

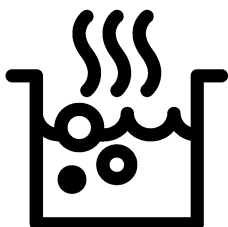


## **Einbau-Kochfeld**

Gebrauchsanleitung

## **Vgrajena kuhalna plošča**

Navodila za uporabo



HII 95311 FHT

**DE / SL**

185.9273.92/R.AG/24.01.2020

7757188645

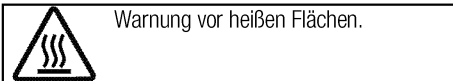
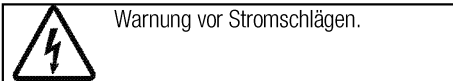
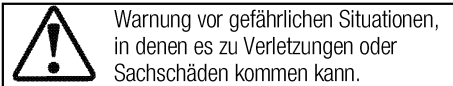
## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

### Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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

**1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	5
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
Sicherheit von Kindern.....	7
Altgeräte entsorgen.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	8
Transport.....	8

**2 Allgemeine Informationen 9**

Geräteübersicht.....	9
Technische Daten.....	9

**3 Installation 10**

Vor der Installation.....	10
Einbauen und Anschließen.....	10

**4 Vorbereitungen 14**

Tipps zum Energiesparen.....	14
Erste Inbetriebnahme.....	14
Erstreinigung des Gerätes.....	14
Erstaufheizung.....	14

**5 Bedienung Kochfeld 15**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	15
Kochfeld verwenden.....	17
Bedienfeld.....	17

**6 Reinigung und Wartung 24**

Allgemeine Hinweise.....	24
Kochfeld reinigen.....	24

**7 Problemlösungen 25**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

sichtbare Beschädigungen aufweist.

- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom

Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol

- und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
  - Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
  - Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
  - Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
  - **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
  - **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
  - **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
  - **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
  - Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
  - Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
  - Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
  - Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
  - Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und

Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 15*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die

Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.

- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

### **Sicherheit von Kindern**

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der

Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

### **Altgeräte entsorgen**

**Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:**



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner

Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### **Verpackungsmaterialien entsorgen**

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

### **Transport**

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

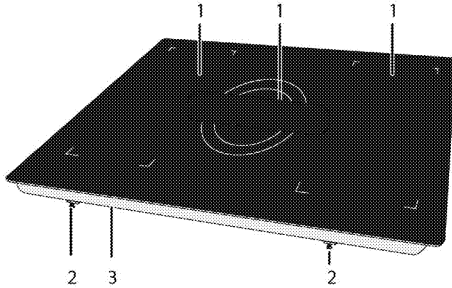


Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.



## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- 1 Induktionskochplatte  
 2 Montageklemme  
 3 Basisabdeckung

### Technische Daten

Spannung/Frequenz	3N ~ 380-415 V 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 10800 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	48 mm/900 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Kochzonen</b>	
Hinten links	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne links	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne rechts	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2600 W
Hinten rechts	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2600 W
Mitte	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	180/280 mm
Leistung	2500/3700 W



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

### 3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.



#### GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



#### GEFAHR:

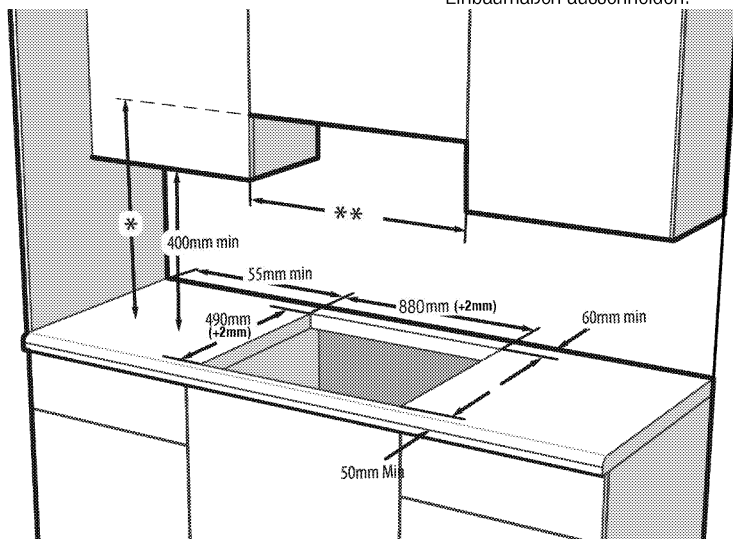
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

### Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



\* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung

\*\* Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.



Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf.

Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

### Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden

## Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



### GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



### GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

## Netzkabel anschließen



Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3

mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden.

Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten.

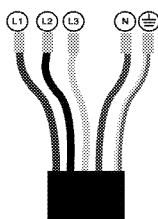
Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).


## Netzanschluss am Gerät :

3N AC 380-415 V

~ 3x 16A

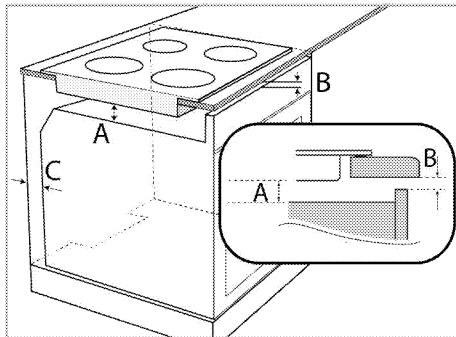


2. **Bei Dreiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues/Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Graues/Schwarzes Kabel = L3 (Phase 3)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

## Gerät installieren

Wenn sich der Ofen darunter befindet:



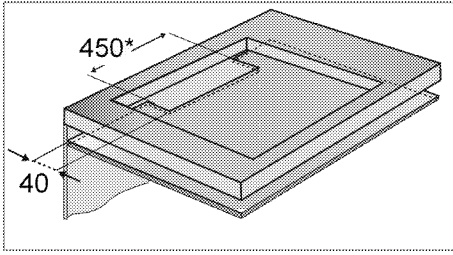
A Minimum 15 mm

B Minimum 2 mm

C 20 mm

## Wenn sich ein Brett darunter befindet:

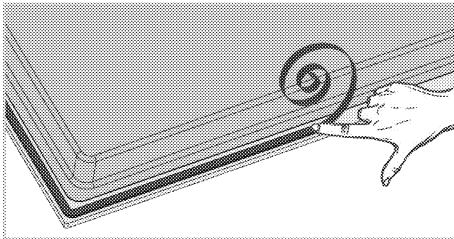
Beachten Sie eine Belüftungsöffnung im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



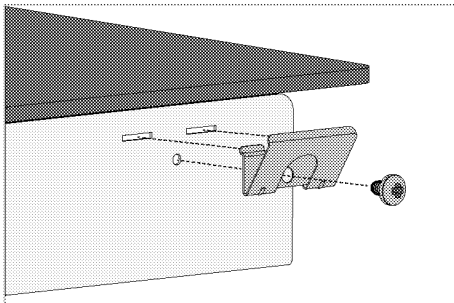
\* Minimum

Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfeldes auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.

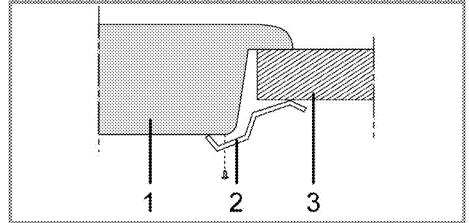


Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.



Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklammen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.

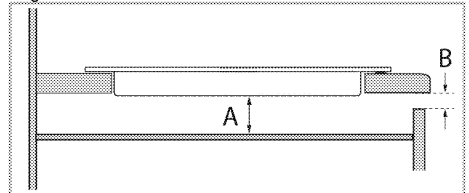


- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte



Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



- A Minimum 15 mm
- B Minimum 2 mm

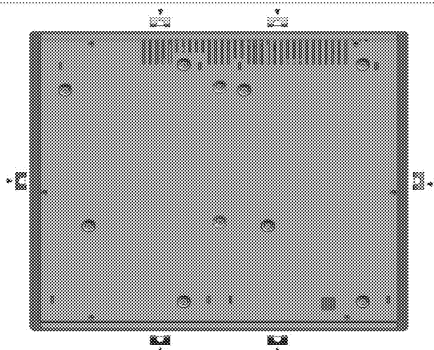


Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens  $180\text{ cm}^2$  im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung). siehe Gerät installieren.

### Rückansicht (Anschlussöffnungen)



Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungsöffnungen an Ihrem Produkt.



### GEFAHR:

Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.



### GEFAHR:

Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.



Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

### Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

## 4 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.

- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

### Erste Inbetriebnahme

#### Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

#### Erstaufheizung



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

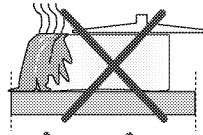
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursachen dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

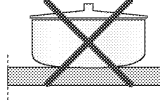
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

### Kochgeschirr wählen

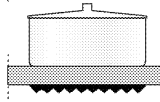
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

**Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.**

### Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "L" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramik Kochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

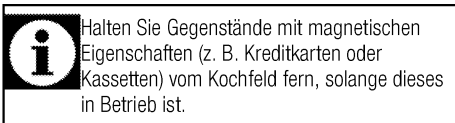
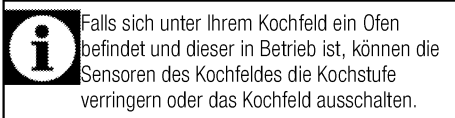
### Kochgeschirrererkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen

wird. Die ausgewählte Kochzone und das "L"-Symbol blinken abwechselnd.

### Sichere Benutzung

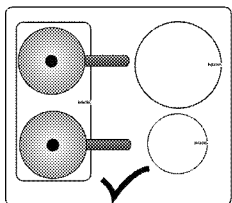
Wählen Sie keine hohen Temperatureinstufen, wenn Sie ein antihafbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden. Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.



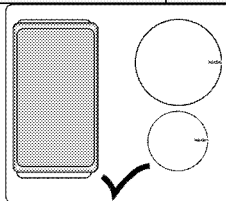
### Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone	Normale Kochzone	Kleine Kochzone
<p>Ø 30-28 cm      Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Große Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an.</li> <li>• Verteilt die Leistung ideal.</li> <li>• Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.</li> </ul>	<p><b>Normale Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an.</li> <li>• Verteilt die Leistung ideal.</li> <li>• Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.</li> </ul>	<p><b>Kleine Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen)</li> <li>• Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.</li> </ul>

### Kochgeschirr auf der Flexkochzone verwenden

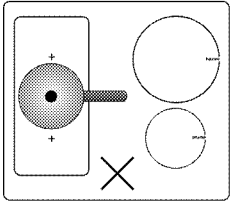


Sie können die Flexkochzone in zwei Hälften als separate hintere und vordere linke Kochzone nutzen.



Sie können die Flexkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.





Das Kochgeschirr muss beide Mittelpunkte der Flexkochzone bedecken. Nutzen Sie die Kochzone nicht auf andere Weise.

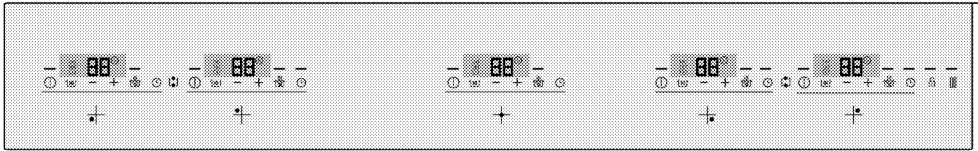
## Kochfeld verwenden



### GEFAHR:

Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

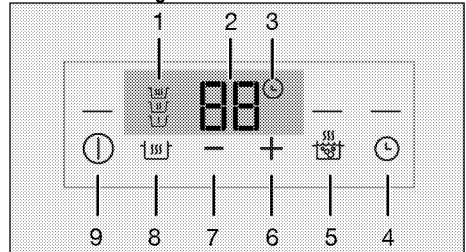
## Bedienfeld




### Technische Daten

-  Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist
-  Ein-/Austaste
-  Bedienfeldsperre
-  Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste
-  Hochleistungseinstelltaste (Turboheizen)
-  Automatisches-Garen-Taste
-  Stoptaste
-  Minus-Taste
-  Plus-Taste
-  Taste zur Kochzonen-Kombination/Separation

### Kochzonenanzeige



- 1 Automatisches-Garen-Symbole
- 2 Stufe/Timer-Anzeige
- 3 Timer-Symbol
- 4 Timer-aktivieren-Taste
- 5 Hochleistungseinstellung-aktivieren-Taste (Turboheizen)
- 6 Plus-Taste
- 7 Minus-Taste
- 8 Automatisches-Garen-Taste
- 9 Kochzone-ein/aus-Taste

 Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.



Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

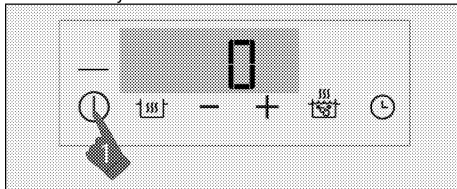


Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

### Kochzone einschalten:

1. Berühren Sie am Bedienfeld die "⌚"-Taste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Die Leuchte der "⌚"-Taste schaltet sich ein und „0“ erscheint auf der Kochzonenanzeige. Die Kochzone ist jetzt einsatzbereit.



**i** Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

**i** Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen ab.

### Kochzone abschalten:

Eine aktive Kochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Berühren der "⌚"-Taste der entsprechenden Kochzone:**

Berühren Sie die "⌚"-Taste der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

2. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.

3. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert „0“ oder „00“ erscheint auf allen Anzeigen. Das

Symbol "⌚" verschwindet aus dem Display.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

**i** Wenn „H“ oder „h“ nach dem Abschalten der Kochzone erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

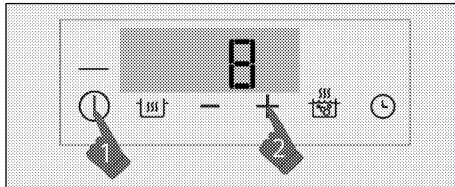
### Restwärmanzeige

Wenn das Symbol „H“ in der Kochzonenanzeige blinkt, signalisiert dies, dass das Kochfeld noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines „h“.

**i** Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochzonen.

### Temperaturstufe einstellen

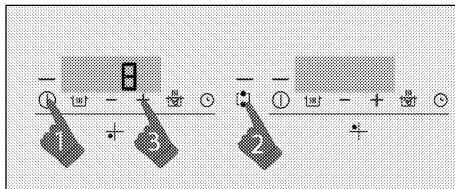
1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone aus, indem Sie ihre "⌚"-Taste drücken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "—"/"+“ ein.



» Die entsprechende Kochzone arbeitet bei der eingestellten Temperaturstufe.

### Breitkochzone einschalten

1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "⌚"-Taste drücken.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste.



» Die Leuchten der Breitkochzone-Auswahltaste und der beiden "⌚"-Tasten leuchten kontinuierlich.

3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch

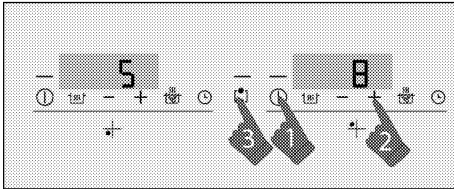
Berühren der Tasten "—"/"+“ der vorderen linken Kochzonenanzeige ein.

» Die Kochzone schaltet sich ein. Falls Sie eine andere Kochzone auswählen oder innerhalb von 10 Sekunden keine weiteren Bedienschritte vornehmen, leuchtet die Anzeige der Breitkochzone dauerhaft.

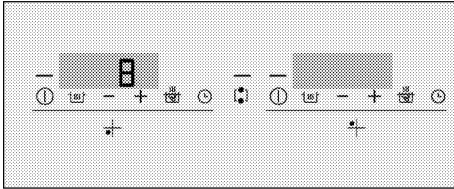
**i** Die Einstellung der Breitkochzonen wird hier beispielhaft an den linken Kochzonen beschrieben. Die gleiche Vorgehensweise gilt für die rechten Kochzonen.

### Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet

Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochzone mit denselben Werten nutzen.



1. Schalten Sie die andere Kochzone ein, indem Sie ihre "1"-Taste drücken.
2. Wählen Sie eine der linken Kochzonen aus, während eine oder beide dieser Zonen arbeiten.
3. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaaste.



» Die Temperaturstufe der zuletzt eingestellten Kochzone erscheint in der vorderen linken Kochzonenanzeige. Die Leuchten der Breitkochzone-Auswahltaaste und der beiden "1"-Tasten leuchten kontinuierlich.

» Die kombinierten Kochzonen arbeiten mit den Temperatur- und Timereinstellungen (sofern vorhanden) der zuletzt eingestellten linken Kochzone weiter. Die Einstellungen der linken Kochzone, die als erstes eingestellt wurde, werden ignoriert.



Wenn Sie eine der Auswahltaasten für die linken Kochzonen berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

» Stellen Sie zum Ändern des Temperaturwertes zu einem späteren Zeitpunkt die gewünschte

Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "—" / "+" der vorderen linken Kochzonenanzeige ein.

### Breitkochzone abschalten

Die Breitkochzone lässt sich auf vier unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0.** Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone.**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. 00 erscheint in der linken Kochzonenanzeige, 00 erscheint in der

Timeranzeige. Das Symbol "L" und die Leuchte der

Timertaste in der vorderen linken Kochzonenanzeige verschwinden.

### 3. Durch Berühren der "1"-Tasten einer der linken Kochzonen.

Wenn Sie die "1"-Taste einer der linken Kochzonen berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet. Die Kochzone, die nicht ausgeschaltet wird, arbeitet bei der eingestellten Stufe weiter.

### 4. Durch Berühren des Breitkochzone-Symbols.

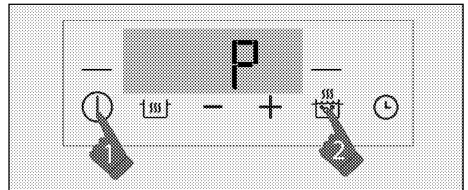
Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol berühren, wird die Kochzone separat auf Stufe 0 eingestellt. Falls sie nicht auf eine Stufe eingestellt ist, schaltet sich die Kochzone automatisch innerhalb von 10 Sekunden ab.

### Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

Die Turboheizen-Funktion nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

### Hochleistungseinstellung (Turbo) wählen:

1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "1"-Taste drücken.
2. Berühren Sie die Taste "P".



» Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung und das Symbol P erscheint in der Kochzonenanzeige. Die Kochzone schaltet sich selbst aus, sobald die Turboheizen-Zeit abgelaufen ist.

### Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

Bei Bedarf können Sie die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste "P" abschalten.

### Arbeitsprinzip von 2 Zonen in derselben vertikalen Ausrichtung:


Falls eine Zone auf Turboheizen und die andere Zone in derselben vertikalen Ausrichtung auf eine höhere Stufe als 6 (also 7, 8 oder 9) eingestellt wird, wird die erste Zone auf Stufe 9 gesenkt, so dass die andere Zone auf eine höhere Stufe als 6 (also 7, 8 oder 9) eingestellt werden kann. Wenn die zweite Zone auf Turboheizen eingestellt wird, wird die erste Zone auf Stufe 6 gesenkt.

## Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn Sie im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld wischen möchten. Das Gerät zieht während dieser Zeit keinen Strom.

### Reinigungssperre einschalten

1. Wenn eine beliebige Kochzone eingeschaltet ist, halten Sie die Taste  berührt, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.

Die Leuchte der Tastensperre blinkt und ein Countdown beginnt am Display der aktiven Kochzonen von 20 herunterzuzählen. In dieser Zeit sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste  " ohne Funktion.

### Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten betätigen. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die Tastensperre-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.




Falls Sie die Reinigungssperre vorzeitig aufheben möchten, halten Sie die Taste  berührt, bis Sie **einen Signalton** hören.

## Kindersicherung


Wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind, können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Sie können die Kindersicherung nur aktivieren oder deaktivieren, wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind (oder sich im Bereitschaftsmodus befinden).

### Kindersicherung einschalten


1. Wenn sich das Kochfeld im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie die Taste  so lange berührt, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören. Die Kindersicherung schaltet sich ein, die

Anzeigeleuchte der Taste  leuchtet auf.




Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, wird ein Tonsignal ausgegeben und die Anzeigeleuchte der Taste  blinkt.

### Kindersicherung abschalten

1. Berühren Sie bei aktiver Kindersicherung die Taste  so lange, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.

» Die Kindersicherung schaltet sich aus, die

Anzeigeleuchte der Taste  erlischt nach zweimaligem Blinken.


## Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

### Tastensperre aktivieren

1. Halten Sie die Taste  längere Zeit berührt, während eine der Kochzonen aktiviert ist. Zuerst erklingt ein einzelner Signalton. Nun ist die **Reinigungssperre** eingeschaltet. **Halten Sie die Taste weiter berührt, bis Sie zwei Signaltöne hintereinander hören.** Die Anzeigeleuchte der Taste  blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.



Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste .

Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die

Anzeigeleuchte der Taste  und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre ausschalten möchten, müssen Sie zunächst die Tastensperre deaktivieren, damit Sie das Kochfeld wieder einschalten können.

## Tastensperre abschalten

1. Berühren Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang.




Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Die

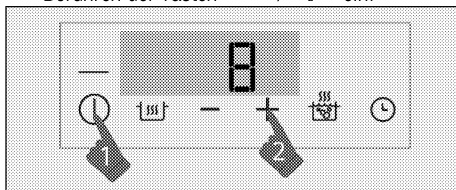
Anzeigeleuchte der Taste  erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

## Timerfunktionen

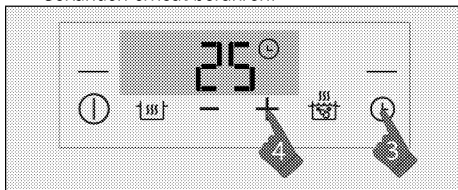
Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen das Kochfeld nicht während der gesamten Garzeit im Blick behalten. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen eingestellten Zeit automatisch aus.

### Timer einschalten

1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre -Taste drücken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten ,  ein.



- Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der "⌚"-Taste. Die Symbole „00“ und "⌚" leuchten an der Kochzonenanzeige.
- Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "—"/"/+" ein.
- Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung noch einmal die Taste "⌚". Die Einstellung wird aktiviert, sofern Sie die Taste nicht innerhalb 10 Sekunden erneut berühren.



- i** Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.
- i** Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.
- i** Der Timer kann ohne Auswahl der Kochzone und ihres Temperaturwertes nicht eingestellt werden.
- i** Sie können die verbleibende Garzeit anzeigen, indem Sie die Taste "⌚" der entsprechenden Kochzone erneut berühren.

### Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

### Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Sie können den Timer auf zwei Weisen vorzeitig abschalten:

#### Timer durch Einstellung der Zeit auf „00“ abschalten:

- Berühren Sie die Tasten "—"/"/+", bis „00“ in der Anzeige der Kochzone erscheint, deren Timer aktiv ist.
- » Das Symbol "⌚" erlischt **dauerhaft** an der Kochzonenanzeige und der Timer wird abgebrochen.

### 2-Timer abschalten, indem Sie seine Taste etwa 3 Sekunden berühren:

- Berühren Sie die Taste "⌚" der Kochzone, deren Timer aktiv ist, etwa 3 Sekunden lang.
- » Das Symbol "⌚" erlischt **dauerhaft** an der Kochzonenanzeige und der Timer wird abgebrochen.

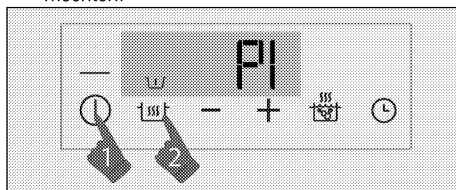
### Automatische Garfunktion

Mit dieser Funktion können Sie schnell bei 3 verschiedenen Stufen garen.

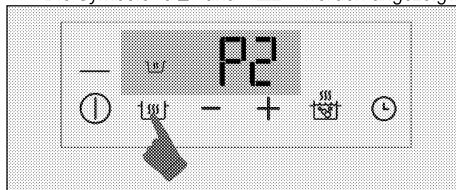
- Warmhalten
- Köcheln
- Braten

### Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten

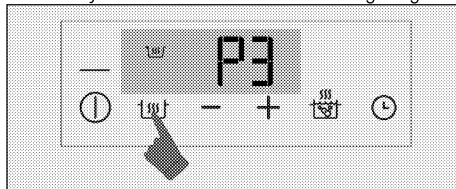
- Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "⌚"-Taste drücken.
- Berühren Sie die Taste "⌚" der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.



- Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der Erwärmen-Stufe aktiviert. Die Symbole "P1" und "⌚" werden angezeigt.
- Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Köcheln-Stufe aktiviert. Die Symbole "P2" und "⌚" werden angezeigt.





- Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Die Symbole "P3" und "⌚" wird angezeigt.



» Die Kochzone arbeitet bei der Automatischen-Garen-Stufe.

## Automatische Garfunktion durch

### Timereinstellung

1. Wählen Sie die gewünschte Automatisches-Garen-Stufe durch Berühren der „“-Taste der entsprechenden Kochzone.
2. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der „“-Taste.

» Die Symbole „00“ und  leuchten am Display auf.

3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Stufen „“ ein.

» Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor ausgewählten Automatisches-Garen-Stufe weiter, bis der Timer abläuft.

» Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

### Automatische Garfunktion abschalten

1. Sie können die entsprechende Kochzone komplett abschalten, indem Sie zum Abbrechen der automatischen Garfunktion die Taste „“ drücken.
2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet und die automatische Garfunktion abgeschaltet werden soll, stellen Sie durch Berührung der Tasten „“ die gewünschte Temperatur ein. Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter. Falls der Timer zuvor eingestellt wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht abgebrochen und das Gerät läuft bei der eingestellten Temperatur weiter.


### Stoppfunktion


Mit dieser Funktion können Sie alle an einem Kochfeld aktiven Funktionen (**mit Ausnahme des Timers**) stoppen.



Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinträchtigt weiter.

1. Berühren Sie die Taste „“, wenn eine beliebige Kochzone im Betrieb ist.

Alle aktiven Kochzonen stoppen. Das Symbol  erscheint am Display der aktiven Kochzonen.

2. Durch erneutes Berühren der Taste „“ werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

## Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

**Funktionsweise:** Das Induktionskochfeld erhitzt grundsätzlich direkt das Kochgeschirr. Daher hat es viele Vorteile im Vergleich zu anderen Kochfeldtypen. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes ist kälter.

Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.



Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionsfunktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

### Betriebszeitbegrenzungen

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet. Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

**Tabelle 1:** Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
Schnellheizen (P)	10 Minuten
P1	6
P2	4
P3	1,5

### Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten.

Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Die aktive Kochzone kann ausgeschaltet werden.
- Eine hohe eingestellte Temperaturstufe kann automatisch auf Stufe 7 heruntergestellt werden.

### Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ in der Anzeige.

### Präzise Leistungseinstellungen

Ein Funktionsprinzip ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

### Geräuschvoller Betrieb

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.

### Fehlermeldungen

**Tabelle 2:** Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige	Display
Mehrere Tasten auf einmal berührt	Das Symbol „E“ blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	Das Symbol „H“ blinkt	Kochzonenanzeige



Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2.



Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.



Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



#### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



#### GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Säuren und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

### Kochfeld reinigen

#### Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen. Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.



## 7 Problemlösungen

### Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertropfen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

### Nun erscheint das Symbol "H" auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> Lassen Sie sie abkühlen.

### Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

### Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.

### Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.



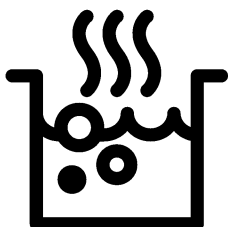
Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.





## Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL

## Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

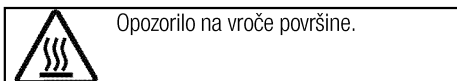
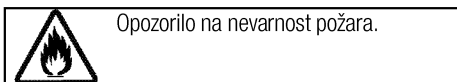
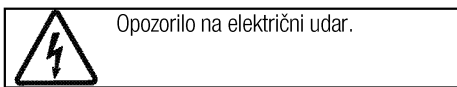
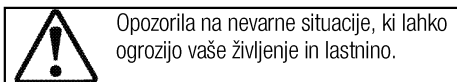
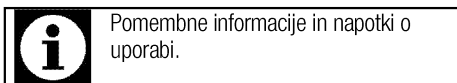
Spoštovani kupec,

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

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

### Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

**1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4**

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

**2 Splošne informacije 8**

Pregled .....	8
Tehnične specifikacije .....	8

**3 Inštalacija 9**

Pred namestitvijo .....	9
Namestitev in priključitev .....	9

**4 Priprave 13**

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

**5 Uporaba plošče 14**

Splošne informacije o kuhanju .....	14
Uporaba plošč .....	15
Nadzorna plošča .....	16

**6 Vzdrževanje in čiščenje 22**

Splošne informacije .....	22
Čiščenje plošče .....	22

**7 Odpravljanje težav 23**

## **1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje**

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

### **Splošna varnost**

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

Otroci naj se ne igrajo z napravo.

Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

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

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

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

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

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

### **Električna varnost**

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

ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

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

### **Varnost izdelka**

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let,

oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.

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

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



neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

## Varnost otrok

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

## Ostranjanje stare naprave

**Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjanjem odpadnih izdelkov:**



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

## Skladnost z direktivo RoHS:

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

## Odstranjanje embalaže

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

## Odstranjanje stare naprave

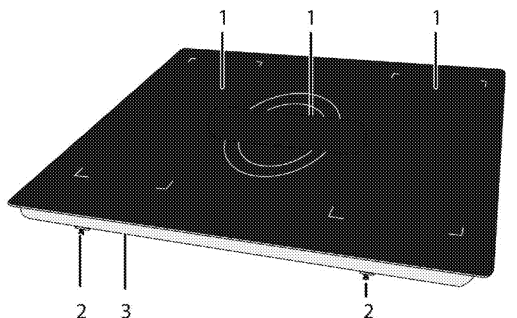
- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.



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

## 2 Splošne informacije

### Pregled



- 1 Indukcijska kuhalna plošča  
2 Montažna sponka

3 Pokrov osnove

### Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	3N ~ 380-415 V 50 Hz
Skupna električna poraba	maks. 10800 W
Tip kabla / prerez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Zunanje mere (višina/širina/globina)	48 mm/900 mm/510 mm
Mere namestitve (širina/globina)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Gorilniki</b>	
Zadaj levo	<b>Indukcijska kuhalna plošča</b>
Mera	180 mm
Moč	1800/3000 W
Spredaj levo	<b>Indukcijska kuhalna plošča</b>
Mera	180 mm
Moč	1800/3000 W
Spredaj desno	<b>Indukcijska kuhalna plošča</b>
Mera	180 mm
Moč	1800/2600 W
Zadaj desno	<b>Indukcijska kuhalna plošča</b>
Mera	180 mm
Moč	1800/2600 W
Sredina	<b>Indukcijska kuhalna plošča</b>
Mera	180/280 mm
Moč	2500/3700 W



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



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



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

### 3 Inštalacija

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



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



#### NEVARNOST:

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



#### NEVARNOST:

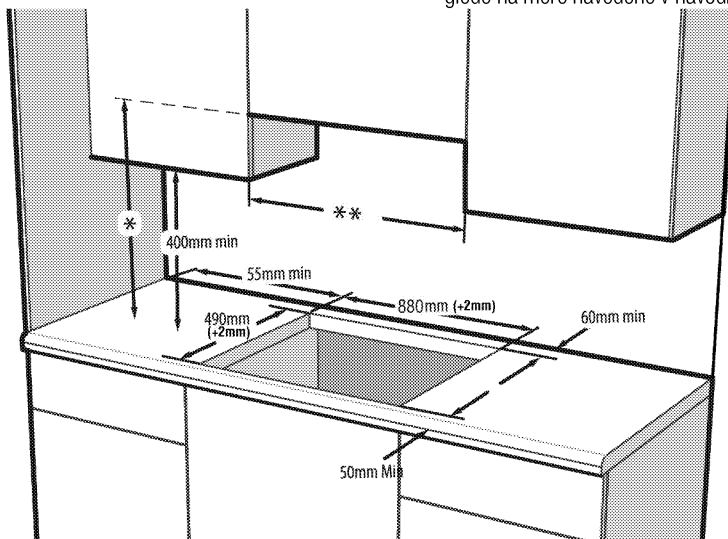
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

### Pred namestitvijo

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

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



- \* Najmanjša višina do ekstraktorja kot je priporočeno v navodilih za uporabo ekstraktorja
- \*\* Najmanjša razdalja med omaricami mora biti enaka širini plošče.

### Namestitev in priključitev

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



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

### Električna povezava

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

**NEVARNOST:**

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

**NEVARNOST:**

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

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

**NEVARNOST:**

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

**Priključitev napajalnega kabla**

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

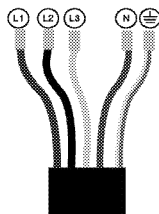
1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

**Če je napravi priložen kabel;**

**3N AC 380-415 V**

**~ 3 x 16A**

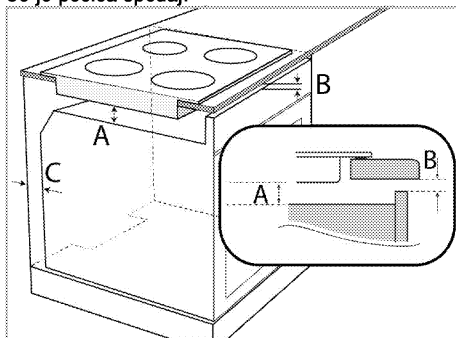


2. **Za trifazni priklop** priključite kabla, kot je opisano spodaj;

- Rjavi kabel = L1 (faza 1)
- siva/Črni kabel = L2 (faza 2)
- siva/Črni kabel = L3 (faza 3)
- Moder kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E) (ozemljitev)

**Namestitev naprave**

**Če je pečica spodaj:**



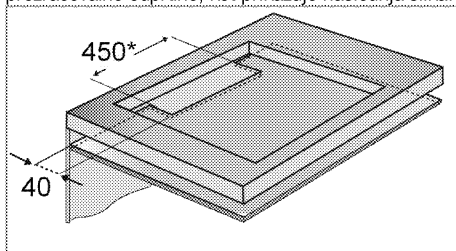
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

**Če je deska spodaj:**

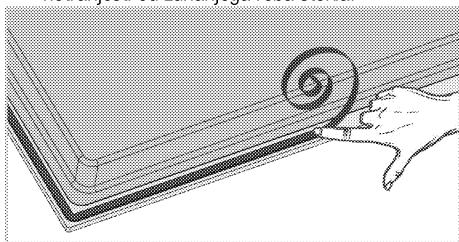
Na zadnjem delu pohištva je treba pustiti prežračevalne odprtine, kot prikazuje naslednja slika.



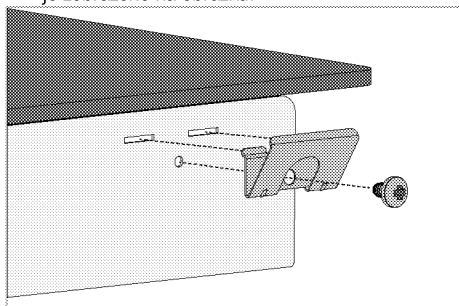
\* min.

Med nameščanjem indukcijske plošče, namestite napravo vzporedno z inštalacijsko površino. Prav tako na dele plošče, ki se dotikajo delovnega pulta namestite tesnilo, kot je opisano spodaj, saj boste s tem preprečili uhajanje tekočin med napravo in delovni pult.

1. Pripravite površino delovnega pulta, kot je prikazano na sliki.
2. Ploščo obrnite in jo namestite na ravno površino.
3. Pri nameščanju grelne plošče okrog ploščice nanesite tesnilo, ki je bilo priloženo v paketu, kot je prikazano na naslednji sliki, pri čemer zagotovite, da ostane 1 do 2 mm prostora v notranjosti od zunanjega roba stekla.



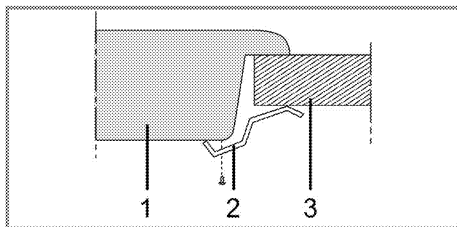
4. Upevnite montažne pružinové vložky a priskrutkujte ich cez otvory na dne puzdra tak, ako je zobrazené na obrázku.



**i** Pri nekaterih modelih so vzmeti že pritrjene.

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

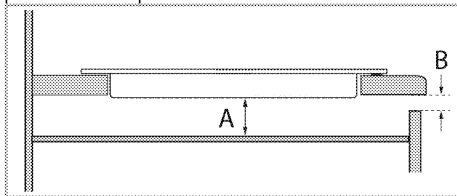
5. Postavite ploščo na delovni pult in ju poravnajte.
6. Keč sa platňa sporáka umiestni na pracovnú dosku, jednoducho sa bude dať upevniť pomocou svoriek. Ak rozmery pracovnej dosky nie sú vhodné, k prednej strane produktu sa dajú upevniť 2 montážne svorky tak, ako je zobrazené na obrázku nižšie.



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

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

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

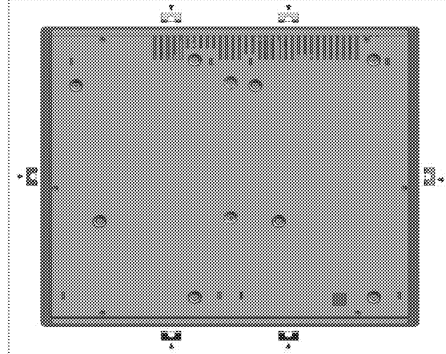


- A min. 15 mm  
B min. 2 mm

### Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)



Lokacija priključnih lukenj, prikazanih na spodnji sliki, je shematska in se lahko razlikuje glede na model izdelka. Popravite jih glede na priključene luknje na vašem izdelku.



### NEVARNOST:

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



### NEVARNOST:

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



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

### Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

## 4 Priprave

### Nasveti za varčevanje z električno energijo

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

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

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

### Prva uporaba

#### Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

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

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

#### Prvo segrevanje



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

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

## 5 Uporaba plošče

### Splošne informacije o kuhanju

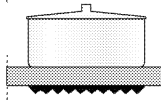
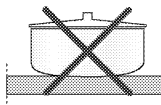
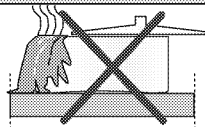


Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevate olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo,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

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

#### Izbira posode

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



Razliki ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar.

Ne uporabljajte posod z vbočenim ali izbočenim dnom.

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

“Obnašanje kuhanja se lahko razlikuje glede na vrste lonca, velikost lonca in velikost kuhalne površine, za bolj homogeno kuhanje lahko uporabite en korak večje kuhalne cone. Uporaba večje kuhalne površine nima negativnih učinkov na porabo energije na indukcijskih kuhališčih, ker toplota nastaja le v ustreznem območju lonca.”

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

#### Preverjanje posode

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

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

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

#### Sistem za zaznavanje posode

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

#### Varna uporaba

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

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



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



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

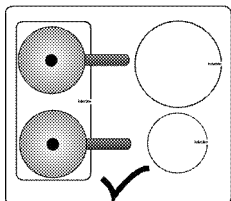


Ko je plošča vklopljena, v njeni bližini ne puščajte magnetnih predmetov kot so kreditne kartice ali kasete.

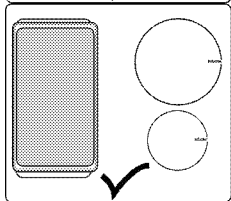
### Izberite ustrezno kahalno mesto glede na posodo

Veliko kahalno mesto Ø 30-28 cm      Ø 21 cm	Običajno kahalno mesto Ø 18 cm	Majhno kahalno mesto Ø 14,5 cm
<p><b>Veliko kahalno mesto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Samodejno se prilaga posodi.</li> <li>• Popolna razdelitev moči.</li> <li>• Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za kuhanje jedi kot so velike palačinke, velike ribe, zapečene ali zelo zapečene.</li> </ul>	<p><b>Običajno kahalno mesto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Samodejno se prilaga posodi.</li> <li>• Popolna razdelitev moči.</li> <li>• Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za vse vrste kuhanja.</li> </ul>	<p><b>Majhno kahalno mesto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Primerno za počasno kuhanje (omake, smetane)</li> <li>• Primerno za pripravo majhnih porcij ali porcij glede na število oseb.</li> </ul>

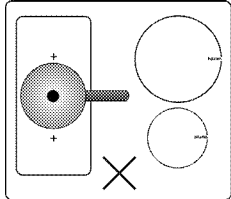
### Uporaba loncev na široko površinskem kahalnem mestu



Široko površinsko kahalno mesto lahko uporabite ločeno v dveh delih kot zadnje levo in sprednje levo kahalno mesto.



Široko površinsko kahalno mesto lahko uporabite za velike lonce.



Vaš lonec mora pokrivati obe sredini široko površinskega kahalnega mesta. Kuhalnega mesta ne uporabljajte na drugačen način.

### Uporaba plošč



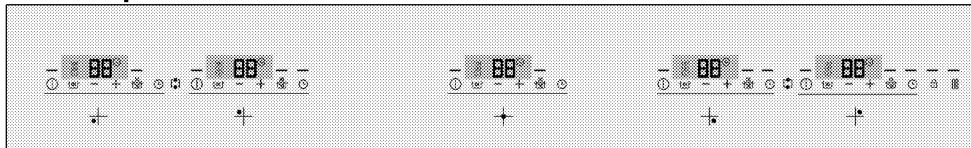
#### NEVARNOST:

Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.











Če je plošča počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.


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

## Nadzorna plošča

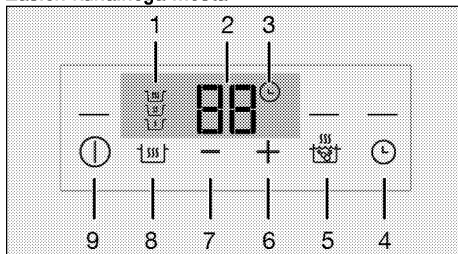


### Specifikacije


-  Lučke označujejo delovanje ustrezne tipke
-  Tipka za vklop/izklop
-  Tipka za zaklepanje tipkovnice
-  Tipka za vklop/izklop časovnika
-  Nastavitev največje moči (ojačevalnik)
-  Tipka za samodejno kuhanje
-  Tipka za zaustavitev
-  Tipka minus
-  Tipka plus
-  Tipka za združevanje/ločevanje kuhhalnih mest


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

### Zaslon kuhalnega mesta



- 1 Simboli za samodejno kuhanje
- 2 Kazalec ravni/časovnika
- 3 Simbol časovnika
- 4 Tipka za aktivacijo časovnika
- 5 Tipka za aktivacijo nastavitve največje moči (ojačevalnik)
- 6 Tipka plus
- 7 Tipka minus
- 8 Tipka za samodejno kuhanje
- 9 Tipka za vklop/izklop kuhalnega mesta

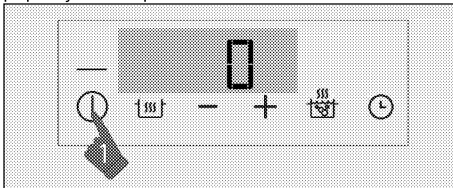
 Napravo upravljate z nadzorno ploščo na dotik. Vsaka opravljena funkcija na nadzorni plošči na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.


 Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.


### Vklop kuhalnega mesta:

1. Na nadzorni plošči se dotaknete "1" tipke kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti.

Lučka "1" tipke zasveti in znak »0« se pojavi na zaslonu kuhalnega mesta. Kuhalno mesto je pripravljeno za uporabo.



 Če v 10 sekundah ne izvedete nobenega dejanja, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

 Če se daljše časovno obdobje ne dotaknete nobene tipke, se bo izdelek zaradi varnostnih razlogov izklopil.

### Izklop kuhalnega mesta:

Vklopljeno kuhhalno mesto lahko izklopite na 3 načine:

1. **Z dotikom "1" za ustrezno kuhhalno mesto.** Dotaknete se "1" tipke kuhalnega mesta, ki ga želite izklopiti.
2. **Z znižanjem temperature na stopnjo »0«.** Kuhhalno mesto lahko izklopite, če znižate nastavitev temperature na raven »0«.
3. **Z uporabo funkcije za izklop časovnika za želeno kuhhalno mesto.**

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhhalno mesto. **Vrednost »0« ali »00«** se prikaže na vseh

zaslonih. Simbol "L" na zaslonu plošče bo ugasnil. Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni signal utišate s pritiskom katere koli tipke na nadzorni plošči.



Če se na zaslonu kuhalnega mesta prikaže simbol »H« ali »h«, ko je kuhalno mesto izklopljeno, to pomeni, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Kuhalnih mest se ne dotikajte.

### Kazalnik preostale toplote

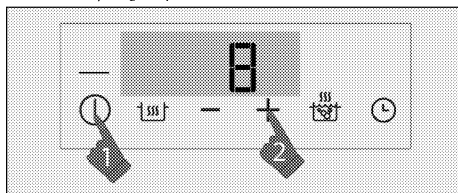
Če na zaslonu kuhalnega mesta utripa simbol »H«, to pomeni, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino hrane tople. Simbol bo hitro preklopil na simbol »h«, kar pomeni, da je plošča manj vroča.



Ob izklopu elektrike kazalnik preostale toplote ne bo svetil in uporabnika ne bo posvaril pred vročimi kuhalnimi mesti.

### Nastavitev stopnje temperature

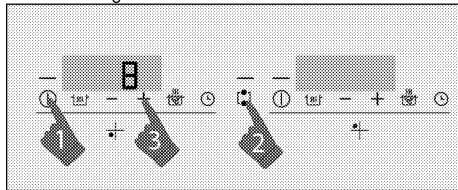
1. Želena kuhalno mesto izklopite z dotikom tipke pripadajoče "⓪" tipke.
2. Želena raven temperature nastavite z dotikom tipk "—"/"/+".



» Ustrezno kuhalno mesto bo začelo delovati pri nastavljeni temperaturi.

### Vklop široko površinskega kuhalnega mesta

1. Želena kuhalno mesto vklopite z dotikom pripadajoče "⓪" tipke.
2. Dotaknite se tipke za izbiro široko površinskega kuhalnega mesta.



» Lučke široko površinskega kuhalnega mesta in obe "⓪" tipki neprekinjeno svetita.

3. Želena raven temperature nastavite z dotikom tipk "—"/"/+". na zaslonu sprednjega levega kuhalnega mesta.

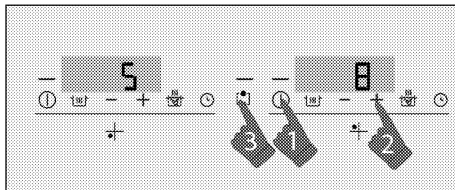
» Kuhalno mesto začne delovati. Če izberete drugo kuhalno mesto ali če 10 sekund ne izvedete nobenega dejanja, bo lučka široko površinskega kuhalnega mesta neprekinjeno svetila.



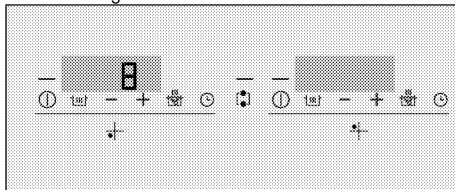
Široko površinsko kuhalno mesto preizkusite, kot je opisano, na levih kuhalnih mestih. Enaka uporaba velja za desno široko površinsko kuhalno mesto.

### Vklop široko površinskega kuhalnega mesta med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest

Med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest lahko obe kuhalni mesti združite z vklopom širokega površinskega kuhalnega mesta. Tako lahko izkoristite širše kuhalno mesto z enakimi vrednostmi.



1. Drugo kuhalno mesto vklopite z dotikom pripadajoče "⓪" tipke.
2. Izberite enega izmed levih kuhalnih mest med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest.
3. Dotaknite se tipke za izbiro široko površinskega kuhalnega mesta.



» Temperaturna vrednost zadnjega nastavljenega kuhalnega mesta se pojavi na zaslonu sprednjega levega kuhalnega mesta. Lučke široko površinskega kuhalnega mesta in obe "⓪"tipki neprekinjeno svetita.  
 » Združena kuhalna mesta nadaljujejo z delovanjem ob vrednostih temperature in časovnika (če je na voljo) levega kuhalnega mesta, ki ste ga nazadnje nastavili. Vrednost levega kuhalnega mesta, ki je bilo prvo nastavljeno, je preklicana.



Če se med delovanjem široko površinskega kuhalnega mesta dotaknete katere izmed tipk za izbiro levega kuhalnega mesta, bodo kuhalna mesta ločena in izklopljena.

» Če želite temperaturo spremeniti kasneje, želena temperaturo nastavite s pomočjo tipk "—"/"/+". na zaslonu sprednjega levega kuhalnega mesta.

### Izklop široko površinskega kuhalnega mesta

Široko površinsko kuhalno mesto lahko izklopite na 4 različne načine:

1. **Temperaturo znižate na stopnjo »0«.**

Široko kuhhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na »0«.

## 2. Z izklopom s funkcijo časovnika za široko površinsko kuhhalno mesto

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil široko površinsko kuhhalno mesto. **Vrednost »0«** se prikaže na zaslonu levega kuhhalnega mesta. **Vrednost »00«** se prikaže na

zaslonu časovnika. Simbol "⌚" in lučka tipke časovnika na sprednjem levem kuhhalnem mestu bosta izginila.

## 3. Z dotikom "ⓘ" tipk katerega koli levega kuhhalnega mesta.

Če se "ⓘ" med delovanjem široko površinskega kuhhalnega mesta dotaknete tipke za katero izmed levih kuhhalnih mest, bodo kuhhalna mesta ločena in izklopljena. Kuhhalno mesto, ki ni izklopljeno, bo še naprej delovalo pri nastavljenih ravneh.

## 4. Z dotikom simbola široko površinskega kuhhalnega mesta

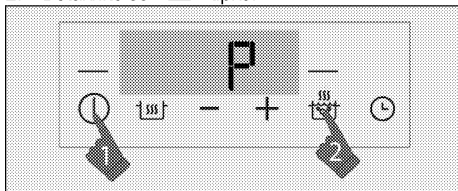
Če se dotaknete simbola za široko površinsko kuhhalno mesto, se bo kuhhalno mesto ločeno preklpilo na raven »0«. Če ni nastavljeno na nobeno raven, se bo kuhhalno mesto samodejno izklopilo v 10 sekundah.

### Nastavitev največje moči (OJAČEVALNIK)

Za hitro segrevanje lahko uporabite funkcijo ojačevalnika. Funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhhalnih mestih.

### Nastavitev največje moči (OJAČEVALNIK):

1. Želena kuhhalno mesto vklopite z dotikom pripadajoče "ⓘ" tipke.
2. Dotaknite se "⏻" tipke.



» Izbrano kuhhalno mesto bo delovalo z največjo močjo,

**simbol »P«** pa bo prikazan na zaslonu kuhhalnega mesta. Kuhhalno mesto se bo izklopilo, ko bo potekel čas ojačevalnika.

### Predčasen izklop nastavitve največje moči (OJAČEVALNIKA):

Nastavitev največje moči lahko kadar koli izklopite s pritiskom "⏻" tipke.

### Delovno načelo 2 con, ki sta nastavljeni v enaki navpični smeri:

Če je ena cona nastavljena na ojačevalnik stopnje in je druga cona, ki je nastavljena v enaki navpični smeri,

nastavljena višje od stopnje 6 (7, 8 in 9), se prva cona zniža na stopnjo 9 in druga cona je lahko nastavljena na višje od stopnje 6 (7, 8 in 9). Če je druga cona nastavljena na stopnjo ojačevalnika, se prva cona zniža na stopnjo 6.

### Zaklep za čiščenje

Zaklep za čiščenje za 20 sekund onemogoči delovanje vseh tipk na nadzorni plošči, da lahko ploščo na kratko očistite tudi kadar je vklopljena. V tem času izdelek ne bo omejil dovajanja napetosti.

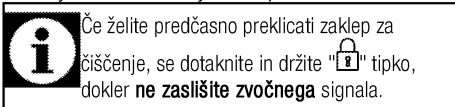
### Vklop zaklepa za čiščenje

1. Pritisnite in držite "⏻" tipko, dokler **ne zaslišite zvočnega signala** ob vklopu katerega koli kuhhalnega mesta.

Lučka zaklepa tipkovnice bo utripala in na zaslonu aktivnih kuhhalnih mest se bo začelo odštevanje od 20 navzdol. V tem času nobena izmed tipk na plošči ne bo delovala, z izjemo "ⓘ" tipke.

### Izklop zaklepa za čiščenje

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



### Varnostni zaklep

Ko so kuhhalna mesta izklopljena, lahko ploščo zaščitite z varnostnim zaklepom, ki preprečuje otrokom, da bi vklopili kuhhalna mesta. Varnostni zaklep lahko vklopite ali izklopite le, kadar so kuhhalna mesta izklopljena (v načinu pripravljenosti).

### Vklop varnostnega zaklepa

1. Pritisnite in držite "⏻" tipko, dokler **ne zaslišite zvočnega signala**, kadar je plošča v načinu pripravljenosti.

Varnostni zaklep se vklopi in lučka "⏻" tipke bo zasvetila.



### Izklop varnostnega zaklepa

1. Dotaknite se "⏻" tipke, dokler **ne zaslišite zvočnega signala**, kadar je varnostni zaklep vklopljen.

» Funkcija varnostnega zaklepa se bo izklopila in lučka "🔒" tipke bo ugasnila, potem ko bo dvakrat utripnila.

### Zaklep tipk

Zaklep tipkovnice lahko aktivirate, da preprečite nenamerno spreminjanje funkcij med delovanjem plošče.

### Vklop zaklepa tipk

1. Pritisnite in dolgo držite "🔒" tipko, medtem ko je katero koli izmed kuhalnih mest vklopljeno.

Najprej boste zaslišali le en zvočni signal. V tem primeru ste vklopili **zaklep za čiščenje**. **Nato še naprej pritisčajte tipko, ne da bi umaknili prst, dokler ne zaslišite dveh zaporednih zvočnih**

**signalov**. Lučka "🔒" tipke zasveti in vsa kuhalna mesta bodo zaklenjena.



Zaklep tipk lahko vklopite le v načinu delovanja. Ko je "🔒" zaklep tipk vklopljen, bo delovala le tipka. Ko se dotaknete katere koli

druge tipke, zasveti lučka "🔒" tipke, ki nakazuje, da je zaklep tipk vklopljen. Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep tipk, da lahko ponovno vklopite ploščo.

### Izklop zaklepa tipk

1. Dotaknite se "🔒" in približno 2 sekundi držite tipko.

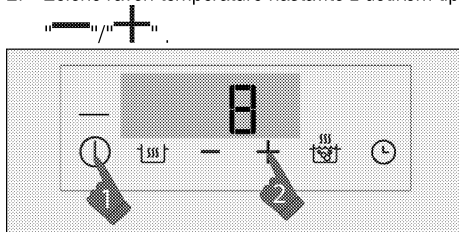
Funkcija je potrjena z zvočnim signalom. Lučka "🔒" tipke bo ugasnila in nadzorna plošča se bo odklenila.

### Funkcija časovnika

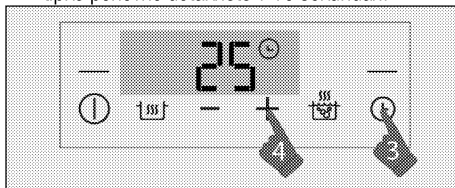
Ta funkcija vam olajša kuhanje. Kuhalne plošče vam ne bo treba preverjati ves čas kuhanja. Ob koncu časa, ki ste ga nastavili, se bo kuhavno mesto samodejno izklopilo.

### Vklop časovnika

1. Želena kuhavno mesto vklopite z dotikom pripadajoče "🕒" tipke.
2. Želena raven temperature nastavite z dotikom tipk "—"/"⊕".



3. Časovnik vklopite z dotikom "🕒" tipke. »00« in "🕒" na zaslonu kuhalnega mesta zasvetita simbola.
4. Nastavite želena trajanje z dotikom tipk "—"/"⊕".
5. Ponovno se dotaknite "🕒" tipke, da potrdite nastavev. Nastavev bo aktivirana, razen če se tipke ponovno dotaknete v 10 sekundah.



Časovnik lahko nastavite samo za delujoča kuhalna mesta.



Če želite nastaviti tudi časovnike drugih kuhalnih mest, ponovite zgoraj opisan postopek.



Časovnika ni mogoče nastaviti brez izbire kuhalnega mesta in njegove temperature.



Preostali čas kuhanja lahko vidite s ponovnim dotikom "🕒" tipke za ustrezno kuhavno mesto.

### Izklop časovnika

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

### Predčasen izklop časovnikov

Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča še naprej delovala z nastavljeno temperaturo, dokler je ne izklopite.

Časovnik lahko predčasno izklopite na dva načina:

**Časovnik izklopite, tako da znižate njegovo vrednost na »00«.**

1. Ponovno se dotaknite tipk "—"/"⊕" dokler se simbol »00« ne pojavi na zaslonu kuhalnega mesta z vklopljenim časovnikom.

» "🕒" Simbol bo **dokončno** ugasnil na zaslonu kuhalnega mesta in časovnik bo preklican.

**2 - Izklopite časovnik, tako da držite njegovo tipko približno 3 sekunde:**

1. Za 3 sekunde se dotaknite tipke "L" kupalnega mesta z vklopljenim časovnikom.

» "L" Simbol bo **dokončno** ugasnil na zaslonu kupalnega mesta in časovnik bo preklican.

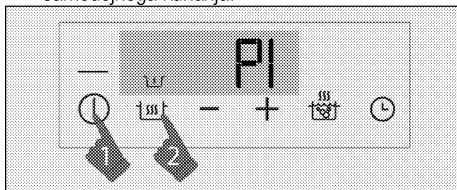
### Funkcija samodejnega kuhanja

S pomočjo te funkcije lahko kuhate hitro na 3 različnih stopnjah.

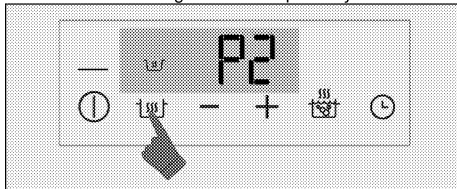
1. Ohranjanje toplote
2. Počasno vretje
3. Cvrtje

### Vklop funkcije samodejnega kuhanja brez nastavitve časovnika

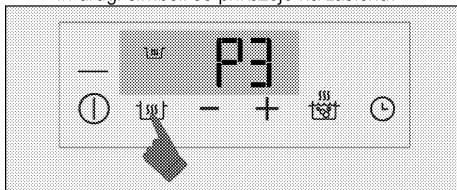
1. Želena kupalno mesto vklopite z dotikom pripadajoče "D" tipke.
2. Za 3 sekunde se dotaknite tipke "1 2 3" kupalnega mesta, na katerem želite vklopiti funkcijo samodejnega kuhanja.



3. Po prvem dotiku se na ustreznem kupalnem mestu vklopi stopnja ohranjanja toplote. **Simbol »P1«** in "1 2 3" in drugi simboli se prikažejo na zaslonu.
4. Po drugem dotiku se na ustreznem kupalnem mestu vklopi stopnja lahkega vrenja. **Simbol »P2«** in "1 2 3" in drugi simboli se prikažejo na zaslonu.



5. Po tretjem dotiku se na ustreznem kupalnem mestu vklopi stopnja cvrtja. **Simbol »P3«** in "1 2 3" in drugi simboli se prikažejo na zaslonu.



» Kupalno mesto začne delovati pri nastavljeni stopnji samodejnega kuhanja.

### Vklop funkcije samodejnega kuhanja z nastavitvijo časovnika

1. Želena stopnja samodejnega kuhanja izberite z dotikom "1 2 3" tipke za ustrezno kupalno mesto.
2. Časovnik vklopite z dotikom "L" tipke.

» **Simbol »00«** in "L" in drugi simboli se prikažejo na zaslonu.

3. Nastavite želeno trajanje z dotikom ravni "—" "1 2 3".

» Kupalno mesto bo celotno nastavljeno obdobje delovalo z izbrano stopnjo samodejnega kuhanja.

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

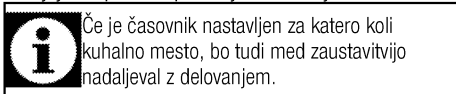
### Izklop funkcije samodejnega kuhanja

1. Določeno kupalno mesto lahko popolnoma izklopite z dotikom "D" tipke in izklopom funkcije samodejnega kuhanja.
2. Če želite, da kupalno mesto deluje na določeni stopnji in hkrati izklopiti funkcijo samodejnega kuhanja, nastavite želeno stopnjo temperature z

dotikom tipk "—" / "1 2 3". Kupalno mesto bo ob nastavljeni temperaturi nadaljevalo z delovanjem. Če ste predhodno nastavili časovnik, se nastavljeni čas kuhanja ne prekliča in se kuhanje nadaljuje pri nastavljeni stopnji temperature.

### Funkcija zaustavitve

Ustavite lahko vse funkcije (**razen časovnika**), ki delujejo na plošči s pomočjo te funkcije.



1. Za 3 sekunde se dotaknite "00" tipke, kadar deluje katero koli izmed kupalnih mest. Vsa delujoča kupalna mesta bodo zaustavljena. "00" Simbol se bo pojavil na zaslonu aktivnih kupalnih mest.
2. Za 3 sekunde se dotaknite "00" tipke, da ponovno zaženete vsa zaustavljena kupalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

### Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kupalnih mest

**Načini delovanja:** Indukcijska plošča neposredno po principu segreva kupalno posodo. Tako ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošče je hladnejša. Indukcijska plošča ima izjemen varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo možno varnost uporabe.



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

### Omejitev časa delovanja

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

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

Ko se kuhalno mesto samodejno izklopi, kot je opisano zgoraj, ga lahko ponovno vklopite.

**Tabela - 1:** Omejitev časa delovanja

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja – ura
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
Hitro segrevanje (P)	10 minut
P1	6
P2	4
P3	1,5

### Zaščita pred pregretjem

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

- Delujoče kuhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža na stopnjo 7 višje stopnje.

### Varnostni sistem proti razlitju

Plošča je opremljena z varnostnim sistemom proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil napajanje in izklopil ploščo.

**Med tem časom** je na indikatorju prikazano opozorilo »E«.

### Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je eden izmed principov njenega delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite, da bi se iz kuhalnega lonca (ki vsebuje vodo, mleko itd.) razlila tekočina, čeprav je bila tik pred razlitjem.

### Hrup ob delovanju

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

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

### Sporočilo o napaki

**Tabela – 2:** Kode in vzroki napak

Vir napake	Kazalec	Zaslon
Pritishili ste dve ali več tipk	Simbol »E« utripa.	Zaslon kuhalnega mesta
Plošča je pregreta	Simbol »H«, utripa.	Zaslon kuhalnega mesta



Za več informacij o sporočilih o napakah, ki se lahko pojavijo na nadzorni plošči za upravljanje na dotik, glejte tabelo - 2.



Če je površina nadzorne plošče na dotik izpostavljena intenzivni pari, se lahko celoten sistem za upravljanje izklopi in kaže signal napake.



Površina nadzorne plošče za upravljanje naj bo čista. Pojavi se lahko napačno delovanje.

## 6 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije

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



#### NEVARNOST:

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



#### NEVARNOST:

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

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



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

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



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

### Čiščenje plošče

#### Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite z mrzlo vodo in pri tem pazite, da na njej ne ostanejo sledi čistil. Nato jo obrišite do suhega z mehko krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanke poškodujejo steklokeramično površino. Posušeni ostanke na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, žično gobico ali podobnimi predmeti.

Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna, ki ga lahko kupite v trgovini, ali pa uporabite domačega, npr. kis ali limonin sok.

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



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

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



## 7 Odpravljanje težav

### Med pečenjem se pojavijo kapljice vode.

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

### Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

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

### Naprava ne deluje.

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

### Simbol "L" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

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

### Izbrano kuhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

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

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

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

### Ventilator še naprej deluje, čeprav je plošča izklopljena.

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



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





