

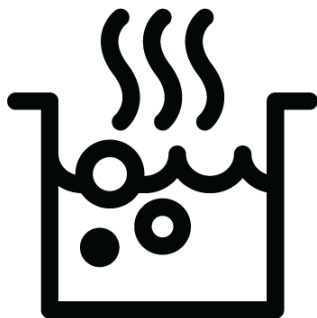


Ugradbeni plamenik / Perilica posuđa

Vgrajena kuhalna plošča / Navodila za uporabo

Vstavana platňa sporáka / Používateľská príručka

Placa empotrada / Manual del usuario



HII64200FMTW

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosne upute.....	4
1.1 Namjena.....	4
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna sigurnost.....	5
1.4 Siguran transport.....	7
1.5 Sigurna instalacija	7
1.6 Sigurna upotreba	8
1.7 Temperaturna upozorenja	8
1.8 Sigurnost prilikom kuhanja.	9
1.9 Indukcija.....	9
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	9
2 Upute za zaštitu okoliša.....	10
2.1 Direktiva o otpadu	10
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	10
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	10
2.3 Preporuke za uštedu energije	10
3 Vaš proizvod.....	11
3.1 Predstavljajući proizvoda.....	11
3.2 Tehničke specifikacije.....	12
4 Prva uporaba.....	13
4.1 Početno čišćenje	13
5 Kako koristiti grijaću ploču	13
5.1 Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje.....	13
5.2 Upravljačka ploča	16
6 Opće informacije o pečenju.....	24
6.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	24
7 Čišćenje i održavanje	25
7.1 Opće informacije o čišćenju	25
7.2 Čišćenje ploče za kuhanje	27
7.3 Čišćenje upravljačke ploče	27
8 Rješavanje problema.....	27



1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.



1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabel i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.

- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
 - Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
 - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prienosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:
- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
 - Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.

- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se

deformirati zbog toplinskog učinka tijekom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
- Nemojte dirati površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.

- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

1.8 Sigurnost prilikom kuhanja.

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tekućem ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.

1.9 Indukcija

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.

- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Nakon upotrebe isključite zonu na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tijekom duge i intenzivne uporabe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.

1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Onesite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

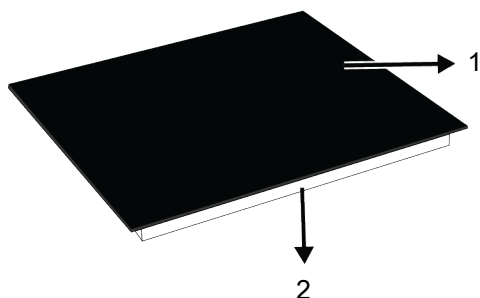
Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

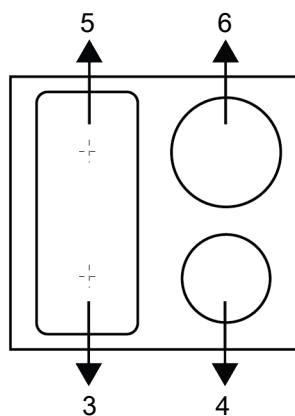
U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskej učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos topline između područja za pečenje i dna posude.

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja



- 2 Donje kućište
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja

3.2 Tehničke specifikacije

Ploča za kuhanje – opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	52 / 580 / 510 *
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	maks. 7,2 kW

Zone za kuhanje

Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1600 Š / Pojačivač 1800 Š

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tablici je visina donjeg kućišta proizvoda.



Za modele koji dolaze s pričvrsnim oprugama i brtvom brtvom pričvršćenom na proizvod, uzmite u obzir da su mjere širine i dubine za 10 mm veće od ovih mjerenja.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

5 Kako koristiti grijaću ploču

5.1 Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje

Opća upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis radi isključivanja proizvoda kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuhanje ne stavljajte neuravnotežene lonce/tave i one koji se lako nagnju.
- Ne zagrijavajte lonce/tave koji su prazni. To može oštetiti lonce i uređaj.
- Nakon svake upotrebe ugasisite plamenike ploče za kuhanje.
- Oštetit ćete uređaj ako ga koristite a na njemu nisu lonac ili tava. Nakon svake upotrebe ugasisite ploče za kuhanje.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takve otopljene materijale odmah očistite s površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da tijekom kuhanja ne prolijete hladne tekućine.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

- U lonce i tave stavite odgovarajuću količinu hrane. Stoga možete spriječiti da hrana pokipi iz lonca/tave i nećete trebati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce na lonce i tave koji se nalaze na plamenicima/zonama kuhanja.
- Lonce postavite tako da budu na sredini plamenika/zona kuhanja. Ako želite staviti lonac na različiti plamenik/zonu kuhanja ne klizite prema željenom plameniku već podignite lonac i zatim ga stavite na drugi plamenik.

Način rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje je poput otvorenog strujnog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sustav ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonca / tava zagrijava se uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Stoga, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje već izravno na loncu/tavi iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplinom lonca/tave za kuhanje.

Prednosti indukcijskog kuhanja

Indukcije ploče za kuhanje nude neke prednosti jer se toplina prenosi izravno na lonce/tave za kuhanje.

- Hrana koja pokipi tijekom kuhanja neće odmah zagoriti jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava izravno. Jednostavnije se čisti.

- Kuhanje treba biti brže jer se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje. Stoga, štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge tipove ploča za kuhanje.
- Kako se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje nema gubitak topline i tako se osigurava učinkovito kuhanje.
- Činjenica kako se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje se ne zagrijava izravno kada se lonci/tave za kuhanje uklone s površine za kuhanje to omogućuje sigurnu upotrebu i sprječava moguće nezgode prilikom kuhanja.

Upute za siguran rad:

- Ne odabirite visoke razine zagrijavanja kada koristite lonce/tave za kuhanje koji se ne lijepe s malom količinom ulja ili ako ih koristite bez ulja (npr. teflon).
- Staklenu površinu za kuhanje ne koristite kao površinu na koju ćete odlagati stvari ili rezati.
- Ne stavljajte.
- Za kuhanje nikad ne koristite aluminijsku foliju. Na indukcijsku zonu kuhanja nikad ne stavljajte hranu omotanu u aluminijsku foliju.
- Predmete s magnetima poput kreditnih kartica ili traka držite podalje od ploče za kuhanje kada radi.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi pećnica koja se koristi tada senzori ploče za kuhanje mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sustavu navedene su u dijelovima u nastavku. Međutim, ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja.

Lonci/tave za kuhanje

Trebate koristiti fermomagnetno, kvalitetno posuđe (lonce i tave za kuhanje) s oznakom ili upozorenje kako je kompatibilno samo s indukcijskim kuhanjem na vašoj indukcijskoj ploči za

kuhanje. Općenito, što je veći udio željeza to će lonci/tave za kuhanje bolje kuhati. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene dolje.

Lonci/tave za kuhanje:

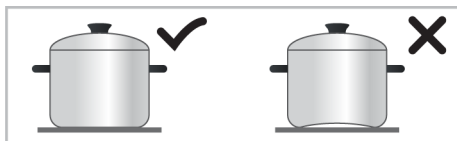
- Lonci/tave od lijevanog željeza
- Lonci/tave od emajliranog čelika
- Lonci/tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s oznakom ili upozorenjem da su kompatibilni s indukcijskim kuhanjem)

Neodgovarajući lonci/tave za kuhanje:

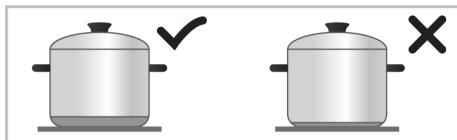
- Aluminijski lonci/tave
- Bakreni lonci/tave
- Mjedeni lonci/tave
- Stakleni lonci/tave
- Glineno posuđe
- Posuđe od porculana i keramike

Preporuke:

- Koristite samo lonce/tave s ravnim dnom. Ne koristite lonce/tave s konveksnim ili konkavnim dnom.

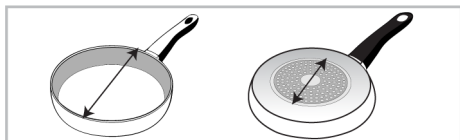


- Koristite lonce/tave za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine na površini.

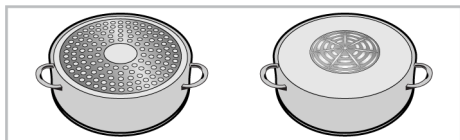


- Dno nekih lonaca/tava za kuhanje ima manje feromagnetno polje od svog pravog promjera. Samo to područje će se zagrijati na ploči za kuhanje. Stoga, toplina se neće ravnomjerno rasporediti te će performanse kuhanja biti umanjene. Uz to, takvi lonci/tave za kuhanje možda neće prepoznati velike indukcijske ploče

za kuhanje. Stoga se ploča za kuhanje treba odabrati u skladu s veličinom feromagnetnog polja.



- Neki lonci/tave za kuhanje imaju dno koje sadrži neferomagnetne materijale poput aluminija. Takvi lonci/tave za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska ploča za kuhanje uopće neće prepoznati. U nekim se slučajevima može pojaviti upozorenje o lošim loncima.



Preporučene veličine lonaca/tava za kuhanje

Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - duljina 390

Hoće li indukcijska ploča prepoznati lonce/tave za kuhanje ovisi o promjeru i feromagnetnom materijalu u dnu lonca/tave. Kako bi se osigurala prepoznavanje lonaca/tava za kuhanje i učinkovito kuhanje lonci/tave za kuhanje treba odabrati prema veličini ploče za kuhanje. Preporučena veličina lonaca/tava za kuhanje navedena je gore.

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti korak veće kuhalište. Upotreba veće zone kuhanja

i Ravnomjerno raspoređivanje posuđa za kuhanje na desne, lijeve i središnje zone za kuhanje na ploči za kuhanje zbog odabir zone kuhanja pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja prilikom kuhanja više jela na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Testiranje lonaca/tava za kuhanje

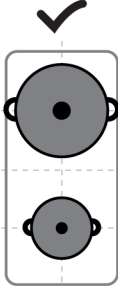
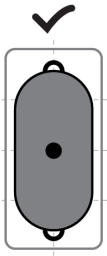
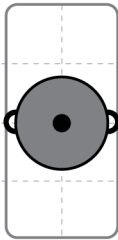
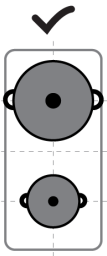
Provjerite je li posuda za kuhanje komaptibilna s indukcijskom pločom na temelju dolje navedenih metoda.

- Kompatibilna je ako dno posude ima magnet.
- Kompatibilna je ako ne treperi kada stavite posudu na indukcijsku ploču za kuhanje i kad uključite ploču.

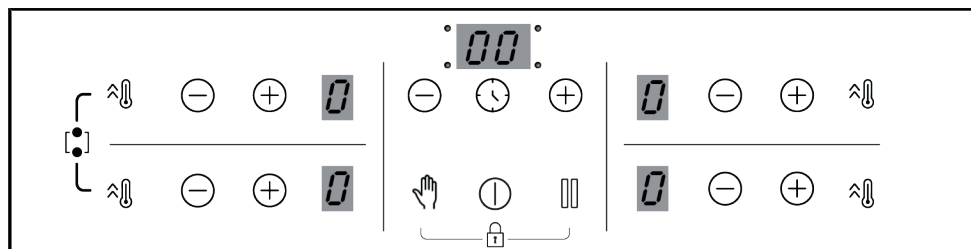
ne uzrokuje gubljenje energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom

Vaša ploča za kuhanje opremljena je sa širokom površinom za kuhanje (fleksibilnom površinom). Ovom površinom za kuhanje možete rukovati kao pojedinačnom pločom za kuhanje neovisnom o drugima za manje lonce/tave za kuhanje. Kombiniranu funkciju možete aktivirati za ove zone kuhanja i pretvoriti ih u jedinstvenu površinu za kuhanje u velikim loncima.

Kao dvije neovisne zone kuhanja		Kao pojedinačnu zonu kuhanja	
	Zone kuhanja sa širokom površinom imaju dvije zone kuhanja, prednju i stražnju. Ove zone možete koristiti kao dvije neovisne zone kuhanja za različite razine temperature s različitim loncima/tavama za kuhanje. Lonce/tave za kuhanje stavite u središte odvojenih zona kuhanja.		Za kuhanje u velikim loncima/tavama za kuhanje stavite lonac/tavu tako da pokriva središte obje zone kuhanja i da je u središtu zone kuhanja.
	Za kuhanje u jednom loncu/tavi za kuhanje stavite ih u središte prednje ili stražnje zone kuhanja. Ne stavljajte lonce/tave za kuhanje u središte zone kuhanja.		Ako želite kuhati u dva različita lonca/tave na istoj razini temperature možete kombinirati zone kuhanja sa širokom površinom (fleksibilnu) i kuhati u dva različita lonca/tave na istoj temperaturi. Stavite lonac/tave za kuhanje tako da budu opet u središtu zone.

5.2 Upravljačka ploča



Tipke

-  : Tipka za uključivanje/isključivanje
-  : Tipka tajmera
-  : Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).
-  : Ključ za zaključavanje tokom čišćenja
-  : Tipka za zaustavljanje
-  : Tipka za povećanje
-  : Tipka za smanjenje

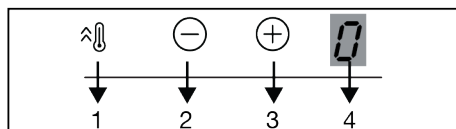
Simboli

-  : Simbol kombinacije zone široke površine za kuhanje *

 : Simbol zaključavanja tipki

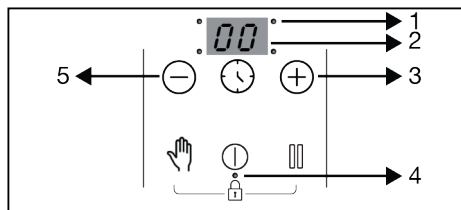
* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Prikaz zone za kuhanje



- 1 Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).
- 2 Tipka za smanjenje temperature
- 3 Tipka za povećanje temperature
- 4 Indikator temperature odgovarajuće ploče za kuhanje

Prikaz vremenskog programatora



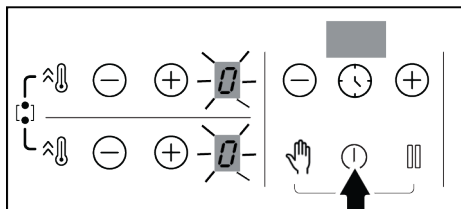
- 1 LED svjetlo radne točke za tajmer
- 2 Pokazatelj tajmera
- 3 Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 4 LED svjetlo za zaključavanje tipki / zaključavanje zbog djece
- 5 Tipka za smanjenje tajmera

Općenita upozorenja za upravljačku ploču

- Ovim proizvodom se upravlja preko upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na svojoj upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir bit će potvrđena zvučnim signalom.
- Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati smetnje u funkcijama.
- Ploča za kuhanje automatski će se vratiti u pasivni režim ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedna operacija.
- Proizvod će se isključiti iz sigurnosnih razloga ako se dulje vrijeme ne dira nijedna tipka.

Uključivanje ploče za kuhanje:

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili ploču za kuhanje.
⇒ "0" se pojavljuje na zaslonu svih zona za kuhanje.



Isključivanje zone za kuhanje:

- ✓ Aktivna zona kuhanja može se isključiti na 4 različita načina:

✓ **Dodirom tipke ①;** Dodirnite tipku ①.

1. **Spuštanjem temperature na razinu "0";** Zonu za kuhanje možete isključiti postavljanjem temperature na razinu "0".
2. **Pomoću funkcije isključivanja na vremenskom programatoru za željenu zonu kuhanja;** Kada vrijeme istekne, vremenski programator će isključiti zadatu zonu za kuhanje. "0" ili "00" pojavit će se na povezanom zaslonu. Kad vrijeme istekne, oglasit će se zvučni alarm. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da biste utišali zvučni alarm.
3. **Dodirom tipki (+)/(-) za određenu zonu istodobno za željenu zonu kuhanja;** Možete isključiti odnosnu zonu za kuhanje dodirom istodobno njenih tipki (+)/(-).



Ako je ili uključeno nakon što je zona za kuhanje isključena, to znači da je zona za kuhanje i dalje topla. Nemojte dodirivati zone za kuhanje.

Oznaka preostale topline

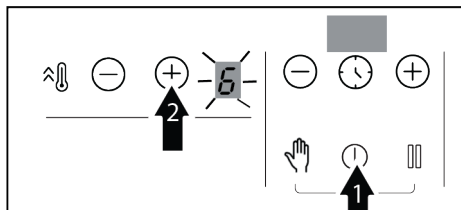
Ako znak svijetli na zaslonu zone za kuhanje, to znači da je grijaća ploča još topla i može se koristiti da malu količinu hrane održava toplom. Ovaj znak će se uskoro pretvoriti u , što znači da je grijaća ploča manje topla.



Kad se prekine napajanje, oznaka preostale topline neće svijetliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje.

Postavljanje razine temperature

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipke (+)/(-) da biste postavili željene razine temperature.



⇒ Odgovarajuća zona kuhanja počeo će raditi na postavljenoj razini temperature.



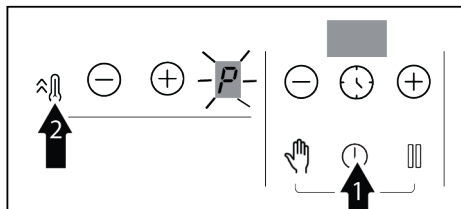
Vanjski dio indukcijske ploče za kuhanje od 280 mm (ako je proizvod opremljen indukcijskom pločom za kuhanje od 280 mm) uključuje se samo kada na ploču za kuhanje stavite posudu koja prekriva ploču za kuhanje, a temperaturu postavite na više od 8.

Postavljanje velike snage (POJAČIVAČ)

Za brzo grijanje možete koristiti funkciju pojačivača. Međutim, ova se funkcija ne preporučuje za dugotrajno kuhanje. Funkcija pojačivača možda nije dostupna na svim zonama kuhanja.

Odabir velike snage (POJAČIVAČ):

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipku povezane zone.



⇒ Odabrana zona za kuhanje radit će maksimalnom jačinom i znak "P" pojavit će se na zaslonu zone za kuhanje. Zona kuhanja neće raditi s postavkom pojačivača i nastavit će s radom na razini "9".

Prijevremeno isključivanje postavke velike snage (POJAČIVAČ):

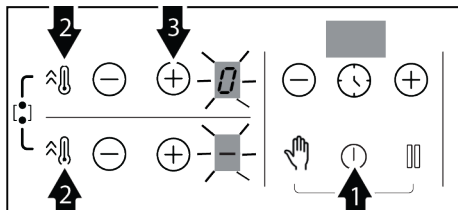
Postavku velike snage možete isključiti kad god želite dodiranjem tipke ili . Zona kuhanja neće raditi s postavkom pojačivača i nastavit će s radom na razini 9.

Princip rada dvije zone koje se nalaze u istom okomitom smjeru:

Ako je jedna zona postavljena na razinu pojačivača a zatim je druga zona, koja je smještena u istom okomitom smjeru, postavljena na razinu veću od razine 6 (7, 8 i 9), prva se zona spušta na razinu 9, a druga se može postaviti na razinu veću od razine 6 (7, 8 i 9). Ako je druga zona postavljena na razinu pojačivača, prva zona se spušta na razinu 6.

Uključivanje velike površine zone za kuhanje

1. Dodirnite tipku ① da bi ste uključili grijaću ploču.
2. Da biste uključili veliku površinu zone za kuhanje, pritisnite tipku za obje zone za kuhanje istodobno otprilike 3 sekunde.



⇒ "0" će se pojaviti na zaslonu stražnje lijeve zone za kuhanje. će se pojaviti na zaslonu prednje lijeve zone za kuhanje i aktivirat će se velika površina zone za kuhanje.

3. Dodirnite tipke / stražnje lijeve zone za kuhanje da biste postavili temperaturu između "0" i "9".



Nakon što se uključi velika površina zone za kuhanje, temperatura se može podesiti tipkama $\oplus/\ominus$ stražnje lijeve zone za kuhanje. Ne možete podesiti temperaturu tipkama $\oplus/\ominus$ prednje lijeve zone za kuhanje.

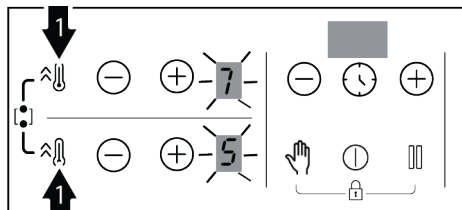


Velike površine lijeve zone za kuhanje objašnjene su kao primjer. Ako na desnoj strani ploče za kuhanje postoji velika površina zone za kuhanje, iste upute vrijede i za navedenu zonu za kuhanje.

⇒ Zona za kuhanje se uključuje.

Uključivanje velike površine zone za kuhanje dok rade jedna ili obje lijeve zone za kuhanje

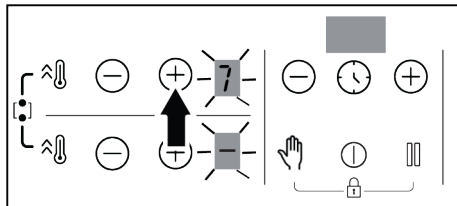
- ✓ Dok rade jedna ili obje lijeve zone za kuhanje, možete kombinirati obje zone za kuhanje aktiviranjem velike površine zone za kuhanje. Dakle, možete koristiti veću površinu zone za kuhanje na istoj razini.



1. Da biste uključili veliku površinu zone za kuhanje dok su jedna ili dvije lijeve zone za kuhanje uključene, pritisnite tipku $\hat{\wedge}$ za obje zone za kuhanje istodobno otprilike 3 sekunde.

- ⇒ Vrijednost temperature posljednje odabrane zone za kuhanje pojavit će se na zaslonu prednje lijeve zone za kuhanje i aktivirat će se velika površina zone za kuhanje.
- ⇒ Kombinirane zone za kuhanje nastavit će raditi s vrijednosti temperature i vremenskog programatora (ako je dostupno) lijeve zone za kuhanje koju ste

odabrali. Vrijednost lijeve zone za kuhanje koja je prva postavljena prije kombiniranja zona za kuhanje bit će poništena.



- ⇒ Da biste promijenili temperaturu, dodirnete tipke za stražnju lijevu zonu za kuhanje $\oplus/\ominus$ i postavite željenu temperaturu.



Ako dodirnete tipku lijeve zone za kuhanje $\hat{\wedge}$ dok je aktivna široka površina zone za kuhanje, zone za kuhanje će raditi na razini pojačivača.

Isključivanje velike površine zona za kuhanje

- ✓ Velika površina zona za kuhanje može se isključiti na 4 različita načina:

1. **Spuštanjem temperature na razinu "0":** Široku površinu zone za kuhanje možete isključiti spuštanjem razine temperature na "0".
2. **Pomoću funkcije isključivanja na vremenskom programatoru za veliku površinu zone za kuhanje:** Kada vrijeme istekne, vremenski programator će isključiti veliku površinu zone za kuhanje. "0" pojavit će se na zaslonu lijeve zone za kuhanje i "00" pojavit će se na zaslonu vremenskog programatora.
3. **Istodobnim dodirom tipki $\oplus/\ominus$ bilo koje lijeve zone za kuhanje:** Ako istodobno dodirnete tipke $\oplus/\ominus$ bilo koje lijeve zone za kuhanje, zone za kuhanje će se odvojiti i isključiti.

4. **Pritiskom tipke  obje zone za kuhanje istodobno oko 3 sekunde:** Zone za kuhanje će se isključiti ako pritisnete istodobno tipke  obje zone za kuhanje oko 3 sekunde.

Zaključavanje tokom čišćenja

Zaključavanje tokom čišćenja sprječava rad svih tipki na upravljačkoj ploči u trajanju od 20 sekundi dok je grijača ploča uključena kako bi korisnik mogao obaviti kratkotrajno čišćenje. Proizvod neće trošiti električnu energiju tokom ovog vremena.

Uključivanje zaključavanja tokom čišćenja

1. Dodirnite i držite tipku  sve dok **začujete zvuk jednog signala** kad je uključena bilo koja zona za kuhanje.
2. Odbrojanje od 20 unatrag počinje na zaslonu vremenskog programatora na grijaćoj ploči. Nijedna tipka na ploči neće raditi osim tipke  tijekom cijelog tog razdoblja.

Isključivanje zaključavanja tokom čišćenja

Ne morate pritisnuti nijednu tipku da biste isključili zaključavanje tokom čišćenja. Nakon 20 sekundi ploča za kuhanje dat će zvučni signal i zaključavanje tokom čišćenja automatski će se isključiti.

 Ako želite isključiti zaključavanje tokom čišćenja ranije, dodirnite i držite tipku  dok **začujete dva zvučna signala**.

Zaključavanje zbog djece Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Kad su zone za kuhanje isključene, grijaću ploču možete zaštititi zaključavanjem zbog djece kako biste spriječili da djeca uključe zone za kuhanje. Zaključavanje zbog djece možete uključiti i isključiti samo ako su zone za kuhanje isključene (u pasivnom režimu).

Uključivanje zaključavanja zbog djece

1. Dodirnite i držite istodobno tipke  i  dok **začujete jedan zvučni signal** kad je ploča za kuhanje u pasivnom režimu.
- ⇒ Uključit će se zaključavanje zbog djece. “L” će se prikazati na neko vrijeme na zaslonu svih zona za kuhanje, a decimalna točka tipke  bit će uključena.

 Ako se pritisne bilo koja tipka dok je aktivirano zaključavanje zbog djece, čut će se dva zvučna signala i “L” će treptat na zaslonu svih zona za kuhanje.

Isključivanje zaključavanja zbog djece

1. Dodirnite i držite istodobno tipke  i  dok **začujete dva zvučna signala** kad je zaključavanje zbog djece uključeno.
2. Značajka zaključavanja zbog djece bit će isključena. “L” će treptat na zaslonu svih zona za kuhanje i svjetlo tipke  će se ugasiti.

Zaključavanje tipki

Možete uključiti zaključavanje tipki kako biste spriječili da se funkcije greškom izmijene tijekom rada grijaće ploče.

 Zaključavanje tipki će se poništiti ako se prekine napajanje.

Uključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite i držite istodobno tipke  i  dok **začujete jedan zvučni signal**.
2. Uključuje se zaključavanje tipki, a decimalna točka tipke  uključit će se nakon treptanja.

i Zaključavanje tipki možete aktivirati samo u režimu rada. Samo će tipka ① biti funkcionalna ako je uključeno zaključavanje tipki. Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, treptat će decimalna točka tipke ① što pokazuje da je zaključavanje tipki aktivno. Ako grijaću ploču isključite dok su tipke zaključane, morate isključiti zaključavanje tipki da biste mogli ponovo uključiti grijaću ploču. Ako dodirnete bilo koju tipku a da ne isključite zaključavanje tipki, “L” će treptati na zaslonu svih zona za kuhanje što pokazuje da je zaključavanje tipki aktivno. Isključite zaključavanje tipki da biste ponovo uključili ploču za kuhanje.

Isključivanje zaključavanja tipki

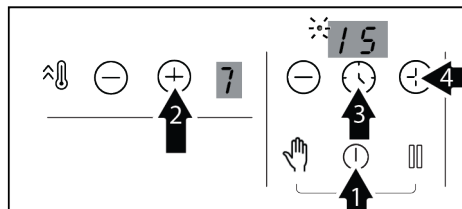
1. Dodirnite istodobno tipke i dok **začujete dva zvučna signala** kad je zaključavanje tipki aktivno.
2. Svjetlo tipke će se ugasiti, a otključat će se upravljačka ploča.

Funkcija vremenskog programatora

Ova funkcija olakšava vam kuhanje. Nije nužno paziti na ploču tijekom cijelog vremena kuhanja. Zona za kuhanje će se isključiti automatski na kraju odabranog vremena.

Uključivanje vremenskog programatora

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipke $\oplus/\ominus$ da biste postavili željene razine temperature.



3. Dodirnite tipku da biste uključili vremenski programator. Znak “00” i decimalna točka odabrane zone treptat će na vremenskom programatoru.
4. Dodirnite tipke $\oplus/\ominus$ vremenskog programatora da biste postavili željeno trajanje.
5. Nakon 10 sekundi, postavka će se uključiti. Decimalna točka odabrane zone zasvijetlit će na zaslonu vremenskog programatora.
6. Da biste postavili vremenske programatore ostalih zona za kuhanje, ponovite gore opisani postupak.

i Ako je više od jedne vrijednosti vremenskog programatora postavljeno na različite zone, na zaslonu vremenskog programatora prikazuje se vremenski programator zone koji ima minimalnu vrijednost vremenskog programatora, a decimalna točka za tu zonu trepti. Decimalne točke ostalih zona neprestano svijetle.

i Preostalo vrijeme kuhanja možete vidjeti dodirom tipke za svaku zonu kuhanja. Svako dodirivanje će rezultirati prikazom različitih vrijednosti vremenskog programatora. U konačnici, ponovno se prikazuje minimalna vrijednost vremenskog programatora.

i Vremenski programator se ne može podesiti ako se ne odaberu zona za kuhanje i vrijednost temperature za zonu kuhanja.

i Vremenski programator se može podesiti samo za zone za kuhanje koje su u funkciji.

Isključivanje vremenskog programatora

Nakon isteka postavljenog vremena, grijača ploča će se automatski isključiti i začut će se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučni signal. Ako ne pritisnete nijednu tipku, zvučni signal će se isključiti nakon nekoliko minuta.

Ranije isključivanje vremenskog programatora

- ✓ Ako ranije isključite vremenski programator, grijača ploča će nastaviti raditi na željenoj temperaturi dok se ne isključi. Vremenski programator možete ranije isključiti na dva različita načina:

1. **Isključivanje vremenskog programatora za povezanu zonu spuštanjem njegove vrijednosti na "00":** Dodirnite tipke vremenskog programatora $\oplus/\ominus$ dok se "00" ne pojavi na zaslonu zone za kuhanje čiji je vremenski programator aktivan.

⇒ Simbol decimalne točke povezane zone trajno će se ugasiti i vremenski programator će se poništiti.

2. **Isključivanje vremenskog programatora za povezanu zonu istodobnim dodirom tipki povezane zone $\oplus/\ominus$:** Dodirnite istodobno tipke povezane zone $\oplus/\ominus$.

⇒ Simbol decimalne točke povezane zone trajno će se ugasiti i vremenski programator će se poništiti.



Nakon ovog koraka razina temperature odnosno zone bit će "0" također s razinom vremenskog programatora.

Funkcija zaustavljanja

- ✓ Pomoću ove funkcije možete smanjiti razinu radne temperature u zonama za kuhanje na minimalnu razinu (razina 1).



Ako je vremenski programator podešen za bilo koju zonu kuhanja, nastaviti će raditi tijekom zaustavljanja.

1. Dodirnite tipku $\square$ tijekom rada bilo koje zone za kuhanje.

⇒ Sve će aktivne zone za kuhanje raditi na minimalnoj razini (razina 1). $\square$ Znak će se pojaviti na zaslonu aktivne zone za kuhanje.

2. Ponovno dodirnite tipku $\square$ da biste ponovo aktivirali sve zone za kuhanje s njihovim prethodnim postavkama.

Funkcija upravljanja snagom

Vaš uređaj opremljen je funkcijom upravljanja snagom. Ovom funkcijom možete promijeniti ukupnu snagu koju štednjak može povući. Funkcija upravljanja snagom ima dostupnih 8 razina.

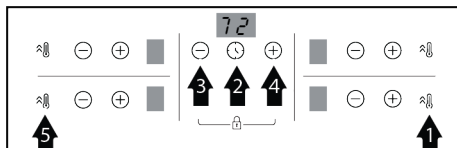
Funkcija upravljanja snagom - Razine ukupne snage koje se mogu podesiti

Pokazatelj zaslona upravljanja snagom Ukupna snaga

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Za promjenu ukupne snage;

1. Dodirnite gumb $\textcircled{1}$ i uključite ploču za kuhanje. Ponovno dodirnite gumb $\textcircled{1}$ i isključite ploču isključeno za kuhanje.
2. Zatim posebno dodirnite gumb $\wedge$ prednje desne zone, gumb $\odot$, gumb tajmera $\ominus$, gumb tajmera $\oplus$ i na kraju gumb lijevo prednje zone $\wedge$.



3. Podešena razina upravljanja snagom prikazana je na zaslonu tajmera.
4. Dodirnite gumb  za prebacivanje između razina i podesite željenu vrijednost ukupne snage.
5. Potvrdite postavku dodirnom na gumb  i isključite ploču za kuhanje. Aktivirat će se vrijednost ukupne snage koju ste podesili.

 Razine temperature koje možete dodijeliti pločama za kuhanje mogu se razlikovati ovisno o podešenoj razini ukupne snage. Razina temperature na koju će se zagrijati ploča za kuhanje automatski će se smanjit u skladu s postavkom snage koju će koristiti štednjak. Ovo nije pogreška.

 Ako se tijekom promjene razine snage dodirne tipka koja nije navedena u slijedu, postavka se ne može izvršiti. Za podešavanje morate ponoviti korake od početka.

Sigurna i učinkovita uporaba indukcijskih zona za kuhanje

Principi rada: Indukcijska grijača ploča zagrijeva direktno posudu za kuhanje, kao rezultat svojih principa rada. Zato ima mnoge prednosti u usporedbi s drugim vrstama grijaćih ploča. Radi učinkovitije i površina grijaće ploče se ne zagrijava. Indukcijska grijača ploča je opremljena vrhunskim sigurnosnim sustavom koju daje maksimalnu sigurnost kod uporabe.

 Vaša grijača ploča može biti opremljena indukcijskim zonama za kuhanje s promjerom od 145, 180, 210 i 280 mm, ovisno o modelu. Kod indukcijske funkcije, svaka zona za kuhanje otkriva promjer svake posude koja se na nju postavi. Energija se stvara samo gdje je posuda u kontaktu sa zonom za kuhanje i na taj se način postiže maksimalna ušteda energije.

 Uređaj se može uključivati isključivati kada radi na razinama od 1 do 7, posebno kod posuđa malog promjera i kada je razina vode ili ulja niska. To ne predstavlja grešku.

Sustav automatskog isključivanja

Upravljanje štednjakom ima sustav automatskog isključivanja. Ako se jedna ili više zona kuhanja ploče ostavi uključena, ploča za kuhanje se automatski isključuje nakon određenog vremena (pogledajte tablicu -1). U slučaju da je ploči za kuhanje dodijeljen tajmer tada se isključuje i zaslon tajmera.

Vremensko ograničenje automatskog isključivanja ovisi o odabranoj razini temperature. Najduže vrijeme rada se koristi na ovoj razini temperature.

Korisnik može ponovno koristiti zonu kuhanja ploče nakon što se ona automatski isključila na gore opisan način.

Razina temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Razina temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
9	30 min.
P (pojačivač)	10 min. (*)
(*) Grijaća ploča će pasti na razinu 9 nakon 10 minuta	

Tablica 1: Vrijeme automatskog isključivanja

Zaštita od pregrijavanja

Vaša grijaća ploča je opremljena senzorima koji imaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja se može primijetiti sljedeće:

- Aktivne zone za kuhanje se mogu isključiti.
- Odabrana razina može pasti na razinu 7 sa veće razine.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša grijaća ploča je opremljena sustavom zaštite od prelijevanja. Ukoliko dođe do prelijevanja (kad jelo pokipi) na upravljačku

ploču, sustav će odmah prekinuti napajanje i isključiti grijaću ploču. "E" se pojavljuje na prikazu tijekom ovog razdoblja.

Precizno podešavanje snage

Indukcijska grijaća ploča odmah reagira na naredbu, zbog svojih radnih svojstava. Jako brzo mijenja postavke snage. Tako možete spriječiti da lonac (koji sadrži vodi, mlijeko, itd.) pokipi čak i kad je na rubu.



Ako je površina upravljačke ploče izložena intenzivnoj pari, cijeli upravljački sustav se može isključiti i dati signal o pogrešci.



Držite površinu dodirne upravljačke ploče čistom. Može se primijetiti pogrešan rad.

6 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

6.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane uvijek uklonite višak vode iz nje i polako je stavljajte u vrelo ulje. Pripazite i prije prženja odmrznite zamrznutu hranu.
- Kad ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuhanju uz uštedu energije pogledajte u dijelu „Upute o zaštiti okoliša“.
- Temperatura pripreme hrane i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.

Tablica vremena pripreme hrane

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Otapanje		
Otapanje čokolade (npr. robna marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60 % kaka, 150 g)	1	20 ... 30
Maslac (200 g)	6	5 ... 6

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Zakuhavanje, grijanje, održavanje topline		
Vodu 1 L (Vrenje)	P	3 ... 5
Vodu 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mlijeko 1 L (Vrenje)	6	4 ... 6
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)	1-2	18 ... 22
Biljno ulje (Zagrijavanje) (Suncokretovo ulje 0,5 L)	8	3 ... 5
Vrenje		
Krumpir bez kore grubo mljeven (2 Komad veliki)	9	12 ... 14
Filet lososa	8	10 ... 15
Kobasice	9	2 .. 4
Tjestenina (150 g)	8	8 ... 12
Kuhanje, sotiranje		
Jela od riže (200 g riža)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Noin puding (ašure) **		
Prokuhani slanetak Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	5 ... 6
Prokuhani slanetak kuhanje - za Noin puding (ašuru)	3	10 ... 30
Pšenica Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	2 ... 5
Pšenica kuhanje - za Noin puding (ašuru)	3	10 ... 30
Noin puding (ašure) -Svi sastojci	8	20 ... 25
Koljenica s povrćem **		
Sotirano povrće	9	3 ... 8
Pečenje	4-5	120 ... 150
Juhe (npr. juha od leće)	6-7	17 ... 20
Plitko prženje		
Filet lubina	8	3 ... 7
Odrezak s leđa goveda tzv. sirloin ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Kobasice	8	2 ... 5
Pržena jaja	7	4 ... 8
Prženi krumpirići		
Prženo tijesto	8	13 ... 16
Šnicla	8	5 ... 7
Pileći medaljoni	8	4 ... 6
* Preporučuje se koristiti Wok tavu.		
** Preporučuju se koristiti tavu/posudu od lijevanog željeza.		

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!

- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.

- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti proizvode za čišćenje parom.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zadržati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ naniželi na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebiti površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština poput ostataka mlijeka, umaka od rajčica i ulja može izazvati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima ploča za kuhanje, odmah očistite svu prolivenu tekućinu nakon što se ploča za kuhanje ohladila kad je isključite.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.

- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklenu površinu u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve čišćenje možete dovršiti u skladu s informacijama u nastavku.

- Hranu punu šećera poput tamne kreme, škroba ili sirupa treba odmah očistiti bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklena površina za kuhanje će se trajno oštetiti.
- Sredstva za čišćenje ne koristite za čišćenje kada je ploča za kuhanje vruća jer može doći do pojave trajnih mrlja.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije upkopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj upkopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

- Ako se ploča za kuhanje ne uključi kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego što ga uključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smiju se koristiti odgovarajući lonci. >>> Provjerite svoje posude.

ikona uvijek svijetli na zaslonu ploče za kuhanje.

- Lonci se ne smiju stavljati na radnu ploču za kuhanje. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni kuhanja.

- Vaš lonac možda nije prikladan za indukciju. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na ploči za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.
- Lonac ili zona ploče za kuhanje mogu biti prevrući. >>> Pričekajte da se ohlade.

Odabrana zona ploče za kuhanje iznenada se isključi dok radi.

- Možda je isteklo vrijeme kuhanja odabranog odjeljka. >>> Možete postaviti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Možda je neki predmet prekrio upravljačku ploču osjetljivu na dodir. >>> Uklonite predmet s ploče.

Iako je ploča za kuhanje uključena, lonac se ne zagrijava.

- Lonac možda nije prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na ploči za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.

Ventilator za hlađenje nastavlja raditi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok elektronička oprema u ploči za kuhanje ne padne na odgovarajuću temperaturu.

Buka iz štednjaka tijekom kuhanja

- Mogu se čuti neki zvukovi iz štednjaka za vrijeme kuhanja. Ti zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. To su normalni zvukovi, oni nisu znak kvara i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Zvuk ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu s temperaturom uređaja.. Ventilator ima različite razine rada te radi na određenoj razini u skladu s temperaturom.
- **Slabo zujanje poput zvuka transformatora kad radi:** To je zbog načina rada indukcijske tehnologije. Kako se toplina izravno prenosi do dna posude za kuhanje to zujanje može se čuti zbog materijala od kojeg je izrađena posuda za kuhanje. Stoga se različiti zvukovi mogu čuti ovisno o različitom kuhinjskom posuđu.
- **Zvuk pucketanja:** Razlog ovome je struktura i materijal od kojeg je izrađeno dno posude za kuhanje. Zvuk pucketanja može se čuti ako je posuda za kuhanje izrađena od više slojeva različitog materijala.
- **Zvuk sličan cviljenju:** Zvuk sličan cviljenju možete čuti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje na različitim razinama.

Kôdovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 22 E 26	Indukcijska ploča za kuhanje se pregrijavao.	Isključite indukcijski štednjak i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura ploče za kuhanja snizi ispod granične vrijednosti.
E 46	Jedan ili više gumba je bio pritisnut duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na upravljačkoj ploči ili je upravljačka ploča izložena vlazi.	Problem će se razriješiti kada odmaknete ruku sa ploče za kuhanje. Problem će se razriješiti kada očistite upravljačku ploču.
E 47	Ne koristi se posuda prikladna za indukcijsko grijanje.	Pogreška će se razriješiti kada budete koristili posudu prikladnu za indukcijsko grijanje.
E 1 – E 15	Komunikacijska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 16 – E 21	Pogreška senzora temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 23 E 24	Softverska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 25	Pogreška u radu ventilatora indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 31 – E 45	Pogreška hardvera elektroničke ploče indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 48 E 49 E 51	Pogreška senzora indukcijske ploče za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s uvjetima rada. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 52 – E 57	Pogreška visoke temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura senzora snizi ispod granične vrijednosti. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1	Varnostna navodila	32
1.1	Predvidena uporaba	32
1.2	Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	32
1.3	Električna varnost	33
1.4	Varnost pri transportu	34
1.5	Varnost pri namestitvi	35
1.6	Varnost pri uporabi	35
1.7	Opozorila glede temperature	36
1.8	Varnost pri peki	36
1.9	Indukcija	37
1.10	Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	37
2	Navodila v zvezi z varovanjem okolja	38
2.1	Direktiva o odpadkih	38
2.1.1	Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka ...	38
2.2	Informacije o embalaži	38
2.3	Priporočila za varčevanje z energijo	38
3	Vaš izdelek	39
3.1	Predstavitev izdelka	39
3.2	Tehnični podatki	40
4	Prva uporaba	41
4.1	Prvo čiščenje	41
5	Uporaba plošče	41
5.1	Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče	41
5.2	Nadzorna plošča	44
6	Splošne informacije o peki	52
6.1	Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči	52
7	Vzdrževanje in čiščenje	53
7.1	Splošne informacije o čiščenju	53
7.2	Čiščenje kuhalne plošče	55
7.3	Čiščenje upravljalne plošče	55
8	Odpravljanje težav	55



1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen servisier ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.



1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmoglostmi ali s premalo izkušnjami in znanja lahko uporabljajo ta izdelek, če jih kdo nadzira ali seznanjeni z varno uporabo in nevarnostmi, ki so povezane z uporabo izdelka.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so



1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.

pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.

- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- Ročaje loncev in kozic postavljajte postrani na delovni površini, tako da jih otroci ne morejo doseči in se opeči.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Preden zavržete obrabljene in neuporabne izdelke:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
 2. Odrežite napajalni kabel in ga z vtičem odklopite od izdelka.
 3. Previdnostni ukrepi za preprečevanje vstopa otrok v izdelek.
 4. Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z izdelkom, ko je ta v stanju mirovanja.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne

postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.

- Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
- Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
- Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščen servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
- Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.
- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.
- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je

poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.



1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Obstaja nevarnost, da plamen kuhalne plošče vžge

zaveso in vnetljive materiale v okolici kuhalne plošče. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.

- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.
- Na hrbtni ali stranski steni prostora, kjer bo izdelek nameščen, ne sme biti plinske cevi, plastične vodovodne cevi in vtičnice. V nasprotnem primeru se lahko zaradi toplotnega učinka med delovanjem kuhalne plošče deformirajo in predstavljajo varnostno tveganje.



1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

- **OPOZORILO:** Če je površina kuhalne plošče razpokana, izključite izdelek iz električnega omrežja, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Če je steklena površina kuhalne plošče razbita:

Izklopite vse plinske in (če je primerno) električne kuhalne plošče. Odklopite aparat iz električnega napajanja.

- Ne dotikajte se površine aparata.
- Naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslabiljeno koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanje časovnega stikala.



1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.
- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.



1.8 Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Pri uporabi trdne ali tekoče maščobe je nevarno pustiti kuhalno ploščo brez nadzora, saj lahko pride do požara. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo; izklopite izdelek iz električnega omrežja in nato pokrijte ogenj s pokrovom ali požarno odejo (itd.).

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.



1.9 Indukcija

- Električno krmiljene cone kuhalne plošče so opremljene z napredno tehnologijo "Indukcija". Na območjih indukcijske kuhalne plošče, ki varčuje s časom in energijo, je treba uporabljati posodo, primerno za indukcijsko kuhanje, sicer območje kuhalne plošče ne bo delovalo. Za podrobnejše informacije glejte poglavje "Izbira lonca".
- Ker indukcijska kuhalna plošča ustvarja magnetno polje, ima lahko škodljive učinke za ljudi, ki uporabljajo naprave, kot so srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke.
- Po uporabi zaprite območje z nadzorne plošče in se ne zanašajte na senzor lonca.

- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne postavljajte na površino kuhalne plošče, saj se segrejejo.
- V predalih pod kuhalno ploščo ne shranjujte kovinskih predmetov. Med dolgotrajno in intenzivno uporabo se lahko materiali pregrejejo.
- Na indukcijsko kuhalno ploščo ne postavljajte elektronskih izdelkov, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki in računalniki. Naprava se lahko poškoduje.



1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagajte preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

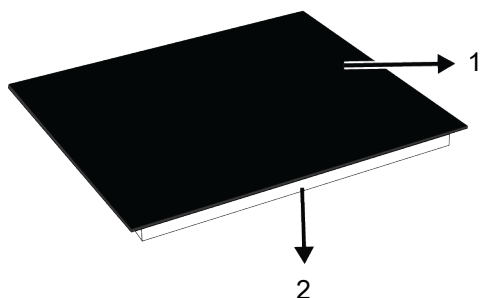
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- Uporabljajte lonce/ponve z velikostjo in pokrovom, ki sta primerna za kuhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalna mesta in dna posode naj bodo vedno čista. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhalnim mestom in dnem posode.

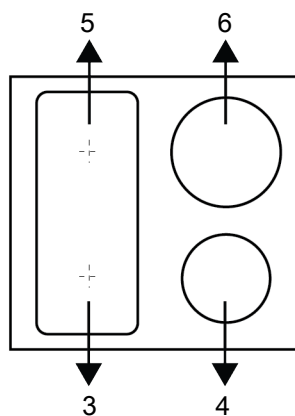
3 Vaš izdelek

3.1 Predstavitev izdelka

SL



- 1 Steklena kuhalna površina
- 3 Indukcijsko kuhalno mesto
- 5 Indukcijsko kuhalno mesto



- 2 Nižje ohišje
- 4 Indukcijsko kuhalno mesto
- 6 Indukcijsko kuhalno mesto

3.2 Tehnični podatki

Splošne specifikacije kuhalne plošče	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	52 / 580 / 510 *
Vgradne mere kuhalne plošče (širina / globina) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napetost/frekvenca	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Skupna poraba energije (kW)	maks. 7,2 kW

Kuhalna mesta

Spredaj levo	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje) 2300 W

Spredaj desno	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	145 mm
Moč	1600 W / Booster (hitro predgrevanje) 1800 W

Zadaj levo	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje) 2300 W

Zadaj desno	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	210 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje) 2300 W

* Višina kuhalne plošče, navedena v tehnični tabeli, je višina spodnjega ohišja izdelka.



Pri modelih, ki imajo na izdelek pritrjene vzmeti in tesnilno tesnilo, upoštevajte, da so mere širine in globine za 10 mm večje od teh meritev.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



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



Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

4 Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

4.1 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

5 Uporaba plošče

5.1 Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

Splošna opozorila

- Ne dovolite, da bi na kuhalno ploščo padli predmeti. Tudi majhni predmeti, kot so solniki, lahko poškodujejo kuhalno ploščo. Ne uporabljajte razpokanih kuhalnih plošč. Voda lahko prodre skozi te razpoke in povzroči kratek stik. Če je površina kakor koli poškodovana (npr. Vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato pa pokličite pooblaščen servis, da odklopi izdelek, da zmanjša nevarnost električnega udara.
- Na kuhalni plošči ne uporabljajte posod/ ponev z neravnim dnom.
- Posod/ponev ne segrevajte praznih. Posode in kuhalna plošča se lahko poškodujejo.
- Po vsaki uporabi vedno izklopite gorilnike kuhalne plošče.
- Kuhalno ploščo lahko poškodujete, če jo uporabljate brez posod/ponev. Po vsakem opraviilu vedno izklopite kuhalno ploščo.
- Po vsaki uporabi bo kuhalna površina vroča, zato ne postavljajte plastičnih posod / posod na kuhalno površino. Tak material na površini takoj očistite.
- Nenadne spremembe temperature na stekleni kuhalni površini lahko povzročijo poškodbe, pri kuhanju pazite, da ne razlijete hladne tekočine.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz peči uha dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz peči.

- Dajte primerno količino hrane v posode in ponve. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod/ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebnem.
- Pokrovov posod in ponev ne postavljajte na gorilnike/polja.
- Posode postavite na sredino gorilnika/ polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik/polje, je ne drsajte proti zelenemu gorilniku; ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

Načelo delovanja indukcijske kuhalne plošče

Indukcijska kuhalna plošča je kot odprt krog. Vezje se zaključi, ko nanj postavite posode za kuhanje, primerne za indukcijsko kuhanje, elektronski sistem pod stekleno površino pa ustvari magnetno polje. Kovinsko dno loncev / posod se segreva z jemanjem energije iz tega magnetnega polja. Tako toplota ne nastaja na površini kuhalnega polja, temveč neposredno na posodah/ponvah nad poljem. Steklена površina se segreva s toploto samih posod/ponev.

Prednosti kuhanja z indukcijo

Indukcijske kuhalne plošče ponujajo nekatere prednosti, saj se toplota prenaša neposredno v posode/ponve.

- Hrana, ki se med kuhanjem izlije, ne zgori hitro, saj se steklena kuhalna površina ne segreje neposredno. Lažje se čisti.

- Kuhanje je hitrejš, saj toplota nastaja neposredno na posodah/ponvah. Tako se prihrani čas in energijo glede na druge vrste kuhalnih plošč.
- Ker se toplota oddaja neposredno v posode/ponve, ni toplotnih izgub in se tako zagotavlja funkcionalnejše kuhanje.
- Zagotavlja varnejšo uporabo pred morebitnimi nesrečami med kuhanjem, saj se, ko posode/ponve odstranite s kuhalne površine, prenos toplote ustavi in se kuhalna površina ne segreva neposredno.

Za varno delovanje:

- Ne uporabljajte visokih stopenj ogrevanja pri uporabi posod/ponev s prevleko proti prijemanju z majhno količino maščob ali pri uporabi brez maščob (teflon).
- Steklene kuhalne površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite, ali kot rezalno površino.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.
- Za kuhanje nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije. Na indukcijsko območje nikoli ne postavljajte hrane, zavite v aluminijasto folijo.
- Med delovanjem kuhalne plošče ne imejte blizu magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice ali magnetni trakovi.
- Če je pod vašo kuhalno ploščo pečica in jo uporabljate, lahko senzorji na kuhalni plošči zmanjšajo raven kuhanja ali izklopijo kuhalno ploščo.
- Vaša kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Podrobne informacije o tem sistemu so v naslednjih razdelkih. Če pa za kuhanje uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

Posode/ponve

Uporabljajte feromagnetne kakovostne posode/ponve, na katerih je oznaka ali opozorilo, da je združljiva z indukcijo, samo na indukcijski plošči. Na splošno velja, da

večja kot je vsebnost železa, boljše bodo posode/ponve. Osnovni premer posode za kuhanje mora ustrezati indukcijskemu območju. Priporočene velikosti so navedene spodaj.

Primerne posode/ponve:

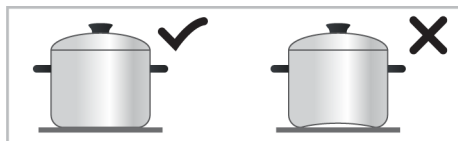
- Litoželezne posode/ponve
- Posode/ponve iz emajliranega jekla
- Posode/ponve iz jekla in nerjavečega jekla (z oznako ali opozorilom, da je združljiva z indukcijo)

Nepriporočene posode/ponve:

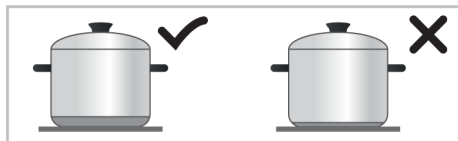
- Aluminijaste posode/ponve
- Bakrene posode/ponve
- Posode/ponve iz medenine
- Steklene posode/ponve
- Lončene posode
- Keramika in porcelan

Priporočila:

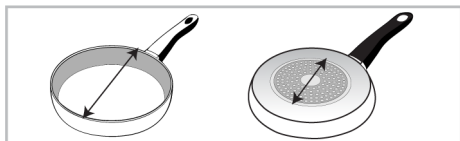
- Uporabljajte le posode/ponve z ravnim dnom. Ne uporabljajte posod/ponev s konveksnim ali konkavnim dnom.



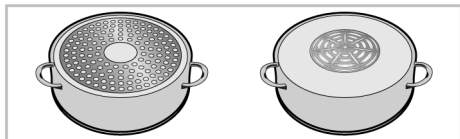
- Uporabljajte le posode/ponve z tankim obdelanim dnom. Če uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa. Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.



- Dno nekaterih posod/ponev ima feromagnetno polje manjše od njegovega premera. In kuhalna plošča ogreva samo to polje. Zato se toplota ne razporedi enakomerno in kuhanje se upočasni. Takšnih posod/ponev morda ne bodo zaznala velika indukcijska polja. Tako je treba kuhalno polje izbrati glede na velikost feromagnetnega polja.



- Nekatere posode/ponve imajo dno, ki vsebuje neferomagnetne materiale, kot je aluminij. Te vrste posod/ponev se morda ne segrejejo dovolj ali pa jih indukcijsko kuhalno polje sploh ne zazna. V nekaterih primerih se lahko prikaže opozorilo o slabih posodah.



Priporočene velikosti posod/ponev

Premer kuhalnega mesta - mm	Premer posode - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Kuhalno mesto s široko površino (flexi)	širina 230 - dolžina 390

Zaznavanje kuhalnih polj posod/ponev je odvisno od premera in materiala feromagneta na dnu posod/ponev. Za zagotovitev zaznavanja posod/ponev in učinkovitega kuhanja bi morale biti posode/ponve izbrane glede na velikost vaših kuhalnih polj. Priporočene velikosti posod/ponev.

Obnašanje vrenja se lahko razlikuje glede na vrsto lonca, velikost posode in velikost kuhališča. Za bolj homogeno vedenje vrenja lahko uporabimo eno stopnjo večje kuhališče. Uporaba večjega kuhališča ne povzroči zapravljanja energije na



Enakomerna porazdelitev posode na desni in levi ter osrednji kuhalni plošči pri izbiri kuhalnih plošč pozitivno vpliva na učinkovitost kuhanja pri kuhanju več obrokov na indukcijskih ploščah.

Test posod/ponev

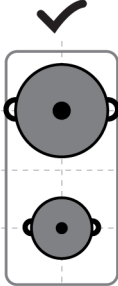
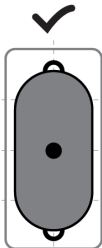
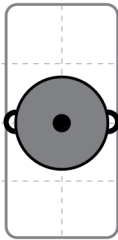
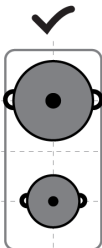
S spodnjimi metodami preizkusite, ali je vaš lonec združljiv z indukcijsko ploščo.

1. Združljiv je, če dno vaše posode drži magnet.
2. Združljiv je, če ne utripa, ko postavite svojo posodo na kuhalno polje in vklopite kuhalno ploščo.

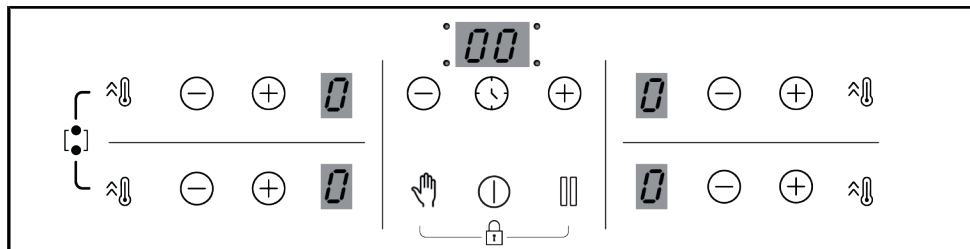
indukcijskih kuhalnih ploščah, ker se toplota ustvarja samo v ustreznem območju lonca.

Kuhalno polje s široko površino (flexi)

Vaša kuhalna plošča je opremljena s kuhalnimi polji s široko površino (površine Flexi). To kuhalno površino lahko upravljate kot samostojna kuhalna polja, ki so neodvisna druga od druge za vaše manjše posode/ponve. Za ta kuhalne polja lahko aktivirate funkcijo kombiniranja in jih lahko pretvorite v eno kuhalno polje pri kuhanju z velikimi posodami.

Kot dve neodvisni kuhalni polji		Kot eno samo kuhalno polje	
	Kuhalna polja s široko površino imajo dve kuhalni polji, spredaj in zadaj. Ta polja lahko uporabite kot neodvisna kuhalna polja za dve različni stopnji temperature z dvema različnima posodama/ponvama. Posode/ponve postavite na sredino vsakega kuhalnih polj.		Za kuhanje z veliko posodo/ponev, postavite posodo/ponev tako, da pokrije sredino obeh kuhalnih polj in je na sredini združenega kuhalnega polja.
	 Za kuhanje z eno posodo/ponev jo postavite na sredino med sprednjim in zadnjim kuhalnim poljem. Ne postavite posode/ponve na sredino kuhalnega polja.		 Če želite kuhati z dvema različnima posodama/ponvama z isto stopnjo temperature, lahko kombinirate kuhalno polje s široko površino (flexi) in kuhate z isto temperaturo z dvema različnima posodama/ponvama. Postavite posodo/ponev tako, da sta sredini polj spet na sredini.

5.2 Nadzorna plošča



Tipke

-  : Tipka za vklop/izklop
-  : Tipka časovnika
-  : Tipka za hitro segrevanje/tipka za nastavev velike moči (Booster)
-  : Tipka za zaklepanje pri čiščenju
-  : Tipka za zaustavitev
-  : Tipka za povečevanje
-  : Tipka za zmanjševanje

Simboli

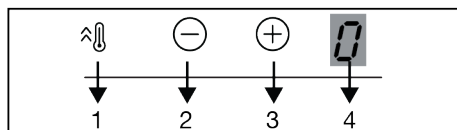
-  : Simbol za kombinacijo širokega kuhalnega mesta *



: Simbol za zaklepanje

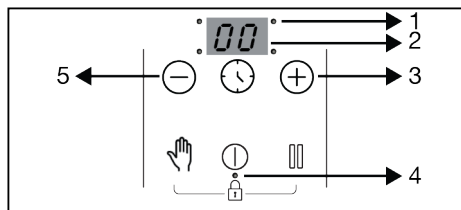
* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Prikaz kuhalnega mesta



- 1 Tipka za hitro segrevanje/tipka za nastavev velike moči (Booster)
- 2 Tipka za zmanjšanje temperature
- 3 Tipka za povečanje temperature
- 4 Indikator temperature ustreznega kuhalnega polja

Prikaz časovnika



- 1 Lučka LED za prikaz delovanja časovnika
- 2 Indikator časovnika
- 3 Tipka za povečanje časa
- 4 Lučka LED za prikaz delovanja zaklepanja tipk/varovala za otroke
- 5 Tipka za zmanjšanje časa

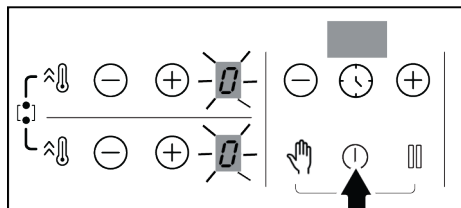
Splošna opozorila za nadzorno ploščo

- Napravo upravljate s ploščo za upravljanje 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.
- 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.

Vklop plošče:

1. Ploščo vklopite z dotikom ⓘ tipke.

⇒ "0" se pojavi na zaslonu za vsa kuhalna mesta.



Izklop kuhalnega mesta:

- ✓ Vključeno kuhavno mesto lahko izklopite na 4 načine:
- ✓ **Z dotikom ⓘ tipke;** Dotaknite se ⓘ tipke.

1. **Z znižanjem temperature na stopnjo "0";** Kuhavno mesto lahko izklopite, če znižate nastavev temperature na raven "0".

SL

2. **Z uporabo funkcije za izklop časovnika za želeno kuhavno mesto;** Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhavno mesto. Simbol "0" ali "00" se bo prikazal na ustreznih zaslonih. Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni signal utišate s pritiskom katere koli tipke na nadzorni plošči.

3. **S hkratnim dotikom kuhalnega mesta**

⊕/⊖ tipk za želeno kuhavno mesto;

Ustrezno kuhavno mesto izklopite s ⊕/⊖ hkratnim dotikom tipk.



Če na zaslonu kuhalnega mesta utripa simbol ali ko je kuhavno mesto izklopljeno, to pomeni, da je kuhavno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

Kazalec preostale toplote

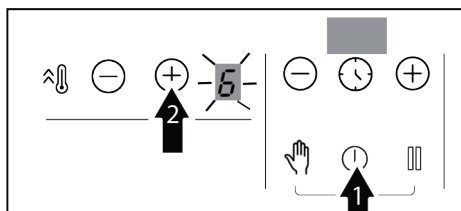
Če na zaslonu kuhalnega mesta utripa simbol to pomeni, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino hrane tople. Simbol bo hitro preklupil na simbol kar pomeni, da je plošča manj vroča.



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

Nastavitev stopnje temperature

1. Ploščo vklopite z dotikom ⓘ tipke.
2. Nastavite želeno temperaturo z dotikom kuhalnega mesta ⊕/⊖ tipk.



⇒ Ustrezno kuhalno mesto bo začelo delovati pri nastavljeni temperaturi.

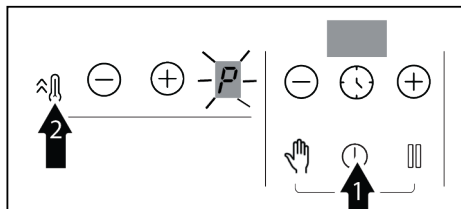
i Zunanji del kuhalnega območja indukcijskega kuhališča, velikega 280 mm (če je vaš izdelek opremljen s kuhalnim območjem indukcijskega kuhališča, velikim 280 mm), se vklopi šele, ko na kuhalno območje položite dovolj veliko kozico in je temperatura nastavljena na stopnjo, višjo od 8.

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 kuhalnih mestih.

Nastavitev največje moči (OJAČEVALNIK):

1. Ploščo vklopite z dotikom ① tipke.
2. Dotaknite se tipke ustreznega kuhalnega mesta.



⇒ Izbrano kuhalno mesto bo delovalo z največjo močjo, simbol "P" pa bo prikazan na zaslonu kuhalnega mesta. Kuhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji "9".

Predčasen izklop nastavitve največje moči (OJAČEVALNIKA):

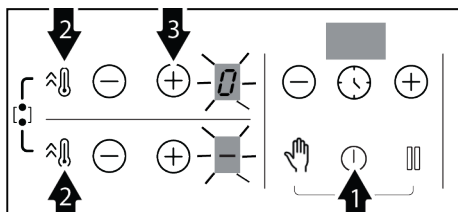
Nastavitev največje moči lahko kadar koli izklopite s pritiskom ali tipke. Kuhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji 9.

Delovno načelo 2 kuhalnih mest, ki sta nastavljeni v enaki navpični smeri:

Če je eno kuhalno mesto nastavljeno na ojačevalnik stopnje in je drugo kuhalno mesto, ki je nastavljeno v enaki navpični smeri, nastavljeno višje od stopnje 6 (7, 8 in 9), se prvo kuhalno mesto zniža na stopnjo 9 in drugo kuhalno mesto je lahko nastavljeno na višje od stopnje 6 (7, 8 in 9). Če je drugo kuhalno mesto nastavljeno na stopnjo ojačevalnika, se prvo zniža na stopnjo 6.

Vklop širokopovršinskega kuhalnega mesta

1. Z dotikom ① vklopite ploščo.
2. Za vklop širokopovršinskega kuhalnega mesta hkrati držite tipki obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde.



⇒ Simbol "0" se bo prikazal na zaslonu zadnjega levega kuhalnega mesta. se bo prikazal na zaslonu sprednjega levega kuhalnega mesta in širokopovršinsko kuhalno mesto bo vklopljeno.

3. Z dotikom / tipk zadnjega levega kuhalnega mesta nastavite stopnjo temperature med "0" in "9".

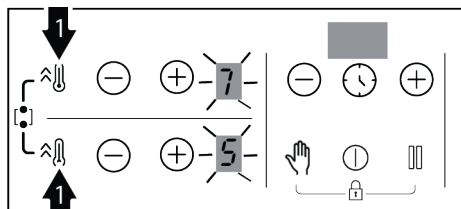
i Ob vklopu širokopovršinskega kuhalnega mesta lahko stopnjo temperature nastavite s $\oplus/\ominus$ tipkami zadnjega levega kuhalnega mesta. Stopnje temperature ne morete nastaviti s $\oplus/\ominus$ tipkami sprednjega levega kuhalnega mesta.

i Leva širokopovršinska kuhalna mesta so razložena kot primer. Če je širokopovršinsko kuhalno mesto tudi na desni strani plošče, veljajo za to kuhalno mesto ista navodila.

⇒ Kuhalno mesto začne delovati.

Vklop velike kuhalne plošče, medtem ko delujeta eden ali oba leva gorilnika

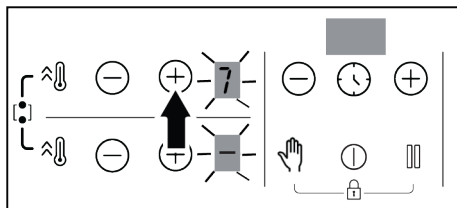
- ✓ Med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest lahko obe kuhalni mesti združite z vklopom širokega površinskega kuhalnega mesta. Tako lahko izkoristite širše kuhalno mesto pri isti stopnji.



1. Za vklop širokopovršinskega kuhalnega mesta med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest $\hat{\text{flame}}$ hkrati držite tipki obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde.

- ⇒ Stopnja temperature zadnjega izbranega kuhalnega mesta se bo prikazala na zaslonu zadnjega levega kuhalnega mesta, s tem pa bo vklopljeno širokopovršinsko kuhalno mesto.
- ⇒ Združena kuhalna mesta bodo nadaljevala z delovanjem ob vrednosti temperature in časovnika (če je na voljo) izbranega levega kuhalnega

mesta. Vrednost levega kuhalnega mesta, ki je bila nastavljena pred združenjem kuhalnih mest, bo preklicana.



- ⇒ Če želite spremeniti temperaturo, se dotaknite $\oplus/\ominus$ tipk zadnjega levega kuhalnega mesta in nastavite želeno stopnjo temperature.

i Če se $\hat{\text{flame}}$ med delovanjem širokopovršinskega kuhalnega mesta dotaknete tipke za levo kuhalno mesto, bodo kuhalna mesta delovala pri stopnji delovanja ojačevalnika.

Izklop širokopovršinskega kuhalnega mesta

- ✓ Širokopovršinsko kuhalno mesto lahko izklopite na 4 različne načine:

1. **Temperaturo znižate na stopnjo "0":** Širokopovršinsko kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".
2. **Z uporabo funkcije za izklop časovnika za širokopovršinsko kuhalno mesto:** Ko čas poteče, bo časovnik izklopil širokopovršinsko kuhalno mesto. "0" se prikaže na zaslonu levega kuhalnega mesta. "00" se prikaže na zaslonu časovnika.
3. **S hkratnim dotikom $\oplus/\ominus$ tipk katerega koli levega kuhalnega mesta:** Če se hkrati dotaknete $\oplus/\ominus$ tipk katerega koli levega kuhalnega mesta, se kuhalna mesta ločijo in izklopijo.

4. **S hkratnim držanjem**  **tipk obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde:** Kuhalna mesta se bodo izklopila, če hkrati držite  tipki obeh kuhalnih mest za približno 3 sekunde.

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 kuhalnega mesta.
2. 20-sekundno odštevanje se začne na zaslonu časovnika plošče. 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 in zaklep za čiščenje se bo samodejno izklopil.



Če želite predčasno preklicati zaklep za čiščenje, se dotaknite in držite  tipko, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**.

Varnostni zaklep Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

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

Vklop varnostnega zaklepa

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  in  tipki, dokler **ne zaslišite zvočnega signala**, kadar je plošča v načinu pripravljenosti.
- ⇒ Varnostni zaklep se vklopi. “L” se bo za nekaj časa prikazal na zaslonu vseh kuhalnih mest, decimalno ločilo  tipke pa bo zasvetila.



Če pritisnete katero koli tipko, ko je varnostni zaklep vklopljen, boste zaslišali dva zvočna signala in “L” bo utripal na zaslonu za vsa kuhalna mesta.

Izklop varnostnega zaklepa

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  in  tipki, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**, kadar je varnostni zaklep vklopljen.
2. Funkcija za varnostni zaklep se bo izklopila. “L” bo utripal na zaslonu za vsa kuhalna mesta, lučka  tipke pa bo ugasnila.

Zaklep tipk

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



Če pride do izpada električne energije, bo zaklepanje tipk preklicano.

Vklop zaklepa tipk

1. Pritisnite in hkrati dolgo držite  in  tipki, dokler **ne zaslišite enega zvočnega signala**.
2. Vklopil se bo zaklep tipk, decimalno ločilo  tipke pa se bo po utripanju vklopilo.

i Zaklep tipk lahko vklopite le v načinu delovanja. Ko je ① zaklep tipk vklopljen, bo delovala le tipka. Ko se dotaknete katerega koli drugega gumba, začne utripati decimalno ločilo 0.1 tipke, ki nakazuje, da je zaklep tipk vklopljen. Če izklopите ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep tipk, da lahko ponovno vklopite ploščo. Z dotikom katerega koli drugega gumba brez izklopa zaklepa tipk bo na vseh kuhalnih mestih utripal simbol "L", ki označuje, da je zaklep tipk vklopljen. Izklopите zaklep tipk, da ponovno vklopite ploščo..

Izklop zaklepa tipk

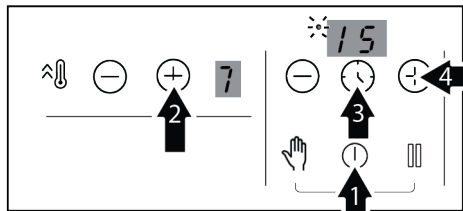
- Dotaknite se hkrati in tipk, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih signalov**, kadar je varnostni zaklep vklopljen.
- Lučka 0.1 tipke bo ugasnila in nadzorna plošča se bo odklenila.

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

- Ploščo vklopite z dotikom ① tipke.
- Nastavite zeleno temperaturo z dotikom kuhalnega mesta $\oplus/\ominus$ tipk.



- Časovnik vklopite z dotikom ③ tipke. "00" in decimalno ločilo izbranega kuhalnega polja bosta utripala na zaslonu časovnika.

- Želen čas nastavite z dotikom časovnika $\oplus/\ominus$ tipk.
- Nastavitev se bo vklopila po 10 sekundah. Decimalno ločilo izbranega kuhalnega polja bo utripalo na zaslonu časovnika.
- Če želite nastaviti tudi časovnike drugih kuhalnih mest, ponovite zgoraj opisan postopek.

i Če je na različnih kuhalnih mestih nastavljena več kot ena vrednost časovnika, se bo na zaslonu časovnika prikazal časovnik kuhalnega mesta z najnižjo vrednostjo, za to kuhavno območje pa bo utripalo decimalno ločilo. Decimalna ločila za druga kuhalna mesta bodo neprekinjeno svetila.

i Preostali čas kuhanja lahko vidite s ponovnim dotikom ③ tipke vseh kuhalnih mest. Po vsakem dotiku se prikaže vrednost drugega časovnika kuhalnega mesta. Na koncu se znova prikaže najmanjša vrednost časovnika.

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

i Časovnik lahko nastavite samo za delujoča kuhalna mesta.

Izklop časovnika

Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočni signal. Zvočni signal ugasnete s pritiskom na katero koli tipko. Če ne pritisnete nobene tipke, se bo po nekaj minutah zvočni signal izklopil.

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:
1. **Časovnik za ustrezno kuhalno mesto izklopite, tako da znižate njegovo vrednost na "00":** Dotaknite se tipk časovnika, $\oplus/\ominus$ dokler se **simbol "00"** ne pojavi na zaslonu kuhalnega mesta z vklopljenim časovnikom.
 - ⇒ Simbol decimalnega ločila ustreznega kuhalnega mesta se bo trajno izklopil, časovnik pa bo preklican.
 - ⇒ **Izklop časovnika za ustrezno kuhalno mesto s hkratnim dotikom $\oplus/\ominus$ tipk ustreznega kuhalnega mesta:** Tipk ustreznega kuhalnega mesta $\oplus/\ominus$ se dotaknite hkrati.
 - ⇒ Simbol decimalnega ločila ustreznega kuhalnega mesta se bo trajno izklopil, časovnik pa bo preklican.



Po tem koraku bo stopnja temperature ustreznega kuhalnega mesta "0" skupaj s stopnjo časovnika.

Funkcija zaustavitve

- ✓ S to funkcijo lahko znižate stopnjo delovne temperature kuhalnih mest na najnižjo (stopnja 1).



Če je časovnik nastavljen za katero koli kuhalno mesto, bo tudi med zaustavitvijo nadaljeval z delovanjem.

1. Dotaknite se $\square\square$ tipke, kadar deluje katero koli izmed kuhalnih mest.

2. Vsa delujoča kuhalna mesta bodo delovala na najmanjši stopnji (stopnja 1). $\square$ Simbol se bo pojavil na zaslonu delujočih kuhalnih mest.
3. Dotaknite se $\square\square$ tipke znova, da ponovno zaženete vsa kuhalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

Funkcija upravljanja moči

Vaša naprava je opremljena s funkcijo upravljanja moči. S to funkcijo lahko spremenite skupno moč kuhalne plošče. Za funkcijo upravljanja moči je na voljo 8 stopenj.

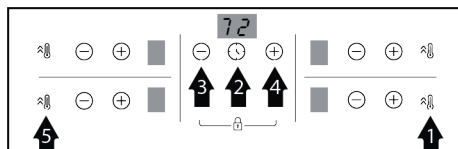
Funkcija upravljanja moči - stopnje skupne moči, ki jih je mogoče nastaviti

Indikator prikaza upravljanja moči Skupna moč

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Za spremembo skupne moči;

1. Kuhalno polje vklopite s pritiskom na tipko ①. Kuhalno polje izklopite s ponovnim pritiskom na tipko ①.
2. Nato se dotaknite tipke $\curvearrowright$ desnega sprednjega območja, tipke $\curvearrowleft$, tipke $\ominus$ časovnika, tipke $\oplus$ časovnika, na zadnji levi tipki $\curvearrowright$ sprednjega območja.



3. Nastavljena stopnja upravljanja moči je prikazana na zaslonu časovnika.
4. Pritisnite tipko $\square\square$ za preklap med stopnjami in nastavitvijo skupne vrednosti moči, ki jo želite nastaviti.

5. Potrdite nastavitve s pritiskom na tipko

① in izključite kuhalno ploščo. Vključite se celotna vrednost moči, ki ste jo nastavili.



Stopnje temperature, ki jih lahko določite na kuhalnih poljih, se lahko razlikujejo glede na nastavljeno skupno moč. Stopnja temperature kuhalnega polja se samodejno zniža glede na nastavitve moči, ki jo izvede kuhalna plošča. To ni napaka.



Če se med spreminjanjem stopnje moči dotaknete tipke, ki ni določeno zaporedje, nastavitve ni mogoče izvesti. Za nastavitve morate ponoviti korake od začetka.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhalnih mest

Načini delovanja: Indukcijska plošča neposredno po principu segreva kuhalno 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 najmanjša poraba energije.



Izdelek se lahko zažene in ustavi, ko deluje na nivojih od 1 do 7, zlasti pri kuhinjskih posodah z majhnim premerom in ko je olja malo vode. To ni napaka.

Sistem samodejnega izklopa

Kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Če ostane eno ali več kuhalnih polj vklopljenih, se kuhalno polje čez nekaj časa samodejno izklopi (glejte tabelo-1). V primeru, da je kuhalnemu polju dodeljen časovnik, se tudi zaslon časovnika izklopi. Čas za samodejni izklop je odvisen od izbrane temperature. Za to stopnjo temperature se uporablja najdaljše obratovalno obdobje.

Ko je kuhalno polje samodejno izključeno, kot je opisano zgoraj, lahko uporabnik spet upravlja s kuhalnim poljem.

Stopnja temperature	Obdobja samodejnega izklopa - ure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minut
P (ojačevalnik)	10 minut (*)
(*) Plošča bo po 10 minutah preklpila na stopnjo 9	

Tabela 1: Obdobja samodejnega izklopa

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.



Če je površina plošče za upravljanje 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 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

6.1 Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

- Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte 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 cvrtjem živil, vedno odstranite odvečno vodo in jih počasi dajte v ogreto olje. Pred cvrtjem poskrbite, da se zamrznjena hrana odtaja.
- Ko segrevate olje, poskrbite, da je lonec, ki ga uporabljate, suh in imejte pokrov odprt.
- Za priporočila glede kuhanja z varčevanjem energije glejte razdelek “Okoljska navodila”.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.

Kuhalni pult

Hrana	Stopnja temperature	Čas peke (minut, pribl.)
Topljenje		
Topljenje čokolade (Npr. blagovna znamka Dr.Oetker, grenka čokolada 55-60% kakav, 150 g)	1	20 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 6
Vrenje, Segrevanje, Ohranjanje toplote		
Voda 1 L (Vrenje)	P	3 ... 5
Voda 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Vrenje)	6	4 ... 6
Mleko 1 L (Ohranjanje toplote)	1-2	18 ... 22

Hrana	Stopnja temperature	Čas peke (minut, pribl.)
Rastlinsko olje (Segrevanje) (Sončnično olje 0,5 L)	8	3 ... 5
Vrenje		
Neolupljen krompir narezan na koščke (2 Kos veliki)	9	12 ... 14
File lososa	8	10 ... 15
Klobasa	9	2 .. 4
Testenine (150 g)	8	8 ... 12
Kuhanje, praženje		
Riževa jed (200 g riž)	6	8 ... 14
Paela *	9	15 ... 20
Puding Noah **		
Vrenje fižol- čičerka Vrenje - za puding Noah	9	5 ... 6
Vrenje fižol- čičerka kuhanje - za puding Noah	3	10 ... 30
Pšenica Vrenje - za puding Noah	9	2 ... 5
Pšenica kuhanje - za puding Noah	3	10 ... 30
Puding Noah -Vse sestavine	8	20 ... 25
Bočnik z zelenjavo **		
Praženje zelenjave	9	3 ... 8
Pečenje	4-5	120 ... 150
Juhe (Npr. lečina juha)	6-7	17 ... 20
Cvrtje z malo maščobe		
File brancina	8	3 ... 7
Zrezek ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Klobasa	8	2 ... 5
Ocvrto jajce	7	4 ... 8
Pomfri		
Flancati	8	13 ... 16
Dunajski zrezek	8	5 ... 7
Medaljoni	8	4 ... 6
* Priporočamo ponev vok.		
** Priporočamo litoželezno ponev/lonec.		

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.

- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.

- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Za kuhalnike:

- Kislinska umazanija, kot na primer mleko, paradižnikova mezga in olje lahko povzroči trajne madeže na kuhalnikih in komponentah kuhalnih con. Razlite tekočine očistite takoj, ko se kuhalnik v izključenem stanju ohladi.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.

- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanke abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlačen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlačen. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.

- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

7.2 Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

Upoštevajte korake za čiščenje steklenih površin v poglavju »Splošne informacije o čiščenju«. Za posebne primere lahko čistite v skladu s spodnjimi informacijami.

- Hrano na osnovi sladkorja, kot so temna smetana, škrob in sirup, je treba takoj očistiti, ne da bi čakali, da se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklena površina za kuhanje trajno poškoduje.
- Ko je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil za čiščenje, sicer lahko pride do trajnih madežev.

8 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.
- Če se kuhalna plošča ne vklopi, ko pritisnete tipko za vklop/izklop >>> Odklopite ga in počakajte vsaj 20 sekund, preden ga priključite.
- Ima zaščito pred pregrevanjem. >>> Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- Ne smete uporabljati ustreznih posod. >>> Preverite svoje lonce.

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumb z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumb.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

ikona vedno sveti na prikazovalniku kuhalne plošče.

- Posod ne smete postavljati na delujočo kuhhalno ploščo. >>> Preverite, ali je na kuhalni plošči lonec.
- Vaš lonec morda ni primeren za indukcijo. >>> Preverite, ali je vaš štedilnik primeren za indukcijsko kuhhalno ploščo.
- Ponev morda ni pravilno centriran na kuhhalno ploščo ali pa spodnja površina posode ni dovolj široka za izbrano območje kuhališča. >>> Centrirajte območje kuhhalne plošče tako, da izberete posodo, ki je dovolj široka za območje kuhhalne plošče.
- Ponev ali območje kuhhalne plošče sta morda prevroča. >>> Počakajte, da se ohladijo.

Izbrano kuhališče se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Čas kuhanja v izbranem predelku je morda potekel. >>> Nastavite lahko nov čas kuhanja ali dokončate kuhanje.
- Ima zaščito pred pregrevanjem. >>> Počakajte, da se kuhhalna plošča ohladi.

- Upravljalno ploščo na dotik je morda prekril predmet. >>> Odstranite predmet na plošči.

Čeprav je kuhališče vključeno, se lonec ne segreje.

- Lonec morda ni primeren za indukcijsko kuhalno ploščo. >>> Preverite, ali je vaš štedilnik primeren za indukcijsko kuhalno ploščo.
- Ponev morda ni pravilno centriran na kuhalno ploščo ali pa spodnja površina posode ni dovolj široka za izbrano območje kuhališča. >>> Centrirajte kuhalno ploščo tako, da izberete posodo, ki je dovolj široka za kuhalno ploščo.

Hladilni ventilator deluje naprej, čeprav je kuhalna plošča izklopljena.

- To ni napaka. Hladilni ventilator deluje, dokler elektronska oprema v kuhalni plošči ne doseže ustrezne temperature.

Zvoki iz kuhalne plošče med kuhanjem

- Med kuhanjem lahko se lahko iz kuhalne plošče slišijo nekateri zvoki. Ti zvoki so posledica sestave posode za kuhanje. Ti zvoki so običajni, niso znak okvare in so del indukcijske tehnologije.

Kode napak/vzroki in možne rešitve

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 22 E 26	Indukcijska kuhalna plošča je pregreta.	Indukcijska kuhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napako bo odpravljena, ko se temperatura kuhalne plošče spusti pod mejne vrednosti.
E 46	Eno ali več tipk držite pritisnjenih več kot 10 sekund. Na nadzorni plošči je predmet, ali pa je ta izpostavljena pari.	Težavo boste odpravili, ko odstranite roko iz kuhalne plošče. Težavo je odpravljena, ko se nadzorna plošča očisti.
E 47	Uporablja se lonec, ki ni primeren za indukcijsko segrevanje.	Napaka se odpravi, ko se uporablja lonec, primeren za indukcijsko segrevanje.
E 1 – E 15	Komunikacijska napaka na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 16 – E 21	Napaka temperaturnega senzorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

Možni hrupi in razlogi

- **Hrup ventilatorja:** Kuhalna plošča je opremljena z ventilatorjem, ki se samodejno vklopi glede na temperaturo aparata. Ventilator ima različne stopnje delovanja in deluje na različnih stopnjah glede na temperaturo.
- **Nizki zvok, kot je obratovalni šum transformatorja:** To je posledica narave indukcijske tehnologije. Ko se toplota prenaša neposredno na dno posode za kuhanje, se slišijo takšni zvoki glede na material posode za kuhanje. Tako lahko pri različnih posodah zaslišimo različne zvoke.
- **Zvok prasketanja:** Razlog za to je struktura in material dna posode za kuhanje. Če je posoda za kuhanje narejena iz različnih plasti z različnimi materiali, se lahko sliši pokanje.
- **Zvok piskanja:** Ko se dva kuhalna polja na isti strani kuhalne plošče uporabljata za kuhanje z različnimi stopnjami kuhanja, se sliši hrup.

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 23 E 24	Napaka programske opreme na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 25	Napaka delovanja ventilatorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 31 – E 45	Napaka strojne opreme elektronske plošče na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 48 E 49 E 51	Napaka senzorja na indukcijski plošči.	Senzorska oprema mora biti združljiva z obratovalnimi pogoji. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 52 – E 57	Napaka visoke temperature na indukcijski plošči.	Indukcijska kuhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napaka je odpravljena, ko temperatura senzorja pade pod mejne vrednosti. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko . Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektivitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	60
1.1 Zamýšľané použitie	60
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	60
1.3 Elektrická bezpečnosť	61
1.4 Bezpečnosť dopravy	62
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	63
1.6 Bezpečnosť používania	64
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	64
1.8 Bezpečnosť varenia	64
1.9 Indukcia	65
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia	65
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	66
2.1 Smernica o odpadoch	66
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	66
2.2 Informácie o balení	66
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	66
3 Váš produkt	67
3.1 Predstavenie výrobku	67
3.2 Technické špecifikácie	68
4 Prvé uvedenie do prevádzky	69
4.1 Prvé čistenie	69
5 Používanie platne	69
5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky	69
5.2 Ovládací panel	72
6 Všeobecné informácie o pečení ..	80
6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou	80
7 Údržba a čistenie	81
7.1 Všeobecné informácie o čistení ..	81
7.2 Čistenie varnej dosky	82
7.3 Čistenie ovládacieho panela	83
8 Riešenie problémov	83



1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.



1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti, alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.

SK

- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
- Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
- Otočte rukoväť hrncov a panvíc na stranu pultu, aby ich deti nemohli chytiť a popáliť sa.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
- Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenia.
- Pred vyradením opotrebovaných a nepoužiteľných výrobkov:
 1. Odpojte sieťovú zástrčku a vyberte ju zo zásuvky.
 2. Odstrihnite napájací kábel a odpojte ho spolu so zástrčkou od výrobku.
 3. Prijmite preventívne opatrenia, aby ste zabránili prístupu detí do výrobku.
 4. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s výrobkom, keď je v režime nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.

- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zá-

strčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.



1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.

- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistíte pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.



1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plameň varnej dosky zapáli záclony a horľavé materiály v jej okolí. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadnej alebo bočnej stene miesta, kde bude výrobok nainštalovaný, nesmie byť plynová hadica, plastové vodovodné potrubie a zásuvka. V opačnom prípade by sa mohli deformovať vplyvom tepla pri prevádzke varnej dosky a mohli by predstavovať bezpečnostné riziko.



1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch varnej dosky prasknutý, odpojte výrobok od elektrickej siete, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Ak je sklenený povrch varnej dosky rozbitý:
Vypnite všetky plynové a (prípadne) elektrické varné dosky. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
 - Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča.
 - Nepoužívajte prístroj.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.

- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Tento výrobok nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

SK



1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Na varné plochy neodkladajte žiadne predmety.



1.8 Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržiavať proces varenia. Krátkodobé procesy varenia sa musia neustále sledovať.
- **VÝSTRAHA:** Pri varení na tuhom alebo tekutom oleji je nebezpečné ponechať varnú dosku bez dozoru, čo môže

- spôsobiť požiar. NIKDY sa ne pokúšajte uhasiť oheň vodou; odpojte výrobok od elektrickej siete a potom plamene zakryte krytom alebo protipožiarnou tkaninou (atď.).
- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.

1.9 Indukcia

- Elektricky ovládané zóny vašej varnej dosky sú vybavené pokročilou "Indukčnou". Na indukčných varných zónach, ktoré šetria čas a energiu, sa musí používať riad vhodný na indukčné varenie, inak varná zóna nebude fungovať. Podrobné informácie nájdete v časti "Výber hrnca".
- Keďže indukčná varná doska vytvára magnetické pole, môže mať škodlivé účinky na ľudí, ktorí používajú zariadenia, ako sú kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy.

- Po použití zatvorte zónu z jej ovládacieho panela, ne spoliehajte sa na snímač hrnca.
- Kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky ne umiestňujte na varnú plochu, nakoľko sa môžu zohriať.
- Do zásuviek pod varnou doskou neukladajte kovové predmety. Pri dlhom a intenzívnom používaní sa môžu materiály prehrievať.
- Na indukčnú varnú dosku ne umiestňujte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Váš spotrebič sa môže poškodiť.

1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EU RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

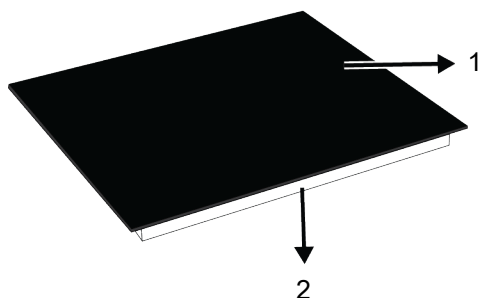
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- Používajte hrnce/panvice s veľkosťou a pokrievkou vhodnou pre varnú zónu. Vždy si vyberte správnu veľkosť hrnca na prípravu jedla. Pre nádoby nesprávnej veľkosti sa vyžaduje väčšia energia, ako je potrebné.
- Udržujte plochy na pečenie a dna hrncov čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi pečiacim priestorom a dnom hrnca.

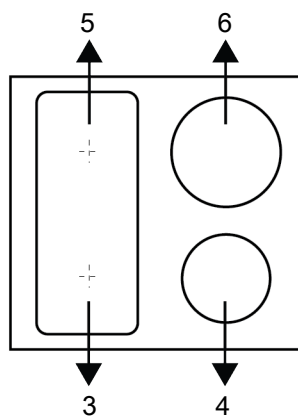
SK

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku



- 1 Sklenená varná plocha
- 3 Indukčná varná zóna
- 5 Indukčná varná zóna



- 2 Dolné kryt
- 4 Indukčná varná zóna
- 6 Indukčná varná zóna

SK

3.2 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie varnej dosky	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	52 / 580 / 510 *
Inštaláčn é rozmery varnej dosky (šírka/hĺbka) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napätie/Frekvencia	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	max. 7,2 kW

Varné zóny

Predný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zosilnenie) 2300 W

Predný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Výkon	1600 W / Booster (Zosilnenie) 1800 W

Zadný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zosilnenie) 2300 W

Zadný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	210 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zosilnenie) 2300 W

* Výška varnej dosky uvedená v technickej tabuľke je výška spodného krytu výrobku.

 V prípade modelov, ktoré sa dodávajú s montážnymi pružinami a tesniacim tesnením pripevneným k produktu, považujte rozmery šírky a hĺbky o 10 mm viac ako tieto rozmery.

 Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.

 Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.

 Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

4.1 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

5 Používanie platne

5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solničky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápaceľné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

- Do hrncov a pánvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylietaniu jedla z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a pánvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

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

Výhody indukčného varenia

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

- Potraviny, ktoré počas varenia pretečú, sa rýchlo nespália, pretože sklenená varná plocha sa priamo nezohrieva. Ľahšie sa čistí.

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

Pre bezpečnú prevádzku:

- Nevyberajte vysoké úrovne ohrevu, ak používate nepríľnavé hrnce/panvice s malým množstvom oleja alebo ak ich používate bez oleja (typu teflón).
- Nepoužívajte sklenený varný povrch ako odkladaciu plochu, alebo ako rezný povrch.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na indukčnú zónu nikdy nekladte jedlo zabalené v hliníkovej fólii.
- Počas činnosti varnej dosky do jej blízkosti neumiestňujte magnetické predmety, ako sú napr. kreditné karty alebo pásiky s nahrávkami.
- Ak je pod vašou varnou doskou rúra, ktorá je v prevádzke, môžu senzory na varnej doske znížiť hladinu varenia alebo varnú dosku vypnúť.
- Vaša varná doska disponuje systémom automatického vypínania. Podrobné informácie o tomto systéme sú uvedené v nasledujúcich častiach. Ak však na varenie použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné

varenie iba s vašou indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon majú hrnce/panvice. Priemer dna varných nádob / panvíc musí zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

Vhodné hrnce/panvice:

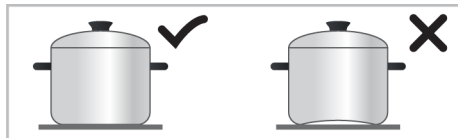
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované oceleové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

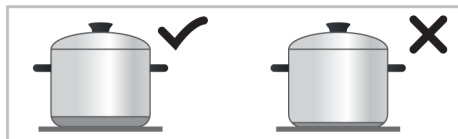
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

Odporúčania:

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

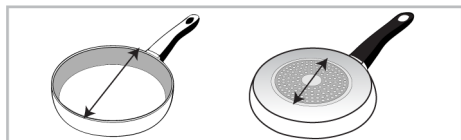


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.

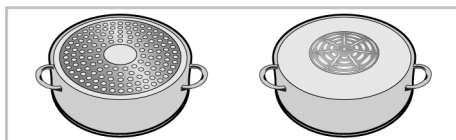


- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť dete-

kované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



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



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

Test hrncov/panvíc

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

- Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.
- Je kompatibilný, ak neblíkajú, keď hrniec položíte na indukčnú dosku a zapnete ju.

Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Varná zóna so širokým (flexi) povrchom	šírka 230 - dĺžka 390

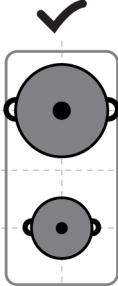
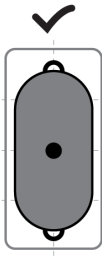
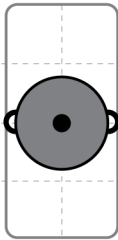
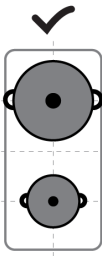
Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvíc. Aby ste zaistili detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden

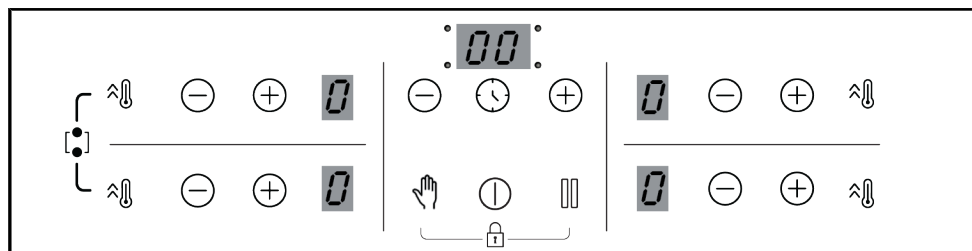
krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)

Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete používať ako samostatné varné dosky navzájom nezávislé pre svoje menšie hrnce / panvice. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie varenia s vašimi veľkými hrncami.

Ako dve nezávislé varné zóny		Ako jedna varná zóna	
	Varné zóny so širokou plochou majú dve varné zóny, prednú a zadnú. Tieto zóny môžete použiť ako dve nezávislé varné zóny pre rôzne úrovne teploty s dvoma rôznymi hrncami / panvicami. Umiestnite hrnce / panvice ich centrováním na samostatné varné zóny.		Pri varení na veľkých hrncoch / panviach umiestnite hrnce tak, aby pokrývali stredy oboch varných zón a aby boli vycentrované na varnej zóne.
			
	Pri varení s jedným hrncom alebo panvicami ho umiestnite do stredu prednej alebo zadnej varnej zóny. Neumiestňujte hrnce / panvice do stredu varnej zóny.		Ak chcete variť s dvoma rôznymi hrncami / panvicami pri rovnakej teplotnej úrovni, môžete kombinovať varnú zónu so širokým (flexibilným) povrchom a variť s dvoma rôznymi hrncami / panvicami pri rovnakej teplote. Umiestnite hrnce / panvice tak, aby stredy zón boli opäť vycentrované.

5.2 Ovládací panel



Tlačidlá

-  : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
-  : Tlačidlo časovača
-  : Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)
-  : Tlačidlo Clean Lock
-  : Tlačidlo zastavenia
-  : Tlačidlo zvýšenia
-  : Tlačidlo zníženia

Symbody

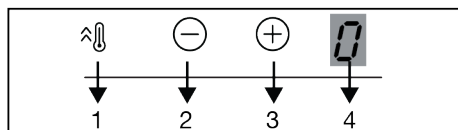
-  : Symbol kombinácie varnej zóny so širokým povrchom *



: Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

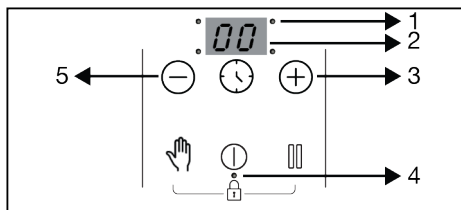
- * Liši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

Displej Varnej zóny



- 1 Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)
- 2 Tlačidlo zníženia teploty
- 3 Tlačidlo zvýšenia teploty
- 4 Ukazovateľ teploty príslušnej varnej dosky

Zobrazenie časovača



- 1 LED prevádzkový bod pre časovač
- 2 Kontrolka časovača
- 3 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 4 LED prevádzkový bod pre Zámok tlačidiel/
Detský zámok
- 5 Tlačidlo zníženia časovača

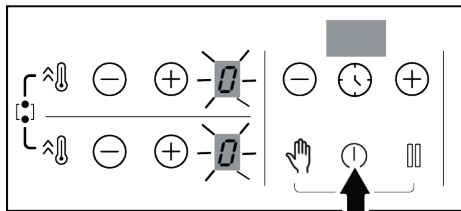
Všeobecné varovania pre ovládací panel

- Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každá činnosť vykonaná cez dotykový ovládací panel bude potvrdená zvukovým signálom.
- Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Moký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.
- Ak do 10 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.
- Keď nestlačíte dlhšiu dobu žiadne tlačidlo, výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

Zapnutie varnej dosky:

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla .

⇒ "0" sa zobrazí na všetkých displejoch varnej zóny.



Vypnutie varnej zóny:

- ✓ Aktívnu varnú zónu môžete vypnúť 4 rôznymi spôsobmi:

1. **Stlačením  tlačidla;** Dotknite sa tlačidla .
2. **Znížením teploty na úroveň "0";** Varnú zónu môžete vypnúť upravením nastavej teploty na úroveň "0".
3. **Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre želanú varnú zónu;** Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Na príslušnom displeji sa zobrazí "0" alebo "00". Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnete dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládací paneli.
4. **Želanú varnú zónu vyberte dotykom  tlačidiel výberu varnej zóny;** Príslušnú varnú zónu môžete vypnúť súčasným stlačením tlačidiel.



Ak sa zobrazí na displeji varnej zóny po vypnutí platne symbol alebo znamená to, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

Indikátor zvyškového tepla

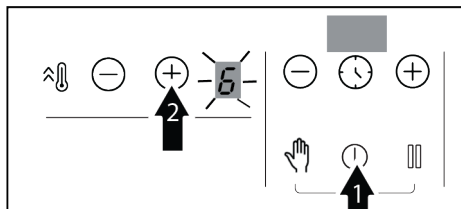
Ak na displeji varnej zóny bliká symbol , znamená to, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol , ktorý označuje, že varná zóna má nižšiu teplotu.



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

Nastavenie úrovne teploty

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla .
2. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom zóny tlačidiel .



⇒ Príslušná varná zóna sa spustí pri nastavenej úrovni teploty.

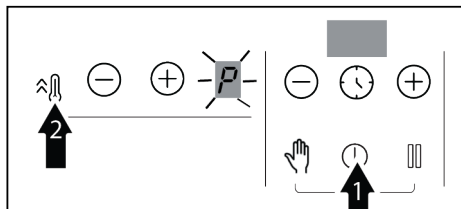
i Vonkajšia časť 280 mm indukčnej varnej zóny (ak je váš produkt vybavený 280 mm indukčnou varnou zónou) sa aktivuje len vtedy, keď je panvica dostatočne veľká na pokrytie varnej zóny, na ktorej je umiestnená a teplota je nastavená na vyššiu hodnotu ako 8.

Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

Funkciu posilňovača môžete použiť na rýchle zohriatie. Táto funkcia sa nedoporučuje na dlhšie varenie. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

Výber nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla ①.
2. Dotknite sa tlačidla príslušnej zóny.



⇒ Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny sa objaví symbol "P". Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni "9".

Predčasné vypnutie nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

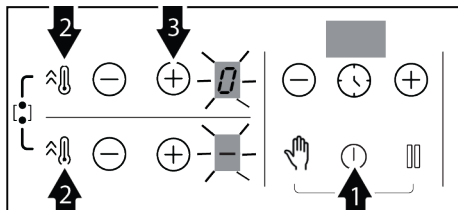
Nastavenie vysokého výkonu môžete vypnúť kedykoľvek chcete dotykom tlačidla alebo . Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni 9.

Pracovný princíp 2 zón, ktoré sú umiestnené v rovnakom vertikálnom smere:

Ak je jedna zóna nastavená na úroveň posilňovača a druhá zóna, ktorá je umiestnená v rovnakom zvislom smere je nastavená na väčšiu úroveň ako 6 (7, 8 a 9), prvá zóna klesne na úroveň 9 a druhá zóna môže byť nastavená na úroveň väčšiu ako 6 (7, 8 a 9). Ak je druhá zóna nastavená na úroveň posilňovača, prvá zóna klesne na úroveň 6.

Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom

1. Na zapnutie varnej dosky sa dotknite ①.
2. Ak chcete zapnúť varnú zónu s veľkým povrchom, držte súčasne stlačené tlačidlo na oboch varných zónach približne na 3 sekundy.



⇒ Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí "0". Na displeji ľavej prednej zóny sa zobrazí a varná zóna so širokým povrchom sa deaktivuje.

3. Ak chcete nastaviť teplotu medzi "0" a "9", dotknite sa tlačidiel / na ľavej zadnej varnej zóne.

i Po aktivovaní varnej zóny s širokým povrchom je možné nastaviť teplotu pomocou tlačidiel / v ľavej zadnej varnej zóne. Teplotu nemôžete nastaviť pomocou tlačidiel / v ľavej prednej varnej zóne.

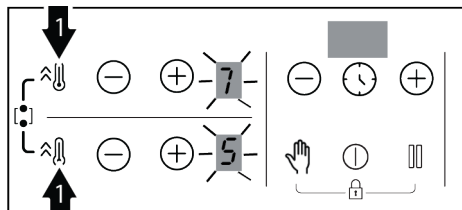


Široké plochy na ľavej varnej zóne sú vysvetlené ako príklad. Ak je aj na pravej strane varnej dosky zapnutý široký povrch varnej zóny, rovnaké pokyny platia pre danú varnú zónu.

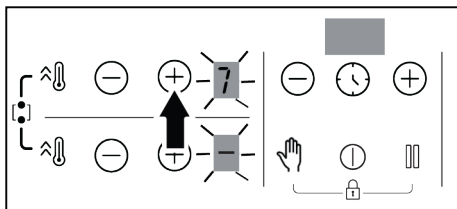
⇒ Varná zóna sa začne spúšťať.

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

- ✓ Zatiaľ čo je jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke, môžete kombinovať obe varné zóny pomocou aktivovania varnej zóny so širokým povrchom. Takto môžete využiť širokú varnú zónu na rovnakej úrovni.



1. Ak chcete zapnúť varnú zónu s veľkým povrchom, keď je aktívna jedna alebo dve z ľavých varných zón, držte tlačidlo  na oboch varných zónach stlačené súčasne asi 3 sekundy.
 - ⇒ Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí hodnota teploty poslednej zvolenej varnej zóny a aktivuje sa varná zóna so širokým povrchom.
 - ⇒ Kombinovaná varná zóna bude pokračovať v prevádzke s hodnotami teploty a časovača (ak je dostupný) zvolenými pre ľavú varnú zónu. Hodnota ľavej varnej zóny, ktorá bola nastavená ako prvá pred kombinovaním varných zón sa zruší.



- ⇒ Ak chcete zmeniť teplotu, dotknite sa tlačidiel / na ľavej zadnej varnej zóne a nastavte požadovanú teplotu.



Ak sa dotknete tlačidla  z ľavej varnej zóny kým je varná zóna so širokým povrchom v prevádzke, varné zóny budú fungovať na úrovni posilňovača.

Vypnutie varných zón so širokým povrchom

- ✓ Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť 4 rôznymi spôsobmi:
1. **Znížením teploty na úroveň "0":** Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť znížením úrovne teploty na "0".
 2. **Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre varnú zónu so širokým povrchom:** Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu so širokým povrchom. Na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti "0" a na displeji časovača sa rozsvieti "00".
 3. **Dotýknutím sa tlačidiel /** ľubovoľnej ľavej varnej zóny súčasne: Ak sa súčasne dotknúte tlačidiel / ľubovoľných ľavých varných zón, varné zóny budú oddelené a vypnuté.
 4. **Súčasným stlačením  klávesy oboidvoch varných zón približne na 3 sekundy:** Varné zóny sa vypnú, ak súčasne stlačíte  klávesy oboidvoch varných zón približne na 3 sekundy.

Zámok pre čistenie

Zámok pre čistenie zabraňuje prevádzke všetkých tlačidiel ovládacieho panela na 20 sekúnd, čo používateľovi umožňuje krátke

čistenie počas používania platne. Počas tohto času nebude zariadenie spotrebúvať žiadnu energiu.

Aktivovanie zámku pre čistenie

1. Keď je varná zóna zapnutá, stlačte tlačidlo  a podržte ho, pokiaľ **nebudete počuť jeden signálny zvuk**.
2. Na displeji časovača varnej dosky sa začína odpočítavanie od 20. Žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli nebude počas tejto doby fungovať, okrem tlačidla ①.

Deaktivovanie zámku pre čistenie

Na vypnutie zámky čistenia nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, zámok pre čistenie sa automaticky vypne.



Ak chcete zámku čistenia deaktivovať skôr, stlačte tlačidlo  a podržte ho, pokiaľ **nebudete počuť dva signálne zvuky**.

Detská poistka Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

Keď sú varné zóny vypnuté, môžete platňu chrániť pomocou detskej poistky, ktorá deťom zabráni zapnúť varné zóny. Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať iba vtedy, keď sú varné zóny vypnuté (v pohotovostnom režime).

Aktivovanie detskej poistky

1. Keď je platňa v pohotovostnom režime, súčasne stlačte tlačidlá  a  a podržte ho, pokiaľ **nebudete počuť jeden signálny zvuk**.
- ⇒ Detská poistka sa aktivuje. “L” sa na chvíľu zobrazí na všetkých varných zónach a desatinná čiarka tlačidla  bude zapnutá.



Ak pri aktívnej funkcii detskej poistky stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, ozvú sa dva zvukové signály a zabliká kontrolka “L” na všetkých varných zónach.

SK

Deaktivovanie detskej poistky

1. Keď je detská poistka aktívna, súčasne stlačte a podržte tlačidlá  a , pokiaľ **nebudete počuť dva signálne zvuky**.
2. Funkcia detskej poistky sa deaktivuje. Na displejoch všetkých varných zón bude blikať “L” a osvetlenie tlačidla  zmizne.

Zámok tlačidiel

Môžete aktivovať uzamknutie tlačidiel a tým zabrániť náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.



Po ukončení výpadku prúdu sa blokovanie tlačidiel zruší..

Aktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Súčasne stlačte tlačidlá  a  a podržte ho, pokiaľ **nebudete počuť jeden signálny zvuk**.
2. Zámok tlačidiel sa aktivuje a desatinná čiarka tlačidla  sa po zablikaní rozsvieti.

i Uzamknutie tlačidiel môžete aktivovať len v režime prevádzky. Po aktivovaní uzamknutia tlačidiel bude funkčné len tlačidlo ①. Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, desatinná čiarka tlačidla ② bude blikať, čím označuje aktiváciu uzamknutia tlačidiel. Ak vypnete platňu, keď sú tlačidlá uzamknuté, musíte deaktivovať uzamknutie tlačidiel, aby ste mohli platňu opäť zapnúť. Ak sa dotknete ľubovoľného tlačidla bez vypnutia blokovania tlačidiel, na všetkých displejoch varných zón bliká symbol "L" ktorý indikuje, že je aktívny zámok tlačidiel. Deaktivujte zámok tlačidiel opätovným zapnutím varnej dosky.

Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

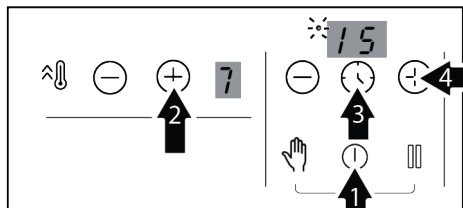
1. Stlačte obe tlačidlá  a  súčasne, až kým nie sú počuť **dve zvukové signály**, keď je aktívny zámok klávesnice.
2. Kontrolka tlačidla  zhasne a ovládací panel sa odomkne.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčuje varenie. Nebudete musieť kontrolovať platňu počas celého obdobia varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste nastavili.

Zapnutie časovača

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla ①.
2. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom zóny tlačidiel (+)/(-).



3. Stlačením tlačidla  aktivujte časovač. Na displeji časovača bude blikať symbol "00" a desatinná čiarka vybranej zóny.
4. Požadovanú dobu trvania nastavíte dotykom tlačidiel časovača (+)/(-).
5. Po 10 sekundách sa toto nastavenie sa aktivuje. Na displeji časovača bude blikať desatinná čiarka vybranej zóny.
6. Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.

i Ak je nastavená viacnásobná hodnota časovača na rôzne zóny, na displeji časovača sa zobrazí časovač zóny s minimálnou hodnotou časovača a desatinná čiarka tejto zóny bliká. Desatinné čiarky ostatných zón svietia nepretržite.

i Stlačením tlačidla  všetkých varných zón môžete vidieť zostávajúci čas varenia. Pri každom dotyku sa zobrazí iná hodnota zóny časovača. Nakoniec sa opäť zobrazí minimálna hodnota časovača.

i Časovač nie je možné nastaviť bez výberu varnej zóny a jej hodnoty teploty.

i Časovač môžete nastaviť len pre už používané varných zón.

Vypnutie časovača

Po uplynutí nastaveného času sa platňa automaticky vypne a zaznie zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukové upozornenie sa po niekoľkých minútach zruší.

Vypnutie časovača skôr

- ✓ Ak časovač vypnete skôr, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete. Časovač môžete vypnúť skôr dvomi rôznymi spôsobmi:

1. Vypnutie časovača pre príslušnú zónu znížením jeho hodnoty na "00":

Stlačte tlačidlá časovača $\oplus/\ominus$, kým sa na displeji varnej zóny s aktívnym časovačom nezobrazí "00".

- ⇒ Symbol desatinnej čiarky príslušnej zóny bude trvale vypnutý a časovač bude zrušený.
- ⇒ **Vypnutie časovača pre príslušnú zónu súčasným dotykom tlačidiel $\oplus/\ominus$ príslušnej zóny:** Stlačte tlačidlá príslušnej zóny $\oplus/\ominus$ súčasne.
- ⇒ Symbol desatinnej čiarky príslušnej zóny bude trvale vypnutý a časovač bude zrušený.



Po tomto kroku bude úroveň teploty príslušnej zóny "0", rovnako ako úroveň časovača.

Funkcia zastavenia

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete znížiť úroveň prevádzkových teplôt varných zón na minimálnu úroveň (úroveň 1).



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

1. Počas prevádzky niektorej z varných zón sa dotknite tlačidla $\square\square$.
2. Všetky prevádzkové varné zóny budú pracovať na minimálnej úrovni (úroveň 1). Na displeji aktívnych varných zón sa zobrazí $\square\square$ symbol.
3. Všetky zastavené varné zóny reštartujte s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykom tlačidla $\square\square$.

Funkcia správy napájania

Váš prístroj je vybavený funkciou správy napájania. Touto funkciou môžete zmeniť celkový výkon, ktorý môže byť spotrebičom odoberaný. Pre funkciu správy napájania je k dispozícii 8 úrovní.

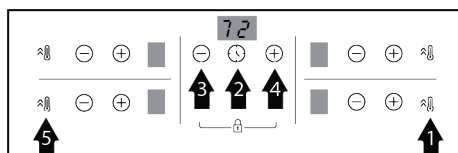
Funkcia správy napájania - celkové úrovně výkonu, ktoré je možné nastaviť

Kontrolka displeja správy napájania Celkový príkon

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Zmena celkového výkonu;

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykcom tlačidla $\textcircled{1}$. Vypnite varnú dosku opätovným dotykcom $\textcircled{1}$.
2. Potom sa postupne dotknite príslušného tlačidla pravej prednej zóny $\wedge\square$, tlačidla $\textcircled{\text{clock}}$ tlačidla časovača $\ominus$, tlačidla časovača $\oplus$, a nakoniec tlačidlá ľavej prednej zóny $\wedge\square$.



3. Na displeji časovača sa zobrazuje Nastavená úroveň riadenia napájania.
4. Dotykcom tlačidla $\square\square$ prepínate medzi úrovňami a nastavujete celkovú hodnotu výkonu, ktorú chcete nastaviť.
5. Potvrďte nastavenie dotykcom tlačidla $\textcircled{1}$ a vypnite varnú dosku. Bude aktivovaná celková hodnota výkonu, ktorú ste nastavili.



Úrovně teploty, ktoré môžete priradiť varným doskám, sa môžu líšiť podľa celkovej nastavenej úrovne výkonu. Úroveň teploty privádzaná k varnej doske sa automaticky zníži podľa nastavenia výkonu, ktorý má vykonať sporák. Toto nie je chyba.



Ak sa pri zmene úrovne výkonu dotknete iného klávesu, ako je zadaná postupnosť, nastavenie nie je možné vykonať. Pre nastavenie je potrebné opakovať kroky od začiatku.



Produkt sa môže zastaviť, keď pracuje na úrovniach od 1 do 7, najmä s kuchynským riadom s malým priemerom a keď je málo oleja. To to nie je chyba.

SK

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa zásadne priamo ohrieva varnú nádobu. Preto má veľa výhod v porovnaní s inými typmi platní. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne je studenší.

Vaša indukčná platňa je vybavená prvo triednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť pri používaní.



Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm. Vďaka indukčnej funkcii každá varná zóna automaticky detekuje nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby s varnou nádobou, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Systém automatického vypínania

Ovládanie sporáka má systém automatického vypnutia. Ak sú jedna alebo viac zón varnej dosky ponechané zapnuté, varná zóna sa po chvíli automaticky vypne (pozri Tabuľku 1). V prípade časovača priradeného k varnej doske sa potom vypne aj obrazovka časovača.

Časový limit pre automatické vypnutie závisí od zvolenej úrovne teploty. Pre túto teplotnú hladinu sa použije maximálna doba prevádzky.

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

Úroveň teploty	Automatické doba vypínania - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minúty
P (Posilňovač)	10 minúty (*)
(*) Platňa po 10 minútach klesne na úroveň 9	

Tabuľka 1: Automatické obdobia vypínania

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa je vybavená niekoľkými snímačmi, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Obsluha varnej zóny sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže z najvyššej úrovne klesnúť na úroveň 7.

Bezpečnostný systém pretečenia

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

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, na základe jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu sa menia veľmi rýchlo.

Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.



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



Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybový prevádzku.

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

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

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

Varná doska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Topenie		
Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	1	20 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 6
Varenie, kúrenie, udržanie teploty		
Voda 1 L (Varenie)	P	3 ... 5
Voda 3 L (Varenie)	P	8 ... 10
Mlieko 1 L (Varenie)	6	4 ... 6
Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)	1-2	18 ... 22
Zeleninový olej (Ohrievanie) (Slniečnicový olej 0,5 L)	8	3 ... 5
Varenie		
Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)	9	12 ... 14
Filet z lososa	8	10 ... 15

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Klobása	9	2 ... 4
Cestoviny (150 g)	8	8 ... 12
Varenie, dusenie		
Ryžové jedlo (200 g ryža)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Noemov puding **		
Varenie fazuľa-cícer Varenie - pre noemov puding	9	5 ... 6
Varenie fazuľa-cícer varenie - pre noemov puding	3	10 ... 30
Pšenica Varenie - pre noemov puding	9	2 ... 5
Pšenica varenie - pre noemov puding	3	10 ... 30
Noemov puding -Všetky prísady	8	20 ... 25
Stopky so zeleninou **		
Dusená zelenina	9	3 ... 8
Pečenie	4-5	120 ... 150
Polievky (Např. Šošovicová polievka)	6-7	17 ... 20
Jemné vyprážanie		
Filet z morského vlka	8	3 ... 7
Steak zo sviečkovice ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Klobása	8	2 ... 5
Volské oko	7	4 ... 8
Hranolky		
Boortsog	8	13 ... 16
Rezeň	8	5 ... 7
Nugetky	8	4 ... 6
* Odporúča sa panvica wok.		
** Odporúča sa liata panvica/hrniec.		

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnutie prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).

- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedená inak v návode na použitie.

Pre varné dosky:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčiastiach varných zón, všetky pretečené tekutiny vyčistíte ihneď po vychladnutí varnej dosky jej vypnutím.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúkaví nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škrvy môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Sklenené povrchy

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

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné in-

formácie o čistení". Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

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

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou

handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.

- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikatory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

SK

8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.
- Ak sa varná doska po stlačení tlačidla zapnutia/vypnutia nezapne >>> Odpojte ho a počkajte aspoň 20 sekúnd, kým ho zapojíte.
- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Nesmú sa používať vhodné hrnce. >>> Skontrolujte svoje hrnce.

ikona na displeji varnej zóny vždy svieti.

- Hrvce nesmú byť umiestnené na platnej doske. >>> Skontrolujte, či je na varnej zóne hrniec.

- Váš hrniec možno nie je vhodný na indukciu. >>> Skontrolujte, či je váš sporák vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hniec možno nie je správne vycentrovaný na varnej zóne alebo spodný povrch panvice nemusí byť dostatočne široký. zvolená varná zóna. >>> Vycentrujte varnú zónu výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre varnú zónu.
- Hniec alebo varná zóna môžu byť príliš horúce. >>> Počkajte, kým vychladnú.

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia zvoleného priestoru možno vypršal. >>> Môžete nastaviť nový čas varenia alebo varenie dokončiť.
- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Dotykový ovládací panel mohol zakryť nejaký predmet. >>> Odstráňte objekt na paneli.

Aj keď je varná zóna zapnutá, hrniec sa nezohrieva.

- Hrnec nemusí byť vhodný pre indukčnú varnú dosku. >>> Skontrolujte, či je váš sporák vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hniec možno nie je správne vycentrovaný na varnej zóne alebo spodný povrch panvice nemusí byť dostatočne široký.

zvolená varná zóna. >>> Vycentrujte varnú zónu výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre varnú zónu.

Chladiaci ventilátor naďalej beží, aj keď je varná doska vypnutá.

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým elektronické vybavenie varnej dosky neklesne na vhodnú teplotu.

Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

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

Možné zvuky a dôvody

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.

Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

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

- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** e to spôsobené povahou indukčnej technológie. Keď sa teplo prenáša priamo na základňu varnej nádoby, môžu byť počuť bzučavé zvuky, v závislosti na materiáli varnej nádoby. Preto môžu byť pri rôznych nádobách počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Dôvodom je štruktúra a materiál dna varnej nádoby. Ak je varná nádoba vyrobená z rôznych vrstiev z rôznych materiálov, môže byť počuť praskanie.
- **Zvuk kňučania:** Keď sa na varenie s rôznymi úrovňami varenia použijú dve varné zóny na tej istej strane sporáka, môžete počuť zvuk kňučania.

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 25	Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 31 – E 45	Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 48 E 49 E 51	Chyba snímača na indukčnej doske.	Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 52 – E 57	Chyba vysokej teploty na indukčnej doske.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto Beko. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO

Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Tabla de contenidos

1	Instrucciones de Seguridad.....	88
1.1	Uso Previsto.....	88
1.2	Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas	88
1.3	Seguridad Eléctrica	89
1.4	Seguridad en Transporte	91
1.5	Seguridad en la instalación.....	91
1.6	Seguridad de uso.....	92
1.7	Avisos de temperatura.....	92
1.8	Seguridad en la cocción.....	93
1.9	Inducción	93
1.10	Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	94
2	Instrucciones medioambientales	94
2.1	Directiva de Residuos.....	94
2.1.1	Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho.....	94
2.2	Información de Embalaje.....	94
2.3	Recomendaciones para el ahorro de energía	94
3	Su aparato	95
3.1	Información de Producto	95
3.2	Especificaciones Técnicas	96
4	Primer uso	97
4.1	Limpieza inicial.....	97
5	Cómo usar la placa.....	97
5.1	Información general sobre el uso de placa.....	97
5.2	Panel de control.....	100
6	Información general sobre el horneado	109
6.1	Advertencias generales sobre la cocción en placa	109
7	Mantenimiento y limpieza	110
7.1	Información General de Limpieza	110
7.2	Limpieza de la placa de cocción ..	112
7.3	Limpieza del panel de control.....	112
8	Solución de problemas	112



1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.



1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.



1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.

ES

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el lado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlas y quemarse.
- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desenchufe el conector de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Desconecte el cable de alimentación y separe el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el pro-

ducto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.

- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
- En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:

- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.



1.4 Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.



1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- No instale el producto cerca de una ventana. Existe el riesgo de que la llama de la placa encienda cortinas y materiales inflamables alrededor de la placa. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.

- No instale el producto cerca de una ventana. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de cristal de la placa de cocción está rota:
Desconecte todas las placas de gas y (si procede) eléctricas. Desconecte el aparato de la electricidad.

- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.

1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los

elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.

- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

1.8 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).
- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede

provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

1.9 Inducción

- Las zonas eléctricas de su placa de cocción están equipadas con la avanzada tecnología de "Inducción". En las placas de inducción, que permiten ahorrar tiempo y energía, es necesario utilizar utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción; de lo contrario, la zona de cocción no funcionará. Para obtener información detallada, véase el apartado "Selección de olla".
- La placa de inducción crea un campo magnético, por lo que puede resultar perjudicial para las personas que utilizan dispositivos como marcapasos o bombas de insulina.
- Después de su uso, cierre la zona desde su panel de control, no confíe en el sensor de ollas.
- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que se calentarán.
- No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la placa de cocción. Durante un uso

prolongado e intensivo, los materiales pueden sobrecalentarse.

- No ponga productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas u ordenadores sobre la placa de inducción. Su aparato podría resultar dañado.



1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.

ES

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final

de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

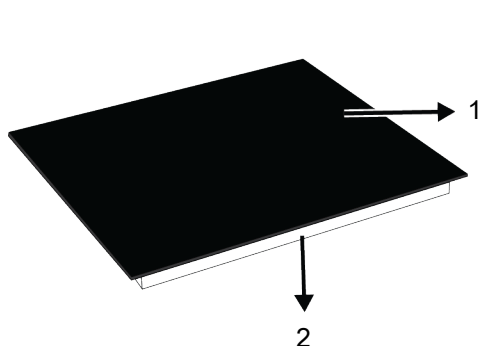
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.

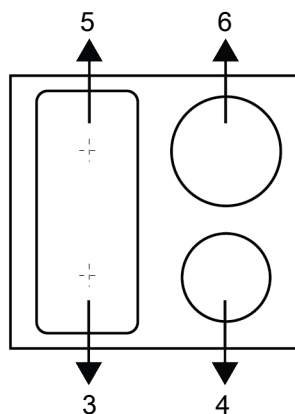
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

3.1 Información de Producto



- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 3 Zona de cocción por inducción
- 5 Zona de cocción por inducción



- 2 Carcasa inferior
- 4 Zona de cocción por inducción
- 6 Zona de cocción por inducción

3.2 Especificaciones Técnicas

Especificaciones Generales de la Placa	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	52 /580 /510 *
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensión/Frecuencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	máx. 7,2 kW

Zonas de cocción	
Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000 W / Booster 2300 W
Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	145 mm
Potencia	1600 W / Booster 1800 W
Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000 W / Booster 2300 W
Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	210 mm
Potencia	2000 W / Booster 2300 W

* La altura de la encimera especificada en la tabla técnica es la altura de la carcasa inferior del producto.



Para los modelos que vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto, considere las medidas de ancho y profundidad como 10 mm más que estas medidas.



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.



Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.



Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

4.1 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

ES

5 Cómo usar la placa

5.1 Información general sobre el uso de placa

Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como saleseros pueden dañar la placa. No utilice encimeras rajadas. El agua puede filtrarse a través de estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible y luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseguida.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.

- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no necesitará hacer una limpieza innecesaria.
- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción es como un circuito abierto. El circuito se completa cuando se coloca sobre él una olla / sartén adecuada para la cocción por inducción y un sistema electrónico debajo de la superficie del vidrio genera un campo magnético. La base de metal de las ollas / sartenes se calienta tomando energía de este campo magnético. Por lo tanto, el calor no se genera en la superficie de la placa, sino directamente en las ollas/sartenes que están encima de ella. La superficie de vidrio se calienta por el calor de las ollas/sartenes.

Ventajas de la cocción por inducción

Las placas de inducción cuentan con algunas ventajas, dado que el calor se transfiere directamente a las ollas/sartenes.

- Alimentos desbordados durante la cocción no se queman rápidamente puesto que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Así se puede limpiar más fácilmente.
- Como que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes la cocción será más rápida. De esta manera, se ahorra tiempo y energía en comparación con otros tipos de placas.
- Como el calor se proporciona directamente a las ollas, no causa pérdida de calor, y proporciona cocción más eficiente.
- Como la transferencia de calor se interrumpe y la superficie de cocción no se calienta directamente al retirar las ollas/sartenes de la superficie de cocción, se puede utilizar de forma más segura contra posibles accidentes durante la cocción.

Para una operación segura:

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.
- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de ba-

se fina para cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

Ollas/sartenes de cocción

Se deben utilizar ollas/sartenes ferromagnéticas de calidad que tengan una etiqueta o advertencia que indique que son compatibles para la cocción por inducción sólo con su placa de inducción. De forma general, cuanto más alto sea el contenido de hierro, mejor funcionarán las ollas/sartenes. El diámetro de la base de las ollas / sartenes de cocción debe coincidir con la zona de inducción. Las dimensiones recomendadas se enumeran a continuación.

Ollas/sartenes adecuadas:

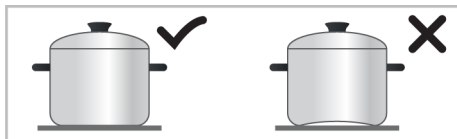
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

Ollas/sartenes no adecuadas:

- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

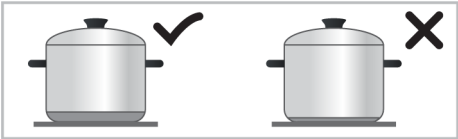
Recomendaciones:

- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.

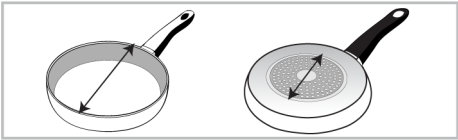


- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes

de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.

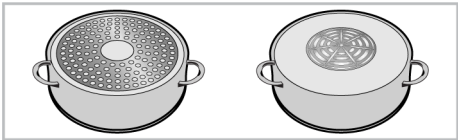


- El fondo de algunas ollas/sartenes cuenta con un campo ferromagnético más pequeño que su verdadero diámetro. La placa sólo calienta esta zona. Así que el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de la cocción disminuye. Por otra parte, es posible que esas ollas/sartenes no sean detectadas por las grandes placas de inducción. Por ello, se elegirá la placa en función del tamaño del campo ferromagnético.



- Algunas ollas/sartenes cuentan con una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible que este tipo de ollas/sartenes no se calienten de manera adecuada o que no se

an detectadas por la placa de inducción. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de ollas/sartenes en mal estado.



i Al cocinar cocinan varias comidas en las placas de inducción, la distribución uniforme de los utensilios de cocina en las placas de la derecha y de la izquierda y en el centro para la selección de las placas influye positivamente en el desempeño de la cocina.

Prueba de ollas/sartenes

Utilizando los métodos siguientes pruebe si su olla es compatible para la cocción con una placa de inducción.

- Es compatible cuando la base de su olla cuenta con un imán.
- Es compatible cuando no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - max. 145
180	en min. 100 - max. 180
210	en min. 140 - max. 210
240	en min. 140 - max. 240
280	en min. 125 - max. 280
320	en min. 125 - max. 320
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 230 - largo 390

La detección de las ollas/sartenes por las placas de inducción depende del diámetro y el material del ferromagnético que se encuentra en la base de las ollas/sartenes. A fin de asegurar la detección de las ollas/sartenes y lograr una cocción eficiente, las ollas/sartenes se seleccionarán en función del tamaño de la placa. Aquí arriba se indi-

can los tamaños de las ollas/sartenes recomendados para los tamaños de las placas.

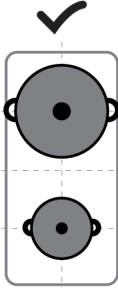
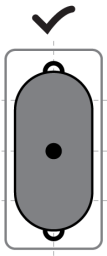
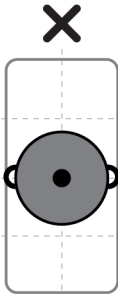
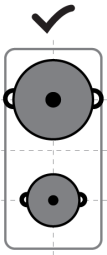
El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una

zona de cocción más grande no provoca un desperdicio de energía en las placas de inducción, ya que el calor solo se genera en el área correspondiente de la olla.

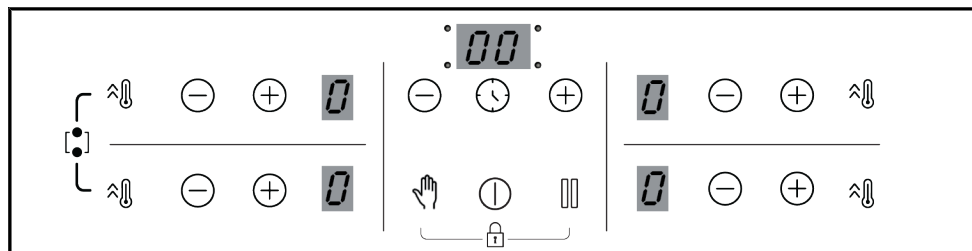
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)

Su placa está equipada con superficies anchas de cocción (superficies Flexi). Es posible utilizar esta superficie de cocción co-

mo placas individuales independientes entre sí para las ollas/sartenes más pequeñas. Puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción y transformarlas en una sola superficie de cocción para operaciones de cocción con sus ollas más anchas.

Como dos zonas independientes de cocción		Como única zona de cocción	
	Las zonas de cocción de superficie ancha cuentan con dos zonas de cocción, como la delantera y la trasera. Puede utilizar estas zonas como dos zonas independientes de cocción para diferentes niveles de temperatura con dos ollas/sartenes diferentes. Ponga las ollas/sartenes centrando las zonas de cocción separadas.		Para las operaciones de cocción realizadas con grandes ollas/sartenes, ponga las ollas/sartenes de manera que cubran los centros de ambas zonas de cocción y que esté centrada en la zona de cocción.
	 Para cocinar con una sola olla/sarten, ponga en el centro de la zona de cocción delantera o trasera. No ponga las ollas/sartenes en el centro de la zona de cocción.		 En caso de desear cocinar con dos ollas/sartenes diferentes al mismo nivel de temperatura, se puede combinar la zona de cocción con una superficie ancha (flexible) y cocinar con dos ollas/sartenes diferentes a la misma temperatura. Ponga las ollas/sartenes de manera que los centros de las zonas estén centrados otra vez.

5.2 Panel de control



Teclas

 : Tecla de encendido/apagado

 : Tecla de temporizador

 : Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)

 : Tecla de bloqueo para limpieza

 : Tecla de parada

- : Tecla de aumento
- : Tecla de disminución

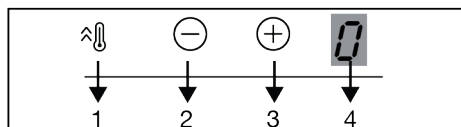
Símbolos

: Símbolo de combinación zona de cocción de superficie amplia *

: Símbolo de bloqueo de teclas

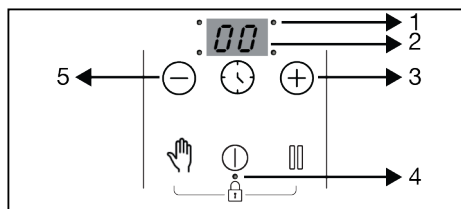
* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Pantalla de la Zona de cocción



- 1 Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)
- 2 Tecla para disminuir temperatura
- 3 Tecla para aumentar temperatura
- 4 Indicador de temperatura de relevante zona de cocción

Indicación del temporizador



- 1 LED de punto de operación para temporizador
- 2 Indicador de temporizador
- 3 Tecla para aumentar el temporizador
- 4 LED de punto de operación para Bloqueo de tecla/Bloqueo infantil
- 5 Tecla para disminuir el temporizador

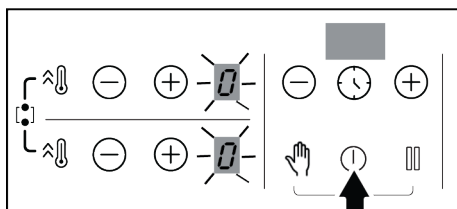
Advertencias generales para panel de control

- Este producto se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

- La placa regresará automáticamente al modo en espera, si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos.
- Si no se pulsa ninguna tecla durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.

Encendido de la placa:

1. Encienda la placa pulsando la tecla .
 - ⇒ “0” aparecerá en los visores de todas las zonas de cocción.



Apagado de la zona de cocción:

- ✓ La zona de cocción activa se puede apagar de 4 formas distintas:
- ✓ **Tocando la tecla ;** Toque la tecla .
- 1. **Bajando el nivel de temperatura a “0”;** Puede apagar la zona de cocción configurando el ajuste de temperatura a “0”.
- 2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción deseada;** Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. El visor correspondiente mostrará “0” o “00”. Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier tecla del panel de control para silenciar la señal acústica.
- 3. **Toque la zona y las teclas simultáneamente para la zona de cocción deseada;** Puede apagar la zona de cocción correspondiente tocando sus teclas / a la vez.



Si los símbolos o están encendidos una vez apagada la zona de cocción, significa que la zona de cocción está todavía caliente. No toque las zonas de cocción.

Indicador de calor residual

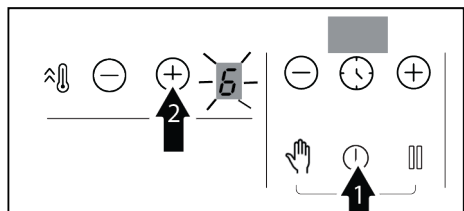
Ocak gözü ekranında parpadea en el visor de la zona de cocción, significa que la placa está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. En unos momentos, este símbolo se transformará en el símbolo , que indica que el calor ha disminuido.



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

Ajuste del nivel de temperatura

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.
2. Ajuste el nivel de temperatura que desee tocando las teclas (+)/(-) de la zona.



- ⇒ La zona de cocción correspondiente comenzará a operar en el nivel de temperatura establecido.



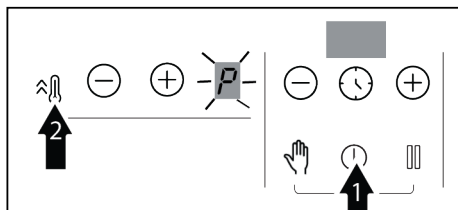
La parte exterior de la zona de cocción de la placa de inducción de 280 mm (si el aparato cuenta con ella) se activará únicamente cuando coloque en la zona de cocción una cacerola lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción y ajuste la temperatura a un nivel más alto que 8.

Ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO)

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

Selección del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.
2. Toque la tecla  de la zona correspondiente.



- ⇒ La zona de cocción seleccionada funcionará a máxima potencia y el símbolo "P" aparecerá en el visor de la zona de cocción. La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".

Apagado prematuro del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

Puede apagar el ajuste de máxima potencia en cualquier momento pulsando las teclas (-) o . La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel 9.

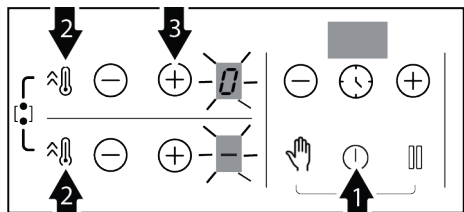
Principio de funcionamiento de zonas de cocción situadas en la misma vertical:

Si una zona está seleccionada a nivel booster y activa la otra zona situada en la misma vertical en un nivel superior a 6 (7, 8 ó 9), la primera zona reduce su nivel automáticamente a 9. Si quiere seleccionar la segunda zona a nivel booster, la primera zona reducirá su nivel automáticamente a 6.

Encendido de la zona de cocción combinada

1. Toque ① para encender la placa.

2. Para encender la zona de cocción combinada, mantenga las teclas de ambas zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.



⇒ "0" aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda. aparecerá en el visor de la zona de cocción delantera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.

3. Toque las teclas / de la zona de cocción trasera izquierda para ajustar la temperatura entre "0" y "9".



Una vez activada la zona de cocción combinada, es posible ajustar la temperatura mediante las teclas / de la zona de cocción trasera izquierda. No puede ajustar la temperatura mediante las teclas / de la zona de cocción delantera izquierda.



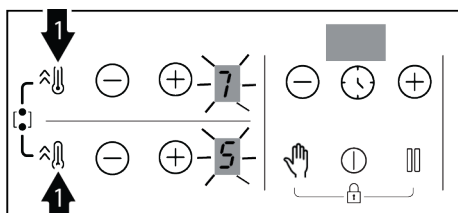
Las zonas de cocción combinada del lado izquierdo se explican como ejemplo. Si hay una zona de cocción combinada también en el lado derecho de la placa, se aplicarán las mismas instrucciones a la mencionada zona de cocción.

⇒ La zona de cocción se pone en funcionamiento.

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

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

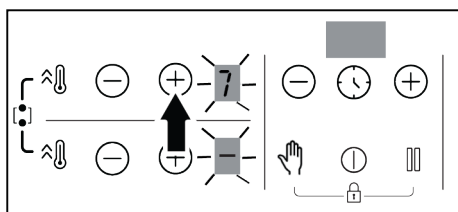
cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más grande con los mismos valores.



1. Para encender la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo activas, mantenga las teclas de ambas zonas de cocción pulsadas a la vez durante unos 3 segundos.

⇒ El valor de la temperatura de la última zona de cocción seleccionada aparecerá en el visor de la zona de cocción trasera izquierda, y la zona de cocción combinada se activará.

⇒ Una vez combinadas, ambas zonas de cocción seguirán operando con los mismos valores de temperatura y temporizador (si está disponible) de la zona de cocción del lado izquierdo que haya seleccionado. El valor de la zona de cocción izquierda ajustado antes de combinar las zonas de cocción se cancelará.



⇒ Para cambiar la temperatura, toque las teclas / de la zona de cocción trasera izquierda y ajuste la temperatura que desee.



Si toca la tecla  de la zona de cocción del lado izquierdo con la zona de cocción combinada activada, las zonas de cocción operarán al valor de la función de refuerzo.

Apagado de las zonas de cocción combinada

- ✓ La zona de cocción combinada puede apagarse de cuatro formas diferentes:
- 1. **Bajando el nivel de temperatura a “0”:** Puede apagar la zona de cocción combinada poniendo el nivel de temperatura a “0”.
- 2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción combinada:** Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción combinada. El visor de la zona de cocción del lado izquierdo mostrará “0” y el visor del temporizador mostrará “00”.
- 3. **Tocando simultáneamente las teclas  /  de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo:** Si toca simultáneamente las teclas  /  de cualquiera de las zonas de cocción del lado izquierdo, las zonas de cocción se separan y se apagan.
- 4. **Pulsando las teclas  de ambas zonas de cocción a la vez durante unos 3 segundos:** Las zonas de cocción se apagarán si pulsa las teclas  de ambas zonas de cocción a la vez durante unos 3 segundos.

Bloqueo de limpieza

El bloqueo de limpieza inhabilita todos las teclas del panel de control durante 20 segundos para permitir que el usuario realice una limpieza rápida con la placa en funcionamiento. El aparato no consumirá electricidad durante este tiempo.

Activación del bloqueo de limpieza

1. Con cualquiera de las zonas de cocción activadas, mantenga pulsada la tecla  hasta que **escuche un sonido de alarma**.
2. Se inicia una cuenta atrás desde 20 en el visor de tiempo de la placa. Ninguna de las teclas del panel de control estará operativa durante este periodo, a excepción de la tecla .

Desactivación del bloqueo de limpieza

No es necesario que toque ninguna tecla para desactivar el bloqueo de limpieza. La placa emitirá una señal acústica transcurridos 20 segundos y el bloqueo de limpieza se desactivará automáticamente.



Si desea desactivar antes el bloqueo de limpieza, mantenga pulsada la tecla  hasta que escuche **dos señales acústicas intermitentes**.

Bloqueo para niños Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Con las zonas de cocción desactivadas, puede proteger la placa con el bloqueo para niños para evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse o desactivarse con las zonas de cocción desactivadas (en el modo en espera).

Activación del bloqueo para niños

1. Con la placa en el modo en espera, mantenga pulsadas las teclas  y  simultáneamente hasta que **escuche un sonido de alarma**.
 - ⇒ El bloqueo para niños se activará. El punto decimal de la tecla  parpadeará y los visores de todas las zonas de cocción mostrarán el símbolo “L”.



Si pulsa cualquier tecla con la función de bloqueo para niños activa, se escucharán dos señales de alarma y el símbolo “L” parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción.

Desactivación del bloqueo para niños

1. Con el bloqueo para niños activado, mantenga pulsadas las teclas y simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma**.
2. La función de bloqueo para niños se desactivará. El símbolo “L” parpadeará en los visores de todas las zonas de cocción, y la luz de la tecla se apagará.

Bloqueo de teclas

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



El bloqueo de teclas se cancela en caso de corte de energía.

Activación del bloqueo de teclas

1. Mantenga pulsada las teclas y simultáneamente hasta que **escuche una señal de alarma**.
2. El bloqueo de teclas se activará y el punto decimal de la tecla se quedará encendido tras parpadear.



El bloqueo de teclas solo puede activarse con la placa en funcionamiento. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla ① estará operativa. Si toca cualquier otra tecla o botón, el punto decimal de la tecla parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, deberá desactivar el bloqueo de teclas para poder encender la placa de nuevo. Si toca cualquier botón sin desactivar el bloqueo de teclas, el símbolo “L” parpadeará en todas las zonas de cocción para indicar que el bloqueo de teclas está activo. Desactive el bloqueo de teclas para encender de nuevo la placa.

Desactivación del bloqueo de teclas

1. Con el bloqueo de teclas activado, mantenga pulsada las teclas y simultáneamente hasta que **escuche dos señales de alarma**.

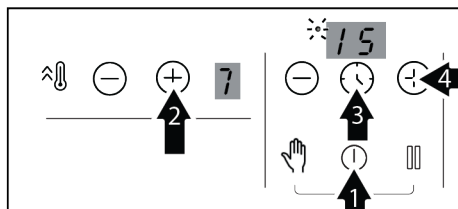
2. La luz de la tecla se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

Función del temporizador

Esta función le facilita el cocinar. No tendrá la necesidad de estar vigilando la placa durante el período de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

Activación del temporizador

1. Encienda la placa pulsando la tecla ①.
2. Ajuste el nivel de temperatura que desee tocando la zona $\oplus$ y teclas $\ominus$.



3. Active el símbolo tocando la tecla . El símbolo “00” y el punto decimal de la zona seleccionada parpadearán en el visor del temporizador.
4. Seleccione la duración deseada pulsando las teclas $\oplus/\ominus$ del temporizador.
5. Al cabo de aproximadamente 10 segundos, se activará el ajuste. El punto decimal de la zona seleccionada parpadeará en el visor del temporizador.
6. Para fijar los temporizadores de las otras zonas de cocción, repita el proceso explicado anteriormente.



Si se ajusta el valor de más de un temporizador a diferentes zonas, el temporizador con el valor más bajo se muestra en el visor del temporizador y el punto decimal de dicha zona parpadea. Los puntos decimales de las otras zonas quedan permanentemente encendidos.



Puede ver el tiempo de cocción restante pulsando de nuevo la tecla para todas las zonas de cocción. Con cada pulsación se mostrará el valor de una zona diferente. Por último, se vuelve a mostrar el valor mínimo del temporizador.



El temporizador no puede ajustarse sin seleccionar la zona de cocción y su valor de temperatura.



El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción operativas.

Desactivación del temporizador

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica. Si no pulsa ninguna tecla, la señal de alarma dejará de sonar al cabo de unos minutos.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

- ✓ Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague. Puede desactivar el temporizador antes de tiempo de dos formas distintas:

1. **Desactivación del temporizador para la zona relacionada reduciendo su valor hasta llegar a “00”:** Toque las teclas $\oplus/\ominus$ del temporizador hasta que aparezca “00” en el visor de la zona de cocción cuyo temporizador esté activo.

⇒ El símbolo del punto decimal relacionada se apagará permanentemente y se cancelará el temporizador.

⇒ **Desactivado del temporizador para la zona relacionada tocando simultáneamente las teclas $\oplus/\ominus$ de la zona correspondiente:** Toque simultáneamente las teclas $\oplus/\ominus$ de la zona correspondiente.

⇒ El símbolo del punto decimal relacionada se apagará permanentemente y se cancelará el temporizador.



Tras este paso, el nivel de temperatura de la zona relacionada será “0” también en el nivel del temporizador.

Función de parada

- ✓ Puede reducir el nivel de temperatura operativa de las zonas de cocción al nivel mínimo (nivel 1) por medio de esta función.



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

1. Toque la tecla  cuando la zona de cocción esté en funcionamiento.
2. Todas la zonas de cocción operativas funcionarán al nivel mínimo (nivel 1) y el símbolo  aparecerá en el visor de las zonas de cocción activas.
3. Toque de nuevo la tecla  para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.
4. Toque la tecla  para cambiar entre los niveles y establecer el valor de energía total que desea configurar.
5. Confirme el ajuste pulsando la tecla  y apague la placa. Se activará el valor de energía total que ha ajustado.

Función de gestión de energía

Su aparato está equipado con una función de gestión de energía. Gracias a esta función puede modificar la energía total que puede extraer la cocina. Están disponibles 8 niveles para la función de gestión de energía.

Función de gestión de energía - Niveles de energía total que se pueden configurar

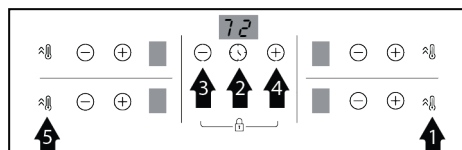
Indicador de pantalla de gestión de energía

Energía total

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Para cambiar la energía total;

1. Enciende la placa tocando la tecla . Enciende la placa tocando la tecla  otra vez.
2. Luego toque respectivamente la tecla  de la zona frontal derecha, la tecla  , la tecla del temporizador , la tecla del temporizador , y finalmente la tecla  de la zona frontal izquierda.



 Conforme al nivel de energía total ajustado pueden variar los niveles de temperatura que puede asignar a las placas. El nivel de temperatura proporcionado a la placa se reducirá de manera automática conforme a la configuración de energía a realizar por la cocina. Esto no es ningún error.

 La configuración no se puede realizar en caso de tocar una tecla que no sea el orden especificado mientras se cambia el nivel de energía. Para realizar la configuración debe repetir los pasos desde el principio.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: En principio, la placa de inducción calienta directamente los recipientes de cocción. Por lo tanto, tiene numerosas ventajas en comparación con otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y la superficie de la placa más fría.

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



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



El producto puede comenzar a detenerse cuando está operando en niveles del 1 al 7, especialmente con utensilios de cocina con un diámetro pequeño y con poco agua. Esto no es una falta.

Apagado automático de sistema

El control de la cocina cuenta con un sistema de apagado automático. En caso de que una o más zonas de placa se dejan encendidas, la zona de placa se apaga de manera automática después de un tiempo (Véase Tabla-1). En caso de que a la placa se asigne un temporizador, la pantalla del temporizador también se apaga.

El límite de tiempo para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. El periodo máximo de operación se aplica para este nivel de temperatura.

La zona de placa puede ser operada otra vez por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

El nivel de temperatura	Períodos de apagado automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (refuerzo)	10 mins. (*)
(*) La placa pasará a nivel 9 al cabo de 10 minutos	

Tabla 1: Periodos de apagado automático

Protección frente al sobrecalentamiento

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

- Es posible que se apague la zona de cocción en funcionamiento.
- El nivel de cocción seleccionado podría reducirse a 7 desde niveles superiores.

Sistema de seguridad frente a derramamiento

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

Ajuste preciso de la potencia

La placa de inducción reacciona inmediatamente a las instrucciones como principio de funcionamiento. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello

le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.



Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.



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

6 Información general sobre el horneado

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

6.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

Advertencias generales sobre la cocción en placa

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

- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y deposítelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección “Instrucciones Ambientales”.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

Tabla de cocción

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Derretir		
Derretir chocolate (p.ej. chocolate amargo de la marca Dr. Oetker, 55-60% de cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Mantequilla (200 g)	6	5 ... 6
Hervir, calentar, mantener caliente		
Agua 1 L (Hervir)	P	3 ... 5
Agua 3 L (Hervir)	P	8 ... 10
Leche 1 L (Hervir)	6	4 ... 6
Leche 1 L (Mantener caliente)	1-2	18 ... 22
Aceite vegetal (Calentar) (Aceite de girasol 0,5 L)	8	3 ... 5
Hervir		
Patata sin piel picada gruesa (2 Pedazo gran tamaño)	9	12 ... 14
Filete de salmón	8	10 ... 15
Salchicha	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12

Comida		El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Cocinar, saltear			
Plato de arroz (200 g arroz)		6	8 ... 14
Paella *		9	15 ... 20
Pudín de Noé **			
	Garbanzos y judías hervidos Hervir - para pudín de Noé	9	5 ... 6
	Garbanzos y judías hervidos cocción - para pudín de Noé	3	10 ... 30
	Trigo Hervir - para pudín de Noé	9	2 ... 5
	Trigo cocción - para pudín de Noé	3	10 ... 30
	Pudín de Noé - Todos los ingredientes	8	20 ... 25
Jarretes con verduras **			
	Salteado de verduras	9	3 ... 8
	Horneado	4-5	120 ... 150
Sopas (P. ej. sopa de lentejas)		6-7	17 ... 20
Freír con poco aceite			
Filete de lubina		8	3 ... 7
Filete de solomillo ** (3-5 cm)		8	5 ... 9
Salchicha		8	2 ... 5
Huevo frito		7	4 ... 8
Patatas fritas			
Boortsog		8	13 ... 16
Escalope vienés		8	5 ... 7
Nugget		8	4 ... 6
* Se recomienda un wok.			
** Se recomienda una sartén u olla de fundición.			

7 Mantenimiento y limpieza

7.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con deter-

gente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.

- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.

Inox - superficies inoxidable

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almídon, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

7.2 Limpieza de la placa de cocción

Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jara-be se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

7.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

8 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.
- Si la placa no se enciende al pulsar la tecla de encendido/apagado >>> Desenchúfelo y espere al menos 20 segundos antes de enchufarlo.

- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- No se pueden utilizar ollas adecuadas. >>> Revisa tus ollas.

El icono está siempre encendido en la pantalla de la zona de cocción.

- No se pueden colocar ollas sobre la placa de cocción en funcionamiento. >>> Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.
- Es posible que su olla no sea apta para inducción. >>> Compruebe si su cocina es apta para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté correctamente centrada en la zona de cocción o que la superficie inferior de la sartén no sea lo suficientemente ancha para la placa de inducción. zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción.
- La olla o la zona de cocción pueden estar demasiado calientes. >>> Espere a que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente mientras está en funcionamiento.

- Es posible que haya expirado el tiempo de cocción del compartimento seleccionado. >>> Puedes programar un nuevo tiempo de cocción o finalizar la cocción.
- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- Es posible que un objeto haya tapado el panel de control táctil. >>> Retire el objeto del panel.

Aunque la zona de cocción esté encendida, la olla no se calienta.

- Es posible que la olla no sea compatible con la placa de inducción. >>> Compruebe si su cocina es apta para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté correctamente centrada en la zona de cocción o que la superficie inferior de la sartén no sea lo suficientemente ancha para la placa de inducción. zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción.

El ventilador de refrigeración sigue funcionando aunque la placa esté apagada.

- Esto no es un error. El ventilador de refrigeración sigue funcionando hasta que el equipo electrónico de la placa alcanza la temperatura adecuada.

Ruido desde la cocina durante la cocción

- Es posible escuchar algunos sonidos desde la cocina mientras se cocina. La razón de estos sonidos es la composi-

ción del recipiente de cocción. Estos sonidos son normales, no son un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

Posibles ruidos y razones

- **Ruido de ventilador:** La cocina está equipada con un ventilador que se activa de manera automática conforme a la temperatura del aparato. El ventilador cuenta con varios niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles en función de la temperatura.
- **Un zumbido bajo como el ruido de funcionamiento de un transformador:** Esto sonido se debe a la naturaleza de la tecnología de inducción. Como que el calor se transmite de manera directa a la base del recipiente de cocción, estos zumbidos pueden ser oídos depende del material del recipiente de cocción. Así que, se pueden escuchar diferentes ruidos por diferentes recipientes de cocción.
- **Ruido de crujido:** La razón de esto es la estructura y el material de la base del recipiente de cocción. Es posible oír un sonido de crujido si el recipiente de cocción está hecha de varias capas con diferentes materiales.
- **Ruido de chirrido:** Es posible oír un sonido de chirrido cuando se utilizan dos zonas de cocción en el mismo lado de la cocina para cocinar con diferentes niveles de cocción.

Códigos de error/motivos y posibles soluciones

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 22 E 26	La cocina de inducción está sobrecalentada.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. El error se resolverá cuando la temperatura de la cocina descienda por debajo de los límites.
E 46	Una o más teclas se mantienen pulsadas durante más de 10 segundos. Un objeto se ha dejado sobre el panel de control o el control se ha expuesto al vapor.	El problema se resolverá cuando retire su mano de la cocina. El problema se resolverá cuando se limpie el panel de control.
E 47	No se ha utilizado una olla adecuada para el calentamiento por inducción.	El error se resolverá cuando se utilice una olla adecuada para el calentamiento por inducción.
E 1 – E 15	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 16 – E 21	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 23 E 24	Error de software en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 25	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 31 – E 45	Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 48 E 49 E 51	Error del sensor en la placa de inducción.	Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 52 – E 57	Error de alta temperatura en la placa de inducción.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.

ES

