

# beko

**Plită încorporabilă**

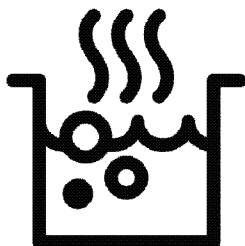
Manual de utilizare

**Ugradni plamenik**

Korisnički priručnik

**Vstavaná platňa sporáka**

Používateľská príručka



**HII 64400 MTX-**

**RO / SB / SK**

185.2620.87/R.AG/24.08.2023/8-6

7757189220



HĂRTIE RECICLATĂ ȘI  
RECICLABILĂ

**Stimate client,**

**Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.**

Beko Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, înănd cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

**NOTIFICARE** Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.



Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafețele fierbinți.



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



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

**1 Instrucțiuni de siguranță 4**

Scopul utilizării.....	4
Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	4
Siguranța electrică.....	5
Siguranța transportului.....	6
Siguranța instalării.....	7
Siguranța utilizării.....	7
Avertismente privind temperatura.....	8
Utilizarea accesoriilor.....	8
Siguranța preparării.....	8
Inducția.....	8
Siguranța legată de întreținere și curățare.....	9

**2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10**

Regulamentul privind deșeurile.....	10
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat.....	10
Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare.....	10
Recomandări pentru economisirea energiei.....	10

**3 Produsul dumneavoastră 11**

Prezentarea produsului.....	11
-----------------------------	----

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului.....	12
Comandă plită.....	12
Informații generale despre plită.....	12
Specificații tehnice.....	13

**4 Prima utilizare 14**

Prima curățare.....	14
---------------------	----

**5 Utilizarea plitei 15**

Informații generale despre utilizarea plitei.....	15
Panoul de comandă.....	17

**6 Informații generale privind gătitul 23**

Avertismente generale privind gătirea la plită.....	23
-----------------------------------------------------	----

**7 Întreținere și curățare 24**

Informații generale privind curățarea.....	24
Curățarea plitei.....	25
Curățarea panoului de comandă.....	25

**8 Depanare 26**

## **1 Instruc iuni de siguran ă**

- Această sec iune con ine instruc iuni de siguran ă care vor ajuta la prevenirea oricărui riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
- În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
- Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instruc iuni.
- Nerespectarea acestor instruc iuni anulează orice garan ie.
- ⚠️ Lucrările de instalare și repara ii trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠️ Folosi i exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠️ Nu repara i și nu înlocui i nicio componentă a produsului decât dacă este

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠️ Nu realiza i modificări tehnice ale produsului.

### **⚠️ Scopul utilizării**

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosi i produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.

### **⚠️ Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie**

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilită ilor fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experien ă și cunoștin e, sub

- condi ia supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condi ii de siguran ă și la riscurile produsului.
- Nu permite i copiilor să se joace cu aparatul. Cură area și între inerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supraveghea i.
  - Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excep ia cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instruc iunile necesare.
  - Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
  - Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsa i copiii sau animalele de companie să se joace, să se ca ere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
  - Nu așeza i pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
  - Întoarce i mânerul oalelor și tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu le poată prinde, deoarece există riscul de arsuri.

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafe ele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsa i copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsa i ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguran a copiilor, deconecta i mufa de alimentare și face i produsul nefunc ional, înainte de eliminare.



### **Siguranța electrică**

- Conecta i produsul la o priză împământată protejată de o siguran ă corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instala ia de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosi i produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/nationale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism

- (siguranță, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
  - Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
  - (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.
  - Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
  - Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
  - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o

persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeți întotdeauna de fișă.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.



### **Siguranța transportului**

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale

daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.

### **Siguranța instalării**

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.

### **Siguranța utilizării**

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.

- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți răzbi limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile înute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Vasele de fontă, aluminiu sau vasele cu partea de jos deteriorată/aspră pot provoca zgârierea suprafeței de sticlă. Atunci când manevrați vasele de gătit, ridicați întotdeauna, nu trageți pe suprafața.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigurați-vă că suprafața plitei și fundul vaselor sunt întotdeauna uscate.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

## **Avertismente privind**

### **temperatura**

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încălzesc în timpul funcționării.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

### **Utilizarea accesoriilor**

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiunile de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

### **Siguranța preparării**

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă

trebuie supravegheate în mod constant.

- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețele fierbinți, provocând un incendiu.

### **Inducția**

- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Selectarea vaselor”.
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ



persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.

- Închide i plita de la panoul de control după utilizare, nu vă baza i exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Articolele metalice depozitate în sertare sub plită pot deveni foarte fierbin i în timpul utilizării îndelungate și intensive. Nu depozita i obiecte metalice în sertare sub plită.
- Nu pune i produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere pe plita cu induc ie. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.



### **Siguranța legată de întreținere și curățare**

- Aștepta i ca aparatul să se răcească, înainte de a-l cură a. Suprafele fierbin i pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu cură a i aparatul cu dispozitive de cură are cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafa a sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei. Asigura i-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstra i curată suprafa a ceramică a sticlei.

## 2 Instruc iuni privind protec ia mediului

### Regulamentul privind deeurile Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deeurii a produsului uzat



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

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

Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane.

#### Conformitate cu Directiva RoHS:

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

### Depozitarea la deeurii a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de

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

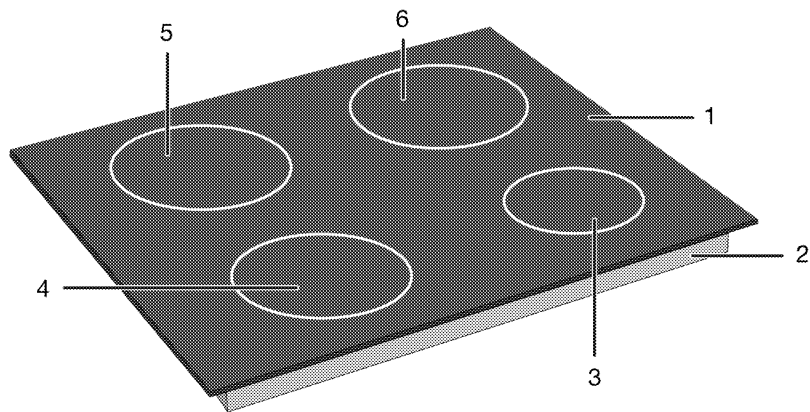
### Recomandări pentru economisirea energiei

Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Opiți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru plită. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați suprafețele de gătit ale plitei și bazele oalei curate. Murdăria reduce transferul de căldură între zona de gătit și baza oalei.

### 3 Produsul dumneavoastră

#### Prezentarea produsului

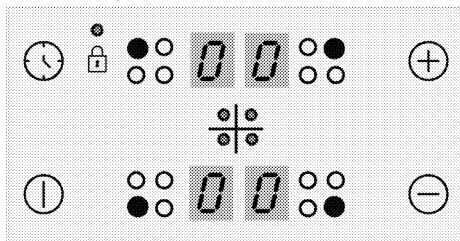


- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 2 Carcasă inferioară
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 4 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție
- 6 Zonă gătit prin inducție





## Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

### Comandă plită




### Taste




-  : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
-  : Tastă temporizator (Timer)
-  : Tastă de reducere valoare
-  : Tastă de creștere valoare

### Simboluri

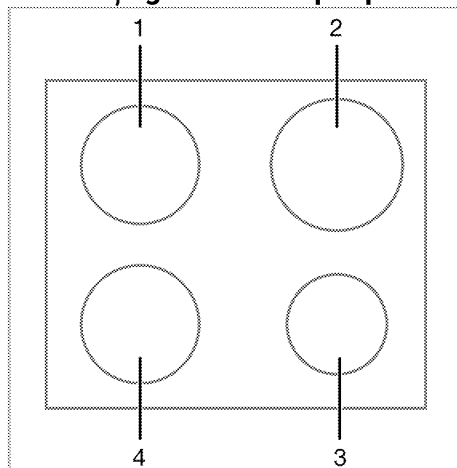
-  : Simbolul de blocare a tastelor

### Taste de selectare a zonelor de gătit

-  : Tasta de selectare a zonei de gătit din stânga-spate

-  : Tastă de selectare a zonei de gătit din stânga-față
-  : Tastă de selectare a zonei de gătit din dreapta-față
-  : Tasta de selectare a zonei de gătit din dreapta-spate

## Informații generale despre plită



- 1 Stânga spate - Zonă gătit prin inducție
- 2 Dreapta spate - Zonă gătit prin inducție
- 3 Dreapta față - Zonă gătit prin inducție
- 4 Stânga față - Zonă gătit prin inducție

## Specificații tehnice

### Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	52 mm*/580 mm/510 mm (Pentru modelele care vin cu arcuri de montare și garnitură de etanșare atașate la produs, luați în considerare măsurătorile de lățime și adâncime cu 10 mm mai mult decât aceste măsurători.)
Dimensiuni de instalare plită (lățime/adâncime)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensiune/frecvență	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consum total de energie	max. 7.2 kW

### Arzătoare

Stânga spate	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000W / Booster: 2300 W
Stânga față	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000W / Booster: 2300 W
Dreapta față	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1600 W / Booster: 1800 W
Dreapta spate	<b>Zonă gătit prin inducție</b>
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2000 W / Booster: 2300 W

\* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea de bază a produsului.

- i** Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.
- i** Imaginile din acest manual sunt schematice și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.
- i** Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediul produsului, aceste valori pot varia.

## 4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

### Prima curățare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

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

**NOTIFICARE** Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

## 5 Utilizarea plitei

### Informații generale despre utilizarea plitei

#### Avertismente generale

- Nu lăsa i obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosi i plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafa a este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opri i mai întâi siguran a, apoi suna i la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utiliza i recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurin ă pe plită.
- Nu încălzi i recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opri i arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opri i întotdeauna zonele de gătit după fiecare opera ie.
- După fiecare utilizare, suprafa a de gătit va fi fierbinte, așa că nu pune i vase / tigăi de plastic pe suprafa a de gătit. Cură a i imediat astfel de depuneri de pe suprafa a plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafa a de gătit din sticlă pot cauza daune, ave i grijă să nu vărsa i lichide reci în timpul gătitului.
- Pune i o cantitate optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evita i ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să cură a i.
- Nu așeza i capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonle de gătit.
- Așeza i vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă dori i să plasa i un vas pe un alt arzător/altă suprafa ă de gătit, nu este indicat să îl trage i; ridică i-l mai întâi și apoi pune i-l pe celălalt arzător.

#### Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu induc ie este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu induc ie și un

sistem electronic sub suprafa a sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafa a plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafa a de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

#### Avantajele gătitului cu inducție

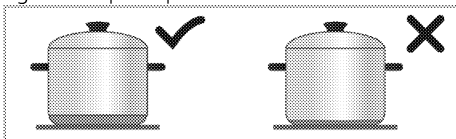
Plitele de induc ie oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.

- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafa a de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se cură ă mai ușor.
- Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisi i astfel timp și energie fa ă de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătitul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafa a de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafa a de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

#### Pentru o funcționare sigură:

- Nu selecta i niveluri ridicate de încălzire atunci când utiliza i vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utiliza i suprafa a de gătit din sticlă ca suprafa ă de depozitare sau de tăiere.
- Nu așeza i obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosi i niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsa i niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de induc ie.
- Păstra i obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta func ionează.

- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în funcționare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Veți găsi informații detaliate despre acest sistem în următoarele secțiuni. Cu toate acestea, dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.



### Oale/tigăi de gătit

Trebuie să utilizați oale/tigăi de gătit feromagnetice, de calitate, înscrise cu o etichetă sau un avertisment care să indice că sunt compatibile cu gătitul prin inducție numai cu plita cu inducție. În general, cu cât este mai ridicat conținutul de fier, cu atât mai bune vor fi vasele/tigăile de gătit. Diametrul de bază al oalelor / tigăilor de gătit trebuie să corespundă zonei de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

#### Oale/tigăi potrivite:

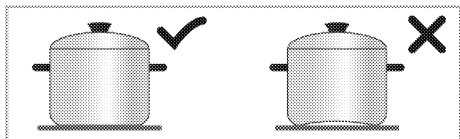
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (înscrise cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

#### Oale/tigăi nepotrivite:

- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

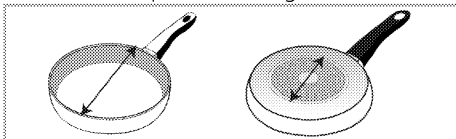
#### Recomandări:

- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.

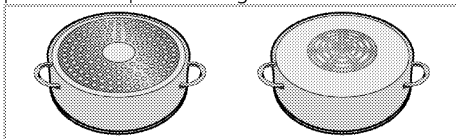


- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze. Colurile ascuțite pot provoca zgârieturi pe suprafața...

- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.

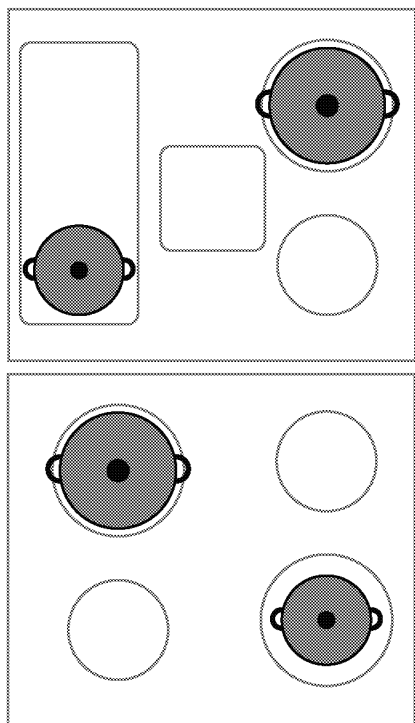


- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre oale/tigăi.



- Distribuția egală a vaselor de gătit pe plitele din dreapta și stânga și din centru îmbunătățește performanța de gătit atunci când gătiți mai multe feluri de mâncare pe plitele cu inducție.





### Testarea oalelor/tigăilor

Testați compatibilitatea vaselor cu gătitul pe o plită cu inducție utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă "L" nu se aprinde intermitent atunci când plasa în vasul pe plita de inducție și porniți plita.

### Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametrul zonei de gătit - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320

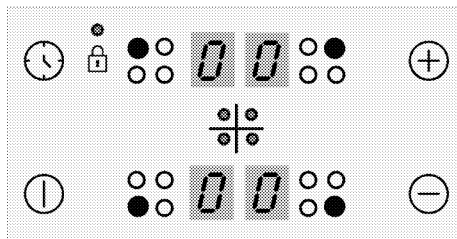
Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea

vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătitare eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu inducție, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

### Panoul de comandă

**i** Funcția de blocarea a tastelor va fi anulată în cazul unei pene de curent.



#### Taste

- ⏻ : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- ⌚ : Tastă temporizator (Timer)
- ⊕ : Tastă de reducere valoare
- ⊖ : Tastă de creștere valoare

#### Simboluri

- 🔒 : Simbolul de blocare a tastelor

#### Taste de selectare a zonelor de gătit

- : Tasta de selectare a zonei de gătit din stânga-spate
- : Tasta de selectare a zonei de gătit din stânga-față
- : Tasta de selectare a zonei de gătit din dreapta-față
- : Tasta de selectare a zonei de gătit din dreapta-spate

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

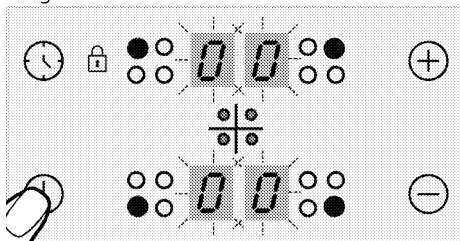
**i** Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.

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

## Pornirea plitei

1. Atingeți tasta ① de pe panoul de comandă.

Simbolul "0" apare pe toate afișajele zonelor de gătit.



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

## Oprirea plitei

1. Atingeți tasta ① de pe panoul de comandă.

Plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.

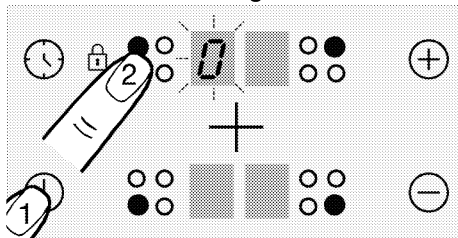
**i** Simbolul "H" sau "h" afișat pe zona de gătit indică faptul că zona este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

## Indicator Căldură reziduală

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

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

## Pornirea zonelor de gătit



1. Atingeți tasta ① pentru a porni plita.  
2. Atingeți tasta de selectare a zonei de gătit dorite.

Pe afișajul zonei de gătit apare "0", iar indicatorul acesteia devine mai luminos.

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

## Alegerea nivelului temperaturii

**i** De la nivelul 1 la nivelul 7, apa sau uleiul din recipient poate fierbe sau se poate opri din fierbere. Acest lucru îl poate face pe utilizator să creadă că produsul pornește și se oprește intermitent. Acest caz, care este observat în mod special când apa sau uleiul sunt în cantitate mică, nu reprezintă un eșec, acesta este doar modul în care funcționează produsul.

Atingeți tastele ⊕ sau ⊖ pentru a regla temperatura între nivelul "1" și "9" sau între "9" și "1".

**i** Secțiunea exterioră a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătit de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătit de 280 de mm.) este activată în momentul când o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătit este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare de valoarea 8.

## Oprirea zonelor de gătit:

Zonele de gătit pot fi oprite în 3 moduri:

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0"**  
Zonele pentru gătit pot fi oprite scăzând nivelul temperaturii la nivelul "0".
2. **Atingând lung simbolul al zonei de gătit**  
Porniți zona de gătit apăsând lung simbolul pentru a reduce temperatura la "0".
3. **Folosind funcția de oprire cronometrată a zonei de gătit**

Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare.

Afișajul va indica "0" sau "00".

După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

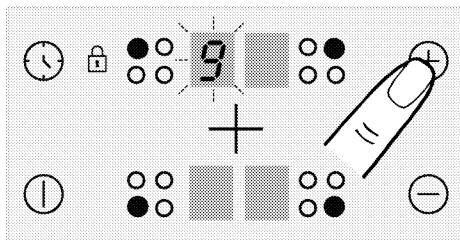
## Putere mărită (Intensificare)

(Această funcție este opțională. Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

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

## Activarea funcției Putere mărită (Intensificare):

1. Atingeți tasta ① pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Atingeți ⊕ sau ⊖ și creșteți până la nivelul "9".



4. Când zona de gătit este la nivelul "9", atingeți o dată tasta ⊕ pentru a alege temperatura "P".

## Dezactivarea funcției Putere mărită (Intensificare):

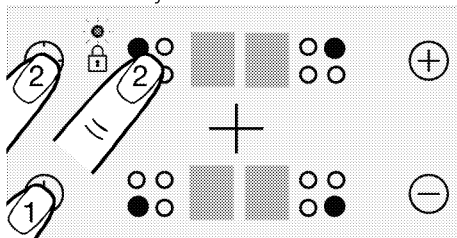
- Pentru a dezactiva funcția Intensificare, atingeți tasta ⊖ pentru a alege nivelul "9". Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul "9".
- Puteți reduce temperatura atingând ⊖ sau puteți opri complet zona de gătit reducând nivelul temperaturii la "0".

## Blocarea tastelor

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

## Activarea blocajului tastelor

1. Atingeți tasta ① pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele ⊖ și ⊕ pentru a activa blocajul tastelor.



» Blocajul tastelor va fi activat, iar punctul de pe simbolul ① se va aprinde.

**i** Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor va rămâne activată și după repornirea plitei. Dezactivați blocarea tastelor pentru a putea utiliza plita.

## Dezactivarea blocajului tastelor

1. Când blocajul tastelor este activ, atingeți simultan tastele ⊖ și ⊕.
- » Blocajul tastelor va fi dezactivat, iar punctul de pe simbolul ① se va stinge.

## Blocaj pentru copii (Această funcție este opțională. Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

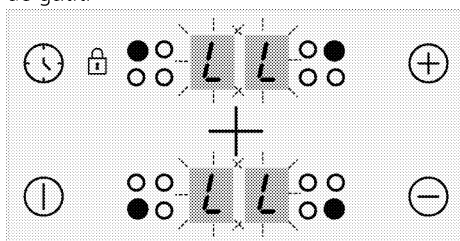
Puteți evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcția de blocaj pentru copii poate fi activată și dezactivată numai în modul Așteptare.

**i** Blocarea copiilor va fi anulată în caz de avarie.

### Activarea blocajului pentru copii (Această funcție este opțională. Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

1. Atingeți tasta ① pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele ⊖ și ⊕. După semnalul "bip", atingeți ⊕ pentru a activa blocajul pentru copii.

» Blocajul pentru copii va fi activat și va fi afișat simbolul "L" pe toate afișajele zonelor de gătit.



### Dezactivarea blocajului pentru copii (Această funcție este opțională. Este posibil să nu existe pentru produsul dumneavoastră)

1. Când blocajul este activ, atingeți tasta ① pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele ⊖ și ⊕. După semnalul "bip", atingeți ⊖ pentru a dezactiva blocajul pentru copii.

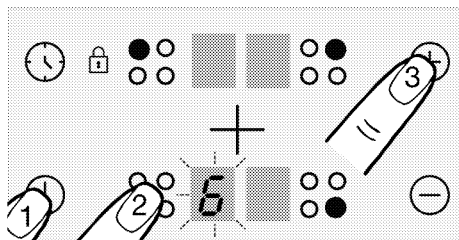
» Blocajul pentru copii va fi dezactivat și simbolul "L" dispare de pe toate afișajele zonelor de gătit.

### Funcția Cronometru

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

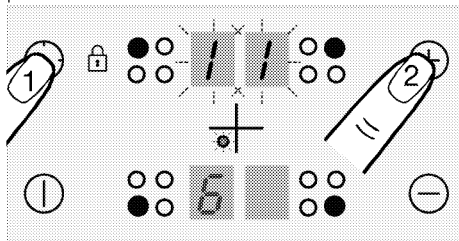
### Activarea cronometrului

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



3. Atingeți tastele ⊕ sau ⊖ pentru a regla temperatura la nivelul dorit.
4. Atingeți tasta ⌚ pentru a porni cronometrul.

Pe afișajul cronometrului apare "00", iar pe afișajul zonei de gătit selectate apare un punct.



**i** Afișajele zonelor de gătit dreapta spate și stânga spate afișează cronometrul când acesta este activ.

5. Apăsăți tastele ⊕ sau ⊖ pentru a alege durata.

**i** Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

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

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



**i** Când selectați o zonă de gătit pentru care a fost reglat un cronometru, durata rămasă poate fi afișată atingând din nou tasta ⌚.

## Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor. Apăsăți orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

## Dezactivarea anticipată a cronometrelor

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


1. Selectați zona de gătit pe care doriți să o opriți.
2. Atingeți tasta  pentru a porni cronometrul.
3. Până la afișarea valorii "00", atingeți  pentru a alege valoarea "00".

Punctul luminos al zonei de gătit alese se stinge **complet** după ce clipește o perioadă, iar cronometrul este anulat.

## Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

**Principii de funcționare:** Principiul de funcționare al plitei cu inducție permite încălzirea directă a recipientului de gătit. Prin urmare, oferă mai multe avantaje față de alte tipuri de plită. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei nu se înfierbântă.

Plita cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care asigură utilizarea în condiții de maximă siguranță.

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

## Sistemul de oprire automată

Controlul aragazului este prevăzut cu un sistem automat de oprire. Dacă una sau mai multe zone de gătit se află în funcționare, plita se dezactivează automat după un anumit timp (vezi tabelul 1). Dacă este setat

un cronometru pentru plită, ecranul cronometrului se va opri și ea. Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Pentru acest nivel de temperatură se aplică perioada maximă de funcționare. Utilizatorul va putea folosi din nou zona de gătit după ce a fost oprită automat, conform descrierii de mai sus.

**Tabelul-1:** Perioade pentru oprirea automată

Nivelul de temperatură	Perioade pentru oprirea automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (Intensificare)	5-10 min. (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 5 minute	

## Protecție împotriva supraîncălzirii

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

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

## Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest timp, se va afișa avertismentul "F".

## **Reglarea precisă a temperaturii**

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi.

Temperatura este schimbată foarte rapid.

Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă era pe punctul de a se revărsa.

**i** Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.

**i** Mențineți curată suprafața panoului de comandă tactilă. Pot apărea erori de funcționare.

## 6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

### Avertismente generale privind gătitul la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriți plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.
- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că

alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.

- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și bine închisă capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

# 7 Întreținere și curățare

## Informații generale privind curățarea

### ⚠️ Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățare, creme de curățare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

### Pentru plită:

- Mizeria acidă, cum ar fi laptele, pasta de roșii și uleiul, pot provoca pete permanente pe plite și pe componentele arzătoarelor / plitei, curățați imediat după răcirea plitei, oprindu-l.

### Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.

- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața de inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețele de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

### Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețele de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu ite cu lama zimată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puneți îndepărtați petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau sucul de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

### Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și



o cârpă moale sau un burete și usca i cu o cârpă uscată.

- Nu utiliza i instrumente metalice ascu ite și agen i de cură are abrazivi. Suprafe ele pot suferi deteriorări.
- Asigura i-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

## **Curățarea plitei**

### **Suprafață de gătit din sticlă**

Urma i pașii de cură are descriși pentru suprafe ele de sticlă din sec iunea

„Informa ii generale privind cură area” pentru cură area suprafe ei de gătit din sticlă. Pute i efectua cură area în conformitate cu informa iile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care con in zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie cură ate imediat, fără a aștepta ca suprafa a să se răcească. În caz contrar, suprafa a din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.

- Nu utiliza i agen i de cură are pentru opera iunile de cură are pe care le efectua i în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

## **Curățarea panoului de comandă**

- Atunci când cură a i panourile de comandă și butoanele, șterge i panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și usca i cu o cârpă uscată. Nu îndepărta i butoanele și garniturile de dedesubt pentru a cură a panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul cură ării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utiliza i agen i de cură are pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Cură a i panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și usca i cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, seta i blocarea tastelor înainte de cură area panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

## 8 Depanare

Consultați reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul de înător de licență sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul, dacă nu puteți remedia problemele, deși ați implementat instrucțiunile din această secțiune. Nu încercați niciodată să reparați singur un aparat defect.

### Aparatul nu funcționează.

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau reșetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. *Dezactivați această funcție.*
- Dacă afișajul nu se aprinde, atunci când reporniți plita. >>> *Deconectați aparatul de la întrerupător. Așteptați minim 20 de secunde, apoi reconectați.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Vasul de gătit este necorespunzător. >>> *Verificați vasul.*

### " " simbolul apare pe afișajul zonei de preparare.

- Nu ați așezat vasul pe zona de gătit activă. >>> **Verificați dacă vasul este poziționat pe zona de gătit.**
- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin inducție. >>> *Verificați dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu inducție.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafața inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un vas destul de larg și centrați-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*
- Vasul de gătit sau zona de gătit se supraîncălzește. >>> *Lăsați să se răcească.*

### Zona de gătit selectată se oprește brusc, în timpul funcționării.

- Timpul de preparare pentru zona de gătit selectată se poate termina. >>> *Puteți seta un interval nou de preparare, sau puteți încheia prepararea.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Un obiect poate acoperi panoul de control tactil. >>> *Îndepărtați obiectul de pe panou.*

### Vasul nu se încălzește, chiar dacă zona de gătit este pornită.

- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin inducție. >>> *Verificați dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu inducție.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafața inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un vas destul de larg și centrați-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*

### Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze, deși plita este oprită.

- Acesta nu este un defect. Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când elementele electronice ale plitei se răcesc la o temperatură adecvată.

## Zgomotul aragazului în timpul gătitului

Aragazul poate emite anumite sunete în timpul gătitului. Aceste sunete se datorează compoziției recipientului utilizat pentru gătit. Aceste sunete sunt normale, nu indică o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

### Posibile zgomote și motive

- **Zgomotul ventilatorului:** Aragazul este prevăzut cu un ventilator care se activează automat în funcție de temperatura aparatului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare pe care le activează în funcție de temperatură.
- **Zgomot inferior asemănător cu cel al unui transformator:** Acest lucru se datorează tehnologiei de inducție. Pe măsură ce căldura este transmisă direct la baza recipientului folosit pentru gătit, se pot auzi astfel de zgomote în funcție de materialul recipientului. Astfel, diferitele recipiente pot emite diferite sunete.
- **Zgomot de fisurare** Acest zgomot este cauzat de structura și materialul bazei recipientului folosit pentru gătit. Se poate auzi un sunet de fisurare dacă recipientul folosit pentru gătit este fabricat din diferite straturi din materiale diferite.
- **Șuierat:** Se poate auzi un șuierat atunci când două zone de gătit de pe aceeași parte a aragazului sunt folosite pentru a găti la diferite niveluri de gătit.

## Coduri de eroare/motive și soluții posibile - Pentru plita

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Opriți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.
E 1 - E 15	Eroare de comunicare pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 16 - E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 25	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

<b>Coduri de eroare</b>	<b>Motive ale erorii</b>	<b>Soluții posibile</b>
E 31 - E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu inducție.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 52 - E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Opriți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

## **Reteaua de service ARCTIC**

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

### **Programul de functionare al Centrului de apeluri**

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: [service@arctic.ro](mailto:service@arctic.ro)

### **Centrul de apeluri Arctic si Beko**

\*9010, numar apelabil din orice retea

### **Centrul de apeluri Grundig**

\*9020, numar apelabil din orice retea

### **Alte numere Centrul de apeluri**

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

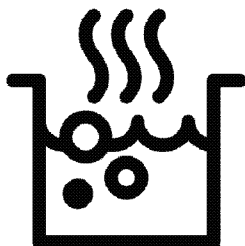
<b>Nr. Crt.</b>	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	<b>ADRESA</b>
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	<b>BUZAU</b>	<b>BUZAU</b>	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	<b>CARAS-SEVERIN</b>	<b>RESITA</b>	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	<b>CLUJ</b>	<b>CLUJ-NAPOCA</b>	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	<b>JUDET</b>	<b>REPREZENTANTA</b>	ADRESA
12.	<b>CONSTANTA</b>	<b>CONSTANTA</b>	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	<b>COVASNA</b>	<b>SF. GHEORGHE</b>	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>GAESTI</b>	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	<b>DAMBOVITA</b>	<b>TARGOVISTE</b>	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	<b>DOLJ</b>	<b>CRAIOVA</b>	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	<b>GALATI</b>	<b>GALATI</b>	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	<b>GORJ</b>	<b>TARGU JIU</b>	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	<b>HARGHITA</b>	<b>MIERCUREA CIUC</b>	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	<b>HUNEDOARA</b>	<b>DEVA</b>	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	<b>IALOMITA</b>	<b>SLOBOZIA</b>	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	<b>IASI</b>	<b>IASI</b>	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	<b>MARAMURES</b>	<b>BAIA MARE</b>	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	<b>MURES</b>	<b>TARGU MURES</b>	Str. Libertatii , nr 97
25.	<b>NEAMT</b>	<b>PIATRA NEAMT</b>	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	<b>OLT</b>	<b>SLATINA</b>	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	<b>PRAHOVA</b>	<b>PLOIESTI</b>	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C , parter
28.	<b>SALAJ</b>	<b>ZALAU</b>	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	<b>SATU MARE</b>	<b>SATU MARE</b>	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	<b>SIBIU</b>	<b>SIBIU</b>	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	<b>SUCEAVA</b>	<b>SUCEAVA</b>	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	<b>TELEORMAN</b>	<b>ALEXANDRIA</b>	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	<b>TIMIS</b>	<b>TIMISOARA</b>	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	<b>TULCEA</b>	<b>TULCEA</b>	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	<b>VALCEA</b>	<b>RM. VALCEA</b>	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

# beko

## Ugradni plamenik

Korisnički priručnik



SB



RECIKLIRANI PAPIR I  
PAPIR ZA RECIKLAŽU

## Poštovani korisnici,

### Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

**NAPOMENA** Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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



**1 Bezbednosna uputstva 4**

Namena.....	4
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna bezbednost.....	5
Bezbednost u transportu.....	6
Bezbednost pri ugradnji.....	6
Bezbednost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	7
Upotreba dodataka.....	8
Bezbednost kuvanja.....	8
Indukcija.....	8
Bezbednost pri održavanju i čišćenju.....	9

**2 Uputstva za zaštitu životne sredine 10**

Propis o odlaganju otpada.....	10
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada.....	10
Odlaganje ambalažnog materijala.....	10
Preporuke za uštedu energije.....	10

**3 Vaš proizvod 11**

Predstavljanje proizvoda.....	11
-------------------------------	----

Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda.....	12
Kontrola ploče za kuvanje.....	12
Opšte informacije o ploči.....	12
Tehničke specifikacije.....	13

**4 Prva upotreba 14**

Prvo čišćenje.....	14
--------------------	----

**5 Kako koristiti ploču za kuvanje 15**

Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje.....	15
Kontrolna tabla.....	17

**6 Opšte informacije o pečenju 23**

Opšta upozorenja za kuvanje na ploči.....	23
-------------------------------------------	----

**7 Održavanje i nega 24**

Opšte informacije o čišćenju.....	24
Čišćenje ringle.....	25
Čišćenje kontrolne table.....	25

**8 Rešavanje problema 26**

## 1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
  - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
  - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
  - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
  - **⚠** Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
  - **⚠** Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
  - **⚠** Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
  - **⚠** Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.
- ⚠ Namena**
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
  - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
  - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- ⚠ Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca**
- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- Okrenite ručke lonaca i tava na stranu radne površine tako da deca ne mogu da ih dohvate i opeku se.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece,

isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



### **Električna bezbednost**

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa volтажom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije

navedene na tipskoj nalepnici.

- (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.

(Ako vaš proizvod ima utikač)

- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete

uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.

- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.



### **Bezbednost u transportu**

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.



### **Bezbednost pri ugradnji**

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.

## **Bezbednost upotrebe**

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Posuđe od livenog gvožđa, aluminijuma ili posuđe s

- oštećenim/grubim dnom mogu dovesti do grebanja staklene površine. Prilikom zamene posuda uvek podižite posude, a ne klizite njima po površini.
- Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove pomeranje šerpe. Stoga, uverite se da su površina ploče za kuvanje i dno posuda uvek suvi.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.

## **Upozorenja o temperaturi**

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.

## **Upotreba dodataka**

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.

## **Bezbednost kuvanja**

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.
- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim

površinama, tako uzrokujući požar.

## **Indukcija**

- Ringle se zasnivaju na tehniци „indukcije“. Vaša indukciona ploča za kuvanje, koja istovremeno štedi vreme i novac, mora da se koristi sa šerpama koje su podesne za indukciono kuvanje; u suprotnom, ringle neće raditi. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „Izbor posuđa“.
- Indukcione ploče za kuvanje stvaraju magnetno polje koje može da ima štetni uticaj na ljude koji koriste uređaje kao što su insulinska pumpa ili pejs-mejker.
- Nakon upotrebe isključite ploču na kontrolnoj tabli, ne oslanjajte se na senzor na posudi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na grijaću ploču jer će se zagrejati.
- Metalni predmeti uskladišteni u fiokama ispod ploče za kuvanje mogu se jako zagrejati tokom duge i intenzivne upotrebe. Ne skladištite metalne predmete

u fiokama ispod ploče za kuvanje.

- Ne stavljajte elektronske proizvode kao što su mobilni telefoni, tableti, računari na indukcionu ploču za kuvanje. Vaš proizvod se može oštetiti.



### **Bezbednost pri održavanju i čišćenju**

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- So, ostaci šećera na dnu posuđa ili takve čestice na staklenoj površini mogu uzrokovati ogrebotine i pucanje stakla. Proverite da li je dno čisto pre stavljanja posuđa. Staklokeramičku površinu održavajte čistom.

## 2 Uputstva za zaštitu životne sredine

### Propis o odlaganju otpada Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

#### Usaglašenost sa RoHS direktivom:

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

#### Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na

bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

#### Preporuke za uštedu energije

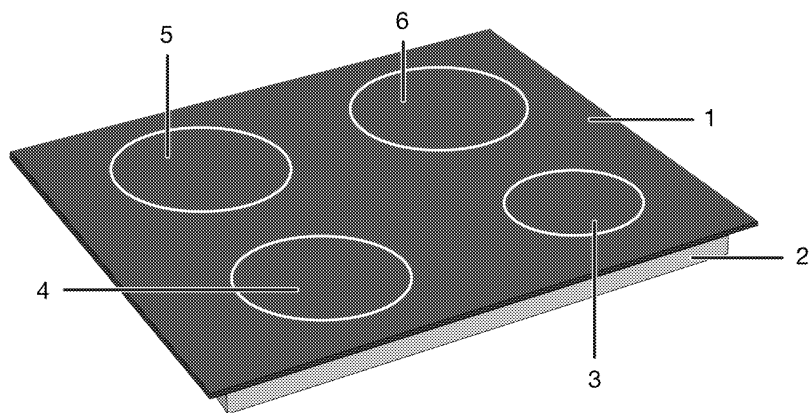
Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod. Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre spremanja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena za produženo kuvanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom toplote.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte čiste površine za kuvanje i podloge za kuvanje. Prvaština smanjuje prenosi toplote između prostora za kuvanje i dna posude.



### 3 Vaš proizvod

#### Predstavljanje proizvoda

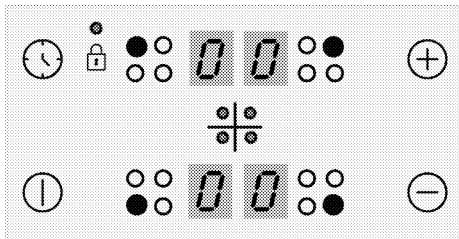


- 1 Staklena površina za spremanje hrane
- 2 Donje kućište
- 3 Područje za indukciono kvanje
- 4 Područje za indukciono kvanje
- 5 Područje za indukciono kvanje
- 6 Područje za indukciono kvanje

## Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

### Kontrola ploče za kuvanje



### Tipke

- : Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- : Tipka tajmera
- : Tipka za povećanje
- : Tipka za smanjenje

### Simboli

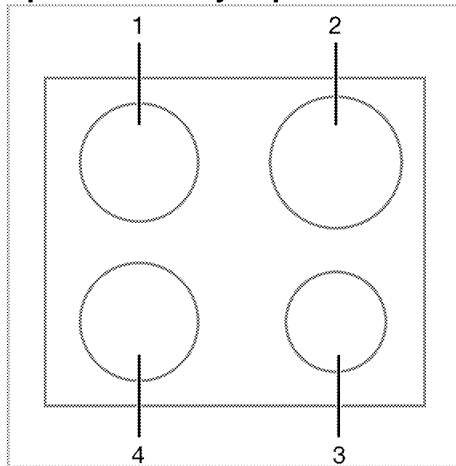
- : Simbol zaključavanja tastera

### Tipke za odabir područja kuvanja

- : Tipka za odabir zadnjeg levog područja za kuvanje
- : Tipka za odabir prednjeg levog područja za kuvanje

- : Tipka za odabir prednjeg desnog područja za kuvanje
- : Tipka za odabir zadnjeg desnog područja za kuvanje

### Opšte informacije o ploči



- 1 Zadnja leva - Područje za indukciono kuvanje
- 2 Zadnja desna - Područje za indukciono kuvanje
- 3 Prednja desna - Područje za indukciono kuvanje
- 4 Prednja leva - Područje za indukciono kuvanje

## Tehničke specifikacije

### Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	52 mm*/580 mm/510 mm (Za modele koji dolaze sa pričvrstnim oprugama i zaptivnom zaptivkom pričvršćenom na proizvod, uzmite u obzir da su mere širine i dubine veće za 10 mm od ovih merenja.)
Dimenzije ugradne ploče (širina / dubina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napon / frekvencija	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja električne energije	maks. 7.2 kW

### Gorionici

Zadnja leva	<b>Područje za indukciono kuvanje</b>
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000W / Pojačivač: 2300 W
Prednja leva	<b>Područje za indukciono kuvanje</b>
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000W / Pojačivač: 2300 W
Prednja desna	<b>Područje za indukciono kuvanje</b>
Dimenzije	145 mm
Električna energija	1600 W / Pojačivač: 1800 W
Zadnja desna	<b>Područje za indukciono kuvanje</b>
Dimenzije	210 mm
Električna energija	2000 W / Pojačivač: 2300 W

\* Visina ploče za kuvanje navedena u tehničkoj tabeli je osnovna visina poklopca proizvoda.

**i** Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.

**i** Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.

**i** Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

## 4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odeljcima u nastavku.

### Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

**NAPOMENA** Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

**NAPOMENA** Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

## 5 Kako koristiti ploču za kuvanje

### Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje

#### Opšta upozorenja

- Ne dozvolite da neki predmeti padnu na ploču za kuvanje. Čak i mali predmeti, kao što su solje, mogu oštetiti ploču za kuvanje. Ne koristite napukle ploče za kuvanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i izazvati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim pozovite ovlašćeni servis da iskopčate proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuvanje ne stavljajte šerpe i tiganje koji nisu u ravnoteži i koji se lako nagnu.
- Ne zagrevajte prazne šerpe/tiganje. To bi moglo da ošteti šerpe i uređaj.
- Isključite gorionike ploče za kuvanje nakon svake upotrebe.
- Možete da oštetite uređaj ako ploče za kuvanje koristite bez ikakvih šerpi ili tiganja. Isključite ploče za kuvanje nakon svakog korišćenja.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuvanje. Smesta očistite sa površine sav takav materijal.
- Nagle promene temperature na staklenoj površini za kuvanje mogu izazvati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tečnosti tokom kuvanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u šerpe i tiganje. Tako možete da sprečite prelivanje hrane iz šerpi/tiganja i nećete morati nepotrebno da čistite.
- Nemojte da stavljate poklopce na šerpe i tiganje koji su na gorionicima/zonama.
- Šerpe stavite po sredini gorionika/zona. Ako želite da stavite šerpu na neki drugi gorionik/zonu, nemojte je gurati prema željenom gorioniku; radije je prvo podignite i onda stavite na neki drugi gorionik.

#### Princip rada indukcijske ploče

Indukcijska ploča radi na principu otvorenog kruga. Kolo se završava kada se na njega

postave posude za kuvanje pogodne za indukciono kuvanje, a elektronski sistem ispod staklene površine generiše magnetno polje. Metalna osnova lonaca / šerpi se zagreva uzimajući energiju iz ovog magnetnog polja. Zbog toga se toplota ne proizvodi na površini ploče za kuvanje, nego direktno na šerpama/tiganjima iznad. Staklena površina se zagreva toplotom šerpi/tiganja za kuvanje.

#### Prednosti kuvanja sa indukcijom

Indukcijske ploče imaju neke prednosti jer se toplota direktno prenosi na šerpe/tiganje za kuvanje.

- Hrana koja se preliva tokom kuvanja ne gori brzo jer se staklena površina za kuvanje ne zagreva direktno. Zbog toga se lakše čisti.
- Kuvanje treba biti brže jer se toplota direktno proizvodi na šerpama/tiganjima za kuvanje. Tako šteti vreme i energiju u odnosu na druge tipove ploče za kuvanje.
- Budući da se toplota prenosi direktno na šerpe/tiganje za kuvanje, ne dolazi do gubitka toplote i omogućeno je efikasnije kuvanje.
- Činjenica da se zaustavlja prenos toplote i da se površina za kuvanje ne zagreva direktno kada se šerpe/tiganji za kuvanje uklone sa površine za kuvanje omogućava bezbednije korišćenje i zaštitu od mogućih nezgoda tokom kuvanja.

#### Uputstvo za bezbedan rad:

- Nemojte da odabirete visoke nivoe grejanja kada koristite nelepljive šerpe/tiganje za kuvanje obložene malom količinom ulja ili kada se koriste bez ulja (teflonske).
- Nemojte koristiti staklenu površinu za kuvanje za odlaganje stvari ili rezanje.
- Ne stavljajte metalne predmete, kao što su pribor za jelo ili poklopci šerpi, na ploču za kuvanje jer mogu postati vrući.
- Nikada nemojte za kuvanje da koristite alu foliju. Nikada nemojte stavljati hranu omotanu alu folijom na indukcijsku zonu.

- Magnetne predmete kao što su kreditne kartice ili trake držite dalje od ploče za kuvanje kada je uključena.
- Ako se ispod ploče za kuvanje nalazi pećnica i ona radi, senzori ploče mogu da smanje nivo kuvanja ili isključe ploču za kuvanje.
- Vaša ploča za kuvanje ima sistem automatskog isključivanja. Sledeća poglavlja navode detaljne informacije o ovom sistemu. Međutim, ako za kuvanje koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za kuvanje i uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja.

### Šerpe/tiganji za kuvanje

Trebate da koristite feromagnetske, kvalitetne šerpe/tiganje za kuvanje koji imaju oznaku ili upozorenje da su prikladni za indukcijsko kuvanje samo sa vašom indukcijskom pločom. Uopšteno govoreći, veći sadržaj gvožđa utiče na bolje performanse šerpi/tiganja za kuvanje. Osnovni prečnik lonaca / šerpi mora odgovarati indukcionoj zoni. U nastavku se navode predložene dimenzije.

#### Prikladne šerpe/tiganji:

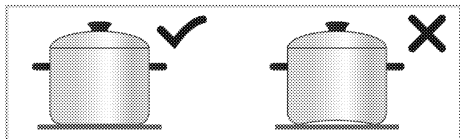
- Šerpe/tiganji od livenog gvožđa
- Šerpe/tiganji od emajliranog čelika
- Šerpe/tiganji od običnog i nerđajućeg čelika (sa oznakom ili upozorenjem na prikladnost za indukciju)

#### Neprikladne šerpe/tiganji:

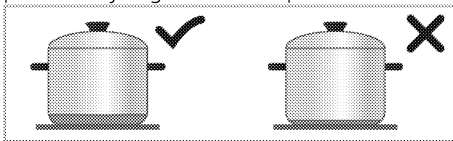
- Šerpe/tiganji od aluminijuma
- Šerpe/tiganji od bakra
- Šerpe/tiganji od mesinga
- Staklene šerpe/tiganji
- Grnčarija
- Keramika i porcelan

#### Preporuke:

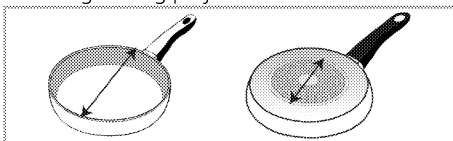
- Koristite samo šerpe/tiganje sa ravnim dnom. Nemojte da koristite šerpe/tiganje sa konveksnim ili konkavnim dnom.



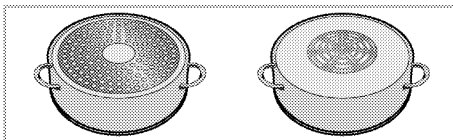
- Koristite samo šerpe/tiganje za kuvanje sa debelim, obrađenim dnom. Ako koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu da prouzrokuju ogrebotine na površini.



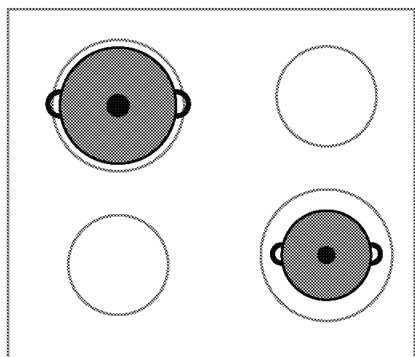
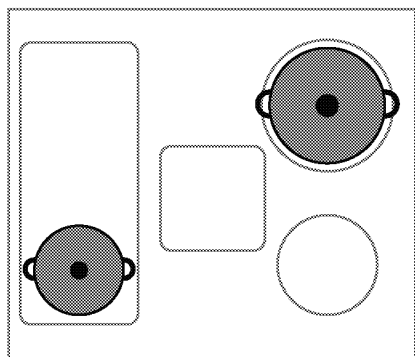
- Dna nekih šerpi/tiganja za kuvanje imaju manje feromagnetno polje od njihovog stvarnog prečnika. Ploča za kuvanje zagreva samo ovo područje. Zbog toga se toplota ne raspoređuje ravnomerno i smanjene su performanse kuvanja. Osim toga, velike indukcijske ploče možda neće moći prepoznati takve šerpe/tiganje za kuvanje. Zato se ploču za kuvanje treba odabrati u skladu sa veličinom feromagnetnog polja.



- Neke šerpe/tiganji za kuvanje imaju dno koje sadrži neferomagnetske materijale kao što je aluminijum. Ovi tipovi šerpi/tiganja za kuvanje možda se neće zagrevati ravnomerno ili ih indukcijska ploča uopšte neće prepoznati. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.



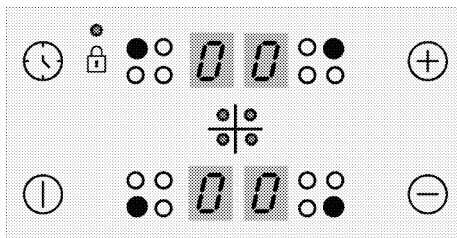
- Podjednaka raspodela posuđa na desnoj i levoj i centralnoj ploči za kuvanje za izbor ploča za kuvanje pozitivno utiče na performanse kuvanja tokom pripreme više obroka na indukcionim pločama za kuvanje.



šerpe/tiganje za kuvanje u skladu sa dimenzijom vaše ploče. Gore se navode preporučene dimenzije šerpi/tiganja za određene dimenzije ploče za kuvanje. Ponašanje ključanja može se razlikovati u zavisnosti od vrste lonca, veličine posude i veličine zone za kuvanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuvanja. Upotreba veće zone za kuvanje ne dovodi do gubitka energije na indukcionim pločama za kuvanje, jer se toplota stvara samo u odgovarajućem delu posude.

## Kontrolna tabla

**i** Zaključavanje tastera se otkazuje u slučaju nestanka struje.



### Tipke

- ⏻ : Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- 🕒 : Tipka tajmera
- ⊕ : Tipka za povećanje
- ⊖ : Tipka za smanjenje

### Simboli

- 🔒 : Simbol zaključavanja tastera

### Tipke za odabir područja kuvanja

- : Tipka za odabir zadnjeg levog područja za kuvanje
- : Tipka za odabir prednjeg levog područja za kuvanje
- : Tipka za odabir prednjeg desnog područja za kuvanje
- : Tipka za odabir zadnjeg desnog područja za kuvanje

## Testiranje šerpi/tiganja za kuvanje

Na dole opisane načine proverite da li je vaša šerpa prikladna za indukcijsku ploču.

1. Prikladni su ako dno vaše šerpe može da drži magnet.
2. Prikladna je ako "L" ne trepće kada stavite šerpu na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuvanje.

## Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje

Prečnik područja za kuvanje - mm	Prečnik lonca - mm
145	min. 100 - Maks. 145
180	min. 100 - Maks. 180
210	min. 140 - Maks. 210
240	min. 140 - Maks. 240
280	min. 125 - Maks. 280
320	min. 125 - Maks. 320


Detekcija šerpi/tiganja za kuvanje od strane indukcijskih ploča zavisi od prečnika i materijala feromagnetske komponente u dnu šerpi/tiganja. Da bi se omogućila detekcija šerpi/tiganja za kuvanje i postiglo efikasno kuvanje, treba odabrati

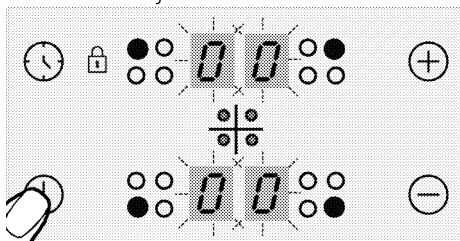
**i** Grafički prikaz podataka i brojeke imaju samo informativnu svrhu. Realni prikazi i funkcije mogu se razlikovati za vaš model ploče za kuvanje.

**i** Ovim proizvodom se upravlja putem senzorske komandne table. Svaka operacija koju izvršite na senzorskoj komandnoj tabli biće potvrđena zvučnim signalom.

**i** Komandnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažne i zaprljane površine mogu izazvati probleme u radu ovih funkcija.


### Uključivanje ploče za kuvanje

1. Dodirnite taster  na komandnoj tabli. "0" ikona se pojavljuje na svim displejima zona za kuvanje.



**i** Ako se ne izvrši nijedna operacija u roku od 20 sekundi, ploča za kuvanje će se automatski vratiti u režim pripravnosti.

### Isključivanje ploče za kuvanje.

1. Dodirnite taster  na komandnoj tabli. Ploča za kuvanje će se isključiti i vratiti u režim pripravnosti.

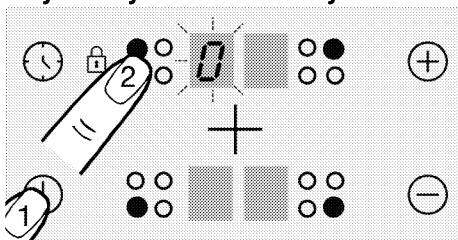
**i** "H" ili "h" simbol koji se pojavljuje na displeju zone za kuvanje označava da je zona za kuvanje još uvek topla. Ne dodirujte zone za kuvanje.


### lampica preostale toplote

"H" simbol koji se pojavljuje na displeju zone za kuvanje ukazuje na to da je ploča za kuvanje još uvek vruća i da se može koristiti za održavanje toplote male količine hrane. Ovaj simbol će se ubrzo promeniti u "h" simbol koji označava manju toplinu.

**i** Kada nestane struja, lampica preostale toplote se neće upaliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuvanje.

### Uključivanje zona za kuvanje





1. Dodirnite taster  da biste uključili ploču za kuvanje.  
2. Dodirnite taster za biranje zone za kuvanje koju želite da uključite.

"0" se pojavljuje na displeju zone za kuvanje i lampica odgovarajuće zone za kuvanje svetli.

**i** Ako se ne izvrši nijedna operacija u roku od 20 sekundi, ploča za kuvanje će se automatski vratiti u režim pripravnosti.

### Podešavanje temperature

**i** Na jačinama od 1 do 7, voda ili ulje u šerpi mogu da proključaju ili da prestanu sa ključanjem. To može da dovede do toga da korisnik pomisli da se proizvod naizmenično uključuje i isključuje. Ova pojava, koja se uočava posebno kada ima malo vode ili ulja, nije kvar; to je samo način na koji proizvod radi.

Dodirnite taster  ili  da biste podesili temperaturu između "1" i "9" ili između "9" i "1".

**i** Spoljašnji deo zone za kuvanje na indukcionoj ploči od 280 mm (ako je vaš proizvod opremljen zonom za kuvanje na indukcionoj ploči od 280 mm) aktivira se samo kada se postavi tiganj koji je dovoljno veliki da prekrije zonu za kuvanje na zonu za kuvanje i kada je temperatura podešena na nivo viši od 8.



## Isključivanje zona za kuvanje:

Zona za kuvanje može biti isključena na 3 različita načina:

1. **Smanjenjem temperature na nivo "0"**  
Možete isključiti zonu za kuvanje smanjenjem temperature na nivo "0".
2. **Dodirivanjem simbola odgovarajuće zone za kuvanje izvesno vreme**  
Uključite zonu za kuvanje pritiskom na odgovarajući simbol izvesno vreme da bi vrednost temperature pala na "0".
3. **Korišćenjem funkcije za isključivanje kod opcije vremenskog programatora za željenu zonu za kuvanje**




Kada vreme istekne, vremenski programator će isključiti zonu za kuvanje koja mu je određena. "0" ili "00" će se pojaviti na odgovarajućem displeju. Kada vreme istekne, začuće se alarm. Dodirnite bilo koji taster na komandnoj tabli da biste utišali zvučni alarm.

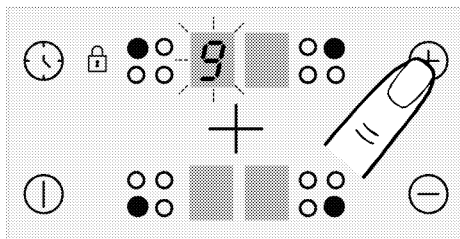
## Velika snaga (Pojačavač)

(Ova funkcija je opcionalna. Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Za brzo zagrevanje možete da koristite funkciju pojačavača "P". Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za duže kuvanje. Funkcija pojačavača možda neće biti dostupna za sve zone za kuvanje.



## Uključivanje velike snage (Pojačavač):

1. Dodirnite taster  da biste uključili ploču za kuvanje.
2. Izaberite željenu zonu za kuvanje dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje.
3. Dodirnite prvo taster  ili  da biste došli do nivoa "9".



4. Kada je zona za kuvanje na nivou "9", dodirnite taster  jednom da biste temperaturu zone za kuvanje podesili na "P".




## Isključivanje velike snage (Pojačavač):

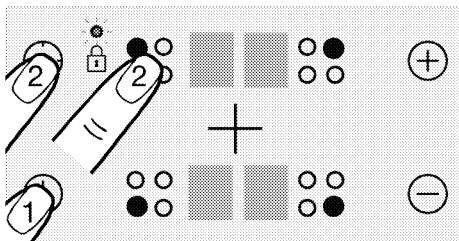
- Da biste isključili funkciju pojačavača, dodirnite  da biste podesili temperaturu na nivo "9".  
Funkcija pojačavača zone za kuvanje se isključuje i nastavlja da radi na nivou "9".
- Možete smanjiti nivo temperature dodirivanjem  ili ga možete potpuno isključiti smanjenjem nivoa temperature na "0".


## Blokada tastera

Možete aktivirati blokadu tastera kako biste izbegli promenu funkcija usled greške dok ploča za kuvanje radi.

## Aktiviranje blokade tastera

1. Dodirnite taster  da biste uključili ploču za kuvanje.
2. Dodirnite tastere  i  istovremeno da biste aktivirali blokadu tastera.






» Blokada tastera će se aktivirati i upaliti se tačka na simbolu .



Ako isključite ploču za kuvanje kada su tasteri blokirani, blokada tastera će biti aktivirana sledeći put kada ponovo uključite ploču za kuvanje. Blokada tastera mora biti deaktivirana da biste mogli uključiti ploču za kuvanje.

## Deaktiviranje blokade tastera

1. Kada je blokada tastera aktivna, dodirnite tastere  i  istovremeno.  
» Blokada tastera će se deaktivirati i ugasiće se tačka na simbolu .

## Zaštita od dece (Ova funkcija je opcionalna. Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Možete zaštititi ploču za kuvanje od nenamernog uključivanja da biste sprečili da je deca uključe. Zaštita od dece može biti

aktivirana i deaktivirana u režimu pripravnosti.

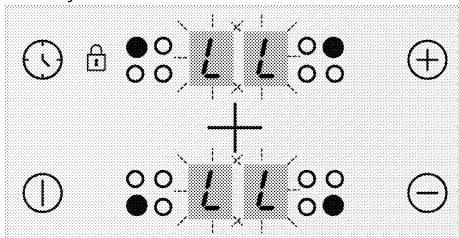
**i** Zaključavanje deteta će se otkazati u slučaju nestanka struje.

### Aktiviranje zaštite od dece (Ova funkcija je opcionalna. Možda ne postoji kod vašeg modela.)

1. Dodirnite taster **1** da biste uključili ploču za kuvanje.

2. Dodirnite **⊖** i **⊕** tastere istovremeno, posle "bip" signala dodirnite **⊕** da biste aktivirali zaštitu od dece.

» Zaštita od dece biće aktivirana, a simbol "L" se pojavljuje na svim displejima zona za kuvanje.



### Deaktiviranje zaštite od dece (Ova funkcija je opcionalna. Možda ne postoji kod vašeg modela.)

1. Kada je blokada tastera aktivna, dodirnite taster **1** da biste uključili ploču za kuvanje.

2. Dodirnite **⊖** i **⊕** tastere istovremeno, posle "bip" signala dodirnite **⊖** da biste deaktivirali zaštitu od dece.

» Zaštita od dece biće deaktivirana, a simbol "L" nestaje na svim displejima zona za kuvanje.

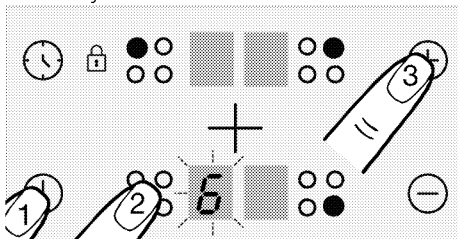
### Funkcija vremenskog programatora

Ova funkcija vam olakšava kuvanje. Neće biti potrebno da pazite na rernu za vreme celog perioda kuvanja. Zona za kuvanje će se automatski isključiti na kraju vremenskog perioda koji ste izabrali.

### Aktiviranje vremenskog programatora

1. Dodirnite taster **1** da biste uključili ploču za kuvanje.

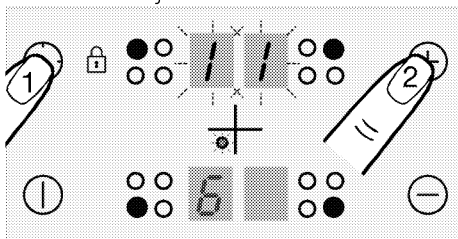
2. Izaberite željenu zonu za kuvanje dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje.



3. Dodirnite tastere **⊕** ili **⊖** da biste podesili temperaturu kuvanja.

4. Dodirnite taster **1** da biste uključili vremenski programator.

"00" simbol će se upaliti na displeju vremenskog programatora, a decimalna tačka će se pojaviti na izabranom displeju zone za kuvanje.




**i** Displeji zadnje desne i zadnje leve zone za kuvanje služe kao displej vremenskog programatora kada je on aktivan.

5. Dodirnite tastere **⊕** ili **⊖** da biste podesili vreme koje želite.

**i** Vremenski programator se može podesiti samo za zone za kuvanje koje već rade.

**i** Ponovite gore pomenute postupke za druge zone za kuvanje za koje želite da podesite vremenski programator.

**i** Vremenski programator se ne može podesiti ukoliko nisu izabrani zona za kuvanje i temperatura za tu zonu kuvanja.



**i** Kada se izabere zona za kuvanje za koju je podešen vremenski programator, možete videti preostalo vreme ako ponovo dodirnete taster .

## Deaktiviranje vremenskog programatora

Kada podešeno vreme istekne, ploča za kuvanje će se automatski isključiti i dati zvučno upozorenje. Pritisnite bilo koji taster da biste utišali zvučno upozorenje.

## Ranije isključivanje vremenskog programatora

Ako ranije isključite vremenski programator, ploča za kuvanje će nastaviti da radi sve dok je ne isključite.

1. Izaberite zonu za kuvanje koju želite da isključite.
2. Dodirnite taster  da biste uključili vremenski programator.
3. Dok se na displeju vremenskog programatora prikazuje "00", dodirnite  da biste podesili vrednost na "00".

Tačkasta lampica na displeju odgovarajuće zone za kuvanje i displej vremenskog programatora se isključuju **potpuno** nakon što su određeno vreme treptali, a vremenski programator se otkazuje.

## Bezbedno i efikasno korišćenje indukcionih zona za kuvanje

**Principi rada:** Indukciona ploča za kuvanje direktno zagreva posudu za kuvanje, što je karakteristika njenih principa rada. Prema tome, ona ima razne prednosti u odnosu na druge tipove ploča za kuvanje. Radi efikasnije i površina ploče za kuvanje se ne zagreva.

Indukciona ploča za kuvanje je opremljena superiornim sigurnosnim sistemima koji će vam obezbediti maksimalno bezbednu upotrebu.

**i** Vaša ploča za kuvanje može biti opremljena indukcionim zonama za kuvanje prečnika 145, 180, 210-280 mm u zavisnosti od modela. Sa indukcionim svojstvom, svaka zona za kuvanje prepoznaje svaku posudu koja se na nju stavi. Energija se stvara samo kada je posuda u kontaktu sa zonom za kuvanje tako da se postiže minimalna potrošnja energije.

## Sistem automatskog isključivanja

Upravljanje šporetom ima sistem automatskog isključivanja. Ako su jedna ili više zona ploča za kuvanje ostavljene uključene, ploča za kuvanje se nakon određenog vremena automatski isključuje (pogledajte Tabelu-1). U slučaju da je tajmer podešen za ploču za kuvanje, ekran tajmera se tada takođe isključuje.

Vremensko ograničenje za automatsko isključivanje zavisi od izabranog nivoa temperature. Za ovaj nivo temperature primenjuje se maksimalni radni period. Korisnik može ponovo upravljati pločom za kuvanje nakon što se automatski isključi, kao što je gore opisano.

**Tabela 1:** Periodi automatskog isključivanja

Nivo temperature	Periodi automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (pojačavač)	5-10 min. (*)
(*) Ploča za kuvanje će se spustiti na nivo 9 nakon 5 minuta	

## Zaštita od pregrevanja

Vaša ploča za kuvanje je opremljena senzorima koji osiguravaju zaštitu od

pregrevavanja. Može se primetiti sledeće u slučaju pregrevavanja:

- Aktivna zona za kuvanje se može isključiti.
- Izabrana temperatura može opasti.  
Međutim, ovo stanje se ne može videti na lampici.

### **Sigurnosni sistem za prelivanje hrane**

Vaša ploča za kuvanje je opremljena sigurnosnim sistemom za prelivanje hrane. Ako dođe do prelivanja hrane na komandnu ploču, sistem će odmah prekinuti napajanje i isključiti ploču za kuvanje. "F" upozorenje je prikazano na displeju u toku ovog perioda.

### **Precizno podešavanje snage**

Indukciona ploča za kuvanje odmah reaguje na komande, što je karakteristika principa

njenog rada. Ona veoma brzo menja podešavanja snage. Prema tome, možete sprečiti prelivanje jela iz lonca (sa vodom, mlekom itd.) čak i u trenutku neposrednog prelivanja.

**i** Ako je površina senzorske komandne table izložena intenzivnim isparenjima, može se deaktivirati ceo komandni sistem i dati signal o grešci.

**i** Održavajte površinu senzorske komandne table čistom. Mogu se primetiti greške u radu.

## 6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

### Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

- Nikad punite posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!** Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.
- Pre zamrzavanja hrane, uvek iz nje uklonite višak vode i polako je stavite u zagrejano ulje. Pre prženja obavezno odmrznite hranu.
- Kada ložite ulje, uverite se da je lonac koji koristite suv i da mu poklopac bude otvoren.
- Preporuke o kuvanju sa štednjom energije potražite u delu "Uputstva za čuvanje prirodne sredine".
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.

## 7 Održavanje i nega

### Opšte informacije o čišćenju

#### ⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

#### Za ploču za kuvanje:

- Kisela prljavština, poput mleka, paste od paradajza i ulja, može izazvati trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima gorionika/ploča za kuvanje, očistite svu prelivenu tečnost odmah nakon hlađenja ploče za kuvanje tako što ćete je isključiti.

#### Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite

deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.

- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

#### Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, sušerom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

#### Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom.

- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubedeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterđent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

## Čišćenje ringle

### Staklena površina za spremanje hrane

Sprovođite korake za čišćenje opisane za staklene površine u delu "Opšte informacije o čišćenju" predviđene za čišćenje staklene površine za kuvanje. Možete dovršiti čišćenje prema donjim informacijama za posebne slučajeve.

- Hrana zasnovana na šećeru, kao što su tamna krema, škrob i sirup moraju se očistiti odmah, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, može doći do trajnog oštećenja staklene površine za kuvanje.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u čišćenju dok je ploča za kuvanje vruća, jer se u protivnom mogu pojaviti trajne mrlje.

## Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

## 8 Rešavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

### Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Proverite gde je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*
- Ako ekran ne svetli kada ponovo uključite grejnu ploču. >>> *Isključite aparat na prekidaču. Sačekajte najmanje 20 sekundi, a zatim ga ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrevavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grejna ploča ohladi.*
- Lonac za kuvanje nije prikladan. >>> *Proverite svoj lonac.*

### " " simbol će se pojaviti na ekranu zone za spremanje hrane.

- Lonac niste postavili na aktivnu zonu za spremanje hrane. >>> **Proverite da li postoji lonac na zoni za spremanje hrane.**
- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Proverite je li vaš lonac za spremanje hrane kompatibilan s indukcionom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*
- Lonac ili zona za spremanje hrane su pregrejani. >>> *Sačekajte dok se ohlade.*

### Odabrana zona za spremanje hrane naglo se isključuje tokom rada.

- Vreme spremanja hrane za odabranu zonu možda traje duže. >>> *Možete podesiti novo vreme ili završiti spremanje hrane.*
- Zaštita od pregrevavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grejna ploča ohladi.*
- Neki predmet možda pokriva kontrolnu tablu osetljivu na dodir. >>> *Uklonite predmet sa table.*

### Lonac se ne zagrejava čak i ako je zona za spremanje hrane uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Proverite je li vaš lonac za spremanje hrane kompatibilan s indukcionom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*

### Ventilator za hlađenje dalje radi iako je grejna ploča isključena.

- Ovo nije kvar. Ventilator za hlađenje nastavit će s radom sve dok se elektronika u grejnoj ploči ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.



## Buka od šporeta tokom kuvanja

Tokom kuvanja iz šporeta se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuvanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i deo su indukcione tehnologije.

### Mogući zvukovi i razlozi

- **Buka ventilatora:** šporet je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu sa temperaturom uređaja. Ventilator ima različite radne nivoe i radi na različitim nivoima u skladu sa temperaturom.
- **Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcione tehnologije. Kako se toplota prenosi direktno na dno posude za kuvanje, takvi zvukovi zujanja mogu se čuti zavisno od materijala posude za kuvanje. Tako se različiti zvukovi mogu čuti kod različitog posuđa.
- **Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuvanje. Zvuk pucanja može se čuti ako je posuda za kuvanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.
- **Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja može se čuti kada se dve zone za kuvanje na istoj strani šporeta koriste za kuvanje sa različitim nivoima kuvanja.

## Kôdovi greške / razlozi i moguća rešenja - Za ploču za kuvanje

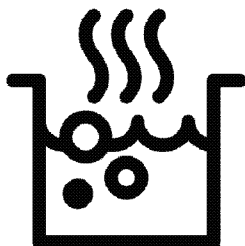
Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rešenja
E 22 E 26	Indukcioni šporet je pregrejan.	Isključite indukcioni šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se rešiti kada temperatura šporeta padne ispod granica.
E 46	Jedan ili više tastera drže se pritisnutim duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari.	Problem će biti rešen kada sklonite ruku sa šporeta. Problem će biti rešen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47	Ne koristi se lonac pogodan za indukciono grejanje.	Greška će biti rešena kada se koristi lonac pogodan za indukciono grejanje.
E 1 - E 15	Greška u komunikaciji na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 - E 21	Greška senzora temperature na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 23 E 24	Softverska greška na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 25	Greška u radu ventilatora na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 31 - E 45	Greška hardvera elektronske ploče na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.

Kódovi greške	Razlozi greške	Moguća rešenja
E 48 E 49 E 51	Greška senzora na indukcionoj ploči za kuvanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 52 - E 57	Greška visoke temperature na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionu šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će biti rešena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.

# beko

## Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK



RECYKLOVANÝ A  
RECYKLOVATEĽNÝ PAPIER

## Vážení zákazník,

### **Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.**

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu. Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

**UPOZORNENIE** Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



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

**1 Bezpečnostné pokyny 4**

Účel použitia .....	4
Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat .....	4
Elektrická bezpečnosť .....	5
Bezpečnosť pri preprave .....	6
Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie .....	6
Bezpečné použitie .....	7
Výstrahy týkajúce sa teploty .....	7
Použitie príslušenstva .....	8
Bezpečnosť varenia .....	8
Indukcia .....	8
Údržba a čistenie .....	9

**2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 10**

Regulácia odpadu .....	10
V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov .....	10
Likvidácia obalového materiálu .....	10
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti .....	10

**3 Váš produkt 11**

Predstavenie produktu .....	11
-----------------------------	----

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu .....	12
Ovládanie varnej dosky .....	12
Všeobecné informácie o varnej doske .....	12
Technické špecifikácie .....	13

**4 Prvé použitie 14**

Prvé čistenie .....	14
---------------------	----

**5 Používanie platne 15**

Všeobecné informácie o použití varnej dosky .....	15
Ovládací panel .....	17

**6 Všeobecné informácie o varení 22**

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou .....	22
----------------------------------------------------	----

**7 Údržba a starostlivosť 23**

Všeobecné informácie o čistení .....	23
Čistenie varnej dosky .....	24
Čistenie ovládacieho panela .....	24

**8 Riešenie problémov 25**

## 1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
- Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
- Naša spoločnosť nebude niešť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
- Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
- **!** Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
- **!** Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- **!** Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
- **!** Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.

### **!** Účel použitia

- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
- **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.

### **!** Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia

- a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použíateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
  - Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
  - Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
  - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.
  - Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
  - Otočte držadlo na nádobách a panviciach do boku pracovného stola, aby ich deti nemohli zobrať a popáliť sa.
  - **VÝSTRAHA:** Počas použití môžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.

- Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
- (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.



### **Elektrická bezpečnosť**

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.
- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.

- Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
- Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
- (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
- Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerazaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
- (Ak má váš produkt zástrčku)
- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejšovaná, je tam riziko

kontaktnu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítača).

- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.

### **Bezpečnosť pri preprave**

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte. Výrobok pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.
- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.

### **Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie**

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.



- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie priechody okolo produktu otvorené.

### **Bezpečné použitie**

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.

- Zliatina železa, hliníka alebo varný materiál s poškodenými / nerovnými bočnými časťami môže viesť k poškriabaniu skleneného povrchu. Pri výmene varného materiálu nádoby vždy zdvihnite, neposúvajte ich po povrchu.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Dbajte preto na to, aby povrch varnej dosky a dno hrncov boli vždy suché.
- Tento produkt nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

### **Výstrahy týkajúce sa teploty**

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti

môžu byť počas prevádzky horúce.

• **VÝSTRAHA:**

Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.

 **Použitie príslušenstva**

- **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.

 **Bezpečnosť varenia**

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržať postup varenia. Musí sa trvalo dodržiavať postup krátkodobého varenia.
- **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.
- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje

a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.

 **Indukcia**

- 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. Pre podrobné informácie si pozrite časť „výber nádob“.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- Po použití zavrite varnú dosku z ovládacieho panelu, nespoliehajte sa na snímač nádoby.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžičky a kryty by sa nemali dávať na varnú dosku, pretože sa zohrejú.
- Kovové predmety uložené v zásuvkách pod varnou doskou sa môžu počas dlhého a intenzívneho používania veľmi zahriať.

Neskladujte kovové predmety v zásuvkách pod varnou doskou.

- Na indukčnú varnú dosku nekladte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Váš výrobok môže byť poškodený.



### **Údržba a čistenie**

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním

vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Soľ, zvyšky cukru na spodnej časti riadu alebo takéto čiastočky na povrchu skla môžu spôsobiť poškrabanie a prasknutie skla. Pred vložením riadu sa uistite, či je spodok čistý. Sklokeramický povrch udržiavajte čistý.

## 2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

### Regulácia odpadu

**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 znovopoužité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenej na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

**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.

### Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

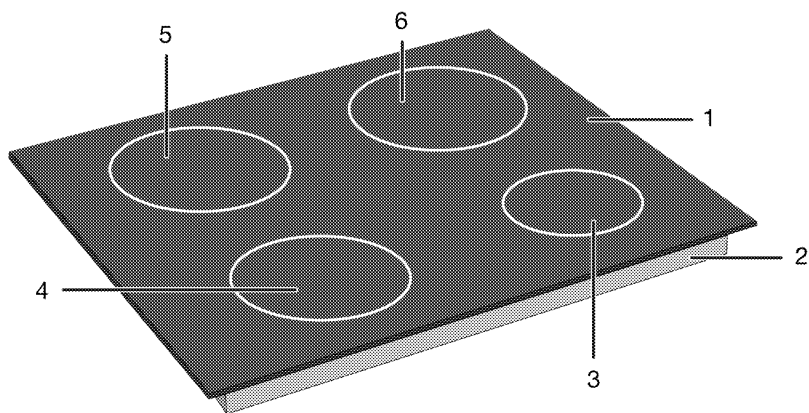
Informácie o energetickej účinnosti podľa EÚ 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Použite nádoby / panvice s veľkosťou a krytom vhodným pre ohrievač jedla. Vždy zvolte pre svoje pokrmy správnu veľkosť nádoby. Pri nádobách s nesprávnou veľkosťou je potrebné viac energie.
- Povrchy varnej dosky a dna hrnca udržiavajte čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi varnou zónou a dnom hrnca.

## 3 Váš produkt

### Predstavenie produktu

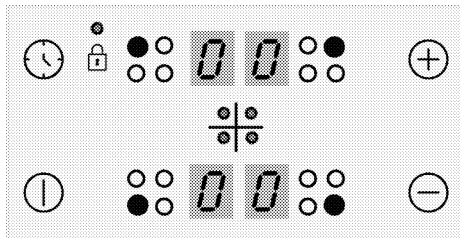


- 1 Sklenená varná plocha
- 2 Dolné kryt
- 3 Indukčná varná zóna
- 4 Indukčná varná zóna
- 5 Indukčná varná zóna
- 6 Indukčná varná zóna





## Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.


### Ovládanie varnej dosky







#### Tlačidlá



-  : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
-  : Tlačidlo časovača
-  : Tlačidlo zvýšenia
-  : Tlačidlo zníženia

#### Symboly

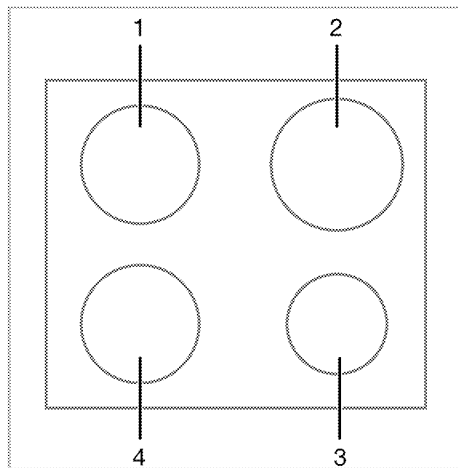
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

#### Tlačidlá výberu varnej zóny

-  : Tlačidlo výberu Zadnej ľavej varnej zóny
-  : Tlačidlo výberu Prednej ľavej varnej zóny
-  : Tlačidlo výberu Zadnej pravej varnej zóny
-  : Tlačidlo výberu Prednej pravej varnej zóny

-  : Tlačidlo výberu Prednej pravej varnej zóny
-  : Tlačidlo výberu Zadnej pravej varnej zóny

## Všeobecné informácie o varnej doske



- 1 Zadná ľavá - Indukčná varná zóna
- 2 Zadná pravá - Indukčná varná zóna
- 3 Predná pravá - Indukčná varná zóna
- 4 Predná ľavá - Indukčná varná zóna

## Technické špecifikácie




### Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	52 mm*/580 mm/510 mm (U modelov, ktoré sa dodávajú s montážnymi pružinami a tesniacim tesnením pripraveným k produktu, považujte rozmery šírky a hĺbky o 10 mm viac ako tieto rozmery.)
Inštalčné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napätie / Frekvencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotreba	max. 7.2 kW

### Horáky

Zadná ľavá	<b>Indukčná varná zóna</b>
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2000W / Booster (Zosilnenie): 2300 W
Predná ľavá	<b>Indukčná varná zóna</b>
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2000W / Booster (Zosilnenie): 2300 W
Predná pravá	<b>Indukčná varná zóna</b>
Rozmery	145 mm
Zapnutie	1600 W / Booster (Zosilnenie): 1800 W
Zadná pravá	<b>Indukčná varná zóna</b>
Rozmery	210 mm
Zapnutie	2000 W / Booster (Zosilnenie): 2300 W

\* Výška rúry, špecifikovaná v technickej tabuľke je základnou výškou základne produktu.

-  Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.
-  Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

## 4 Prvé použitie

Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.

### Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

**UPOZORNENIE** Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

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



## 5 Používanie platne

### Všeobecné informácie o použití varnej dosky

#### Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad soličky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápatelné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.
- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylievaniu jedál z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

#### Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený elektrický okruh. Okruh sa dokončí, keď na

neho umiestnite hrnce / panvice vhodné na indukčné varenie a elektronický systém pod skleneným povrchom vytvára magnetické pole. Kovová základňa hrncov / panvíc sa ohrieva odberom energie z tohto magnetického poľa. Teplo teda nevzniká na povrchu varnej dosky, ale priamo v hrncoch/panviciach nad ňou. Sklenený povrch sa ohrieva teplom z hrncov/panvíc.

#### Výhody indukčného varenia

Indukčné varné dosky ponúkajú niekoľko výhod, pretože teplo sa prenáša priamo do hrncov/panvíc.

- Potraviny, ktoré počas varenia pretečú, sa rýchlo nespália, pretože sklenená varná plocha sa priamo nezohrieva. Ľahšie sa čistí.
- Varenie môže byť rýchlejšie, pretože teplo sa vytvára priamo v hrncoch/panviciach. Šetrí tak čas a energiu v porovnaní s ostatnými typmi varných dosiek.
- Pretože teplo sa dodáva priamo do hrncov/panvíc, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a umožňuje tak efektívnejšie varenie.
- Skutočnosť, že keď sa varné nádoby/panvice odoberú z varnej plochy, prenos tepla sa preruší a varná plocha sa priamo neohrieva, poskytuje bezpečnejšie použitie proti možným nehodám počas varenia.

#### Pre bezpečnú prevádzku:

- Nevyberajte vysoké úrovne ohrevu, ak používate neprílnavé hrnce/panvice s malým množstvom oleja alebo ak ich používate bez oleja (typu teflón).
- Nepoužívajte sklenený varný povrch ako odkladaciu plochu, alebo ako rezný povrch.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na indukčnú zónu nikdy nekladte jedlo zabalené v hliníkovej fólii.
- Počas činnosti varnej dosky do jej blízkosti neumiestňujte magnetické predmety, ako sú napr. kreditné karty alebo pásky s nahrávkami.

- Ak je pod vašou varnou doskou rúra, ktorá je v prevádzke, môžu senzory na varnej doske znížiť hladinu varenia alebo varnú dosku vypnúť.
- Vaša varná doska disponuje systémom automatického vypínania. Podrobné informácie o tomto systéme sú uvedené v nasledujúcich častiach. Ak však na varenie použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

### Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom alebo varovaním, že sú kompatibilný pre indukčné varenie iba s vašou indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon majú hrnce/panvice. Priemer dna varných nádob / panví musí zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

### Vhodné hrnce/panvice:

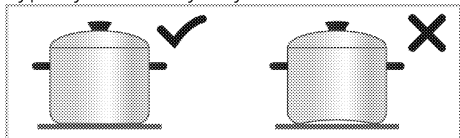
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované ocelové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

### Nevhodné hrnce/panvice:

- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

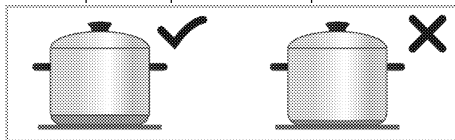
### Odporúčania:

- Používajte iba hrnce/panvice s plochým dnom. Nepoužívajte hrnce/panvice s vypuklým alebo vydutým dnom.

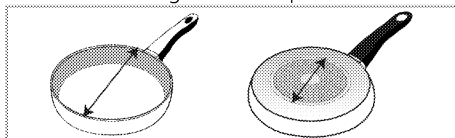


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a

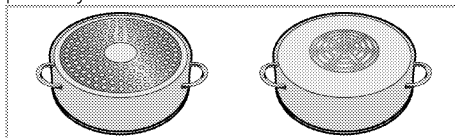
spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškrabanie povrchu.



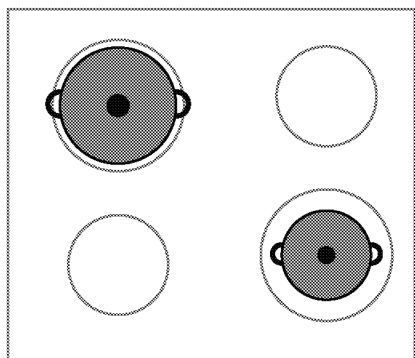
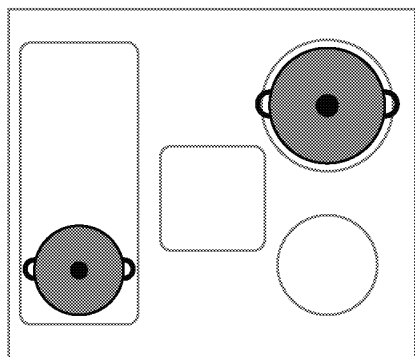
- Podstavec niektorých hrncov/panví má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť detekované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického pola.



- Niektoré hrnce/panvice majú podstavec, ktorý obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy hrncov/panví sa nemusia dostatočne zahriať alebo ich nemusí indukčná varná doska vôbec rozpoznať. V niektorých prípadoch sa môže zobrazit varovanie pred zlými hrncami.



- **i** Rovnomerné rozloženie riadu na pravú a ľavú a strednú platňu pri výbere platni pozitívne ovplyvňuje výkon varenia pri varení viacerých jedál na indukčných platniach.



## Test hrncov/panvíc

Pomocou nasledujúcich metód vyskúšajte, či je váš hrniec kompatibilný s varením pomocou indukčnej varnej dosky.

1. Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.
2. Je kompatibilný, ak "L" neblíká, keď hrniec položíte na indukčnú dosku a zapnete ju.

## Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320

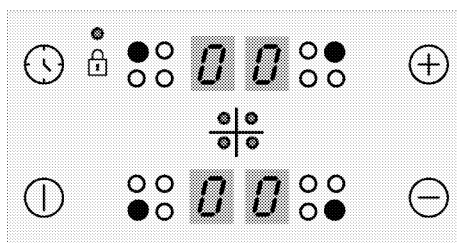
Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvíc. Aby ste zaistili detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti

vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

## Ovládací panel

**i** Zámok sa v prípade výpadku napájania zruší.



### Tlačidlá

- ⏻ : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🕒 : Tlačidlo časovača
- ⊕ : Tlačidlo zvýšenia
- ⊖ : Tlačidlo zníženia

### Symbols

- 🔒 : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

### Tlačidlá výberu varnej zóny

- : Tlačidlo výberu Zadnej ľavej varnej zóny
- : Tlačidlo výberu Prednej ľavej varnej zóny
- : Tlačidlo výberu Prednej pravej varnej zóny
- : Tlačidlo výberu Zadnej pravej varnej zóny

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

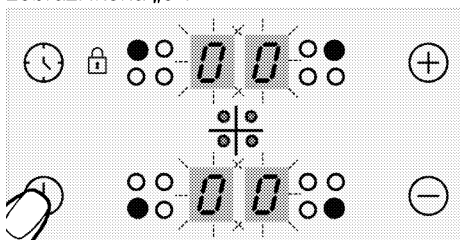
**i** Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každú činnosť vykonanú cez dotykový ovládací panel potvrdí zvukový signál.

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

### Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla ①.

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.

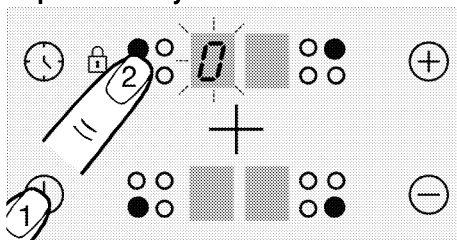
**i** Symbol „H“ alebo „h“, ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny označuje, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

### 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 na určitý čas

Varnú zónu zapnete stlačením príslušného symbolu na určitú dobu, čím hodnota teploty klesne na „0“.

### 3. Pomocou vypnutia na volbe časovača pre želanú varnú zónu

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na príslušnom displeji sa zobrazí „00“ alebo „00“.

Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokolvek tlačidla na ovládacom paneli.




## Vysoký výkon (posilňovač)

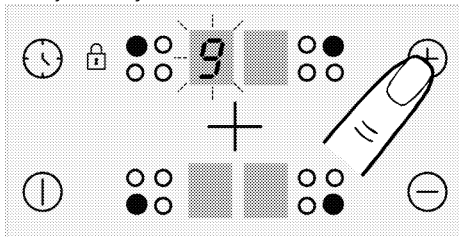
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí byť prítomná.)


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. Dotykem tlačidla  zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykem tlačidiel 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 dotknite tlačidla , čím teplotu varnej zóny nastavíte na úroveň „P“.

## Vypnutie vysokého výkonu (posilňovača):

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




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

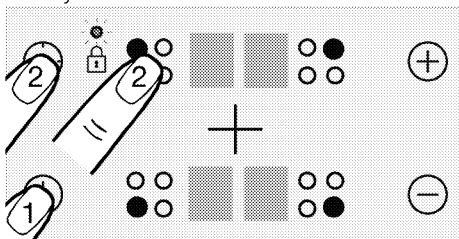
- Úroveň teploty môžete znížiť dotknutím sa tlačidla  alebo môžete varnú zónu úplne vypnúť znížením úrovne teploty na úroveň „0“.

## Zámka tlačidiel

Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

## Zapnutie zámky tlačidiel

1. Dotykem tlačidla  zapnete platňu.
2. Zámku tlačidiel zapnete súčasným dotykem tlačidiel  a .




» Zámka tlačidiel sa aktivuje a rozsvieti sa bodka na symbole .

- i** 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

1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, súčasne sa dotknite tlačidiel  a .





» Zámka tlačidiel sa vypne a bodka na symbole  zhasne.

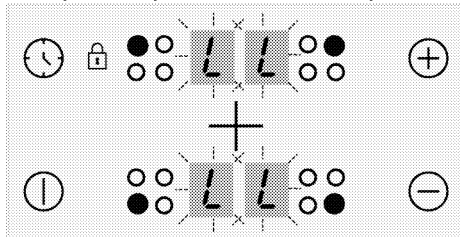
## Detská zámka (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí byť prítomná.)

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





- i** Detská poistka sa zruší v prípade výpadku napájania.

## Aktivácia detskej zámky (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí byť prítomná.)

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




## Vypnutie detskej zámky (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí byť prítomná.)

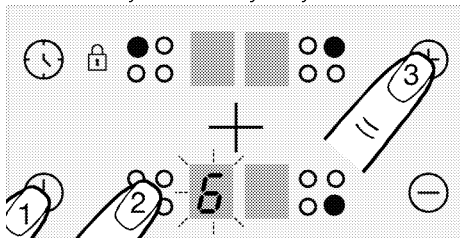
1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, dotykom tlačidla  zapnite platňu.
  2. Súčasne sa dotknite tlačidiel  a  a po zaznení „pípnutia“ sa dotknite tlačidla , čím detskú zámku vypnete.
- » Detská zámka sa vypne a z displeja všetkých varných zón zmizne symbol „L“.

## 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.

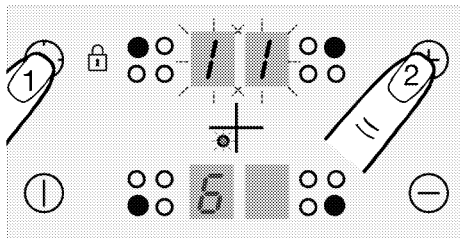
## Zapnutie časovača









1. Dotykom tlačidla  zapnite platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.



3. Želanú úroveň teploty nastavte dotknutím sa tlačidla  alebo .

4. Dotykom tlačidla  zapnite časovač. Symbol „00“ sa rozsvieti na displeji časovača a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí značka desatinného miesta.





-  Displeje pravej zadnej a ľavej zadnej varnej zóny slúžia ako displej časovača, kým je časovač aktívny.
5. Želaný čas nastavte dotknutím sa tlačidla  alebo .
-  Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.
  -  Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.
  -  Časovač nemôžete upravovať, pokiaľ nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.
  -  Keď sa zvolí varná zóna, pre ktorú bol nastavený časovač, zostávajúci čas môžete zobrazit opätovným dotykom tlačidla .

## Vypnutie časovača

Po uplynutí časovača sa platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha. Zvukovú výstrahu vypnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

## Skoršie vypnutie časovačov

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

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla  zapnite 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 princíпов. 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.

**i** 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.

## Systém automatického vypínania

Ovládanie sporáka má systém automatického vypnutia. Ak sú jedna alebo viac zón varnej dosky ponechané zapnuté, varná zóna sa po chvíli automaticky vypne (pozri Tabuľku 1). V prípade časovača priradeného k varnej doske sa potom vypne aj obrazovka časovača. Časový limit pre automatické vypnutie závisí od zvolenej úrovne teploty. Pre túto teplotnú hladinu sa použije maximálna doba prevádzky.

Po automatickom vypnutí varnej zóny môže užívateľ opäť pracovať, ako je uvedené vyššie.

**Tabuľka č. 1** Automatické obdobia vypínania

Úroveň teploty	Automatické doba vypínania - hodiny
0	0

Úroveň teploty	Automatické doba vypínania - hodiny
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minúty
P (Posilňovač)	5-10 minúty (*)
(*) 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 ovládaci 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 princíпов. Nastavenia výkonu mení veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

**i** Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívnym výparom, celý ovládaci systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál.

**i** Povrch dotykového ovládacieho panela udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú prevádzku.

## 6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

### Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- 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.
- Pred vyprážením jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážením sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.



## 7 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie o čistení

#### **⚠ Všeobecné upozornenia**

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

#### **Pre varnú dosku:**

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčiastiach horákov/platničiek, prípadné pretečené tekutiny vyčistite ihneď po vychladnutí varnej dosky vypnutím.

#### **Inox a nehrdzavejúce povrchy**

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rúkavätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový alebo inoxidový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim

prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxidový povrch.

- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Uterajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inoxid-nerezového a skleneného povrchu. Škvryny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

#### **Sklenené povrchy**

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákna. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvryny od vápnika (žlté škvrny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvrnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvrny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

#### **Plastové diely a lakované povrchy**

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.

- Dbajte na to, aby kľby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

## **Čistenie varnej dosky**

### **Sklenená varná plocha**

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné informácie o čistení“. Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

- Potraviny na báze cukru, ako je tmavý krém, škrob a sirup, očistite okamžite, bez čakania na vychladnutie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklenenej varnej plochy.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie, keď je varná doska horúca, inak by mohlo dôjsť k trvalým škvrnám.

## **Čistenie ovládacieho panela**

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládací panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

## 8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

### Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombiky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*
- Ak sa displej po opätovnom zapnutí varnej dosky nerozsvieti. >>> *Odpojte spotrebič od ističa. Počkajte minimálne 20 sekúnd a potom ho znova pripojte.*
- Ochrana pred prehriatím je zapnutá. *Nechajte varnú dosku vychladnúť.*
- Varná nádoba nie je vhodná.>>> *Skontrolujte nádobu.*

### Na obrazovke varnej zóny sa objaví symbol "E".

- Nedávajte hrniec do aktívnej varnej zóny. >>> **Skontrolujte, či sa vo varnej zóne nachádza hrniec.**
- Váš hrniec nie je kompatibilný s indukčným varením. >>> *Skontrolujte, či je váš hrniec kompatibilný s indukčnou varnou doskou.*
- Varný hrniec nie je správne vycentrovaný alebo spodný povrch hrnca nie je dostatočne široký pre varnú zónu. >>> *Vyberajte hrniec dostatočne široký a hrniec riadne vycentrujte vo varnej zóne.*
- Varný hrniec alebo varná zóna je prehriata. >>> *Nechajte ich vychladnúť.*

### Vybraná varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Cas varenia pre vybranú varnú zónu mohol vypršať. >>> *Môžete nastaviť nový čas varenia alebo dokončiť varenie.*
- Ochrana pred prehriatím je zapnutá. >>> *Nechajte varnú dosku vychladnúť.*
- Dotykový ovládací panel môže zakrývať predmet. >>> *Odstráňte predmet na paneli.*

### Hrnec sa nezahrieva, aj keď je varná zóna zapnutá.

- Váš hrniec nie je kompatibilný s indukčným varením. >>> *Skontrolujte, či je váš hrniec kompatibilný s indukčnou varnou doskou.*
- Varný hrniec nie je správne vycentrovaný alebo spodný povrch hrnca nie je dostatočne široký pre varnú zónu. >>> *Vyberajte hrniec dostatočne široký a hrniec riadne vycentrujte vo varnej zóne.*

### Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, aj keď je varná doska vypnutá.

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor bude fungovať ďalej, až kým sa elektronika v varnej doske neochladí na vhodnú teplotu.

## Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

Počas varenia môže byť zo sporáka počuť určité zvuky. Tieto zvuky sú spôsobené zložením varnej nádoby. Tieto zvuky sú normálne, nejde o poruchu a sú súčasťou indukčnej technológie.

### Možné zvuky a dôvody

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.
- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** Je to spôsobené povahou indukčnej technológie. Keď sa teplo prenáša priamo na základňu varnej nádoby, môžu byť počuť bzučavé zvuky, v závislosti na materiáli varnej nádoby. Preto môžu byť pri rôznych nádobách počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Dôvodom je štruktúra a materiál dna varnej nádoby. Ak je varná nádoba vyrobená z rôznych vrstiev z rôznych materiálov, môže byť počuť praskanie.
- **Zvuk kňučania:** Keď sa na varenie s rôznymi úrovňami varenia použijú dve varné zóny na tej istej strane sporáka, môžete počuť zvuk kňučania.

### Chybové kódy / dôvody a možné riešenia - Pre varnú dosku

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 22 E 26	Indukčný varič je prehriaty.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Chyba bude vyriešená, keď teplota sporáka klesne pod dané limity.
E 46	Jedno alebo viac tlačidiel je stlačených dlhšie ako 10 sekúnd. Na ovládacom paneli zostal nejaký predmet alebo je ovládací prvok vystavený výparom.	Problém bude vyriešený, keď zoberiete preč svoju ruku zo sporáka. Problém sa vyrieši po vyčistení ovládacieho panela.
E 47	Nepoužili ste hrniec vhodný na indukčný ohrev.	Problém bude vyriešený, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.
E 1 - E 15	Chyba komunikácie na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 16 - E 21	Chyba snímača teploty na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 23 E 24	Softvérová chyba indukčnej varnej dosky.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 25	Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 31 - E 45	Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.

Chybové kódy	Dôvody chyby	Mozné riešenia
E 48 E 49 E 51	Chyba snímača na indukčnej doske.	Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 52 - E 57	Chyba vysokej teploty na indukčnej doske.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.





