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

Indicador de calor residual

O símbolo "H" que aparece no visor que aparece na zona de cozedura indica que a placa continua quente e poderá ser usada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo "h" significando menos quente.

i Quando é desligada a alimentação eléctrica, o indicador de calor residual não acenderá e não avisará o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

Ligar as zonas de cozedura



1. Toque no botão "1" para ligar a placa.
2. Toque no botão de selecção da zona de cozedura que pretende ligar. O símbolo "0" aparece no visor da zona de cozedura e o respectivo visor fica mais brilhante.

i Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Ajustar o nível de temperatura

i Nos níveis de 1 a 7, a água ou o óleo na panela poderá ferver ou parar. Isso pode levar o utilizador a pensar que o produto liga e desliga de forma intermitente. Este caso, que ocorre especialmente quando existe pouca água ou óleo, não é uma falha, é apenas a forma de funcionamento do produto.

Toque nas teclas "+" ou "-" para ajustar o nível da temperatura para um valor entre "1" e "9" ou "9" e "1".

i A secção exterior da zona de cozinhado de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozinhado de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma caçarola suficientemente grande para cobrir essa zona de cozinhado e a temperatura esteja definida a um nível superior a 8.

Deigar as zonas de cozedura:

Uma zona de cozedura pode ser desligada de 3 maneiras diferentes:

1. **Colocando o nível da temperatura em "0"**
Pode desligar a zona de cozedura descendo o nível da temperatura para o nível "0".
2. **Tocando no símbolo da zona de cozedura correspondente "☐" durante um certo período de tempo**
Ligue a zona de cozedura premindo o símbolo correspondente "☐" por um certo período de tempo para diminuir o valor da temperatura para "0".

3. Usando o desligamento através da opção do temporizador para a zona de cozedura pretendida. Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" ou "00" aparecerão no visor correspondente. Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer botão no painel de controlo para silenciar o alarme.

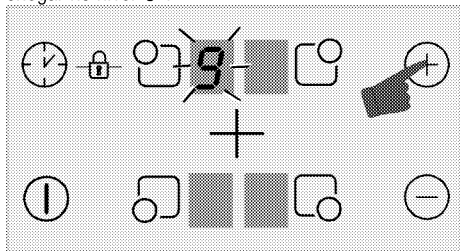
Alta Potência (Booster)

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

Para aquecimento rápido, pode utilizar a função "P". No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função 'booster' poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura.

Ligar a Alta Potência (Booster):

1. Toque no botão "1" para ligar a placa.
2. Selecciona a zona de cozedura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozedura.
3. Toque na tecla "+" ou "-" primeiro para chegar ao nível "9".



4. Quando a zona de cozedura estiver no nível "9", toque na tecla "+" uma vez para definir a temperatura da zona de cozedura para "P".

Desligar a Alta Potência (Booster):

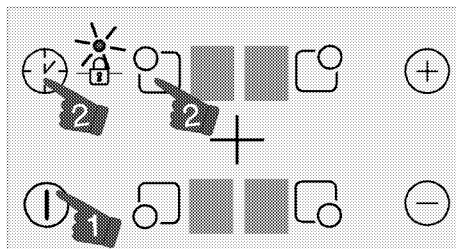
- Para desactivar a função Booster, toque em "-" e defina a temperatura para o nível "9". As zonas de cozedura desactivam o booster e continuam a funcionar no nível "9".
- Pode diminuir o nível da temperatura tocando em "-" ou pode desligar completamente a zona de cozedura diminuindo o nível de temperatura para "0".

Bloqueio das teclas

Pode activar o bloqueio das teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.

Activar o bloqueio das teclas

1. Toque no botão "1" para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas "+" e "1" para activar o bloqueio de teclas.



» O bloqueio de teclas será activado e o ponto no símbolo "1" acenderá.



Se desligar as placas quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas será activado da próxima vez que ligar novamente a placa. O bloqueio de teclas deve ser desactivado a fim de possibilitar o funcionamento da placa.

Desactivar o bloqueio das teclas

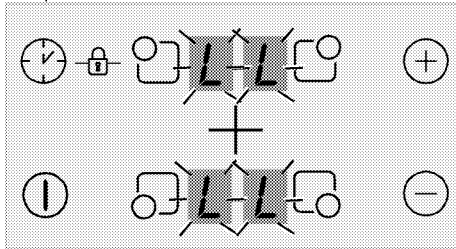
1. Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque simultaneamente nas teclas "+" e "1".
- » O bloqueio de teclas será desactivado e o ponto no símbolo "1" desaparecerá.

Bloqueio para crianças

Pode proteger a placa de ser funcionada acidentalmente, para impedir as crianças de ligar a zona de cozedura. O bloqueio para crianças só pode ser activado e desactivado no modo de standby.

Activar o bloqueio para crianças

1. Toque no botão "1" para ligar a placa.
 2. Toque simultaneamente nas teclas "-" e "+" após o sinal de "bip" "+" para activar o bloqueio para crianças.
- » O bloqueio para crianças será activado e o símbolo "L" aparece em todos os visores da zona de cozedura.



Desactivar o bloqueio para crianças

1. Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque no botão "1" para ligar a placa.

2. Toque simultaneamente nas teclas "⊖" e "⊕" após o sinal de "bip" "⊖" para desactivar o bloqueio para crianças.

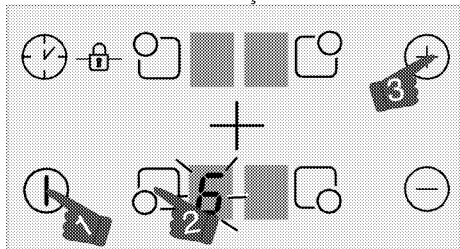
» O bloqueio para crianças será desactivado e o símbolo "L" desaparece em todos os visores da zona de cozedura.

Função do temporizador

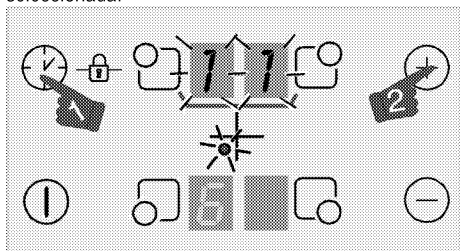
Esta função facilita-lhe a cozedura. Não será necessário ter conta no forno durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do tempo que seleccionou.

Activar o temporizador

1. Toque no botão "⌚" para ligar a placa.
2. Selecciona a zona de cozedura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozedura.



3. Toque nas teclas "⊕" ou "⊖" para definir o nível de temperatura pretendido.
4. Toque no botão "⌚" para ligar o temporizador. O símbolo "00" acenderá no visor do temporizador e o ponto decimal aparecerá no visor da zona de cozedura seleccionada.



i Os visores da zona de cozedura traseira direita e esquerda servem como visor do temporizador quando o mesmo está activo.

5. Toque nas teclas "⊕" ou "⊖" para definir o o tempo pretendido.

i O temporizador deverá apenas ser ajustado para as zonas de cozedura já em uso.

i	Repita os procedimentos anteriores para outras zonas de cozedura para as quais pretende ajustar o temporizador.
i	O temporizador não pode ser ajustado a não ser que a zona de cozedura e o valor da temperatura para a zona de cozedura sejam seleccionados.
i	Quando a zona de cozedura para a qual foi ajustado um temporizador for seleccionada, poderá ver o tempo restante tocando novamente na tecla "⌚".

Desactivar o temporizador

Quando o tempo definido tiver terminado, a placa desligará automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível.

Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

Desligar os temporizadores mais cedo

Se desligar o temporizador mais cedo, a placa continuará a funcionar à temperatura ajustada até que seja desligada.

1. Selecciona a zona de cozedura que pretende desligar.
2. Toque no botão "⌚" para ligar o temporizador.
3. Até que "00" apareça no ecrã do temporizador,

toque em "⊖" para definir o valor para "00".

A luz em forma de ponto no visor da respectiva zona de cozedura apaga-se **completamente** após ter piscado por um certo período de tempo e o temporizador é cancelado.

Usar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

Princípios do funcionamento: A placa de indução aquece directamente o tacho de cozedura, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Por isso, são várias as vantagens quando comprada a outros tipos. Ela funciona com mais eficiência e a superfície da placa não aquece.

A placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança, que oferecer-lhe-ão uma máxima segurança na utilização.

i A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180 e 210-280, dependendo do modelo. Com a característica da indução, cada zona de cozedura detecta cada tacho colocado sobre ela. A energia acumula-se apenas onde o tacho contacta com a zona de cozedura e por isso, é conseguido um consumo mínimo de energia.

Restrições no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas, a zona de cozedura será automaticamente desligada após um certo período de tempo (ver Tabela-1). Se houver um temporizador atribuído à zona de cozedura, o visor do temporizador também desligará mais tarde. O limite do tempo de funcionamento depende do nível de temperatura seleccionado. O tempo máximo de funcionamento é aplicado ao nível de temperatura. A zona de cozedura pode ser reiniciada pelo utilizador após ter sido desligada automaticamente como descrito acima.

Tabela-1: Limites no tempo de funcionamento

Nível de temperatura	Limite do tempo de funcionamento - hora
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutos
P (Booster)	5 minutos (*)
(*) A placa descerá para o nível 9 após 5 minutos	

Protecção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com sensores que asseguram a protecção contra o sobreaquecimento. Deve ser observado o seguinte em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura activa deve ser desligada.
- O nível de selecção deve cair. Contudo, esta condição pode não ser vista no indicador.

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que respingue no painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação eléctrica e desligará a sua placa. O aviso "F" aparece no visor durante este período.

Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Ela altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que esteja próximo disso.

Ruídos de funcionamento

Podem aparecer alguns ruídos na placa de indução. Esses sons são normais e fazem parte da cozedura por indução.

- Os ruídos tornam-se mais proeminentes em níveis altos de temperatura.
- A liga da panela pode causar ruídos.
- Em níveis baixos, um som regular de ligado/desligado pode ser ouvido por causa dos princípios de funcionamento.
- Pode ser ouvido um ruído de aquecer uma panela vazia. Ao colocar água ou alimento dentro dela, o som desaparece.
- Pode ser ouvido o ruído da ventoinha que arrefece o sistema eléctrico.



Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desactivado e emitir um sinal de erro.



Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorrecto poderá ser observado.

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.

**PERIGO:**

Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!

**PERIGO:**

Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar.
As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queiem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contêm ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.



Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpar a placa

Superfícies vitrocerâmicas

Limpe a superfície vitrocerâmica usando uma peça de pano humedecida em água fria, de forma a não deixar qualquer agente de limpeza sobre ela. Depois passe um pano seco e macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.

Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas em gancho, palha de aço ou instrumentos semelhantes.

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com pequenas quantidades de agentes descalcificantes tais como vinagre ou sumo de limão. Também pode usar produtos apropriados disponíveis no mercado. Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvidos. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.



Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados de imediato, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afectará o funcionamento do produto. Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

7 Resolução de problemas

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Se o visor não acender quando liga de novo a placa. >>> *Desligue o equipamento no interruptor do circuito. Espere 20 segundos e depois volte a ligá-lo.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- O tacho de cozedura não é apropriado. >>> *Verifique o seu tacho.*

O símbolo "!" aparece no visor da zona de cozedura.

- Não pousou o tacho na zona de cozedura activa. >>> Verifique se há um tacho na zona de cozedura activa.
- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.
- O tacho de cozedura ou a zona de cozedura está sobreaquecida. >>> Deixe que arrefeçam.

A zona de cozedura seleccionada desligou-se subitamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura para a zona de cozedura seleccionada pode ter sido ultrapassado. >>> Tem que definir um novo tempo de cozedura ou terminar a cozedura.
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> Deixe que a sua placa arrefeça.
- Um objecto pode estar a tapar o painel de controlo digital. >>> Remova o objecto do painel.

O tacho não aquece mesmo com a zona de cozedura ligada.

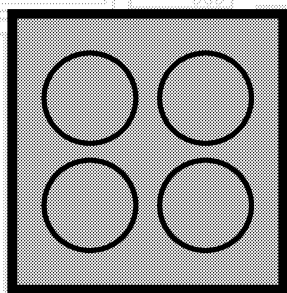
- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.



Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

beko

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

	Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.
--	--

	Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.
--	--

	Waarschuwing voor een elektrische schok.
--	--

	Waarschuwing voor brandgevaar.
--	--------------------------------

	Waarschuwing voor hete oppervlakken.
--	--------------------------------------



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

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid	4
Elektrische veiligheid	4
Productveiligheid	5
Bedoeld gebruik	7
Kindveiligheid	7
Het oude product afvoeren	7
Verpakkingsmateriaal afvoeren	7

2 Algemene informatie 8

Overzicht	8
Technische specificaties	8

3 Installatie 9

Voor installatie	9
Installatie en verbinding	10
Toekomstig transport	12

4 Voorbereidingen 13

Tips om energie te besparen	13
Het eerste gebruik	13
Eerste reiniging van het toestel	13

5 De kookplaat gebruiken 14

Algemene informatie over koken	14
Gebruik van de kookplaten	15
Bedieningspaneel	15

6 Onderhoud en verzorging 20

Algemene informatie	20
Reiniging van de kookplaat	20

7 Problemen oplossen 21

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren.

Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruiksonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen. Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik

aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.

- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.

- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de

aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het

elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.

- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe

timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.

• Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Zie. *Algemene informatie over koken, pagina 14* , selecteren van pannen.

- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.

• **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken. Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.

- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

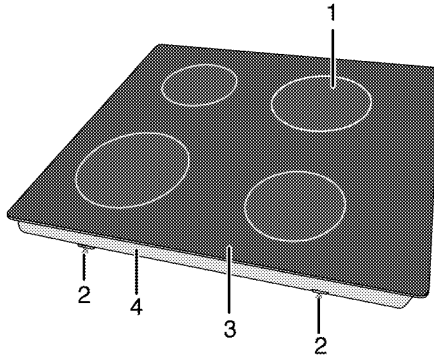
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|-------------------|---|---------------------|
| 1 | Inductiekookplaat | 3 | Keramisch oppervlak |
| 2 | Montageklem | 4 | Basisdeksel |

Technische specificaties

[illegible]

De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



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



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



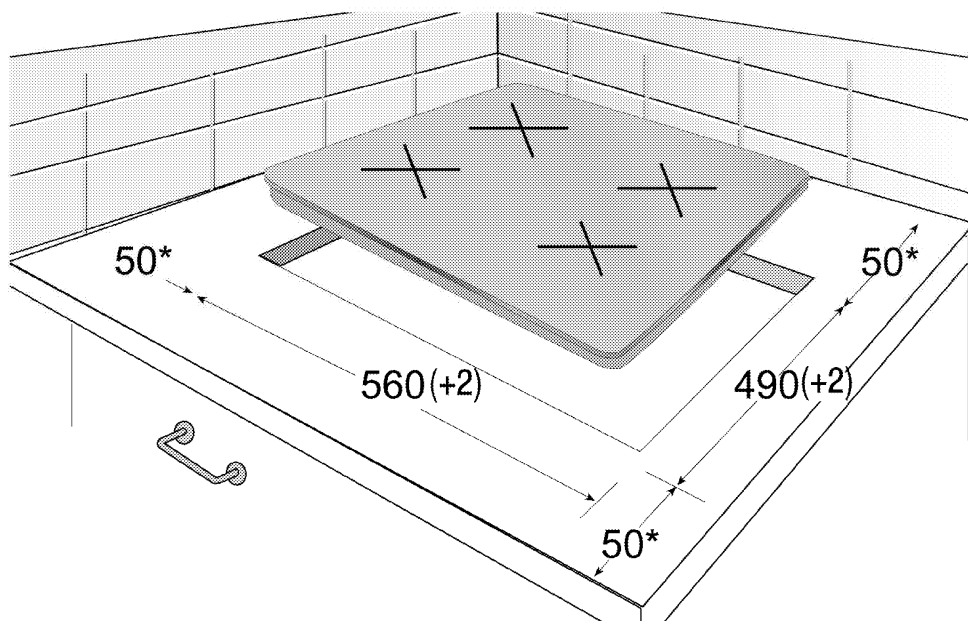
GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.



Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.
Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



GEVAAR:

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.
Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



GEVAAR:

Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.
Er is kans op elektrische schokken!

Het aansluiten van de stroomkabel

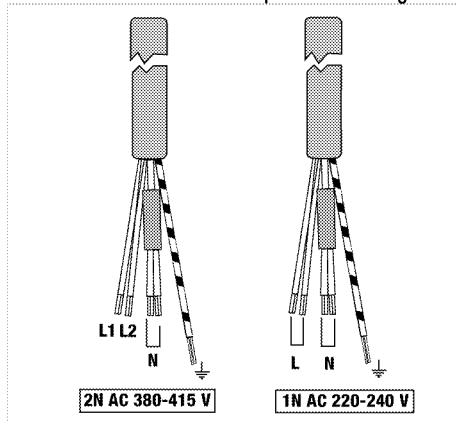


Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

- Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidsschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



- Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
 - Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
 - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
 - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

» of

 - Grijze/Zwarte kabel = L (fase)
 - Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
 - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)
- Sluit voor tweefase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

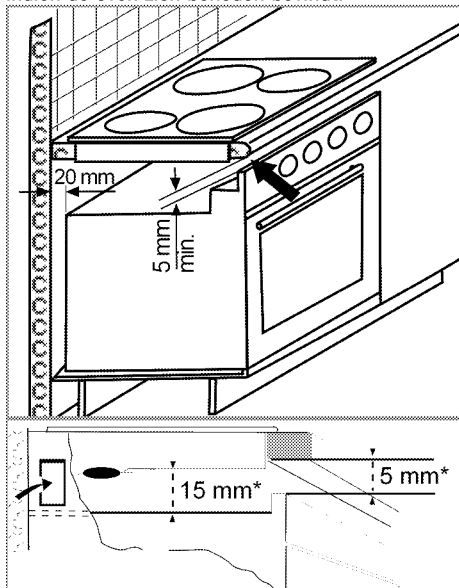
- Bruine kabel = L1 (fase 1)
- Zwarte kabel = L2 (Fase 2)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

» of

- Zwart kabel = L1 (fase 1)
- Grijs kabel = L2 (Fase 2)
- Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

Het product installeren

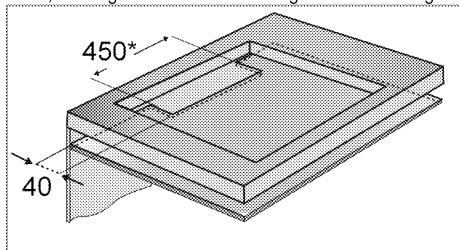
Indien de oven zich beneden bevindt:



* min.

Indien de plank zich beneden bevindt:

Men dient een ventilatieopening van minimaal 180 cm² aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.



* min.

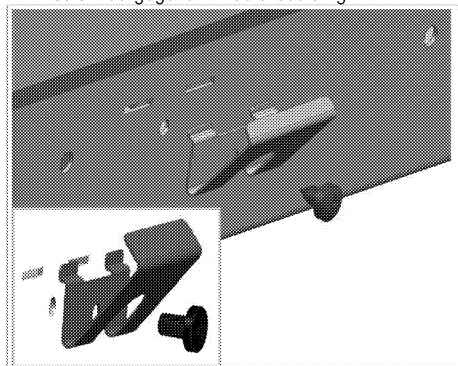
Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak.

Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht kan doordringen.

1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
3. De dichtingspakking, geleverd in het pakket, moet tijdens de installatie van de kookplaat worden aangebracht op de onderste behuizing rond de kookplaat, zoals getoond in de afbeelding.



4. Bevestig de montageveren door ze in de gaten te plaatsen en ze vast te schroeven op de onderkast zoals weergegeven in de afbeelding.

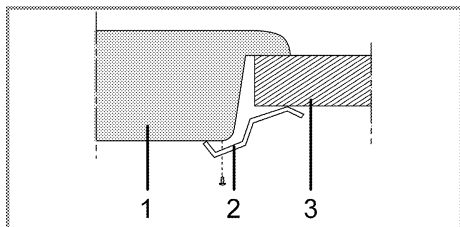


Op sommige modellen zijn de montageveren al bevestigd.



Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
6. Als de kookplaat wordt bevestigd op het aanrechtblad, wordt deze met behulp van de klemmen makkelijk vastgezet. Als de afmetingen van het aanrechtblad niet passen, kunnen 2 bevestigingsklemmen aan de voorkant van het product worden bevestigd, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

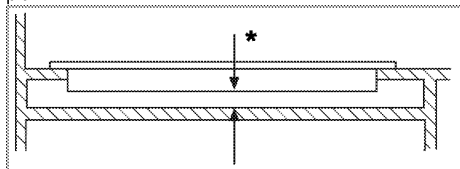


- 1 Kookplaat
- 2 Installatieklem
- 3 Werkblad



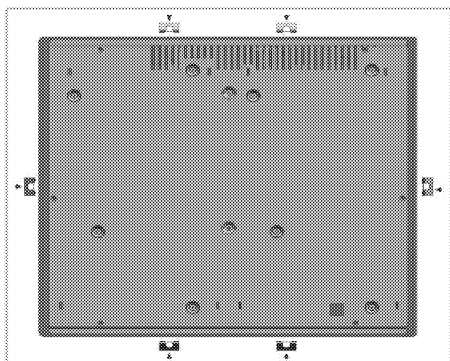
Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



* min. 15 mm

Achteraanzicht (aansluitopeningen)



GEVAAR:

Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsoefening, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.



GEVAAR:

Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.



Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempotten te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.

- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken

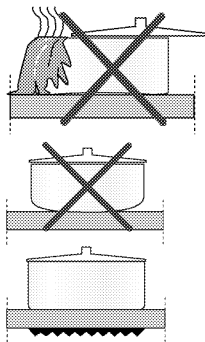


Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen. Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken. Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.

Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "L" niet flinkt wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd.

Het "L" symbool van de geselecteerde kookzone flikkert.

Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

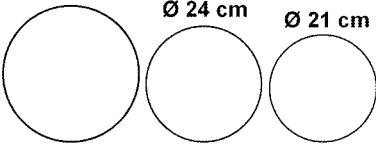
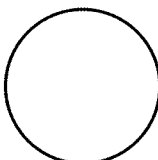
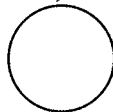
Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

i Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.

i Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

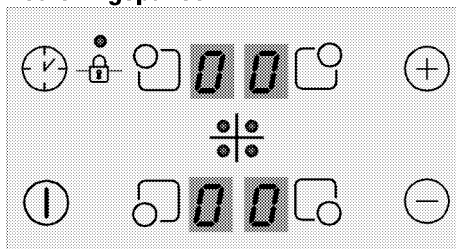
Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone Ø 28 cm 	Normale kookzone Ø 18 cm 	Kleine kookzone Ø 14,5 cm 
Grote kookzone - Past zich automatisch aan de steelpan aan. - Verdeelt de energie optimaal. - Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken).	Normale kookzone - Past zich automatisch aan de steelpan aan. - Verdeelt de energie optimaal. - Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.	Kleine kookzone - Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room) - Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.

Gebruik van de kookplaten

GEVAAR:
 Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken. Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

Bedieningspaneel



Specificaties

-  Aan/uit-toets
-  Temperatuur instellen/timer verhogen
-  Temperatuur instellen/timer verlagen
-  Toetsvergrendeling
-  Timer aanzetten/uitzetten
-  Keuzetoets voor kookzone linksvoor

-  Keuzetoets voor kookzone linksachter
-  Keuzetoets voor kookzone rechtsachter
-  Keuzetoets voor kookzone rechtsvoor

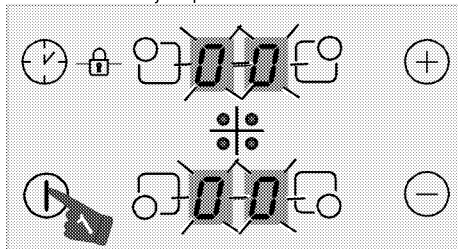
 Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.

 Dit apparaat wordt bediend via een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op de aanraakbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.

 Houd het bedieningspaneel steeds zuiver en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later functieproblemen veroorzaken.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de "⌚" knop op het bedieningspaneel aan. "0"-icoon verschijnt op alle kookzoneschermen.



 Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de "⌚" knop op het bedieningspaneel aan. De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.

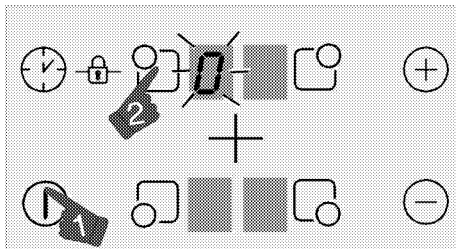
 "H" of "h"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookzone nog heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

Indicator restwarmte

"H"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in "h"-symbool wat minder heet inhoudt.

 Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

De kookzones inschakelen



1. Raak de "⌚" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzeknop aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.

Het "0"-symbool verschijnt op het kookzonescherm en het betreffende scherm schijnt heller.

 Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

De temperatuur instellen

 Op een stand van 1 tot 7 kan het water of de olie in de pan gaan koken of verwarming worden onderbroken. Dit kan de gebruiker laten denken dat het product afwisselend aan- en uitgaat. Dit kan in het bijzonder worden waargenomen als er weinig water of olie in de pan zit en is geen defect; dit is de manier waarop het product werkt.

Raak de "⊕" of "⊖" toetsen aan om de temperatuur in te stellen op een niveau tussen "1" en "9" of tussen "9" en "1".

 De buitensectie van de inductiekookzone van 280 mm (indien uw product uitgerust is met een inductiekookzone van 280 mm) wordt alleen geactiveerd als een steelpan op de kookzone wordt geplaatst, die groot genoeg is om de kookzone te bedekken en de temperatuur wordt ingesteld op een niveau boven de 8.

De kookzones uitschakelen:

Een kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".

2. **Door het betreffende kookzonesymbool "" voor een bepaalde tijd aan te raken**
Om het temperatuurniveau tot "0" te laten zakken zet u de kookzone voor een bepaalde tijd aan door op het betreffende symbool "" te drukken.
3. **Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone uit te schakelen.**
Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0" of "00" zullen op alle schermen verschijnen.
Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

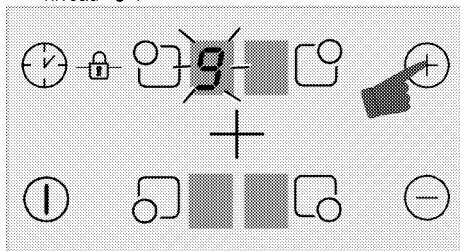
Hoog vermogen(booster)-functie

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie "P" gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

Hoog vermogen (booster) inschakelen:

1. Raak de "1" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.
3. Raak de "+" of "-" toets aan en ga eerst naar niveau "9".



4. Wanneer het kookzone niveau "9" bereikt raakt u de "+"-toets eenmaal aan om de kookzonetemperatuur naar "P" in te stellen.

Hoog vermogen (booster) uitschakelen:

- Om de boosterfunctie uit te schakelen raakt u "-" aan en stelt u de temperatuur in op niveau "9".
De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".
- U kunt het temperatuurniveau verhogen door "-" aan te raken of u kunt deze volledig

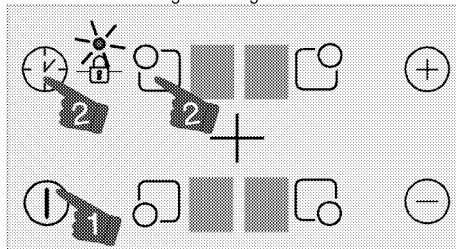
uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen naar "0".

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.

De toetsvergrendeling activeren

1. Raak de "1" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de "+" en "-" toetsen gelijktijdig aan om de toetsvergrendeling te activeren.



» De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en de stip op het "1"-symbool zal oplichten.

i

Als u de kookplaat uitzet tijdens de toetsenvergrendeling zal de toetsenvergrendeling automatisch weer worden ingeschakeld als u de kookplaat een volgende keer aanzet. De toetsenvergrendeling moet worden gedeactiveerd om de kookplaat te bedienen.

De toetsvergrendeling inactiveren

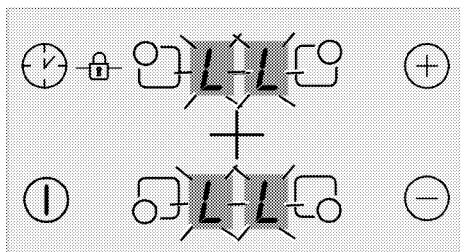
1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is "+" en "-" toetsen gelijktijdig aan.
- » De toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld en de stip op het "1"-symbool verdwijnt.

Kinderslot

U kunt de kookplaat beschermen tegen ongewild gebruik door kinderen zodat zij de kookplaat niet kunnen inschakelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

Inschakelen van het kinderslot

1. Raak de "1" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
 2. Raak de "-" en "+" toetsen gelijktijdig aan.
Na het "piep"-signaal raakt u "+" aan om het kinderslot te activeren.
- » Kinderslot wordt geactiveerd en "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.



Uitschakelen van het kinderslot

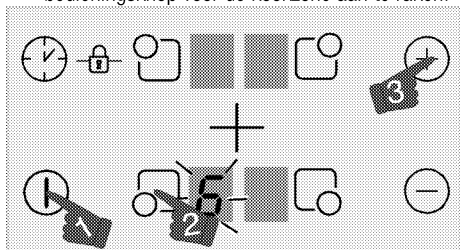
1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is de "1"-knop aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Raak de "+" en "-" toetsen gelijktijdig aan. Na het "piep"-signaal raakt u "-" aan om het kinderslot uit te schakelen.
» Kinderslot wordt uitgeschakeld en het "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.

Timerfunctie

Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

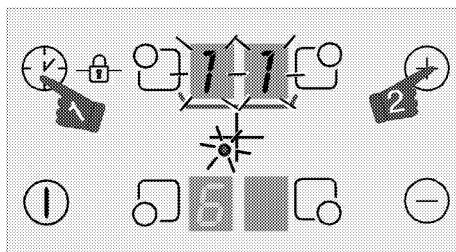
De timer instellen

1. Raak de "1" knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.



3. Raak om het gewenste temperaturniveau in te schakelen de "+" of "-" toetsen aan.
4. Raak de "✓"-knop aan om de timer in te schakelen.

"00"-symbool zal op het timerdisplay oplichten en een decimaalpunt verschijnt op de gekozen kookzonedisplay.



i Rechtsachter en linksachter kookzonedisplays dienen als timerdisplay als de timer actief is.

5. Raak de "+" of "-" toetsen aan om de gewenste tijd in te stellen.

i De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die al in gebruik zijn.

i Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

i De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.

i Als er een timer is ingesteld voor een kookzone kunt u de resterende tijd zien door nogmaals de "✓"-toets aan te raken.

De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven.

Raak eender welke toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "✓"-knop aan om de timer in te schakelen.
3. Raak om het niveau op "00" in te stellen "-" totdat "00" op het timerscherm verschijnt.

De oplichtende stip van het betreffende kookzonescherm gaat **volledig** uit nadat deze voor een bepaalde tijd heeft geknipperd en de timer is geannuleerd.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.



Uw kookplaat kan zijn uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210-280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie detecteert iedere kookzone elke geplaatste pot of pan. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbegrenzing. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen.

De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel-1: Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuten
P (Booster)	5 minuten (*)

(*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 5 minuten

Bescherming tegen oververhitting

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen temperatuurniveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

Veiligheidssysteem tegen overlopen

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overlopen. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt er een "F"-waarschuwing weergegeven op het scherm.

Precieze vermogensinstelling

Een van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een steelpan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege steelpan opwarmt. Als u water of voedsel toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt is ook hoorbaar.



Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal geven.



Houd het oppervlak van het aanraakpaneel zuiver. Er kunnen storingen zijn aan de werking ervan.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

**GEVAAR:**

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!

**GEVAAR:**

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak worden gekrast met gebogen messen, staalwol of gelijkaardige gereedschappen. Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook geschikte commercieel beschikbare producten gebruiken.

Breng het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vervuild is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



Voedingswaren op basis van suiker, zoals volle room en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het glazen keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product. Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

7 Problemen oplossen

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pan.*

"L" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. >>> *Controleer of er een pan op de kookzone staat.*
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*
- De kookpan of de kookzone is oververhit. >>> *Laat deze afkoelen.*

De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

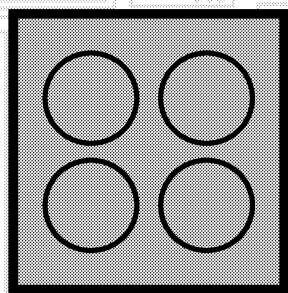
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

Плоча за вградување

Упатство за корисникот



МК

beko

Прочитајте го ова упатство прво!

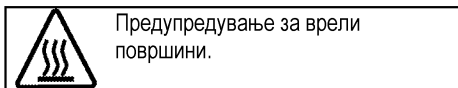
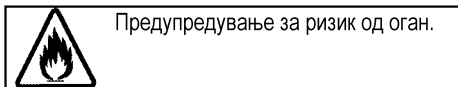
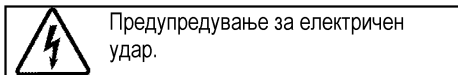
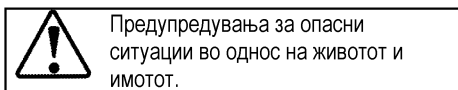
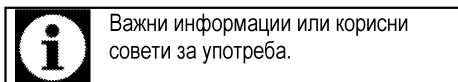
Почитуван потрошувачу,

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/Istanbul/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	11
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 22

Општи информации	22
Чистење на плочата	22

7 Решавање проблеми 23

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 лекаства.

- 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.
- 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:

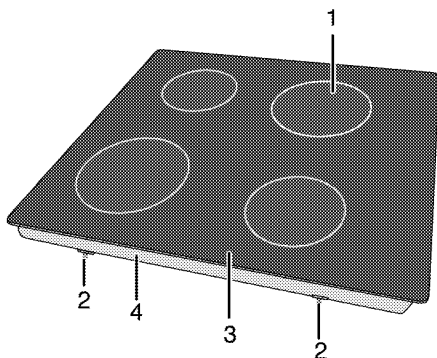
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

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
2 Стегач за составување

- 3 Витрокерамичка површина
4 Капак за основата

Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	макс. 7200 W
Осигурувач	16 A x 2 / 32 A
Вид кабел / секција	мин.H05V2V2-F 5 x 1,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / ширина / длабочина)	55 мм./580 мм./510 мм.
Димензии за инсталација (ширина / длабочина)	560 (+2) мм./490 (+2) мм.
Горилници	
Позади лево	Индукциска плоча за готвење
Димензија	180 мм.
Напојување	2000/2300 W
Напред лево	Индукциска плоча за готвење
Димензија	180 мм.
Напојување	2000/2300W
Напред десно	Индукциска плоча за готвење
Димензија	145мм.
Напојување	1600/1800W
Позади десно	Индукциска плоча за готвење
Димензија	210 мм.
Напојување	2000/2300 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:

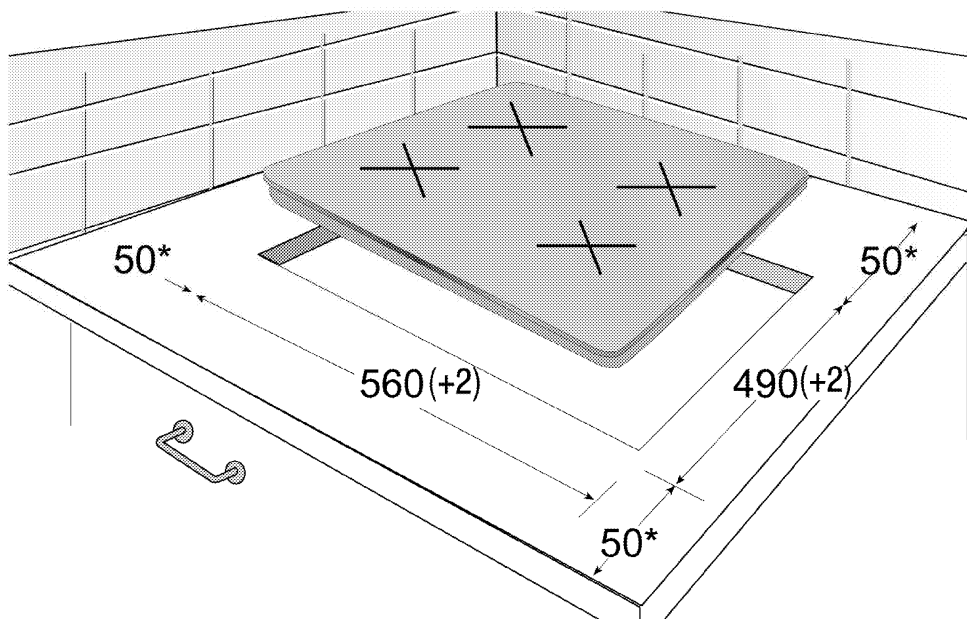
Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го.

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.



* МИН.

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 прикештува, 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

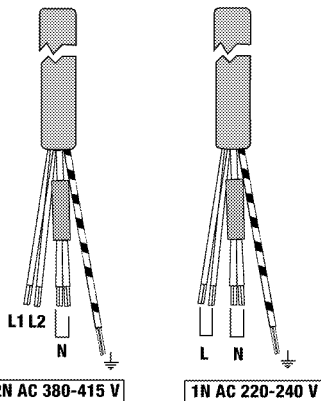


Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата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

- 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:



- 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:

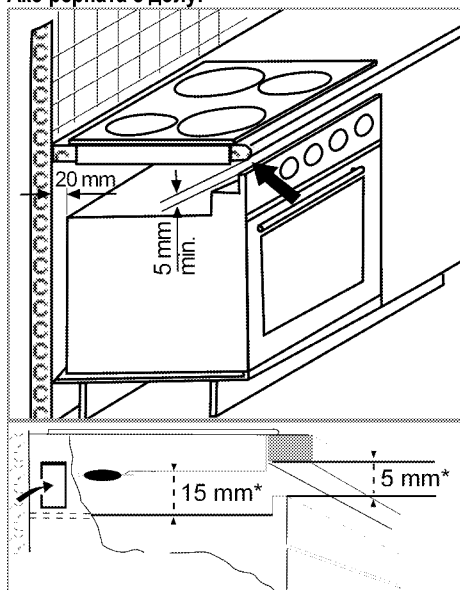
- Кафена жица - L1 (фаза 1)
- Црна жица = L2 (фаза 2)
- Сина/сива жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

» или

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

Инсталација на производот

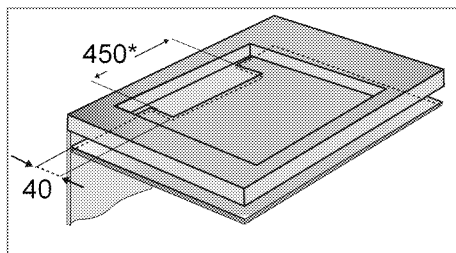
Ако рерната е долу:



* МИН.

Ако членската група е подолу:

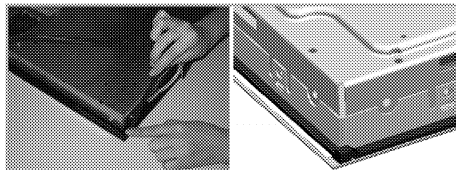
Потребно е да се остави отвор за вентилација од минимум од 180 цм.² на задниот дел на елементот како што е прикажано на следната слика.



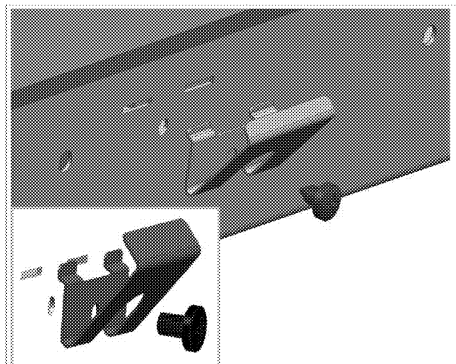
* МИН.

За време на инсталацијата на индукциската 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. Дихтунгот за прицврстување што е доставен во пакувањето мора да се стави по должината на долната површина околу плочата како што е прикажано на сликата во текот на поставувањето на плочата.



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



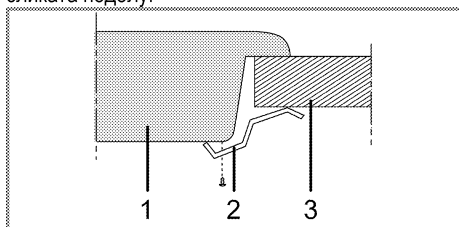


Во зависност од моделот, вашиот производ може веќе да има монтирачки пружини.



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.

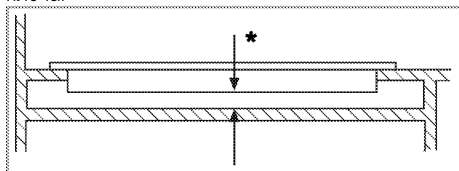


- 1 Плоча
- 2 Стегалка за поставување
- 3 Работна плоча



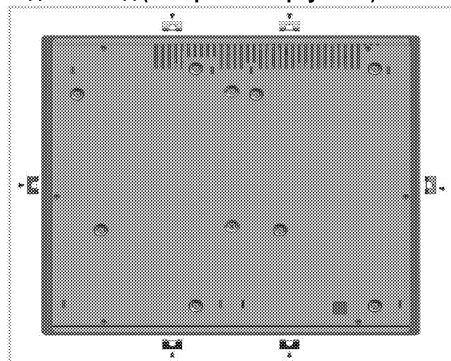
Кога поставувате плоча врз елемент, мора да се постави рамка со цел да се оддели елементот од плочата како што е посочено на сликата погоре. Ова не е потребно кога се поставува врз вградена рерна.

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)



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 шрафови за обезбедување и како што е посочено во упатството. Во спротивно, ќе претставува опасност по животот и имотот.



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.



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



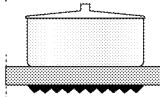
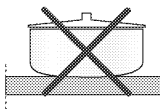
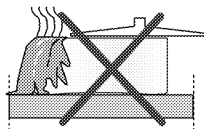
Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна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

Избор на зона за готвење соодветна на садот

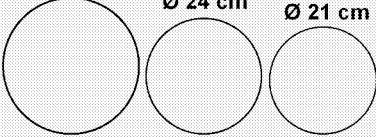
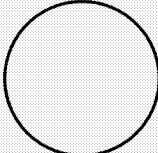
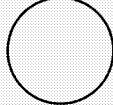
Не ставајте метални предмети како виљушки, ножеви или капаци за тави врз плочата што се загрева.
Не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш не ставајте храна завиткана во алуминиумска фолија врз зоната за готвење.



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.

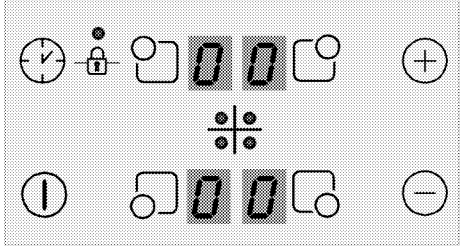
Голема зона за готвење	Нормална зона за готвење	Мала зона за готвење
Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Голема зона за готвење - Автоматски се прилагодува на тавата. - Ја распределува моќта идеално. - Овозможува совршена распределба на топлината. Се користи за готвење јадења како што се големи 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.

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

-  Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
-  Поставување на температурата / зголемување на времето
-  Поставување на температурата / намалување на времето
-  Заклучување на копчињата
-  Овозможување / оневозможување тајмер
-  Копче за избор на зона на готвење напред лево
-  Копче за избор на зона на готвење назад лево
-  Копче за избор на зона на готвење назад десно
-  Копче за избор на зона на готвење напред десно

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

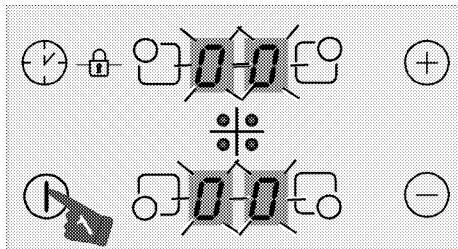
 Овој производ се контролира со контролен панел на допир. Секоја операција што ќе ја направите на контролниот панел на допир ќе се потврди со звучен сигнал.

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

Вклучување на плочата

- Допрете го копчето "ⓘ" на контролниот панел.

Иконата „0“ се појавува на сите прикази за зоните за готвење.



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

Исклучување на плочата

- Допрете го копчето "ⓘ" на контролниот панел.

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

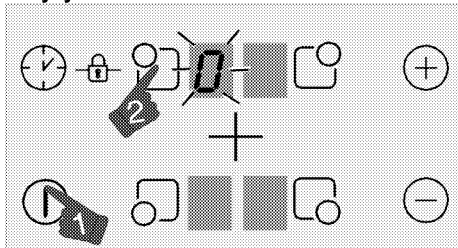
 Символите „H“ или „h“ што ќе се појават на приказот за зоната за готвење посочуваат дека зоната за готвење е уште врела. Не допирајте ги зоните за готвење.

Индикатор за преостаната топлина

Симболот „H“ 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



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

Се прикажува симболот "0" на приказот за зоната за готвење, а соодветниот приказ свети посилно.

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

Поставување на нивото на температурата



Водата или маслото во тенџерето може да вријат или да престанат со вриење на нивоата меѓу 1 и 7. Тоа може да предизвика корисникот да помисли дека производот се вклучува и исклучува повремено. Ова не претставува дефект, особено кога има малку вода или масло; тоа е само начинот на кој производот работи.

Допрете ги копчињата "+" или "-" за да го поставите нивото на температурата на вредност меѓу „1“ и „9“ или меѓу „9“ и „1“.



Надворешниот дел на зоната за готвење од 280 мм на индукциската плоча (ако производот е опремен со зона за готвење од 280 мм на индукциската плоча) се активира само ако тенџерето е доволно големо да ја покрие зоната за готвење кога ќе се стави врз зоната за готвење, а температурата е поставена на ниво поголемо од 8.

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 ја исклучите зоната за готвење со намалување на температурата на ниво „0“.
2. **Со допирање на симболот за соодветната зона за готвење "☐" извесен период**
Исклучете ја зоната за готвење со притискање на соодветниот симбол "☐" извесен период за да ја намалите вредноста на температурата на „0“.
3. **Со 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 соодветните прикази.
Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

Голема моќност (поттикнувач)

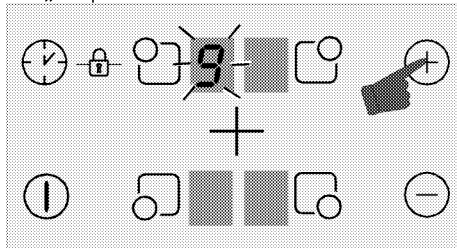
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Може да ја користите функцијата со поттикнувачот „P“ за брзо загревање. Сепак, оваа

функција не се препорачува за долготрајно готвење. Функцијата со поттикнувачот не е достапна за сите зони за готвење.

Вклучување голема моќност (поттикнувач):

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 "+" или "-" да се достигне нивото „9“ прво.



4. Кога зоната за готвење ќе достигне ниво „9“, допрете "+" еднаш за да ја поставите температурата на зоната за готвење на „P“.

Исклучување голема моќност (поттикнувач):

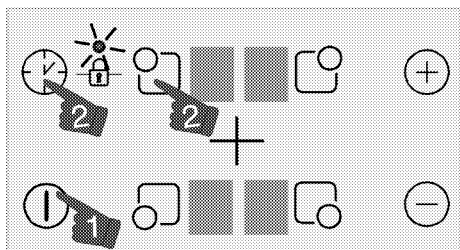
- Допрете "-" и поставете ја температурата на ниво „9“ за да се оневозможи функцијата со поттикнувачот.
Зоната за готвење продолжува да работи без поттикнувачот и ќе функционира на ниво „9“.
- Може да го намалувате нивото на температурата со допир на "-" или може да ја исклучите зоната за готвење целосно со намалување на нивото на температурава на „0“.

Заклучување на копчињата

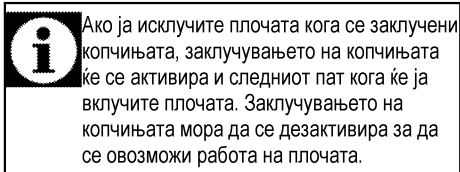
Може да вклучите заштита за копчињата за да избегнете менување на функциите по грешка додека работи плочата.

Активирање на заштитата за копчињата

1. Допрете го копчето "ⓘ" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата "⏻" и "☐" истовремено за да го активирате заклучувањето за копчињата.



» Заклучувањето за копчињата ќе се активира и ќе засвети точката на симболот "L".



Деактивирање на заштитата за копчињата

1. Кога е активно заклучувањето на копчињата, допрете ги копчињата "V" и "P" истовремено.

» Заклучувањето за копчињата ќе се деактивира и ќе се изгасне точката на симболот "L".

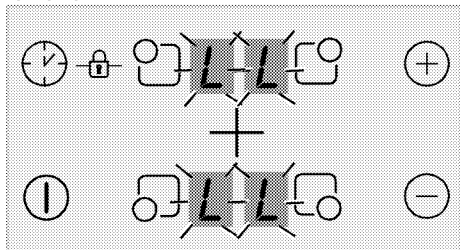
Заштита за деца

Може да ја заштитите плочата од ненамерно вклучување за да спречите децата да вклучат зона за готвење. Заштитата за деца може да се активира и деактивира само во режимот на мирување.

Активирање на заштитата за деца

1. Допрете го копчето "1" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата "L" и "P" истовремено и откако ќе го слушнете сигналот „бип“, допрете "P" за да ја активирате заштитата за деца.

» Заштитата за деца ќе се активира и симболот „L“ ќе се појави на приказите за сите зони за готвење.



Деактивирање на заштитата за деца

1. Кога е активно заклучувањето на копчињата, допрете го копчето "1" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата "L" и "P" истовремено и откако ќе го слушнете сигналот „бип“, допрете "L" за да ја деактивирате заштитата за деца.

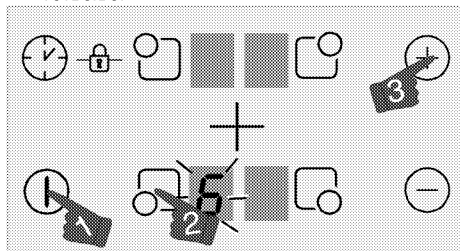
» Заштитата за деца ќе се деактивира и симболот „L“ ќе се исчезне од приказите за сите зони за готвење.

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.

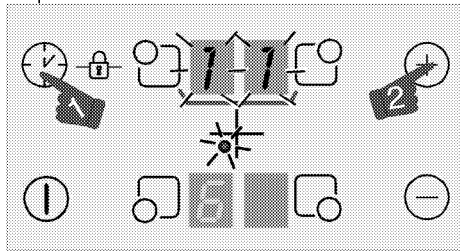
Активирање на тајмерот

1. Допрете го копчето "1" за да ја вклучите плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.



3. Допрете "P" или "L" за да го поставите нивото за саканата температура.
4. Допрете го копчето "V" за да го вклучите тајмерот.

Симболот „00“ засветува на приказот за тајмерот, а децималната точка се појавува на екранот за избраната зона за готвење.



 Прикажете за задните зони за готвење десно и лево служат како приказ за тајмерот кога тој е активен.

5. Допрете ги копчињата "+" или "-" за да го поставите саканото време.

 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 избере зоната за готвење за која е поставен тајмер, може да го гледате преостанатото време со повторен допир на копчето "Clock".

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.

- Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
- Допрете го копчето "Clock" за да го вклучите тајмерот.
- Додека се прикажува „00“ на екранот за тајмерот, допрете "-" за да ја поставите вредноста на „00“.

Ќе се исклучи светилката во форма на точка за соодветната зона за готвење **целосно** откако ќе трепка извесен период при што истиот се откажува.

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 и 210-280 мм. во зависност од моделот. Со одликата за индукција, секоја зона за готвење го регистрира дијаметарот на поставениот сад врз неа. 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
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 минути
P (поттикнувач)	5 минути (*)
(*) Плочата ќе се спушти на ниво 9 по 5 минути	

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 „F“ 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 садот за готвење (со вода, млеко и сл.) 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.



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.



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

Стакло-керамички плочи

Избришете ја стакло-керамичката плоча со крпа натопена во ладна вода и внимавајте да не оставите средство за чистење на неа. Избришете со мека и сува крпа. Остатоците може да ја оштетат стакло-керамичката површина кога ќе ја користите плочата следниот пат.
Исушените остатоци на стакло-керамичката површина не смее да се гребат со острици, челични жици или слични алатки.
Отстранете ги дамките од калциум (жолтите дамки) со мала количина на отстранувач на бигор како оцет или сок од лимон. Може да користите и соодветни, комерцијално достапни производи.
Ако површината е многу извалкана, ставете средство за чистење на сунѓер и почekaјте да се впиe. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.



Храна во чијшто состав има шеќер, како густе кремове и сирупи мора веднаш да се исчистат без да чекате да се излади површината. Во спротивно, стакло-керамичката плоча може да се оштети трајно.

Со време, може да се појави делумно избледување на бојата на облогата или на другите површини. Ова не влијае врз работата на производот.

Избледувањето на бојата и дамките на стакло-керамичката површина е нормална појава и не претставува дефект.

7 Решавање проблеми

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 индукуциско готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е соодветен за индукуциската 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 индукуциско готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е соодветен за индукуциската 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.



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. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

