

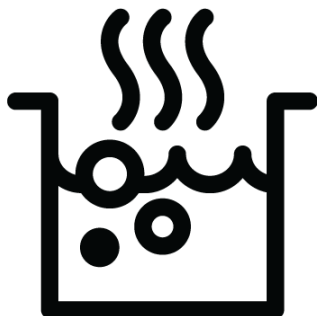
# beko

## Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo

### Inbyggd häll

Bruksanvisning



HII64601AFT

185920621\_7/ SL/ SV/ R.AB/ 26.01.26 10:27  
7757189022

## 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 nekemu 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 Sütçüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## Kazalo vsebine

<b>1 Varnostna navodila .....</b>	<b>4</b>
1.1 Predvidena uporaba .....	4
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev .....	4
1.3 Električna varnost.....	5
1.4 Varnost pri transportu .....	6
1.5 Varnost pri namestitvi .....	7
1.6 Varnost pri uporabi.....	7
1.7 Opozorila glede temperature .....	8
1.8 Varnost pri peki .....	8
1.9 Indukcija.....	8
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju .....	9
<b>2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja.....</b>	<b>9</b>
2.1 Direktiva o odpadkih.....	9
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka ...	9
2.2 Informacije o embalaži .....	10
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo .....	10
<b>3 Vaš izdelek .....</b>	<b>10</b>
3.1 Predstavitev izdelka .....	10
3.2 Tehnični podatki .....	11
<b>4 Prva uporaba .....</b>	<b>12</b>
4.1 Prvo čiščenje .....	12
<b>5 Uporaba plošče .....</b>	<b>12</b>
5.1 Splošne informacije o uporabi kuhališča .....	12
5.2 Nadzorna plošča .....	15
<b>6 Splošne informacije o kuhanju .....</b>	<b>24</b>
6.1 Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči.....	25
<b>7 Vzdrževanje in čiščenje.....</b>	<b>27</b>
7.1 Splošne informacije o čiščenju ....	27
7.2 Čiščenje kuhalne plošče .....	28
7.3 Čiščenje upravljalne plošče .....	28
<b>8 Odpravljanje težav .....</b>	<b>28</b>

## 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 serviser 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 hišnih ljubljencev

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.
- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.

### 1.1 Predvidena uporaba

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

- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljence. Otroci in hišni ljubljenci se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- Obrnite ročaj loncev in posod ob strani pulta, da otroci ne morejo zgrabiti in zažgati.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:
  1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
  2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
  3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
  4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.



### 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 prepigibajte, 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. 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 oslABLJENO 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 zunanjega 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 kahalne plošče ne bo delovalo. Za podrobnejše informacije glejte poglavje "Izbira lonca".

- Ker indukcijska kahalna plošča ustvarja magnetno polje, ima lahko škodljive učinke za ljudi, ki uporabljajo naprave, kot so srčni spodbujevalniki ali inzulinske črpalke.
- Po uporabi izključite kahalno mesto na upravljalni plošči in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne postavljajte na površino kahalne plošče, saj se segrejejo.
- V predalih pod kahalno ploščo ne shranjujte kovinskih predmetov. Med dolgotrajno in intenzivno uporabo se lahko materiali pregrejejo.

- Na indukcijsko kahalno 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 pomagate 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 gospodinjске ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

**2.3 Priporočila za varčevanje z energijo**

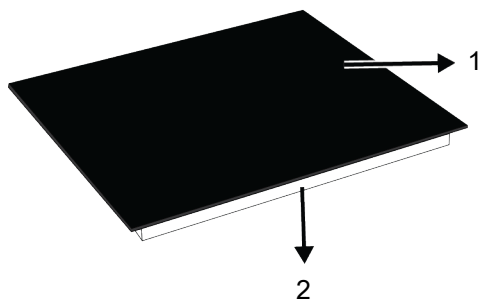
V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

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

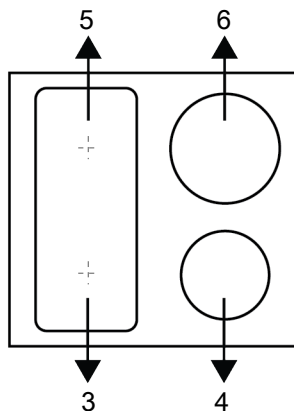
- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- Uporabljajte lonce/ponve z velikostjo in pokrovom, ki sta primerna za kuhavno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalna mesta in dna posode naj bodo vedno čista. Umazanija zmanjšuje prenos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

**3 Vaš izdelek**

**3.1 Predstavitev izdelka**



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



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

## 3.2 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	43 * /590 /520
Vgradne mere kuhalne plošče (širina / globina) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napetost/frekvenca	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Skupna poraba energije (kW)	maks. 7,4 kW

### Kuhalna mesta

Spredaj levo	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	210x210 mm
Moč	2400 W / Booster (hitro predgrevanje) 3700 W

Spredaj desno	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	145 mm
Moč	1500 W / Booster (hitro predgrevanje) 2500 W

Zadaj levo	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	210x210 mm
Moč	2400 W / Booster (hitro predgrevanje) 3700 W

Zadaj desno	Indukcijsko kuhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2200 W / Booster (hitro predgrevanje) 3100 W

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



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.

**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 pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

## 5 Uporaba plošče

### 5.1 Splošne informacije o uporabi kuhališča

#### Splošna opozorila

- Ne dovolite, da bi kateri koli predmet padel na stekleno kahalno površino. Tudi majhni predmeti, kot so solniki, lahko poškodujejo stekleno kahalno površino. Ne uporabljajte razpokane steklene kahalne površine. Voda lahko prodre v te razpoke in povzroči kratak stik. Če je površina kakor koli poškodovana (na primer vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato odklopite izdelek in pokličite pooblaščen servis, da zmanjšate nevarnost električnega udara.
- Na stekleni kahalni površini ne uporabljajte nestabilne posode ali posode, ki se zlahka prevrne.
- Ne segrevajte prazne posode. Posoda in izdelek se lahko poškodujeta.
- Po vsaki uporabi ne pozabite izklopiti kahalnih polj.
- Če kahalna polja upravljate brez posode, boste izdelek poškodovali. Po vsaki uporabi izklopite kahalna polja.
- Kuhalna polja bodo po vsaki uporabi vroča, zato na kahalna polja ne postavljajte plastične posode. Takoj očistite ves staljen material na površini.
- Nenadne temperaturne spremembe na stekleni kahalni površini lahko povzročijo poškodbe, pazite, da med kuhanjem ne razlijete hladne tekočine.

- V posodo dajte ustrezno količino hrane. To bo preprečilo prelivanje hrane in vam ne bo treba po nepotrebem čistiti.
- Na kahalna polja ne postavljajte pokrovov posode.
- Posodo postavite tako, da je centrirana na kahalnih poljih. Če želite posodo premakniti na drugo kahalno polje, jo dvignite in postavite na želeno kahalno polje, namesto da jo potisnete.

#### **Princip delovanja indukcijskega kuhališča**

Indukcijska kahalna plošča je kot odprto vezje. Ko je nanj nameščena indukcijska posoda, je vezje končano in elektronski sistem, ki se nahaja tik pod stekleno kahalno površino, proizvaja magnetno polje. Kovinsko dno posode se segreje s sprejemanjem energije iz tega magnetnega polja. Na ta način toplota ne nastaja na stekleni površini kahalne plošče, temveč neposredno v posodi nad njo. Steklena površina se segreje s toploto posode.

#### **Prednosti indukcijskega kuhanja**

Indukcijske kahalne plošče ponujajo nekaj prednosti, saj se toplota prenaša neposredno v posodo.

- Živila, ki se med kuhanjem prelivajo, ne gorijo hitro, saj se površina stekla za kuhanje ne segreva neposredno. Zagotovljeno je lažje čiščenje.
- Ker toplota nastaja neposredno v posodi, je kuhanje hitrejše, s čimer prihranite čas in energijo v primerjavi z drugimi vrstami kuhališč.

- Ker se toplota dovaja neposredno v posodo, ni toplotnih izgub in dosežemo učinkovitejše kuhanje.
- Takoj, ko posodo odstranite s kuhalnega polja, se prenos toplote ustavi in kuhhalno polje se ne segreje neposredno, kar zagotavlja varnejšo uporabo pred morebitnimi nesrečami, ki se lahko pojavijo med kuhanjem.

#### Za varno uporabo:

- Če uporabljate nelepljivo posodo, premazano brez olja ali z zelo malo olja (teflonski tip), ne izbirajte visokih stopenj segrevanja.
- Steklenega kuhališča ne uporabljajte kot površino za polaganje ali rezanje predmetov.
- Na kuhhalno polje ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posode, saj se lahko segrejejo.
- Za kuhanje nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije. Na indukcijsko kuhhalno polje nikoli ne postavljajte živil, zavitih v aluminijasto folijo.
- Med delovanjem kuhalnih polj magnetne predmete, kot so kreditne kartice ali trakovi, hranite stran od izdelka.
- Če je pod kuhhalno ploščo pečica in deluje, lahko senzori v izdelku zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo izdelek.
- Vaša kuhhalna plošča ima sistem za samodejni izklop. Podrobne informacije o tem sistemu so na voljo v naslednjih razdelkih.

#### Posoda

Priporočljivo je, da uporabljate samo posodo, ki je feromagnetna, dobre kakovosti in označena ali označena kot indukcijska, združljiva z vašo indukcijsko kuhhalno ploščo. Na splošno velja, da višja kot je vsebnost železa, boljše bo delovanje posode. Premer osnove posode se mora ujemati z indukcijskim kuhhalnim območjem. Priporočene velikosti so navedene spodaj.

#### Primerna posoda:

- Posoda iz litega železa
- Emajlirana jeklena posoda

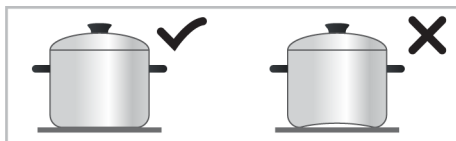
- Posoda iz jekla in nerjavečega jekla (z nalepko ali opozorilom, ki označuje, da je združljiva z indukcijo)

#### Neprimerna posoda:

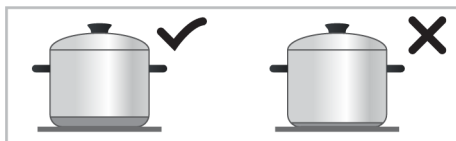
- Aluminijasta posoda
- Bakrena posoda
- Medeninasta posoda
- Steklена posoda
- Glineni lonci za kuhanje
- Keramična in porcelanska posoda

#### Priporočila:

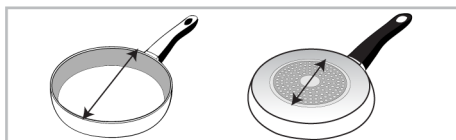
- Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom. Ne uporabljajte posode z vbočenimi ali izbočenimi podstavki.



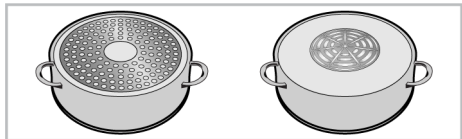
- Uporabljajte samo obdelano posodo na debeli osnovi. Če uporabljate posodo na tanki osnovi, se bo ta posoda zelo hitro segrela in dno posode se lahko stopi, preden se aktivira sistem za samodejni izklop, kar poškoduje kuhhalno površino in izdelek. Ostri robovi bodo opraskali površino.



- Nekatera posoda ima na dnu feromagnetno polje, ki je manjše od njenega dejanskega premera. Samo to območje segreva kuhhalno polje. Zato se toplota ne porazdeli enakomerno in učinkovitost kuhanja se zmanjša. Poleg tega takšne posode morda ne bodo zaznale velike indukcijske kuhhalne cone. Zato je treba kuhhalno polje izbrati glede na velikost feromagnetnega polja.



- Nekatere posode imajo osnovo, ki vsebuje neferomagnetne materiale, kot je aluminij. Te vrste posode se morda ne bodo dovolj segrele ali jih indukcijsko kuhalno polje sploh ne bo zaznalo. V nekaterih primerih se lahko prikaže slabo opozorilo o posodi.



Ko kuhate več jedi na indukcijskih kuhalnih poljih, porazdelitev posode enakomerno na desno levo in srednje območje, ko izberete kuhalno polje, pozitivno vpliva na učinkovitost kuhanja.

### Preskus kuhinjske posode

Preizkusite, ali je vaša posoda združljiva z indukcijskimi kuhališči z uporabo spodnjih metod.

Premer kuhalnega mesta - mm	Premer posode - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
210 x 210	min. 140 - maks. 210
320	min. 125 - maks. 320
Kuhalno mesto s široko površino (flexi) (220 x 440)	širina 220 - dolžina 400

### Široka kuhalna polja (Flexi cone)

Vaš izdelek ima široko (-a) kuhalno(-a) območje (-a)(Flexi). To široko kuhalno polje lahko upravljate kot ločena neodvisna

1. Če je na dnu posode magnet, je združljiv.
2. Ko posodo postavite na indukcijsko kuhalno polje in vklopite izdelek, če □/□/□ ne utripa, je združljiv.

### Priporočene velikosti posode

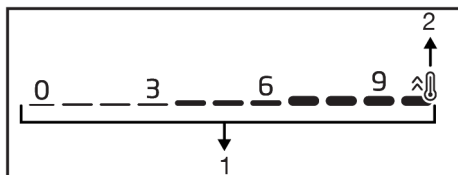
Vaš izdelek ima funkcijo "Pansense", ki bo ocenila združljivost posode. S to funkcijo lahko preverite svojo posodo. Za podrobnejše informacije glejte razdelek »Nastavitve«.

Priporočene velikosti posode glede na velikost kuhalnega polja so navedene spodaj.

Vrenje se lahko razlikuje glede na vrsto posode, velikost posode in velikost kuhalnega polja. Za enakomernejše vrenje lahko uporabite kuhalno polje, ki je za eno velikost večje. Uporaba večjega kuhalnega polja ne porablja energije na indukcijskih kuhalnih ploščah, ker toplota nastaja samo v ustrezni posodi.

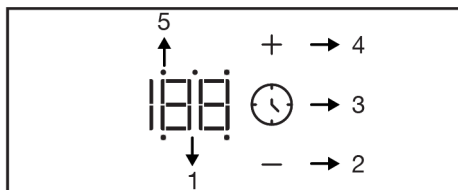
kuhalna polja za svojo majhno posodo. Za kuhanje z veliko posodo lahko aktivirate kombinirano funkcijo za ta široka kuhalna polja in jih spremenite v eno samo kuhalno polje.





Ilustracija 1: Področje nastavitve temperature

- 1 Področje nastavitve temperature
- 2 Tipka za hitro segrevanje/tipka za nastavev velike moči (Booster)



Ilustracija 2: Prikaz časovnika

- 1 Indikator časovnika
- 2 Tipka za zmanjšanje časa
- 3 Tipka časovnika
- 4 Tipka za povečanje časa
- 5 Lučka LED za stanje časovnika za posamezno kuhhalno mesto

## Splošna opozorila za nadzorno ploščo

**i** Ta izdelek nadzoruje nadzorna ploščo na dotik. Vsako operacijo, ki jo opravite na nadzorni plošči na dotik, potrdi zvočni signal.

**i** Nadzorna ploščo naj bo vedno čista in suha. Če je površina vlažna in umazana, lahko povzroči težave pri delovanju funkcij.

**i** Če v 20 sekundah ne izvedete nobenega postopka, se kuhališče samodejno vrne v stanje pripravljenosti.

**i** Ko se dlje časa dotaknete katere koli tipke (razen tipke **1**), izdelek prikaže opozorilo "FF".

**i** Lučka — na tipkah, ki aktivno delujejo ali so izbrane, bo zasvetila.

## Vklop kuhališča

1. Dotaknite se tipke **1** na nadzorni plošči.

⇒ Kuhalna plošča je pripravljena za uporabo.

## Izklop kuhališča

1. Dotaknite se tipke **1** na nadzorni plošči.

⇒ Kuhališče se izklopi in vrne v stanje pripravljenosti.

## Indikator preostale toplote

Za vsako cono na nadzorni plošči je indikator preostale toplote. Ta indikator označuje, da je območje še vedno vroče, ko je izklopljeno. Ne dotikajte se ustreznih območij, dokler indikator preostale toplote ne izgine.

H : Visoka temperatura

h : Nizka temperatura

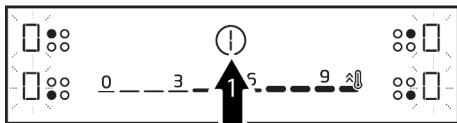


Ob izpadu električne energije indikator preostale toplote ne zasveti in uporabnika ne opozori na vroče cone.

## Vklop kuhalnih polj (kuhalni del) in nastavev temperature

1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke **1**.

⇒ Na prikazovalnikih kuhalnega polja se prikaže "0".



- Nastavite temperaturo med "0" in "9" z dotikom ali drsenjem prsta nad nastavitvenim območjem katerega koli območja, ki ga želite upravljati.

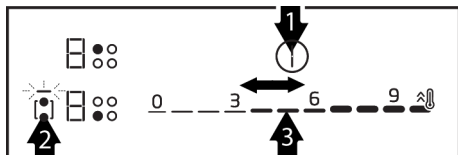
### Izklop kuhalnih polj:

Izbrano območje lahko izklopite na dva različna načina:

- Z znižanjem temperature na raven "0":** Zo lahko izklopite tako, da znižate temperaturno nastavitvev na "0".
- Uporaba funkcije izklop časovnika za zeleno kuhavno polje:** Ko se čas izteče, časovnik izklopi kuhavno polje, povezano z njim. Vsi prikazi prikazujejo "0" ali "00". Simbol ⌚ na zaslonu kuhalnega polja izgine. Nastavitvev časovnika za območje je razložena v naslednjih poglavjih.

### Kombinacija kuhališča s široko površino (flexi)

- Kuhališče vklopite z dotikom tipke Ⓜ.
- Dotaknite se tipke 🔆.
  - ⇒ Na levem prikazovalniku kuhalnega polja se prikaže simbol "0" in zasveti lučka — tipke 🔆.



- Nastavite temperaturo od "0" do "9" tako, da se dotaknete nastavitvenega območja ali s prstom povlečete po območju.
  - ⇒ Kuhalna plošča začne delovati. Če je izbrano drugo območje ali če 10 sekund ne ukrepate, se lučka — tipke 🔆 ugasne.

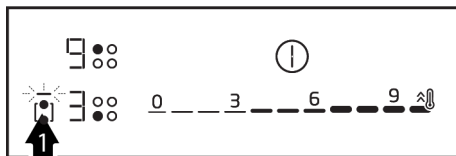


Kot primer so opisane kuhalne plošče s široko površino na levi. Če imajo kuhališča na desni strani široke površine na vašem aparatu, enako velja za kuhališča na desni strani.

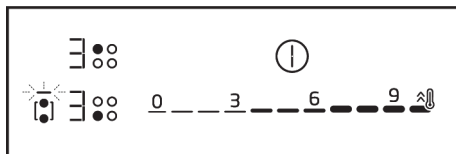
### Kombinacija kuhališča s široko površino, medtem ko eno ali obe kuhališči na levi strani delujeta

- ✓ Medtem ko eno ali obe kuhalni polji na levi delujeta ločeno, lahko obe kuhalni polji združite z vklopom kuhališča s široko površino. Na ta način lahko upravljate širšo površino kuhališča z enakimi vrednostmi.

- Med delovanjem enega ali obeh kuhalnih polj na levi strani se dotaknite tipke 🔆.



- ⇒ Na obeh zaslonih kuhališča se prikaže nizka vrednost kuhalnega polja in lučka — tipke 🔆 sveti.
- ⇒ Kombinirane cone še naprej delujejo pri vrednostih temperature in časovnika cone z nižjo temperaturno vrednostjo. Vrednosti temperature in časovnika gorilnika z višjo temperaturno vrednostjo pred kombinacijo se preključijo.



- Če želite pozneje spremeniti temperaturno vrednost, nastavite temperaturno raven, ki jo želite spremeniti, iz območja nastavitvev.

### Izklop kuhalnih plošč s široko površino

Območja lahko ločite in jih nastavite na ničelno raven z dotikom tipke 🔆.

## Nastavitev visoke moči (OJAČEVALNIK)

Nastavitev visoke moči lahko uporabite za segrevanje z največjo močjo. Vendar pa v tem položaju ni priporočljivo kuhati dlje časa. Nastavitev visoke moči morda ni na voljo na vseh kuhalnih poljih.

### Neposredna izbira nastavitve visoke moči (OJAČEVALNIK):

1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
2. Z dotikom na tipke za izbiro kuhalnega polja izberite zeleno kuhalno polje.
3. Dotaknite se tipke  $\hat{0}$ .
  - ⇒ Izbrano kuhališče deluje z največjo močjo in na zaslonu kuhališča zaporedno utripajo 3 lučke.
  - ⇒ Ko je čas nastavitve visoke moči (glejte tabelo Čas samodejnega izklopa) končan, območje še naprej deluje pri najvišji vrednosti temperature.

### Izbira nastavitve visoke moči (OJAČEVALNIK), ko je kuhališče aktivno:

1. Ko je kuhališče vklopljeno in ustrezno kuhalno polje deluje na določeni ravni, aktivirajte to polje tako, da ga izberete.
2. Dotaknite se tipke  $\hat{0}$ .
3. Izbrano kuhališče deluje z največjo močjo in na zaslonu kuhališča utripajo 3 lučke. Ko poteče obdobje za nastavitev visoke moči, bo kuhališče še naprej delovalo na najvišji ravni temperature.

### Izklop nastavitve visoke moči (OJAČEVALNIKA) pred iztekom:

Po vklopu ustreznega kuhalnega polja z dotikom tipke lahko kadar koli izklopite nastavitev visoke moči z dotikom tipke  $\hat{0}$ . Kuhalno polje še naprej deluje pri najvišji temperaturi. Če ga želite izklopiti, se dotaknite aktivnega nastavitvenega območja kuhalnega polja ali ga s prstom povlecite čez območje, da ga postavite v položaj "0".

## Zaklepanje tipk

Ko je kuhalna plošča vklopljena ali izklopljena, lahko aktivirate zaklepanje tipk, da preprečite nenamerne spremembe njenih funkcij.

### Vklop zaklepanja tipk

1. Dotaknite se tipke  $\hat{1}$ , da aktivirate zaklepanje tipk.
  - ⇒ Po odštevanju 3-2-1 na zaslonu se vklopi lučka — tipke  $\hat{1}$ , in vsa kuhalna polja se zaklenejo.

**i** Ko je zaklepanje tipk aktivno, deluje samo tipka ①. Ko se dotaknete katere koli druge tipke, utripa lučka — tipke  $\hat{1}$ , kar pomeni, da je zaklepanje tipke aktivno. Če izklopite kuhališče, medtem ko so tipke zaklenjene, mora biti ključavnica izklopljena, da lahko kuhališče ponovno vklopite.

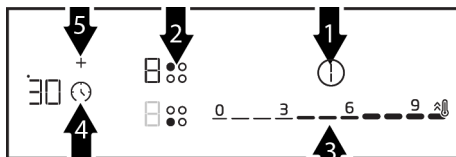
### Izklop zaklepanja tipk

1. Dotaknite se tipke  $\hat{1}$ .
  - ⇒ Po odštevanju 3-2-1 na zaslonu se lučka — tipke  $\hat{1}$  ugasne in zaklepanje tipke se izklopi.




## Funkcija časovnika


Ta funkcija vam olajša kuhanje. Med postopkom kuhanja vam ni treba neprekinjeno stati ob kuhalni plošči. Kuhališče se bo samodejno izklopilo po času, ki ga izberete.


### Vklop časovnika





1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
2. Dotaknite se izbirne tipke kuhalnega polja, ki ga želite vklopiti.
  - ⇒ Izbrano kuhalno polje bo prikazano kot "0" in bo svetlejše.

3. Nastavite temperaturo od "0" do "9" tako, da se dotaknete nastavitvenega območja ali s prstom povlečete po območju.
4. Aktivirajte časovnik tako, da se dotaknete tipke .
  - ⇒ Na prikazovalniku časovnika zasveti "00".
5. Na prikazovalniku časovnika so vidne 4 LED diode aktivnosti okoli "00". LED-lučka aktivnega kuhališča utripa in lahko nastavite časovnik za to območje.
6. Če želite nastaviti časovnik za drugo aktivno kahalno polje, izberite ustrezno stran kahalnega polja tako, da se dotaknete tipke , dokler se ne prižge LED lučka na prikazovalniku te strani kahalnega polja.
7. Nastavite želeni čas z dotikom tipk **+**/**—**. Hitreje lahko napredujete z dolgim dotikom tipke **+** ali **—**.
  - ⇒ Aktivirajte nastavev ure tako, da se dotaknete tipke  ali počakate približno 10 sekund.

 Časovnik lahko nastavite samo za območja, ki jih upravljate.

 Ponovite zgornje korake za druga območja, katerih časovnike želite nastaviti.

 Časovnika ni mogoče nastaviti brez izbire kuhališča in vrednosti temperature kuhališča.

 Ko je časovnik aktiven, utripa LED lučka kahalnega polja z nastavitvijo najmanjšega časa. Če je na drugih območjih nastavljen čas, bodo LED diode teh območij ostale vklopljene.



### Izklop časovnikov

Ko se nastavljeni čas izteče, se kuhališče samodejno izklopi in sproži zvočno opozorilo. Dotaknite se katere koli tipke, da izklopite zvočno opozorilo.

### Zgodnji izklop časovnikov


Če je časovnik predčasno izklopljen, bo kuhališče še naprej delovalo pri nastavljeni temperaturi, dokler ga ne izklopite.



### Izklop časovnika z zmanjšanjem vrednosti na "00":

1. Po vklopu ustreznega kahalnega polja z dotikom na tipko izberite časovnik za ustrezno kahalno polje z dotikom na tipko .
2. Zmanjšajte vrednost tako, da se dotaknete tipke **—**, dokler se na prikazovalniku časovnika ne prikaže "00". Hitreje lahko napredujete z dolgim dotikom tipke **—**.
  - ⇒ Ko simbol  utripa določeno časovno obdobje na zaslonu kuhališča, se popolnoma ugasne in časovnik se prekliče.

### Funkcija zaustavitve

- ✓ S to funkcijo lahko ravni temperature vseh funkcij, ki delujejo na kuhališču (razen časovnika), za določeno časovno obdobje zmanjšate na stopnjo 1.

 Če je nastavljen časovnik za katero koli kahalno polje, časovnik med zaustavitvijo še naprej deluje.

1. Med delovanjem kuhališča se dotaknite tipke .
  - ⇒ Vse delovne cone še naprej delujejo na ravni temperature 1.
2. Ponovno se dotaknite tipke , da znova zaženete vsa zaustavljena kahalna polja s prejšnjimi nastavitvami.

### Nastavitve

S to funkcijo lahko upravljate moč, čas zvočnega signala na koncu kuhanja in nastavitve povezave kuhališča in nape.

A1: "Funkcija PanSense" Nastavitev prikaza združljivosti lonca

A2: Nastavitev upravljanja moči

A3: Nastavitev časa opozorila za konec zvoka pečenja

A4: Nastavitev vrste priključka nape  
(**Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.**)

A5: Nastavitev povezave kuhališča in nape  
(**Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.**)

A6: Nastavitev prikaza porabe energije  
"Energisense"

A7: Nastavitev vklopa in izklopa gumba kuhališča









A8: Ponastavitev na tovarniške nastavitve

### 1- "Funkcija PanSense" Nastavitev prikaza združljivosti lonca (A1)






Funkcija PanSense je pametna funkcija, zasnovana za optimizacijo delovanja vašega indukcijskega kuhališča. Ta način vam pomaga doseči najboljše rezultate kuhanja z zaznavanjem materiala, osnovne strukture in magnetne združljivosti posode, ki jo uporabljate. Prilagaja se značilnostim posode, ki jo uporabljate, kar zagotavlja, da boste vsakič dobili popolne rezultate kuhanja.

Ta funkcija koristi: Najboljši rezultati kuhanja (samodejno se prilagodi glede na značilnosti lonca, ki ga uporabljate na kuhlalni plošči), varčevanje z energijo (optimizira porabo energije glede na vrsto lonca), podaljša življenjsko dobo lonca (prenese optimalno moč, ki jo lonček zmore)

Vaš štedilnik samodejno preveri posodo vsakič, ko začnete kuhati. Če želite ročno preveriti, ali je posoda, ki jo uporabljate, združljiva s sistemom PanSense, sledite spodnjim korakom.

1. Kuhališče vklopite tako, da se dotaknete tipke , in ga izklopite tako, da se ponovno dotaknete tipke .
2. Po izklopu izdelka se v 10 sekundah dotaknite tipk      .

⇒ Prva nastavitev, "A1", se prikaže na prikazovalniku časovnika in "—" se prikaže na vseh prikazovalnikih kuhlanih polj.

3. Lonca ali ponve, ki jih želite izmeriti, postavite na kuhlalna polja.
4. Na zaslonu se med tipkama  in  prikaže "0".
5. Dotaknite se območja nastavitve. Med tipkama  in  se prikaže "1" namesto "0" in začne se skeniranje kakovosti lonca. Slikanje traja približno 10 sekund, med slikanjem pa se na zaslonu prikaže animacija.
6. Kakovost lonca se ocenjuje na lestvici 0-3. 0 je najslabša kakovost in 3 je najboljša kakovost, ki prikazuje kakovost na zaslonu.
7. Kuhališče izklopite z dotikom tipke .

### Nastavitev upravljanja z 2 napajalnikoma (A2)

✓ S to funkcijo lahko po želji prilagodite skupno moč kuhališča.



















1. Kuhališče vklopite tako, da se dotaknete tipke , in ga izklopite tako, da se ponovno dotaknete tipke .
2. Po izklopu izdelka se v 10 sekundah dotaknite tipk             

Tabela - Raven upravljanja z energijo

Raven upravljanja porabe	Skupna moč (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

### 3-končna nastavitve časa zvočnega opozorila pri peki (A3)

- ✓ S to funkcijo lahko po želji prilagodite nastavitve zvočnega opozorilnega časa kuhališča.
1. Kuhališče vklopite tako, da se dotaknete tipke , in ga izklopite tako, da se ponovno dotaknete tipke .
  2. Po izklopu izdelka se v 10 sekundah dotaknite tipk  v tem vrstnem redu.
    - ⇒ Prva nastavitve na prikazovalniku časovnika je "A1" se prikaže.
  3. Če želite nastaviti konec časa zvočnega opozorila, pritisnite tipko časovnika na prikazovalniku časovnika. "A3" Tapnite tipko »  «, dokler je ne vidite.
    - ⇒ Na zaslonu levega zadnjega kuhališča se prikaže "2".
  4. Nastavitve opozorilnega časa (glejte tabelo - Konec časa zvočnega opozorila pri peki) nastavite med "0" in "3" tako, da se dotaknete nastavitvenega polja ali s prstom drsite po polju.
  5. Z dotikom tipke  potrdite nastavitve časa zvočnega opozorila ob koncu pečenja.
    - ⇒ Kuhališče se bo izklopilo in kuhališče bo začelo delovati z nastavitvijo opozorilnega časa na izbrani ravni.







 Stopnja nastavitve časa zvočnega opozorila ob koncu kuhanja je med proizvodnjo nastavljena na standardno stopnjo 2.

Tabela - Nastavitve časa konca pečenja zvočnega opozorila

Stopnja opozorila o zvoku ob koncu pečenja	Konec časa zvočnega opozorila pri peki
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuti

### 4- Nastavitve vrste priključka nape (A4) Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.




- ✓ S to funkcijo lahko na kuhališču vnesete vrsto povezave nape.
1. Kuhališče vklopite tako, da se dotaknete tipke , in ga izklopite tako, da se ponovno dotaknete tipke .
  2. Po izklopu izdelka se v 10 sekundah dotaknite tipk .
    - ⇒ Prva nastavitve na prikazovalniku časovnika je "A1" se prikaže.
  3. Če želite nastaviti vrsto povezave nape, na prikazovalniku časovnika "A4" Tapnite tipko »  «, dokler je ne vidite.
    - ⇒ Če ima vaša kuharna plošča funkcijo oddaljene povezave, bo ta nastavitve prikazana kot "1". Če se to ne zgodi, bo prikazano kot »0«.
  4. Če ima vaša napa funkcijo oddaljene povezave, ta nastavitve "1" Če ni funkcije povezave na daljavo, lahko to nastavitve nastavite tako, da se dotaknete območja nastavitve ali s prstom povlečete po območju. "0" nastavite kot .
  5. Z dotikom tipke  potrdite nastavitve vrste priključka nape.
    - ⇒ Kuhališče je izklopljeno in nastavitve vrste nape je potrjena.

## 5- Nastavitev povezave kuhališča in nape (A5) Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.


- ✓ S to funkcijo lahko priključite kuhalno ploščo in napo ter ju samodejno združite.



Če ima vaša napa funkcijo oddaljene povezave (nastavitev vrste povezave nape (A4) je 1), se nastavitev povezave nape (A5) ne bo prikazala. Ta nastavitev je samo za modele nape brez funkcije oddaljene povezave.


1. Kuhališče vklopite tako, da se dotaknete tipke , in ga izklopite tako, da se ponovno dotaknete tipke .
2. Po izklopu izdelka se v 10 sekundah dotaknite tipk .

⇒ Prva nastavitev na prikazovalniku časovnika je "A1" se prikaže.

3. Za nastavitev povezave kuhinjske nape na prikazovalniku časovnika "A5" Tapnite tipko »  «, dokler je ne vidite.

⇒ Na prikazovalniku levega zadnjega kuhališča "0" vidna.

4. Nastavite raven delovanja nape tako, da se dotaknete nastavitvenega območja ali s prstom pomaknete nanj (glejte tabelo - Raven delovanja nape). "0" z "7" nastavljen med .

5. Nastavitev povezave kuhališča in nape potrdite z dotikom tipke .







⇒ Kuhališče se izklopi in vaše kuhališče začne delovati z izbrano ravnjo delovanja nape.



### Tabela - Raven delovanja nape

Raven delovanja nape	Svetilka	Napa (vre na enem območju)	Napa (vre na katerem koli 2 ali več območjih)	Cvrtje
0	popusta	popusta	popusta	popusta
1	svetloba	popusta	popusta	popusta
2	svetloba	popusta	L1	L1
3	svetloba	L1	L1	L1
4	svetloba	L1	L1	L2
5	svetloba	L1	L2	L2
6	svetloba	L2	L3	L3
7	svetloba	L3	L4	L4

### Nastavitev nivoja delovanja nape s kuhališča

- ✓ S to nastavitvijo lahko prek kuhališča prilagodite raven delovanja nape.













1. Kuhališče vklopite tako, da se dotaknete tipke .
2. Dotaknite se tipke  za 3 sekunde.
  - ⇒ Lučka  tipke  ugasne.
3. Če želite aktivirati raven delovanja nape glede na kuhališče, se enkrat dotaknite tipke . Ko je aktivna, tipka  nenehno sveti. V tem primeru bo vaša kapuca "Tabela - Raven delovanja nape» Samodejno deluje v skladu s tabelo.

4. Delovno raven nape glede na kuhališče lahko izklopite tako, da se enkrat dotaknete tipke . Ko je izklopljen, lučka  ugasne.

### 6- Nastavitev prikaza porabe energije "EnergiSense" (A6)

EnergiSense je pametna funkcija, ki spremlja porabo energije vašega indukcijskega kuhališča. Ta funkcija vam pomaga razviti bolj zavestne in učinkovite kuharske navade, saj vam pokaže, koliko energije porabite pri vsakem postopku kuhanja.


S preizkušanjem različnih tehnik kuhanja in primerjavo skupne količine porabljene energije lahko razvijete trajnostne kuharske navade in zmanjšate svoj ogljični odtis.

1. Kuhališče vklopite tako, da se dotaknete tipke , in ga izklopite tako, da se ponovno dotaknete tipke .
2. Po izklopu izdelka se v 10 sekundah dotaknite tipk / / / / / .
  - ⇒ Prva nastavitev na prikazovalniku časovnika je "A1" se prikaže.
3. Za nastavitev prikaza porabe energije na prikazovalniku časovnika "A6" Tapnite tipko »  «, dokler je ne vidite.
  - ⇒ Med ključi  in  "0" vidna.
4. Z dotikom na območje nastavitev "0" vrednost "1" naredi to.
5. Kuhališče izklopite z dotikom tipke .
  - ⇒ Prikaz porabe energije je omogočen.













Če želite izklopiti prikaz porabe energije, sledite istim korakom. "1" vrednost "0" naredi to.

### Napovedi porabe energije










Aktivirajte nastavitev porabe energije, kot je opisano zgoraj. Ko po vsakem kuhanju izklopite kuhališče z dotikom tipke , lahko na prikazovalniku časovnika vidite skupno energijo, ki jo je štedilnik porabil za kuhanje. Vrednost Wh energije kuhanja lahko dosežete tako, da vrednost na zaslonu pomnožite s 100. Na primer, če se na zaslonu prikaže "03", to pomeni, da je vaša kuhalna plošča pri zadnjem kuhanju porabila  $3 \times 100 = 300$  Wh.

### 7- Nastavitev vklopa in izklopa zvoka tipke kuhališča (A7)

- ✓ S to funkcijo lahko vklopite ali izklopite zvočno opozorilo, ki se prikaže, ko se dotaknete vsake tipke kuhališča.
1. Kuhališče vklopite tako, da se dotaknete tipke , in ga izklopite tako, da se ponovno dotaknete tipke .

2. Po izklopu izdelka se v 10 sekundah dotaknite tipk / / / / / .
  - ⇒ Prva nastavitev na prikazovalniku časovnika je "A1" se prikaže.
3. Če želite prilagoditi zvok tipke kuhališča, na prikazovalniku časovnika "A7" Tapnite tipko »  «, dokler je ne vidite.
  - ⇒ Na prikazovalniku levega zadnjega kuhališča "1" vidna.
4. Če želite izklopiti zvok gumba kuhališča, se dotaknite območja nastavitve ali s prstom podrsnite po območju, da nastavite to nastavitev. "0" nastavite kot .
5. Z dotikom tipke  potrdite nastavitev zvoka tipke kuhališča.
  - ⇒ Kuhališče je izklopljeno in nastavitev zvoka gumba kuhališča je potrjena.

### 8- Ponastavitev na tovarniške nastavitve (A8)

- ✓ S to funkcijo lahko ponastavite vse nadaljnje nastavitve vašega štedilnika in ga vrnete na tovarniške nastavitve.
1. Kuhališče vklopite tako, da se dotaknete tipke , in ga izklopite tako, da se ponovno dotaknete tipke .
  2. Po izklopu izdelka se v 10 sekundah dotaknite tipk / / / / / .
    - ⇒ Prva nastavitev na prikazovalniku časovnika je "A1" se prikaže.
  3. Za ponastavitev na tovarniške nastavitve na prikazovalniku časovnika "A8" Tapnite tipko »  «, dokler je ne vidite.
    - ⇒ Na prikazovalniku levega zadnjega kuhališča "0" vidna.
  4. Če želite ponastaviti na tovarniške nastavitve, nastavite to nastavitev na "1" tako, da se dotaknete ali podrsate s prstom po območju nastavitve.

5. Nastavitev potrdite tako, da tapnete ①.

⇒ Kuhališče se bo izklopilo in vse nastavitve se bodo vrnila na tovarniške nastavitve.

### Varno in učinkovito uporabo indukcijskih kuhalnih plošč

**Princip delovanja** Indukcijske kuhalne plošče segrevajo posodo neposredno zaradi njihovega načina delovanja. Zato imajo številne prednosti pred drugimi vrstami kuhališč. Delujejo učinkoviteje in površina kuhališča je hladnejša. Vaša indukcijska kuhalna plošča je opremljena z vrhunskimi varnostnimi sistemi, ki vam bodo zagotovili maksimalno varno uporabo.



Ovisno od modela ima lahko vaša kuhalna plošča indukcijske kuhalne plošče s premerom 145, 180, 210, 280 in 320 mm. Zahvaljujoč indukcijski funkciji vsaka kuhalna plošča samodejno zazna posodo, nameščeno na njej. Energija se proizvaja le tam, kjer se dotakne dno posode, s čimer se doseže minimalna poraba energije.

### Sistem samodejnega izklopa

V upravljalniku kuhališča je sistem za samodejni izklop. Če eno ali več območij ostane vklopljenih, se kuhališče po določenem času samodejno izklopi (glejte tabelo 1). Če je cona dodeljen časovnik, se bo izklopil tudi prikazovalnik časovnika. Časovna omejitev samodejnega izklopa je odvisna od izbrane temperature. Uporablja se najdaljši čas delovanja znotraj te temperature ravnj.

Območje kuhališča lahko uporabnik ponovno upravlja po samodejnem izklopu, kot je opisano zgoraj.

## 6 Splošne informacije o kuhanju

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

**Tabela-1:** Časi samodejnega izklopa

Raven temperature	Samodejni izklop časov- ur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Hitro segrevanje (ojačevalnik)	10 minut

### Zaščita pred pregrevanjem

Vaša kuhalna plošča ima nekaj senzorjev, ki ščitijo pred pregrevanjem. V primeru pregrevanja lahko opazite naslednje:

- Delovno kuhavno polje lahko izklopite
- Izbrana raven se lahko zmanjša. Vendar to ne bo vidno na zaslonu.

### Sistem zaščite pred prelivanjem

Vaša kuhalna plošča je opremljena s sistemom za zaščito pred prelivanjem. V primeru kakršnega koli prelivanja na nadzorni plošči iz kakršnega koli razloga sistem samodejno prekine napajalni priključek, da izklopi kuhališče. Medtem se na zaslonu prikaže opozorilo "F".

### Natančna nastavitev moči

Indukcijska kuhalna plošča se takoj odzove na ukaze, izdane v skladu s svojim načelom delovanja. Njegove nastavitve moči se zelo hitro spreminjajo. Tako lahko preprečite prelivanje obroka (vode, mleka), ki se bo kmalu preliło, tako da takoj izklopite napravo.

## 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.)
<b>Topljenje</b>		
Topljenje čokolade (Npr. blagovna znamka Dr.Oetker, grenka čokolada 55-60% kakav,150 g)	1	20 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 7
Maslo (Pojasnjeno)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Vrenje, Segrevanje, Ohranjanje toplote</b>		
Voda 1 L (Vrenje)	P	4 ... 6
Voda 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Vrenje)	7	6 ... 7
Mleko 1 L (Ohranjanje toplote)	Ohranjanje toplote	18 ... 20
Rastlinsko olje (Segrevanje) (Sončnično olje 0,5 L)	9	3 ... 5
<b>Vrenje</b>		
Neolupljen krompir (2 Kos veliki)	9	25 ... 35
Neolupljen krompir narezan na koščke (2 Kos veliki)	9	13 ... 15
Brokoli (300 g)	9	10 ... 14
Brokoli zamrznjen (300 g)	9	7 ... 10
Klobasa	8	4 ... 6
Testenine (150 g)	9	6 ... 10
Poširana jajca	5	2 ... 3
Rezanci	9	2 ... 7
<b>Kuhanje, praženje</b>		
Riževa jed (200 g riž)	5	9 ... 12
Paela *	9	15 ... 20
Puding Noah **		
Vrenje fižol- čičerka Vrenje - za puding Noah	9	4 ... 6
Vrenje fižol- čičerka kuhanje - za puding Noah	4	10 ... 15
Pšenica Vrenje - za puding Noah	9	8 ... 10
Pšenica kuhanje - za puding Noah	2	6 ... 8

Hrana	Stopnja temperature	Čas peke (minut, pribl.)
Puding Noah -Vse sestavine	9	20 ... 24
Juhe (Npr. lečina juha)	7	20 ... 25
Pražena zelenjava *	9	3 ... 5
Julienne kuhanje * (Piščanec, čebula in poper)	9	5 ... 7
Telečje kocke z zelenjavo **		
Praženje zelenjave	9	3 ... 8
Pečenje v močno segreti posodi ***	9	5 ... 8
Vse sestavine	4	80 ... 90
Paradižnikova omaka	3	10 ... 15
Omaka bešamel	7	5 ... 6
Bočnik z zelenjavo **		
Pečenje v močno segreti posodi ***	9	3 ... 4
Praženje zelenjave	9	3 ... 5
Vse sestavine	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35
<b>Cvrtje z malo maščobe</b>		
Zrezek ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rebra ** (2 cm)	9	3 ... 10
Zarolan zrezek	8	4 ... 10
Zrezek T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
jagnječje zarezbnice ** (Pečenje v močno segreti posodi ***)	9	3 ... 10
jagnječje zarezbnice (Cvrtje)	5	4 ... 10
Klobasa	6	4 ... 6
Piščančje prsi (Pečenje v močno segreti posodi ***)	8	3 ... 4
Piščančje prsi (Cvrtje)	5	8 ... 10
Piščančje prsi (Razrez v obliki metulja)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Ribje palčke	9	5 ... 10
Praženje sveže zelenjava in gob (Korenje, gobe in paprike različnih barv)	9	5 ... 10
Palačinke	4	3 ... 5
Omleta	7	4 ... 6
Ocvrto jajce	6	2 ... 4
Testo za kruh	9	4 ... 8
Maslene palačinke	7	5 ... 9
Mesne kroglice/mleto meso	7	5 ... 10
Domači šnicel	7	4 ... 8
Hellim sir	7	2 ... 6
kozica	5	8 ... 12
<b>Pomfri</b>		
Flancati	5	13 ... 15
Dunajski zrezek	8	3 ... 10

Hrana	Stopnja temperature	Čas peke (minut, pribl.)
Medaljoni	9	1,5 ... 10
Krompir (zamrznjen)	9	2 ... 10
Svež krompir	9	5 ... 10
Odtaljevanje in segrevanje		
Čebula (zamrznjen) (200 g)	6	2 ... 4
Špinača (zamrznjen) (200 g)	7	2 ... 5
* Priporočamo ponev vok.		
** Priporočamo litoželezno ponev/lonec.		
*** Priporočljivo je predhodno ogrevanje posode / lonca.		

## 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 ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.
- 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, primernega 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 naneseite na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanki 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 mikrovlaknen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen. Ostanki 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, naneseite 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.

## **7.3 Čiščenje upravljalne plošče**

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gube 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 gube.
- 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.

## **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.

## Simbol / / na zaslonu kuhališča stalno sveti.

- Na tem kuhališču morda ni lonca. >>> Preverite, ali je na kuhališču lonec.
- Vaš lonec morda ni združljiv z indukcijo. >>> Preverite, ali je vaš lonec primeren za indukcijske kuhalne plošče.
- Lonček morda ni pravilno centriran na kuhališču ali pa spodnja površina lonca morda ni dovolj široka za izbrano kuhališče. >>> Centrirajte kuhalno polje tako, da izberete lonec, ki je dovolj širok za kuhalno polje.
- Posoda ali kuhališče sta lahko zelo vroča. >>> Počakajte, da se ohladijo.

## Izbrano kuhalno polje se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Čas kuhanja izbranega območja je morda potekel. >>> Nastavite lahko nov čas kuhanja ali končate kuhanje.
- Obstaja zaščita pred pregrevanjem. >>> Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- Predmet lahko pokriva nadzorno ploščo na dotik. >>> Odstranite predmet s plošče.

## Čeprav je kuhališče vklopljeno, se lonec ne segreje.

- Posoda morda ni združljiva z indukcijsko kuhalno ploščo. >>> Preverite, ali je vaš lonec primeren za indukcijsko kuhališče.
- Lonček morda ni pravilno centriran na kuhališču ali pa spodnja površina lonca morda ni dovolj široka za izbrano kuhališče. >>> Centrirajte kuhalno polje tako, da izberete lonec, ki je dovolj širok za kuhalno polje.

## Hladilni ventilator še naprej deluje, čeprav je kuhalna plošča izklopljena.

- To ni napaka. Hladilni ventilator še naprej deluje, dokler se elektronska oprema v kuhališču ne ohladi na ustrezno temperaturo.

## Med kuhanjem prihaja iz kuhališča hrup

- Med kuhanjem lahko pride do hrupa iz kuhalne plošče. Ti zvoki so odvisni od sestave posode. Ti zvoki so normalni, niso okvara in so del indukcijske tehnologije.

## Možni zvoki in vzroki:

- **Hrup ventilatorja:** Kuhališče ima ventilator, ki samodejno deluje glede na temperaturo izdelka. Ventilator ima različne ravni delovanja in deluje na različnih ravneh glede na temperaturo. Če je po izklopu kuhališča temperatura visoka glede na temperaturo izdelka, lahko ventilator še nekaj časa deluje.
- **Delovanje transformatorja z nizkim šumenjem:** To je narava indukcijske tehnologije. Ker se toplota prenaša neposredno na dno posode, se lahko ta vrsta brnenja pojavi glede na material posode. Zato se lahko pri različnih posodah slišijo različni zvoki.
- **Zvok prasketanja:** To je posledica materiala in strukture dna posode. Če je posoda izdelana iz različnih materialov in plasti, se lahko pojavi prasketanje.
- **Zvok žvižganja:** Pri kuhanju na dveh kuhališčih na isti strani kuhališča pri različnih stopnjah kuhanja se lahko sliši zvok žvižganja.

## Kode napak/vzroki in možne rešitve

Kode napak	Razlogi za napako	Možne rešitve
A1 – A8	Napaka v komunikaciji na indukcijskem kuhališču.	Izklopite indukcijsko kuhališče in ga po 30 sekundah ponovno vklopite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
B1 – B5	Lonec, primeren za indukcijsko ogrevanje, se ne uporablja.	Napaka se odpravi, ko se uporablja lonec, primeren za indukcijsko ogrevanje.
B6	Indukcijska kuhalna plošča je presegla najdaljši čas delovanja.	Izklopite indukcijsko kuhališče in ga po 30 sekundah ponovno vklopite. Indukcijsko kuhališče upravljajte v skladu s trajanjem, določenim v navodilih za uporabo.
B7	Lonec, primeren za indukcijsko ogrevanje, se ne uporablja.	Napaka se odpravi, ko se uporablja lonec, primeren za indukcijsko ogrevanje.
B8	Če je vaš izdelek indukcijska kuhalna plošča s napo, je prišlo do napake filtra.	Odstranite in ponovno pritrdite prežračevalne filtre. Če težave ne odpravite, se obrnite na pooblaščen servis.
C1 – C2	Na indukcijskem kuhališču je prišlo do napake temperaturnega senzorja.	Izklopite indukcijsko kuhališče in ga po 30 sekundah ponovno vklopite. Če se napaka nadaljuje, odklopite izdelek iz napajanja in ga ponovno priključite. Če težave ne odpravite, se obrnite na pooblaščen servis.
C3	Napaka pri delovanju ventilatorja na indukcijskem kuhališču.	Izklopite indukcijsko kuhališče in ga po 30 sekundah ponovno vklopite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
C4	Prišlo je do napake pri električni povezavi.	Ponovno vzpostavite pravilno električno povezavo s sklicevanjem na tehnično tabelo izdelka in priročnik za namestitvev.
C5 – C7	Napaka temperaturnega senzorja na indukcijskem kuhališču.	Izklopite indukcijsko kuhališče in ga po 30 sekundah ponovno vklopite. Če se napaka nadaljuje, odklopite izdelek iz napajanja in ga ponovno priključite. Če težave ne odpravite, se obrnite na pooblaščen servis.
D1 – D9	Napaka strojne opreme elektronske plošče na indukcijskem kuhališču.	Izklopite indukcijsko kuhališče in ga po 30 sekundah ponovno vklopite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
T1 – T8	Napaka visoke temperature ali temperaturnega senzorja na indukcijski kuhalni plošči.	Izklopite indukcijsko kuhavno ploščo in počakajte, da se ohladi. Napaka bo odpravljena, ko temperatura kuhalne plošče pade pod omejitve.



## Välkommen!

---

Kära kund,

Tack för att du valde Beko produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

### Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personsador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

**MÄRKER** Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Innehåll

<b>1</b>	<b>Säkerhetsinstruktioner.....</b>	<b>34</b>
1.1	Avsedd användning .....	34
1.2	Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur .....	34
1.3	Elsäkerhet .....	35
1.4	Transportsäkerhet.....	37
1.5	Installationssäkerhet.....	37
1.6	Användningssäkerhet .....	38
1.7	Temperaturvarningar .....	38
1.8	Matlagningssäkerhet .....	38
1.9	Induktion .....	39
1.10	Underhåll och rengöring.....	39
<b>2</b>	<b>Miljöinstruktioners.....</b>	<b>40</b>
2.1	Avfallsdirektiv .....	40
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten .....	40
2.2	Information om förpackningen.....	40
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	40
<b>3</b>	<b>Din produkt .....</b>	<b>41</b>
3.1	Produkt introduktion .....	41
3.2	Tekniska specifikationer.....	42
<b>4</b>	<b>Första användning .....</b>	<b>43</b>
4.1	Första rengöring .....	43
<b>5</b>	<b>Så här använder du hällen .....</b>	<b>43</b>
5.1	Allmän information användning av hällen .....	43
5.2	Kontrollpanel.....	46
<b>6</b>	<b>Allmän information om matlagning .....</b>	<b>56</b>
6.1	Allmänna varningar om matlagning på kokplattan .....	56
<b>7</b>	<b>Underhåll och rengöring.....</b>	<b>58</b>
7.1	Allmän rengöringsinformation .....	58
7.2	Rengöring av kokplattan .....	59
7.3	Rengöring av kontrollpanelen.....	59
<b>8</b>	<b>Felsökning .....</b>	<b>60</b>

## 1 Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.

### 1.1 Avsedd användning

SV

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.

### 1.2 Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur

- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som har bristande erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och faror av produkten.

- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under uppsikt eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vrid handtaget på grytorna och kastrullerna åt sidan av bänken så att barn inte kan ta tag i och bränna sig.
- **WARNING** Under användning är de tillgängliga ytorna på produkten varma. Håll barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för skador och kvävning.
- Innan du kasserar slitna och oanvändbara produkter:
  1. Dra ur stickkontakten och dra ut den ur uttaget.
  2. Klipp av strömkabeln och koppla ur den med kontakten från produkten.
  3. Vidta försiktighetsåtgärder för att förhindra att barn kommer in i produkten.
  4. Låt inte barn leka med produkten när den är i viloläge.



### 1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats. Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.

- Koppla ur apparaten ur strömförsörjningen eller koppla ur säkringen innan reparation, rengöring och underhåll
  - Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
  - (Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
  - Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
  - Se till att nätkabeln inte fastnar när produkten ställs tillbaka på sin plats efter montering eller rengöring.
  - Använd endast originalkabel. Använd inte avklippta eller skadade kablar.
  - Använda inte förlängningssladdar grenuttag eller adaptrar med produkten.
  - Kontakta auktoriserad servicecenter eller importören för att använda godkänd adapter, om konverteradapter måste användas (angående kontakttyp).
  - Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om strömkabelns längd är otillräcklig.
  - Bärbara strömkällor eller grenuttag kan överhettas och fatta eld. Håll grenuttag och bärbara strömkällor på avstånd från produkten.
  - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
- Anslut inte produkten i vägguttag, som är lösa, fel placerade eller skadade. Se till, att kontakten är placerats helt i vägguttaget. Annars kan anslutningen överhettas och fatta eld.
  - Anslut inte produkten i vägguttag, som är smutsiga, oljiga eller kan komma i kontakt med vatten (som nära diskbänken där vatten kan spridas). Annars finns det risk för elektriska stötar och kortslutning.
  - Rör aldrig kontakten med våta händer!

- Koppla kontakten ur vägguttaget genom att dra i själva kontakten.

## 1.4 **Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten ska den förpackas med bubbelplast eller tjock kartong och tejpas ordentligt. Fäst produktens rörliga delar ordentligt för att undvika skador.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad efter transport. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om den är skadad.

## 1.5 **Installationssäkerhet**

- Innan installationen påbörjas, stäng av strömmen där produkten ansluts genom att koppla ur säkringen.
- Se alltid till att bära skyddshandskar under transport och installation. Annars finns det risk för skada från vassa kanter!
- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Installera inte produkten, om den är skadad.
- Undvik att använda isoleringsmaterial till att täcka insidan av möbeln, där den installeras.
- Direkt solljus och värmekällor, så som el- eller gasvärmare, får inte finnas i produktens installationsplats.
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppet.
- Installera inte produkten nära ett fönster. När du öppnar fönstret kan heta köksredskap tippa över.
- Om det finns en vägguttag bakom produktens installationsplats, får inte produkten komma i kontakt med vägguttaget eller kontakten som anslutits i den.
- Det får inte finnas någon gasslang, något vattenrör av plast eller något uttag på baksidan eller sidoväggen av den plats där produkten ska installeras. Annars kan de deformeras av värmeeffekten när hällen används, vilket kan utgöra en säkerhetsrisk.

## 1.6 **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du dra ut kontakten eller stänga av strömmen från säkringsskåpet.
- Använd inte produkten om den går sönder eller skadas under användningen. Koppla bort produkten från elnätet. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter.
- **WARNING** Om spishällens yta är sprucken, koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING** Om spishällens glasyta är trasig:  
Stäng av alla gas- och (om tillämpligt) elektriska kokplattor. Koppla bort produkten från elnätet.
  - Vidrör inte apparatens yta.
  - Använd inte apparaten.
- Stå inte på apparaten av någon anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.

- Brandfarliga föremål får inte förvaras i och omkring kokutrymmet. I annat fall kan dessa leda till brand.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.

## 1.7 **Temperaturvarningar**

- **WARNING** När produkten används kommer produkten och dess åtkomliga delar att vara varma. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör hållas borta från produkten om de inte står under ständig uppsikt.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom ytorna blir varma när den är i drift.
- **WARNING** Brandrisk: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.

## 1.8 **Matlagningssäkerhet**

- **WARNING** Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.

- **VARNING** Vid matlagning med fast eller flytande olja, är det farligt att lämna hällen, då detta kan orsaka brand. Försök **ALDRIG** att släcka elden med vatten; koppla bort produkten från elnätet och täck sedan lågorna med ett lock eller brandskydd (etc.).
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Förvara inte metallföremål i lådorna under spishällen. Vid långvarig och intensiv användning kan materialen överhettas.
- Placera inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor och datorer på induktionshällen. Apparaten kan skadas.

## 1.9 Induktion

- De elektriskt drivna zonerna på din häll är utrustade med avancerad "induktionsteknik". På induktionsmatlagningssonerna, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas, annars fungerar inte värmeplattan. För detaljerad information, se avsnittet "Val av kärl".
- Eftersom induktionshällen skapar ett magnetfält kan den ha skadliga effekter för personer som använder apparater som pacemakers eller insulinpumpar.

## 1.10 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten har svalnat innan den rengörs. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.

## 2 Miljöinstruktioners

### 2.1 Avfallsdirektiv

#### 2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess

drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

#### I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktiv (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

### 2.2 Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

### 2.3 Rekommendationer för energibesparing

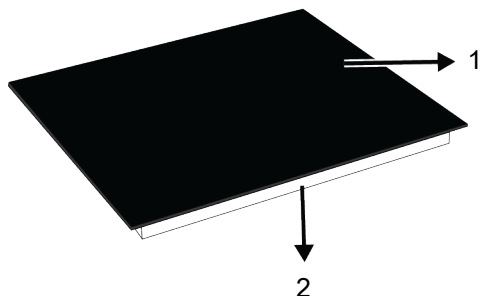
Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Använd grytor/pannor med storlek och lock som är lämpliga för tillagningszonen. Välj alltid rätt storlek på kärlet för dina måltider. För kärl av fel storlek krävs mer energi än nödvändigt.
- Håll tillagningszoner och botten på kärlen rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan tillagningszonen och kärlets botten.

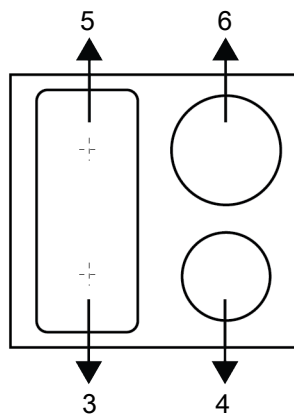
### 3 Din produkt

#### 3.1 Produkt introduktion

SV



- 1 Matlagningsyta av glas
- 3 Zon för induktionsmatlagning
- 5 Zon för induktionsmatlagning



- 2 Nedre hölje
- 4 Zon för induktionsmatlagning
- 6 Zon för induktionsmatlagning

## 3.2 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	43 * /590 /520
Mått för installation av spishäll (bredd/djup) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spänning / frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totala strömförbrukning (kW)	max. 7,4 kW

### Matlagningszoner

Främre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	210x210 mm
Effekt	2400 W / Booster 3700 W

Främre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	145 mm
Effekt	1500 W / Booster 2500 W

Bakre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	210x210 mm
Effekt	2400 W / Booster 3700 W

Bakre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2200 W / Booster 3100 W

\* Den hållhöjd som anges i den tekniska tabellen är produktens bottenhöljeshöjd.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

## 4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

### 4.1 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

**OBS!** Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

**OBS!** Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

## 5 Så här använder du hällen

### 5.1 Allmän information om användning av hällen

#### Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ned på glasytan. Även små föremål som saltkar kan skada glasytan. Använd inte en sprucken glasyta. Vatten kan sippra in i dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (till exempel synliga sprickor), stäng först av säkringen, koppla sedan ur produkten och ring auktoriserad service för att minska risken för elektriska stötar.
- Använd inte kokkärl som är instabila eller lätt att tippa på glasytan.
- Värm inte tomma kokkärl. Kokkärl och produkten kan vara skadade.
- Se till att stänga av kokzonerna efter varje användning.
- Om du använder kokzonerna utan kokkärl kommer du att skada produkten. Stäng av kokzonerna efter varje användning.
- Kokzonerna blir varma efter varje användning, så placera inte kokkärl av plast på kokzonerna. Rengör omedelbart upp eventuellt smält material på ytan.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytan kan orsaka skador, var försiktig så att du inte spiller kall vätska under tillagningen.
- Lägg rätt mängd mat i kokkärlet. Detta kommer att förhindra att maten svämmar över och du slipper göra onödiga rengöring.

- Placera inte lock på kokkärl på kokzonerna.
- Placera kokkärlet så att det är centrerat på kokzonerna. Om du vill flytta kokkärlet till en annan kokzon, lyft upp det och placera det på önskad kokzon istället för att skjuta det.

#### Funktionsprincip för induktionshäll

En induktionshäll är som en öppen krets. När en induktionskompatibel kokkärl placeras på den, fullbordas kretsen och ett elektroniskt system placerat strax under glasytan producerar ett magnetfält. Kökskärlets metallbas värms upp genom att ta emot energi från detta magnetfält. På så sätt produceras värmen inte på hällens glasyta, utan direkt i kokkärlet ovanför. Glasytan värms upp med värmen från kokkärlet.

#### Fördelar med induktionsmatlagning

- Induktionshällar erbjuder vissa fördelar då värmen överförs direkt till kokkärlet.
- Mat som svämmar över under tillagningen bränns inte snabbt eftersom tillagningsglasytan inte är direkt uppvärmd. Enklare rengöring tillhandahålls.
  - Eftersom värmen genereras direkt i kokkärlet går matlagningen snabbare, vilket sparar tid och energi jämfört med andra typer av hällar.
  - Eftersom värmen ges direkt till kokkärlet sker ingen värmeförlust och en effektivare tillagning uppnås.

- Så snart kokkärlet tas bort från kokzonen stoppas värmeöverföringen och kokzonen värms inte upp direkt, vilket ger en säkrare användning mot eventuella olyckor som kan inträffa under tillagningen.

### För säker användning:

- Välj inte höga uppvärmningsnivåer när du använder non-stick kokkärl belagda med ingen olja eller mycket lite olja (Teflontyp).
- Använd inte matlagingsytan i glas som en yta för att placera föremål på eller att skära på.
- Placera inte metallföremål som bestick eller kökslock på kokzonen eftersom de kan bli varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie för matlagning. Placera aldrig mat inlindad i aluminiumfolie på induktionskokzonen.
- Håll magnetiska föremål, såsom kreditkort eller band, borta från produkten medan kokzonerna är i drift.
- Om det finns en ugn under din spis och den är igång, kan sensorerna i produkten sänka tillagningsnivån eller stänga av produkten.
- Din håll har ett automatiskt avstängningssystem. Detaljerad information om detta system finns tillgänglig i följande avsnitt.

### Köksredskap

Det rekommenderas att du endast använder kokkärl som är ferromagnetiska, av god kvalitet och märkta eller märkta som induktionskompatibla för din induktionshäll. I allmänhet gäller att ju högre järnhalten är, desto bättre presterar kokkärlet. Diametern på kokkärlbasen ska matcha området för induktionsmatlagning. Rekommenderade storlekar listas nedan.

### Lämpliga köksredskap:

- Kokkärl i gjutjärn
- Kokkärl i emaljerad stål
- Kokkärl i stål och rostfritt stål (med en etikett eller varning som indikerar att den är induktionskompatibel)

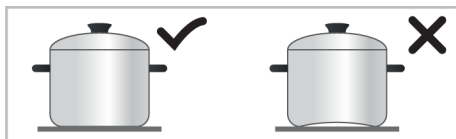
### Olämpliga köksredskap:

- Kökskärl i aluminium

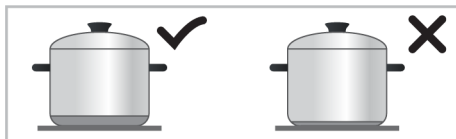
- Köksredskap av koppar
- Kokkärl i mässing
- Köksredskap av glas
- Lerkokkärl
- Köksredskap av keramik och porslin

### Rekommendationer:

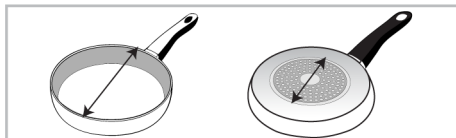
- Använd endast kokkärl med platt botten. Använd inte kokkärl med konkava eller konvexa botten.



- Använd endast tjockbaserade, bearbetade kokkärl. Om du använder tunnbaserade kokkärl kommer dessa kokkärl att värmas upp mycket snabbt och kokkärlens botten kan smälta innan det automatiska avstängningssystemet aktiveras, vilket skadar tillagningsytan och produkten. Skarpa kanter kommer att repa ytan.

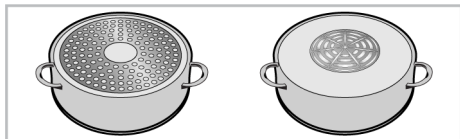


- Vissa kokkärl har ett ferromagnetiskt fält i botten som är mindre än dess faktiska diameter. Endast detta område värms upp av kokzonen. Därför fördelas inte värmen jämnt och tillagningsprestandan minskar. Dessutom kanske sådana kokkärl inte upptäcks av stora induktionskokzoner. Av denna anledning bör kokzonen väljas enligt storleken på det ferromagnetiska fältet.



- Vissa köksredskap har en bas som innehåller icke-ferromagnetiska material som aluminium. Dessa typer av kokkärl kanske inte värms upp tillräckligt eller

kanske inte detekteras av induktionskokzonen alls. I vissa fall kan en varning för dålig kokkärl visas.



När du lagar flera rätter på induktionskokzoner, fördelar kokkärlen lika till höger-vänster och mitten när du väljer kokzon, påverkar tillagningsprestandan positivt.

### Test av köksredskap




Testa om din kokkärl är kompatibel med induktionshällar med hjälp av metoderna nedan.

1. Om kokkärlets botten innehåller en magnet är den kompatibel.

Diameter på matlagingszon - mm	Diameter på kärl - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Matlagingszon med bred yta (flexi) (220 x 440)	bredd 220 - längd 400

### Kokzoner med bred yta (flexizoner)

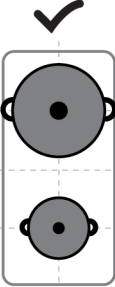
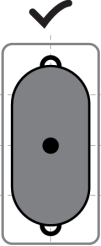
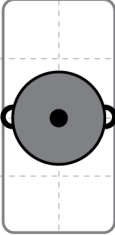
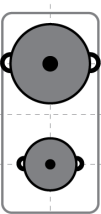
Din produkt har kokzon(er) med bred yta (Flexi). Du kan använda denna kokzon med bred yta som separata oberoende kokzoner

2. När du placerar kokkärl på induktionskokzonen och sätter på produkten, om // inte blinkar, är den kompatibel.

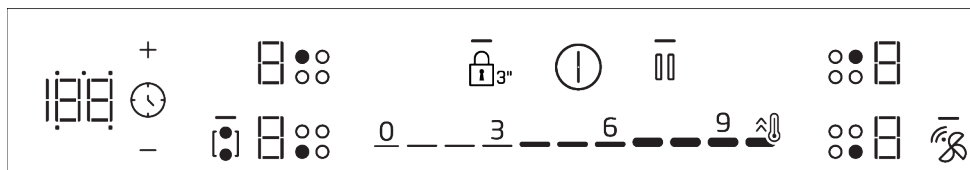
### Rekommenderade kokkärlstorlekar

Din produkt har en "Pansense"-funktion som kommer att utvärdera kokkärlens kompatibilitet. Du kan kontrollera din kokkärl med denna funktion. För detaljerad information, se avsnittet "Inställningar".  
Rekommenderade kokkärlstorlekar enligt kokzonens storlek anges nedan.  
Kokbeteendet kan variera beroende på typ av kokkärl, kokkärlens storlek och kokzonens storlek. För ett mer enhetligt kokbeteende kan en kokzon som är en storlek större användas. Att använda en större kokzon slösar inte energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i relevant kokkärl.


för dina små kokkärl. För matlagning med dina stora kokkärl kan du aktivera kombinationsfunktionen för dessa kokzoner med bred yta och förvandla dem till en enda kokzon.

Som två oberoende kokzoner		Som en enda kokzon	
 <p>Den breda kokzonen har två kokzoner, fram och bak. Du kan använda denna kokzon som två oberoende kokzoner med två olika kokkärl för olika temperaturnivåer. Placera kokkärlen i mitten av de separata kokzonerna.</p>		 <p>För matlagning i stora kokkärl, placera kokkärlen så att den täcker mitten av båda kokzonerna och centrerar kokzonen.</p>	
 <p>För att laga mat med en enda kokkärl, placera den i mitten av den främre eller bakre kokzonen. Om du placerar kokkärlet i mitten av kokzonen kanske kokzonen inte fungerar som den ska.</p>		 <p>Om du vill tillaga två olika kokkärl på samma temperaturnivå, kan du tillaga två olika kokkärl på samma temperaturnivå genom att kombinera kokzoner med bred yta. Återigen, placera kokkärlen i mitten av kokzonerna.</p>	


## 5.2 Kontrollpanel




— Lampan som visar att den aktuella knappen är aktiverad.

 På-/av-knapp


 Nyckellåsnöckel

 Kombinationsknapp för matlagingszon med bred yta \*


 Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)

 Stoppknapp

 Timerknapp







 Knapp för tidsökning

 Knapp för tidsminskning

 Knapp för automatisk tillagning \*

\* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

### Knappar för val av matlagingszon :

-  Knapp för val av matlagingszon längst baktill
-  vänster
-  Knapp för val av matlagingszon framtill
-  vänster
-  Knapp för val av matlagingszon framtill höger
-  Knapp för val av matlagingszon längst bak till höger

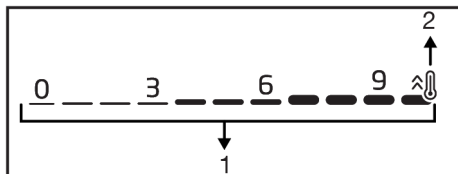


Illustration 1: Inställningsområde för temperaturnivå

- 1 Inställningsområde för temperaturnivå
- 2 Snabbvärmingsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)

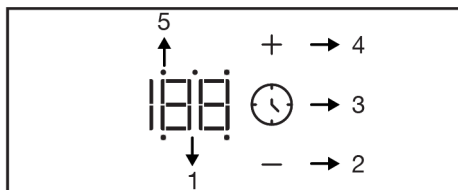









Illustration 2: Timerdisplay

- 1 Timerindikator
- 2 Knapp för tidsminskning
- 3 Timerknapp
- 4 Knapp för tidsökning
- 5 Indikator för timeraktivitet i den aktuella tillagningszonen


## Allmänna varningar för kontrollpanelen

-  Denna produkt styrs av en pekskärm. Varje åtgärd du gör på pekskärmen bekräftas av en ljudsignal.
-  Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Om ytan är fuktig och smutsig kan det orsaka problem med att använda funktionerna.
-  Om ingen åtgärd utförs inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.
-  När någon tangent (förutom -tangenten) trycks ned länge, ger produkten en "FF"-varning.
-  Lampan — på de tangenter som aktivt används eller är valda tänds.

## Att sätta på spisen

1. Tryck på knappen  på kontrollpanelen.  
⇒ Spishällen är klar att användas.

## Stänga av spisen

1. Tryck på knappen  på kontrollpanelen.  
⇒ Spishällen stängs av och återgår till standby-läge.

## Restvärmeindikator

Det finns en restvärmeindikator för varje zon på kontrollpanelen. Denna indikator indikerar att zonen fortfarande är varm när den stängs av. Rör inte vid relevant zon/zoner förrän restvärmeindikatorn försvinner.


H: Hög temperatur

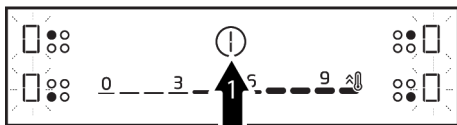
h: Låg temperatur



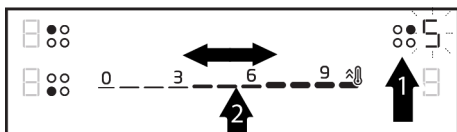
Vid strömavbrott tänds inte restvärmeindikatorn och varnar inte användaren om varma zoner.

## Slå på hällzonerna (koksektionen) och ställa in temperaturnivån

1. Slå på hällen genom att trycka på knappen .  
⇒ "0" visas på kokzonens displayer.




2. Tryck på valknappen för den kokzon du vill slå på.  
⇒ Den valda kokzonen visas som "0" och lyser starkare.







3. Ställ in temperaturnivån mellan "0" och "9" genom att röra eller dra fingret över inställningsområdet för den zon du vill använda.

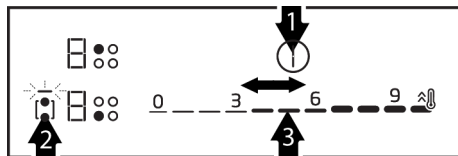
## Stänga av kokzonerna:



En vald zon kan stängas av på två olika sätt:


1. **Genom att sänka temperaturen till nivån "0":** Du kan stänga av tillagningszonen genom att sänka temperaturinställningen till "0".
2. **Använda timerfunktionen för önskad hållzon:** När tiden är ute stänger timern av den kokzon som är ansluten till den. Alla displayer visar "0" eller "00". Symbolen  på kokzonens display försvinner. Timerinställningen för zonen förklaras i följande avsnitt.

## Kombinera hållzonen med bred yta (flexibla)

1. Slå på hällen genom att trycka på knappen .
2. Tryck på -tangenten.
  - ⇒ Symbolen "0" visas på vänster kokzonsdisplay och lampan  på knappen  tänds.




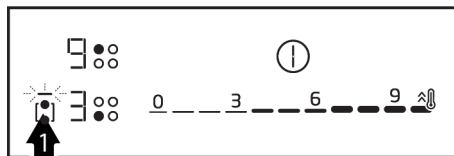
3. Ställ in temperaturnivån från "0" till "9" genom att trycka på inställningsområdet eller dra fingret över området.
  - ⇒ Spishällen startar. Om en annan zon väljs eller om ingen åtgärd vidtas på 10 sekunder slocknar lampan  på knappen .



 Spishällarna med bred yta till vänster beskrivs som ett exempel. Om hållzonerna till höger har breda ytor på din apparat gäller detsamma för hållzonerna till höger.

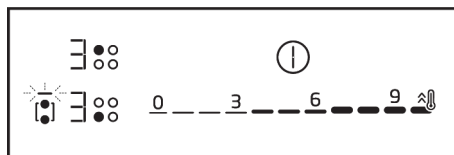
## Kombinera hållzonen med en bred yta medan en eller båda hållzonerna till vänster är i drift

- ✓ Medan en eller båda hållzonerna till vänster arbetar separat kan du kombinera båda hållzonerna genom att aktivera hällen med bred yta. På så sätt kan du använda en bredare hälllyta med samma värden.

1. Medan en eller båda hållzonerna till vänster är igång, tryck på knappen .




- ⇒ Värdet för låg nivå på hållzonen visas på båda hållzonernas displayer och lampan  på knappen  lyser.
- ⇒ De kombinerade zonerna fortsätter att arbeta med temperatur- och timervärdena för zonen med det lägre temperaturvärdet. Temperatur- och timervärdena för brännaren med det högre temperaturvärdet före kombinationen avbryts.



2. För att ändra temperaturvärdet senare, ställ in den temperaturnivån du vill ändra från inställningsområdet.

## Stänga av spishällar med bred yta

Du kan separera zonerna och ställa in dem på nollnivå genom att trycka på knappen .

## Hög effektinställning (BOOSTER)

Du kan använda hög effekt för att värma med maximal effekt. Det rekommenderas dock inte att tillaga länge i detta läge. Hög effekt kanske inte är tillgängligt på alla kokzoner.

### Direktval av hög effektinställning (BOOSTER):

- Slå på hällen genom att trycka på knappen ①.
- Välj önskad kokzon genom att trycka på knapparna för val av kokzon.
- Tryck på  $\hat{0}$ -tangentsen.
  - ⇒ Den valda hällzonen arbetar på högsta effekt och 3 lampor blinkar i följd på hällzonens display.
  - ⇒ När tiden för hög effektinställning (se tabellen över automatiska avstängningstider) är över fortsätter zonen att fungera med det högsta temperaturvärdet.

### Välja hög effektinställning (BOOSTER) medan hällzonen är aktiv:

- När hällen är på och relevant kokzon är på en viss nivå, aktivera denna zon genom att välja den.
- Tryck på  $\hat{0}$ -tangentsen.
- Den valda hällzonen arbetar med maximal effekt och 3 lampor blinkar på hällzonens display. När perioden för hög effektinställning har löpt ut fortsätter hällzonen att arbeta på den högsta temperaturnivån.

### Stänga av högeffektsinställningen (BOOSTER) innan den har löpt ut:

Efter att du har aktiverat relevant kokzon genom att trycka på knappen kan du när som helst stänga av högeffektinställningen genom att trycka på knappen  $\hat{0}$ . Kokzonen fortsätter att arbeta med det högsta temperaturvärdet. För att stänga av den, tryck på det aktiva inställningsområdet för kokzonen eller dra fingret över området för att föra den till position "0".

## Nyckellås

Medan hällen är på eller av, kan du aktivera knapplåset för att förhindra oavsiktliga ändringar av dess funktioner.

### Aktivera knapplåset

- Tryck på knappen  $\hat{1}$  för att aktivera knapplåset.
  - ⇒ Efter nedräkningen 3-2-1 på displayen tänds lampan — på knappen  $\hat{1}$  och alla kokzoner låses.



När knapplåset är aktivt fungerar endast ①-tangenten. När du trycker på någon annan tangent blinkar —lampan på  $\hat{1}$ -tangentsen, vilket indikerar att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen medan knapparna är låsta måste knapplåset avaktiveras för att kunna slå på hällen igen.

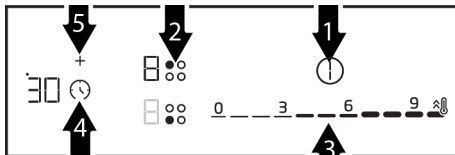
### Avaktivera nyckellåset

- Tryck på  $\hat{1}$ -tangentsen.
  - ⇒ Efter nedräkningen 3-2-1 på displayen släcks —lampan på  $\hat{1}$ -tangentsen och tangentlåset avaktiveras.




## Timerfunktion

Den här funktionen gör matlagningen enklare för dig. Du behöver inte stå vid spisen hela tiden under tillagningsprocessen. Spishällen stängs av automatiskt efter den tid du valt.

### Aktivera timern



- Slå på hällen genom att trycka på knappen ①.
- Tryck på valknappen för den kokzon du vill slå på.

- ⇒ Den valda kokzonen visas som "0" och lyser starkare.
- 3. Ställ in temperaturnivån från "0" till "9" genom att trycka på inställningsområdet eller dra fingret över området.
- 4. Aktivera timern genom att trycka på knappen .
  - ⇒ "00" tänds på timerdisplayen.
- 5. Det finns fyra aktivitets-LED runt "00" synliga på timerdisplayen. LED-lampan för den aktiva hållzonen blinkar och du kan ställa in timern för denna zon.
- 6. Om du vill ställa in timern för en annan aktiv hållzon, välj relevant hållzonsida genom att trycka på -knappen tills lysdioden för den hållzonssidan tänds dygnet runt.
- 7. Ställ in önskad tid genom att trycka på tangenterna  $\pm$  eller  $\text{---}$ . Du kan gå snabbare framåt genom att trycka länge på tangenten  $\pm$  eller  $\text{---}$ .
  - ⇒ Aktivera klockinställningen genom att trycka på -tangenten eller vänta i cirka 10 sekunder.



Timern kan endast ställas in för zoner som är i drift.



Upprepa stegen ovan för andra zoner vars timers du vill ställa in.



Timern kan inte ställas in utan att hållzonen och hållzonens temperaturvärde väljs.



När timern är aktiv blinkar lysdioden för kokzonen med den kortaste tidsinställningen. Om det finns en tidsinställning på de andra zonerna förblir lysdioderna för dessa zoner tända.



### Stänga av timern

När den inställda tiden är ute stängs hållen av automatiskt och en ljudvarning avges. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

### Stänga av timern tidigt

Om timern stängs av i förtid fortsätter hållen att fungera vid den inställda temperaturen tills den stängs av.

### Stänga av timern genom att minska värdet till "00":



1. Efter att ha aktiverat relevant kokzon genom att trycka på knappen, välj timern för relevant kokzon genom att trycka på knappen .
2. Minska värdet genom att trycka på  $\text{---}$ -tangenten tills "00" visas på timerdisplayen. Du kan gå snabbare genom att trycka på  $\text{---}$ -tangenten länge.
  - ⇒ Efter att symbolen  blinkat under en viss tid på spishällens display slocknar den helt och timern avbryts.

### Stoppfunktion

- ✓ Med den här funktionen kan du sänka temperaturnivåerna för alla funktioner som är igång på hållzonen (förutom timern) till steg 1 under en viss tidsperiod.



Om en timer är inställd för någon hållzon fortsätter timern att gå även under stopp.

1. Medan din spishäll är igång, tryck på knappen .
  - ⇒ Alla driftszoner fortsätter att vara i drift på temperaturnivå 1.
2. Tryck på knappen  igen för att starta om alla stoppade kokzoner med deras tidigare inställningar.

### Inställningar

Med den här funktionen kan du göra inställningar för energihantering, ljudsignal när tillagningen är klar och anslutning till fläktkåpa.

- A1: Inställning av visning av grytkompatibilitet för "PanSense-funktion"
- A2: Inställning för energihantering
- A3: Inställning av ljudvarningstid för tillagningsslut

A4: Inställning av fläktens anslutningstyp (**Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.**)

A5: Inställning av anslutning till spishäll/fläkt (**Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.**)

A6: "Energisense" Inställning för energiförbrukningsvisning

A7: Inställning av ljud för spishällsvredet








A8: Återställ till fabriksinställningar

### 1- "PanSense-funktion" Inställning för visning av grytkompatibilitet (A1)






PanSense-funktionen är en smart funktion som är utformad för att optimera prestandan hos din induktionshäll. Det här läget hjälper dig att uppnå bästa möjliga matlagningsresultat genom att känna av materialet, bottenstrukturen och magnetisk kompatibilitet hos den kastrull du använder. Den anpassar sig till egenskaperna hos den kastrull du använder, vilket säkerställer att du får perfekta matlagningsresultat varje gång.

Denna funktions fördelar: Bästa tillagningsresultat (justerar automatiskt efter egenskaperna hos den kastrull du använder på din spishäll), energibesparing (optimerar energiförbrukningen efter kastrulltyp), förlänger kastrullens livslängd (överför den optimala effekt som kastrullen klarar av)

Din spis kontrollerar automatiskt kokkärlet varje gång du börjar laga mat. För att manuellt kontrollera om kokkärlet du använder är PanSense-kompatibla kan du följa stegen nedan.








1. Slå på hällen genom att trycka på knappen  och stäng av den genom att trycka på knappen  igen.
2. När du har stängt av produkten, tryck på tangenterna      inom 10 sekunder.

⇒ Den första inställningen, "A1", visas på timerdisplayen och "—" visas på alla kokzoners displayer.

3. Placera de kastruller eller stekpannor du vill mäta på kokzonerna.
4. "0" visas på displayen mellan tangenterna  och .
5. Tryck på inställningsområdet. "1" visas mellan tangenterna  och  istället för "0" och skanningen av potkvalitet startar. Skanningen tar cirka 10 sekunder och en animation visas på displayen under skanningen.
6. Kvaliteten på grytan utvärderas på en skala från 0–3. 0 är den sämsta kvaliteten och 3 är den bästa, vilket visas på displayen.
7. Stäng av hällen genom att trycka på knappen .

### 2-Strömhanteringsinställning (A2)










✓ Med den här funktionen kan du justera hällens totala effekt efter önskemål.

1. Slå på hällen genom att trycka på knappen  och stäng av den genom att trycka på knappen  igen.
2. När du har stängt av produkten, tryck på tangenterna    i ordning inom 10 sekunder.
  - ⇒ Den första inställningen på timerdisplayen är "A1" synlig.
3. För inställning av energisparfunktion, på timerdisplayen "A2" Tryck på tangenten  tills du ser den.
  - ⇒ "9" visas på displayen för den vänstra bakre hällzonen.
4. Justera effektnivån (se tabell - Energisparnivå) från "1" till "9" genom att trycka på inställningsområdet eller dra fingret över området.
5. Bekräfta inställningen för energisparfunktioner genom att trycka på knappen .
  - ⇒ Spishällen stängs av och din spishäll börjar fungera med den totala effektinställningen på den valda nivån.

**"Energihantering"** Den har 9 olika effektnivåer (se tabell - Energisparnivå).  
Tabell - Energisparnivå

Strömhanteringsnivå	Total effekt (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6,7
9	7.4

### 3-Inställning av ljudvarningstid för tillagningsslut (A3)

- ✓ Med den här funktionen kan du justera den ljudliga varningstiden för tillagningens slut på hällen efter önskemål.
1. Slå på hällen genom att trycka på knappen  och stäng av den genom att trycka på knappen  igen.
  2. När du har stängt av produkten, tryck på tangenterna      i den ordningen inom 10 sekunder.
    - ⇒ Den första inställningen på timerdisplayen är "**A1**" visas.
  3. För att ställa in den ljudbara varningstiden för tillagningens slut, tryck på timerknappen på timerdisplayen. "**A3**" Tryck på tangenten "" tills du ser den.
    - ⇒ "2" visas på displayen för den vänstra bakre hällzonen.
  4. Justera varningstiden (se tabell - Ljudvarningstid för tillagning) mellan "0" och "3" genom att trycka på inställningsfältet eller dra fingret över fältet.
  5. Bekräfta inställningen av ljudvarningstiden för tillagningens slut genom att trycka på knappen .

⇒ Spishällen stängs av och din spishäll börjar fungera med varningstiden på vald nivå.










Inställningsnivån för ljudvarning vid tillagningsslut är inställd som standardnivå 2 under produktionen.

Tabell - Inställning av ljudvarningstid för tillagningsslut

Nivå för varningsljud vid tillagningsslut	Ljudvarningstid för tillagningstid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minuter

### 4- Inställning av fläktens anslutningstyp (A4) Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.












- ✓ Med den här funktionen kan du ange anslutningstypen för din fläkt till hällen.
1. Slå på hällen genom att trycka på knappen  och stäng av den genom att trycka på knappen  igen.
  2. När du har stängt av produkten, tryck på tangenterna     inom 10 sekunder.
    - ⇒ Den första inställningen på timerdisplayen är "**A1**" visas.
  3. För att ställa in fläktens anslutningstyp, på timerdisplayen "**A4**" Tryck på tangenten "" tills du ser den.
    - ⇒ Om din spishäll har en fjärranslutningsfunktion visas den här inställningen som "1". Om den inte har det visas den som "0".
  4. Om din köksfläkt har en fjärranslutningsfunktion, är den här inställningen "**1**" Om det inte finns någon fjärranslutningsfunktion kan du ställa in den här inställningen genom att trycka på inställningsområdet eller dra fingret över området. "**0**" ställ in som .



## 6- "EnergiSense" Inställning för energiförbrukningsvisning (A6)

EnergiSense är en smart funktion som övervakar energiförbrukningen på din induktionshäll. Den här funktionen hjälper dig att utveckla mer medvetna och effektiva matlagingsvanor genom att visa hur mycket energi du använder med varje tillagningsprocess.


Genom att prova olika matlagningstekniker och jämföra den totala mängden energi som förbrukas kan du utveckla hållbara matlagingsvanor och minska ditt koldioxidavtryck.

1. Slå på hällen genom att trycka på knappen  och stäng av den genom att trycka på knappen  igen.
2. När du har stängt av produkten, tryck på knapparna      inom 10 sekunder.
  - ⇒ Den första inställningen på timerdisplayen är "A1" visas.
3. För inställning av energiförbrukningsvisning, på timerdisplayen "A6" Tryck på tangenten "" tills du ser den.
  - ⇒ Mellan tangenterna  och  "0" synlig.
4. Genom att trycka på inställningsområdet "0" värde "1" gör det.
5. Stäng av hällen genom att trycka på knappen .
  - ⇒ Energiförbrukningsdisplayen är aktiverad.











För att stänga av energiförbrukningsdisplayen, följ samma steg. "1" värde "0" gör det.

### Utsikter för energiförbrukning

Aktivera energiförbrukningsinställningen enligt beskrivningen ovan. När du stänger av din spishäll genom att trycka på knappen  efter varje tillagning kan du se den totala energin som spisen har


förbrukat för matlagning på timerdisplayen. Du kan få Wh-värdet för tillagningsenergin genom att multiplicera värdet på displayen med 100. Om till exempel "03" visas på displayen betyder det att din spishäll har förbrukat  $3 \times 100 = 300$  Wh under den senaste tillagningen.

## 7- Inställning av ljud för spishällsknapp (A7)

- ✓ Med den här funktionen kan du slå på eller av den ljudvarning som avges när varje knapp på din spishäll trycks på.
1. Slå på hällen genom att trycka på knappen  och stäng av den genom att trycka på knappen  igen.
  2. När du har stängt av produkten, tryck på tangenterna     inom 10 sekunder.
    - ⇒ Den första inställningen på timerdisplayen är "A1" visas.
  3. För att justera ljudet på spishällsknappen, på timerdisplayen "A7" Tryck på tangenten "" tills du ser den.
    - ⇒ På displayen för den vänstra bakre hällzonen "1" synlig.
  4. För att stänga av ljudet från hällknappen, tryck på inställningsområdet eller dra fingret över området för att ställa in den här inställningen. "0" ställ in som .
  5. Bekräfta ljudinställningen för hällknappen genom att trycka på knappen .
    - ⇒ Spishällen stängs av och ljudinställningen för spishällsknappen bekräftas.

## 8- Återställning till fabriksinställningar (A8)

- ✓ Med den här funktionen kan du återställa alla efterföljande inställningar på din kamin och återställa den till fabriksinställningarna.

- Slå på hällen genom att trycka på knappen ① och stäng av den genom att trycka på knappen ① igen.
- När du har stängt av produkten, tryck på tangenterna  inom 10 sekunder.
  - ⇒ Den första inställningen på timerdisplayen är "A1" visas.
- För att återställa till fabriksinställningarna, på timerdisplayen "A8" Tryck på tangenten "|||" tills du ser den.
  - ⇒ På displayen för den vänstra bakre hållzonen "0" synlig.
- För att återställa till fabriksinställningarna, ställ inställningen till "1" genom att röra eller dra fingret över inställningsområdet.
- Bekräfta inställningen genom att trycka på ①.
  - ⇒ Spishällen stängs av och alla inställningar återställs till fabriksinställningarna.

## Använda induktionshällar säkert och effektivt

**Funktionsprincip** Induktionshällar värmer kokkärlet direkt tack vare sin arbetsprincip. Av denna anledning har de många fördelar jämfört med andra typer av hällar. De arbetar mer effektivt och hällytan är svalare. Din induktionshäll är utrustad med överlägsna säkerhetssystem som ger dig maximal säker användning.



Beroende på modell kan din spishäll ha hällar med induktion med en diameter på 145, 180, 210, 280 och 320 mm. Tack vare induktionsfunktionen känner varje spishäll automatiskt av vilken behållare som placeras på den. Energi genereras endast där behållarens botten nuddar, vilket uppnår minimal energiförbrukning.

## Automatiskt avstängningssystem

Det finns ett automatiskt avstängningssystem i hällens kontrollpanel. Om en eller flera av zonerna lämnas påslagna stängs hållzonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell 1). Om det finns en timer tilldelad zonen släcks även timerdisplayen.

Den automatiska avstängningstiden beror på den valda temperaturnivån. Den maximala drifttiden inom denna temperaturnivå gäller.

Hållzonen kan användas av användaren igen efter att den stängts av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

**Tabell 1:**Automatiska avstängningstider

Temperaturnivå	Automatisk avstängningstid - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Snabb uppvärmning (booster)	10 minuter

## Överhettningsskydd

Din spishäll har sensorer som skyddar mot överhettning. Vid överhettning kan följande observeras:

- Den fungerande kokzonen kan stängas av
- Den valda nivån kan vara reducerad. Detta kommer dock inte att synas på displayen.

## Överflyllningsskyddssystem

Din spishäll är utrustad med ett överflyllningsskydd. Om kontrollpanelen av någon anledning överfyller strömmen, stänger systemet automatiskt av strömmen för att stänga av din spishäll. Samtidigt visas varningssymbolen "F" på displayen.

## Exakt effektinställning

Induktionshällen reagerar omedelbart på kommandon enligt sin funktionsprincip. Dess effektinställningar ändras mycket

snabbt. Således kan du förhindra att en måltid (vatten, mjölk) som håller på att rinna över rinner över genom att stänga av apparaten omedelbart.

## 6 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

### 6.1 Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

#### Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. Försök aldrig släcka en eld med vatten! Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller

fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukan du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

## Arbetsbord

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
<b>Smältande</b>		
Smältande choklad (t.ex. märket Dr.Oetker, bitter choklad 55-60 % kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Smör (200 g)	6	5 ... 7
Smör (Skirat)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Kokning, uppvärmning, varmhållning</b>		
Vatten 1 L (Kokande)	P	4 ... 6
Vatten 3 L (Kokande)	P	8 ... 10
Mjölk 1 L (Kokande)	7	6 ... 7
Mjölk 1 L (Varmhållning)	Varmhållning	18 ... 20
Vegetabilisk olja (Uppvärmning) (Solrosolja 0,5 L)	9	3 ... 5
<b>Kokande</b>		
Oskalad potatis (2 stycken stor storlek)	9	25 ... 35
Oskalad potatis grovmald (2 stycken stor storlek)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli fryst (300 g)	9	7 ... 10
Korv	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Pocherade ägg	5	2 ... 3
Nudel	9	2 ... 7
<b>Kokning, sautering</b>		
Risrätt (200 g ris)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noah's pudding (asure) **		

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Kokning av bönor och kikärtor Kokande - för Noah's pudding (asure)	9	4 ... 6
Kokning av bönor och kikärtor kokning - för Noah's pudding (asure)	4	10 ... 15
Vete Kokande - för Noah's pudding (asure)	9	8 ... 10
Vete kokning - för Noah's pudding (asure)	2	6 ... 8
Noah's pudding (asure) -Alla ingredienser	9	20 ... 24
Soppor (T.ex. linsoppa)	7	20 ... 25
Sauterade grönsaker *	9	3 ... 5
Tillagning av Julienne * (Kyckling, lök och paprika)	9	5 ... 7
Kalkkötttärningar med grönsaker **		
Vegetarisk sautering	9	3 ... 8
Fräsning ***	9	5 ... 8
Alla ingredienser	4	80 ... 90
Tomatsås	3	10 ... 15
Bechamelsås	7	5 ... 6
Spjäll med grönsaker **		
Fräsning ***	9	3 ... 4
Vegetarisk sautering	9	3 ... 5
Alla ingredienser	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaff (500 g)	7	25 ... 35
<b>Grundstekning</b>		
Stek av ryggbiff ** (2 cm)	9	2 ... 10
Entrecote ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rullad ryggbiff	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lammkotlett ** (Fräsning ***)	9	3 ... 10
Lammkotlett (Stekning)	5	4 ... 10
Korv	6	4 ... 6
Kycklingbröst (Fräsning ***)	8	3 ... 4
Kycklingbröst (Stekning)	5	8 ... 10
Kycklingbröst (Fjärilskotlett)	8	4 ... 10
Lax (150 g)	9	3 ... 10
Fiskpinor	9	5 ... 10
Sautering av färska grönsaker och svamp (Morot, svamp och färgglad paprika)	9	5 ... 10
Pannkaka	4	3 ... 5
Omelett	7	4 ... 6
Stekt ägg	6	2 ... 4
Tunnbrödsdeg	9	4 ... 8
Smörde pannkakor	7	5 ... 9
Köttbullar/Köttfärs	7	5 ... 10

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Hemlagad schnitzel	7	4 ... 8
Halloumi	7	2 ... 6
Räka	5	8 ... 12
<b>Pommes frites</b>		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potatis (frost)	9	2 ... 10
Färsk potatis	9	5 ... 10
<b>Upptining och uppvärmning</b>		
Lök (frost) (200 g)	6	2 ... 4
Spenat (frost) (200 g)	7	2 ... 5
* Wokpanna rekommenderas.		
** Gjutjärnskastrull/-gryta rekommenderas.		
*** Det är lämpligt att förvärma pannan/grytan.		

## 7 Underhåll och rengöring

### 7.1 Allmän rengöringsinformation

#### Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöringsprodukter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och

skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).

- Ingen speciell rengöringsmaterial behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte någon komponent i din apparat i en diskmaskin om inte annat anges i bruksanvisningen.

#### För hällar:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatås och olja kan orsaka permanenta fläckar på hällen och matlagningszonernas delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när hällen har svalnat.

#### Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.

- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hälls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan göra den vit.

### Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibras och torka den med en torr mikrofibras.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibras. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

### Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.

- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

## 7.2 Rengöring av kokplattan

### Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

## 7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

## 8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljds, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

### Produkten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringen i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.
- Om displayen inte lyser när du slår på hällen igen. >>> Koppla ur apparaten med krets brytaren. Vänta minst 20 sekunder och koppla sedan in den igen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.
- Ditt kokkärl är inte kompatibel med induktionskokning >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.

### -symbolen på hällzonens display lyser konstant.

- Det kanske inte finns en kastrull på den hällzonen som är igång. >>> Kontrollera om det finns en kastrull på hällzonen.
- Din kastrull kanske inte är induktionskompatibel. >>> Kontrollera om din kastrull är lämplig för induktionshällar.
- Grytan kanske inte är korrekt centrerad på hällzonen eller så är bottenytan på grytan kanske inte tillräckligt bred för den valda hällzonen. >>> Centrera hällzonen genom att välja en kastrull som är tillräckligt bred för hällzonen.
- Grytan eller hällzonen kan vara mycket het. >>> Vänta tills de har svalnat.

### Den valda hällzonen stängs plötsligt av medan den arbetar.

- Tillagningstiden för den valda zonen kan ha gått ut. >>> Du kan ställa in en ny tillagningstid eller avsluta tillagningen.
- Det finns överhettningsskydd. >>> Vänta tills din spis har svalnat.
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> Ta bort föremålet från panelen.

### Även om hällzonen är påslagen värms inte grytan upp.

- Grytan kanske inte är kompatibel med induktionshällen. >>> Kontrollera om din kastrull är lämplig för induktionshällen.
- Grytan kanske inte är korrekt centrerad på hällzonen eller så är bottenytan på grytan kanske inte tillräckligt bred för den valda hällzonen. >>> Centrera hällzonen genom att välja en kastrull som är tillräckligt bred för hällzonen.

### Kylfläkten fortsätter att gå trots att hällen är avstängd.

- Detta är inte ett fel. Kylfläkten fortsätter att fungera tills den elektroniska utrustningen inuti hällen svalnar till lämplig temperatur.

### Det hörs ett ljud från hällen under matlagning

- Det kan förekomma några ljud från hällen under tillagningen. Dessa ljud beror på kokkärls sammansättning. Dessa ljud är normala, inte ett fel och är en del av induktionstekniken.

### Möjliga ljud och orsaker:

- **Fläktljud:** Hällen har en fläkt som går automatiskt efter produktens temperatur. Fläkten har olika driftnivåer och arbetar på olika nivåer beroende på temperaturen. Efter att hällen stängts av, om temperaturen är hög enligt produkttemperaturen, kan fläkten fortsätta att gå ett tag.
- **Lågt brum som transformator drift:** Detta är induktionsteknikens natur. Eftersom värmen överförs direkt till kokkärlets

botten kan denna typ av brum uppstå beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras med olika kokkärl.

- **Knäckande ljud:** Detta beror på materialet och strukturen på kokkärlets botten. Om kokkärlet är tillverkat av olika material och lager kan knastrande ljud uppstå.

- **Visslande ljud:** Ett visslande ljud kan höras när du lagar mat på två hållzoner på samma sida av hällen vid olika tillagningsnivåer.

### Felkoder/orsaker och möjliga lösningar

Felkoder	Orsaker till fel	Möjliga lösningar
A1–A8	Kommunikationsfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet återkommer.
B1 – B5	En kastrull som är lämplig för induktionsvärme används inte.	Felet ska åtgärdas när en kastrull som är lämplig för induktionsvärme används.
B6	Induktionshällen har överskridit den maximala drifttiden.	Stäng av induktionshällen och slå på den igen efter 30 sekunder. Använd induktionshällen enligt de tider som anges i bruksanvisningen.
B7	En kastrull som är lämplig för induktionsvärme används inte.	Felet ska åtgärdas när en kastrull som är lämplig för induktionsvärme används.
B8	Om din produkt är en induktionshäll med fläkt; ett filterfel har inträffat.	Ta bort och sätt tillbaka ventilationsfiltren. Kontakta en auktoriserad service om problemet kvarstår.
C1–C2	Ett temperatursensorfel har uppstått på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om felet kvarstår, koppla bort produkten från strömförsörjningen och anslut den igen. Om problemet kvarstår, kontakta en auktoriserad service.
C3	Fläktfel på induktionshäll.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet återkommer.
C4	Ett elektriskt anslutningsfel har inträffat.	Återupprätta den korrekta elektriska anslutningen genom att se produktens tekniska tabell och installationsmanual.
C5 – C7	Fel på temperatursensor på induktionshäll.	Stäng av induktionshällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om felet kvarstår, koppla bort produkten från strömförsörjningen och anslut den igen. Om problemet kvarstår, kontakta en auktoriserad service.
D1–D9	Hårdvarufel på elektronikortet på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet återkommer.
T1–T8	Hög temperatur eller temperatursensorfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska åtgärdas när hällens temperatur sjunker under gränsvärdena.





