



Ugradbeni plamenik

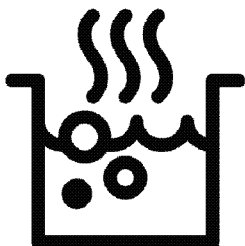
Korisnički priručnik

Piano cottura incassato

Manuale utente

Плоча за вградување

Упатство за корисникот



HII 64720 UF2T

HR / IT / MK

185.9298.55/R.AB/14.03.2024/4-2

7757188686



RECIKLIRANI I
RECIKLAŽNI PAPIR

Poštovani korisniče,

Prije postavljanja uređaja pročitajte priručnik.

Beko zahvaljujemo na odabiru ovog proizvoda. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Zbog toga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih za buduću upotrebu. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Pridržavajte se uputa vodeći računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku.

Pridržavajte se svih upozorenja i informacija u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.

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



Opasnost koja može rezultirati opeklinama zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



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

1 Sigurnosne upute 4

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna sigurnost.....	5
Siguran transport.....	6
Sigurna instalacija.....	6
Sigurna upotreba.....	7
Temperaturna upozorenja.....	7
Upotreba pribora.....	8
Sigurnost prilikom kuhanja.....	8
Indukcija.....	8
Sigurno održavanje i čišćenje.....	9

2 Upute za zaštitu okoliša 10

Odredbe za zbrinjavanje otpada.....	10
Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada.....	10
Odlaganje materijala pakiranja.....	10
Preporuke za uštedu energije.....	10

3 Vaš proizvod 11

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

Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda.....	11
Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje.....	11
Opće informacije o ploči za kuhanje.....	12
Tehničke specifikacije.....	13

4 Prva uporaba 14

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

5 Kako koristiti grijaću ploču 15

Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje.....	15
Upravljačka ploča.....	18

6 Opće informacije o kuhanju 26

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	26
---	----

7 Održavanje 27

Opće informacije o čišćenju.....	27
Čišćenje ploče za kuhanje.....	28
Čišćenje upravljačke ploče.....	28

8 Rješavanje problema 29

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži informacije o sigurnosti koje će vam pomoći spriječiti opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako će se proizvod ustupiti drugoj osobi ili će se koristiti kao rabljeni proizvod tada s proizvodom treba dostaviti korisnički priručnik, naljepnice na proizvodu i druge relevantne dokumente i dodatke.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu kao rezultat nepridržavanja ovih uputa.
- Ne pridržavanje ovih uputa poništava sva jamstva.
- ⚠ Instalaciju i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- ⚠ Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- ⚠ Ne pokušavajte popravljati te ne zamjenjujte dijelove proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- ⚠ Na obavljajte tehničke promjene na proizvodu.

⚠ Namjena

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

⚠ Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti..

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.



Električna sigurnost

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

- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema opskrbni kabel) Koristite samo priključni kabel naveden u dijelu „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni produžne kabele.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- (Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne ukopčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s

vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).

- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Za iskapčanje, ne držite kabel, uvijek držite utikač.
- Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnute iskrenje.



Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.



Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod

oštećen nemojte ga instalirati.

- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).
- Neka svi ventilacijski otvori oko proizvoda budu otvoreni.



Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravan proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlaštenu servis.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vašu procjenu, poput konzumiranja droge i/ili alkohola.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje

mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.

- Kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza, aluminijska i s oštećenim/grubim dnom može ogrepsti staklenu površinu. Kada zamjenjujete kuhinjsko posuđe uvijek ga podignite, ne kližite s njim po površini.
- Tlak pare koji se stvara zbog vlage na površini plamenika ili na dnu lonca može uzrokovati pomicanje lonca. Stoga pazite da površina za kuhanje i dno posuda budu uvijek suhi.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi dijelovi postat će vrući. Ne dirajte proizvod ni grijače. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.

- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



Upotreba pribora

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Uporaba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.



Sigurnost prilikom kuhanja.

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti požar. NIKAD ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte plamen, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.
- Budite pažljivi kad u jelu koristite alkohol. Pri visokim temperaturama alkohol hlapi i može se zapaliti kada je

izložen vrućoj površiti i tako izazvati požar.



Indukcija

- Grijaće ploče opremljene su indukcijskom tehnologijom. Vaš indukcijski plamenik koji pruža uštedu vremena i novca mora se koristiti s loncima koji su pogodni za indukcijsko kuhanje; inače plamenici neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.
- Indukcijski plamenici stvaraju magnetsko polje te mogu imati štetan utjecaj za ljude koji koriste uređaje kao što su inzulinska pumpa ili pacemaker.
- Nakon upotrebe isključite ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavljati na ploču za kuhanje, jer mogu postati vrući.
- Metalni predmeti pohranjeni u ladicama ispod ploče za kuhanje mogu se jako zagrijati tijekom duge i intenzivne uporabe. Ne ostavljajte metalne

- predmete u ladicama ispod ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš proizvod se može oštetiti.



Sigurno održavanje i čišćenje

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

- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod s parnim čistačima je to može izazvati strujni udar.
- Ostaci soli, šećera na dnu posuda za kuhanje ili takve čestice na staklenoj površini mogu izazvati grebanje stakla ili pucanje. Pripazite da je dno čisto prije stavljanja podusa za kuhanje. Održavajte čistom stakleno-keramičku površinu.

2 Upute za zaštitu okoliša

Odredbe za zbrinjavanje otpada Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima. Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

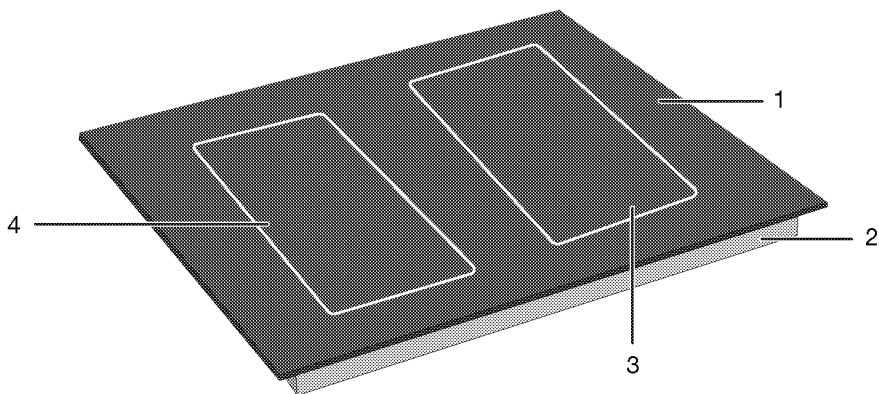
Preporuke za uštedu energije

Podaci o energetske učinkovitosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koja se nalazi uz proizvod. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pripreme hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Na ovaj način, korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Koristite posude/lonce veličine i s poklopcima koji odgovaraju ploči za kuhanje. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte čiste površine za kuhanje i podloge za kuhanje. Prljavština smanjuje prijenos topline između prostora za kuhanje i dna lonca.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



1 Staklena površina za kuhanje

2 Donje kućište

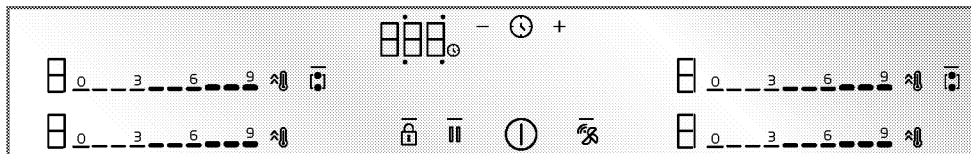
3 Zona indukcijskog kuhanja

4 Zona indukcijskog kuhanja

Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

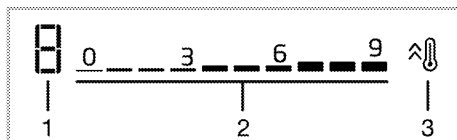
Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje



Tipke i simboli

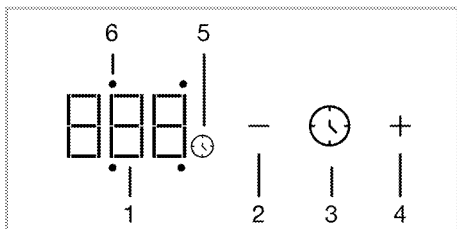
- : Svjetlo koje pokazuje da određena tipka radi
- ⏻ : Tipka za uključivanje/isključivanje
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 🔗 : Tipka za kombinaciju zone široke površine za kuhanje
- 🔥 : Tipka za brzo zagrijavanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)
- 🔑 : Ključ za zaključavanje tokom čišćenja
- 🕒 : Tipka tajmera
- ⊕ : Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- ⊖ : Tipka za smanjenje tajmera
- 🌀 : Tipka za povezivanje ploče za kuhanje i aspiratora *

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



Prikaz zone za kuhanje

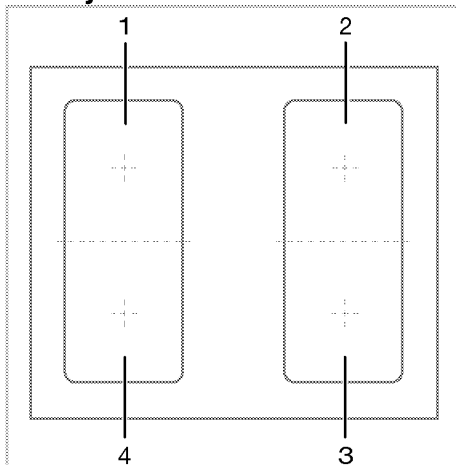
- 1 Pokazatelj temperature odgovarajuće zone kuhanja
- 2 Područje za postavku razine temperature
- 3 Tipka za brzo zagrijavanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)



Prikaz vremenskog programatora

- 1 Pokazatelj tajmera
- 2 Tipka za smanjenje tajmera
- 3 Tipka tajmera
- 4 Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 5 Simbol vremena
- 6 LED svjetlo aktivnosti tajmera odgovarajuće zone kuhanja

Opće informacije o ploči za kuhanje



- 1 Stražnji lijevi - Zona induksijskog kuhanja
- 2 Stražnji desni - Zona induksijskog kuhanja
- 3 Prednji desni - Zona induksijskog kuhanja
- 4 Prednji lijevi - Zona induksijskog kuhanja

Vaša ploča za kuhanje opremljena je pločama za kuhanje sa širokim površinama (Flexi površine). Ovim površinama za kuhanje možete rukovati kao s pojedinačnim pločama za kuhanje koje ne ovise jedna o drugoj. Kombiniranu funkciju možete aktivirati za ove zone kuhanja i pretvoriti ih u jedinstvenu površinu za kuhanje u velikim loncima. Upotreba ispravnih posuda za ove zone kuhanja i kombiniranu funkciju opisano je u dijelu „Kako koristiti ploču za kuhanje“.

Tehničke specifikacije

Opće specifikacije

Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Instalacijske dimenzije ploče za kuhanje (širina/dubina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napon/frekvencija	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije	maks. 7,4 kW

Plamenici

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač: 3100 Š
Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač: 3100 Š
Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač: 3100 Š
Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač: 3100 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tablici tehničkih podataka je visina osnovno poklopca proizvoda.



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



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



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

4 Prva uporaba

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

Prvo čišćenje

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

NAPOMENA Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

NAPOMENA Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako koristiti grijaću ploču

Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje

Opća upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlaštenu servis radi isključivanja proizvoda kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuhanje ne stavljajte neuravnotežene lonce/tave i one koji se lako naginju.
- Ne zagrijavajte lonce/tave koji su prazni. To može oštetiti lonce i uređaj.
- Nakon svake upotrebe ugasisite plamenike ploče za kuhanje.
- Oštetit ćete uređaj ako ga koristite a na njemu nisu lonac ili tava. Nakon svake upotrebe ugasisite ploču za kuhanje.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takve otopljene materijale odmah očistite s površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da tijekom kuhanja ne prolijete hladne tekućine.
- U lonce i tave stavite odgovarajuću količinu hrane. Stoga možete spriječiti da hrana pokipi iz lonca/tave i nećete trebati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce na lonce i tave koji se nalaze na plamenicima/zonama kuhanja.
- Lonce postavite tako da budu na sredini plamenika/zona kuhanja. Ako želite staviti lonac na različiti plamenik/zonu kuhanja ne klizite prema željenom plameniku već podignite lonac i zatim ga stavite na drugi plamenik.

Način rada indukcijske ploče za kuhanje

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

Prednosti indukcijskog kuhanja

- Indukcije ploče za kuhanje nude neke prednosti jer se toplina prenosi izravno na lonce/tave za kuhanje.
- Hrana koja pokipi tijekom kuhanja neće odmah zagoriti jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava izravno. Jednostavnije se čisti.
 - Kuhanje treba biti brže jer se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje. Stoga, štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge tipove ploča za kuhanje.
 - Kako se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje nema gubitka topline i tako se osigurava učinkovito kuhanje.
 - Činjenica kako se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje se ne zagrijava izravno kada se lonci/tave za kuhanje uklone s površine za kuhanje to omogućuje sigurnu upotrebu i sprječava moguće nezgode prilikom kuhanja.

Upute za siguran rad:

- Ne odabirite visoke razine zagrijavanja kada koristite lonce/tave za kuhanje koji se ne lijepe s malom količinom ulja ili ako ih koristite bez ulja (npr. teflon).
- Staklenu površinu za kuhanje ne koristite kao površinu na koju ćete odlagati stvari ili rezati.
- Ne stavljajte
- Za kuhanje nikad ne koristite aluminijsku foliju. Na indukcijsku zonu kuhanja nikad

ne stavljajte hranu omotanu u aluminijsku foliju.

- Predmete s magnetima poput kreditnih kartica ili traka držite podalje od ploče za kuhanje kada radi.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi pećnica koja se koristi tada senzori ploče za kuhanje mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sustavu navedene su u dijelovima u nastavku. Međutim, ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja.

Lonci/tave za kuhanje

Trebate koristiti feromagnetno, kvalitetno posuđe (lonce i tave za kuhanje) s oznakom ili upozorenje kako je kompatibilno samo s indukcijskim kuhanjem na vašoj indukcijskoj ploči za kuhanje. Općenito, što je veći udio željeza to će lonci/tave za kuhanje bolje kuhati. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene dolje.

Lonci/tave za kuhanje:

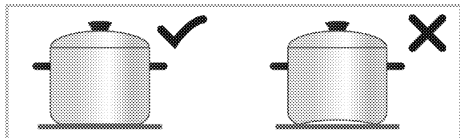
- Lonci/tave od lijevanog željeza
- Lonci/tave od emajliranog čelika
- Lonci/tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s oznakom ili upozorenjem da su kompatibilni s indukcijskim kuhanjem)

Neodgovarajući lonci/tave za kuhanje:

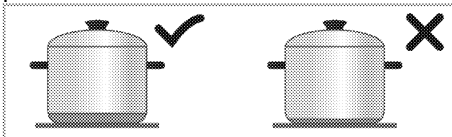
- Aluminijski lonci/tave
- Bakreni lonci/tave
- Mjedeni lonci/tave
- Stakleni lonci/tave
- Glineno posuđe
- Posuđe od porculana i keramike

Preporuke:

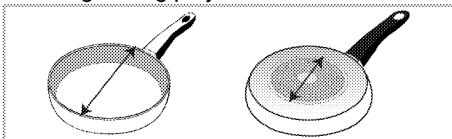
- Koristite samo lonce/tave s ravnim dnom. Ne koristite lonce/tave s konveksnim ili konkavnim dnom.



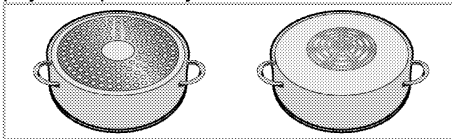
- Koristite lonce/tave za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine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



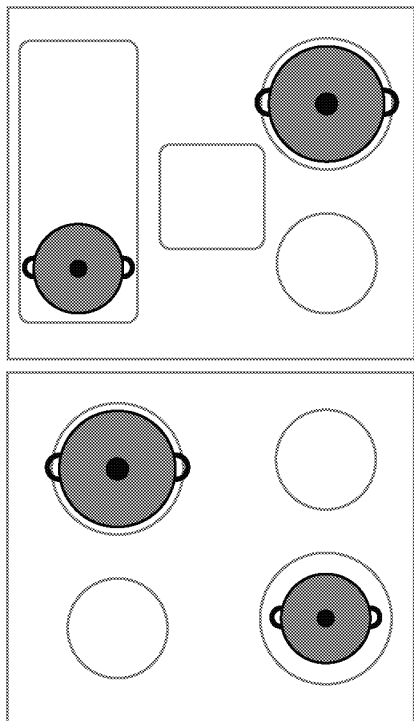
- Dno nekih lonaca/tava za kuhanje ima manje feromagnetno polje od svog pravog promjera. Samo to područje će se zagrijati na ploči za kuhanje. Stoga, toplina se neće ravnomjerno rasporediti te će performanse kuhanja biti umanjene. Uz to, takvi lonci/tave za kuhanje možda neće prepoznati velike indukcijske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



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



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



Testiranje lonaca/tava za kuhanje

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

1. Kompatibilna je ako dno posude ima magnet.
2. Kompatibilna je ako "Q" i "Q" ili "L" ne treperi kada stavite posudu na indukcijsku ploču za kuhanje i kad uključite ploču.

Preporučene veličine lonaca/tava za kuhanje

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

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

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti korak veće kuhalište. Upotreba veće zone kuhanja ne uzrokuje gubljenje energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

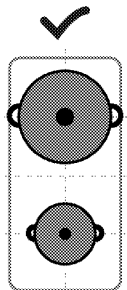
Automatsko otkrivanje lonaca/tava za kuhanje

Kad stavite lonac/tavu kompatibilnu s indukcijskom pločom za kuhanje ona automatski prepoznaju na koju ploču je stavljen lonac/tava i daje upute na upravljačkoj ploči.

Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom

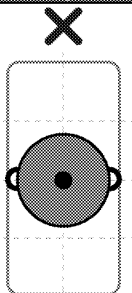
Vaša ploča za kuhanje opremljena je sa širokom površinom za kuhanje (fleksibilnom površinom). Ovom površinom za kuhanje možete rukovati kao pojedinačnom pločom za kuhanje neovisnom o drugima za manje lonce/tave za kuhanje. Kombiniranu funkciju možete aktivirati za ove zone kuhanja i pretvoriti ih u jedinstvenu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

Kao dvije neovisne zone kuhanja



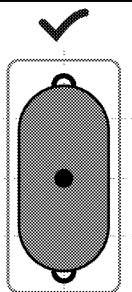
Zone kuhanja sa širokom površinom imaju dvije zone kuhanja, prednju i stražnju. Ove zone možete koristiti kao dvije neovisne zone kuhanja za različite razine temperature s različitim loncima/tavama za kuhanje. Lonce/tave za kuhanje stavite u središte odvojenih zona kuhanja.

Kao dvije neovisne zone kuhanja



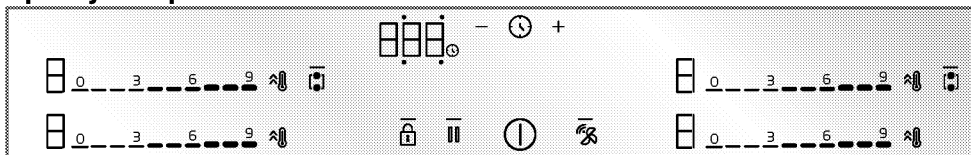
Za kuhanje u jednom loncu/tavi za kuhanje stavite ih u središte prednje ili stražnje zone kuhanja. Ne stavljajte lonce/tave za kuhanje u središte zone kuhanja.

Kao pojedinačnu zonu kuhanja



Za kuhanje u velikim loncima/tavama za kuhanje stavite lonac/tavu tako da pokriva središte obje zone kuhanja i da je u središtu zone kuhanja.

Upravljačka ploča

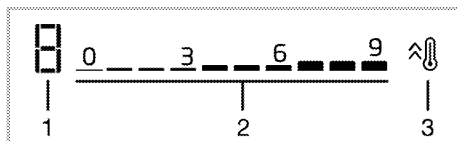


Tipke i simboli

- : Svjetlo koje pokazuje da određena tipka radi
- Ⓜ : Tipka za uključivanje/isključivanje
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 👤 : Tipka za kombinaciju zone široke površine za kuhanje
- ⚡ : Tipka za brzo zagrijavanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)
- ||| : Ključ za zaključavanje tokom čišćenja
- 🕒 : Tipka tajmera
- ⊕ : Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- ⊖ : Tipka za smanjenje tajmera

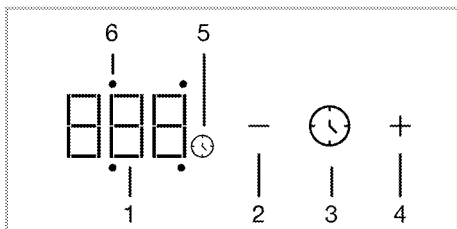
⚡ : Tipka za povezivanje ploče za kuhanje i aspiratora *

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



Prikaz zone za kuhanje

- 1 Pokazatelj temperature odgovarajuće zone kuhanja
- 2 Područje za postavku razine temperature
- 3 Tipka za brzo zagrijavanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)



Prikaz vremenskog programatora


- 1 Pokazatelj tajmera
- 2 Tipka za smanjenje tajmera
- 3 Tipka tajmera
- 4 Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 5 Simbol vremena
- 6 LED svjetlo aktivnosti tajmera odgovarajuće zone kuhanja


Općenita upozorenja za upravljačku ploču

i Ovim uređajem se upravlja pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaki postupak izvršen na upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir potvrđuje zvučni signal.


i Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.

i Ploča za kuhanje se automatski vraća u način pripravnosti ako se u roku od 20 sekundi ne izvrši niti jedan postupak.


i Na uređaju će se prikazati „FF“ upozorenje iz sigurnosnih razloga ako se bilo koji gumb (gumb ) dodiruje duže vrijeme.

i Svjetli  svjetlo aktiviranih ili odabranih gumba.

Uključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
- » Ploča za kuhanje je spremna za uporabu.

Isključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
- » Ploča za kuhanje se isključuje i vraća u način pripravnosti.

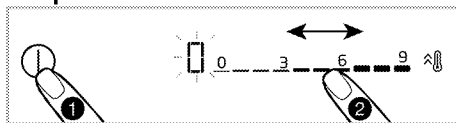
Pokazatelj preostale topline


Ovo je pokazatelj topline svake zone ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči. Ovaj pokazatelj pokazuje kako je ploča za kuhanje još topla kada ga se isključi. Ne dirajte odgovarajuću(e) ploču(e) dok se pokazatelj preostale topline ne isključi.

Simbol	Opis
H	Visoka temperatura
h	Niska temperatura

i U slučaju nestanka struje pokazatelj preostale topline neće svijetliti i neće upozoriti korisnika na vruću ploču za kuhanje.

Uključivanje ploče za kuhanje (zone kuhanja) i podešavanje razine temperature



1. Dodirnite gumb  i uključite ploču za kuhanje.
 - » Simbol „0“ pojavit će se na zaslonima zone kuhanja.
 2. Ovisno o području koje želite uključiti, dodirnom na područje podešavanja ili klizanjem prstom po području podesite razinu temperature između „0“ i „9“.
- Kad se razina temperature povećava za 1,2,3...19 na nekim modelima, ona se može povećavati kao 1,1.,2,2. ... 9, na drugim modelima. Ovo se razlikuje ovisno o modelu proizvoda.

Isključivanje zona kuhanja:

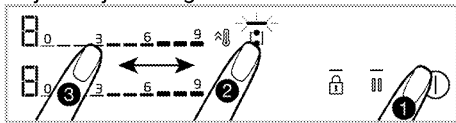
Odabrane zone kuhanja mogu se isključiti na 2 različita načina:

1. **Podešavanjem temperature na „0“**
Ploču za kuhanje možete isključiti smanjivanjem podešene temperature na „0“.
2. **Korištenjem funkcije isključivanja tajmera za željenu zonu kuhanja**
Kad istekne vrijeme, tajmer se isključuje kao i odgovarajuća zona kuhanja. Svi

zasloni pokazuju "0" ili „00“ . Simbol ☺ na zaslonu ploče za kuhanje nestaje. Podešavanje tajmera zone kuhanja ploče za kuhanje opisano je sljedećim poglavljima.

Kombinacija zona kuhanja ploče za kuhanje sa širokom površinom (fleksibilna) (ako su zone kuhanja sa širokom površinom dostupne na vašoj ploči za kuhanje)

1. Dodirnite gumb Ⓛ i uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite gumb 🔒.
 - » Zaslon lijeve zone kuhanja prikazuje 0 i svijetli svjetlo — gumba 🔒.



3. Dodirom na područje podešavanja ili klizanjem prstom po području podesite razinu temperature između 0 i 9 .

Kad se razina temperature povećava za 1,2,3...19 na nekim modelima, ona se može povećavati kao 1,1.,2,2. ... 9, na drugim modelima. Ovo se razlikuje ovisno o modelu proizvoda.

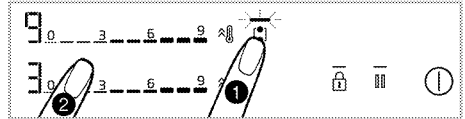
» Ploča za kuhanje počinje s radom. Ako je odabrana druga zona kuhanja pričekajte 10 sekundi bez rada, svjetlo — gumba 🔒 će polako prestati svijetliti.

i Zone kuhanja sa širokom površinom na lijevoj strani opisane su kao primjer. Ako zone kuhanja na desnoj strani vašeg uređaja imaju široku površinu isto se odnosi i na desne zone kuhanja.

Kombinacija zona kuhanja sa širokom površinom (fleksibilno) kada jedna ili obje lijeve zone kuhanja rade (ako su zone kuhanja sa širokom površinom dostupne na vašoj ploči za kuhanje)

Kada jedna ili obje lijeve zone kuhanja rade zasebno možete kombinirati obje zone kuhanja aktiviranjem zone kuhanja sa širokom površinom. Na ovaj način možete

koristiti širu površinu ploče za kuhanje s istim vrijednostima.



1. Dok jedna ili obje zone kuhanja na lijevoj strani rade dodirnite gumb 🔒.
 - » Na zaslonima obje zone kuhanja, zona kuhanja sa nižom temperaturom prikazat će se, a svijetlo — gumba 🔒 će svijetliti.
 - » Kombinirane ploče za kuhanje nastavljaju raditi na temperaturi zone kuhanja s nižom temperaturom te, ako je primjenjivo, s vrijednosti koja je podešena pomoću tajmera. Temperatura i vrijednosti tajmera zone za kuhanju s višom temperaturom poništiti će se prije kombiniranja.



» Za naknadnu promjenu vrijednosti temperature podesite željenu razinu temperature na području podešavanja.

Uključivanjem zona kuhanja ploče za kuhanje sa širokom površinom (ako su zone kuhanja sa širokom površinom dostupne na vašem štednjaku)

Možete odvojiti i isključiti zone kuhanja dodirom gumba 🔒.

Postavljanje velike snage (POJAČIVAČ)

Možete koristiti opciju pojačavača za zagrijavanje najjačom snagom. Međutim, ne preporučujemo kuhati pomoću ove opcije. Postavka velike snage možda nije dostupna za sve ploče za kuhanje. Kada istekne razdoblje postavke velike snage (pogledajte tablicu ograničenja vremena rada) tada će se zona kuhanja isključiti.


Izravno odabiranje postavke velike snage (POJAČIVAČA):

1. Dodirnite gumb Ⓛ i uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite gumb 🔒 zone koju želite uključiti.


Odabrana zona kuhanja radi na najjačoj snazi i 3 svjetla trepere na odgovarajućem zaslonu zone kuhanja.

Kada istekne razdoblje postavke velike snage (pogledajte tablicu ograničenja vremena rada) tada će se zona kuhanja nastaviti raditi na najvišoj razini temperature.

Odabir postavljanje velike snage (POJAČIVAČA) kada je zona kuhanja aktivna:

1. Dodirnite gumb  kada je ploča za kuhanje uključena i kada je aktivna odgovarajuća zona kuhanja.
2. Odabrana zona kuhanja radi na najjačoj snazi i 3 svjetla trepere na odgovarajućem zaslonu zone kuhanja. Kada istekne razdoblje postavke velike snage tada će se zona kuhanja nastaviti raditi na najvišoj razini temperature.

Isključivanje postavke velike snage (POJAČIVAČA) prije nego što prestane s radom:




Postavku velike snage možete isključiti kad god to želite dodirnom na gumb . Zona kuhanja ploče nastavlja raditi na najvećoj vrijednosti temperature. Na području podešavanja aktivne zone kuhanja dodirnom podesite na 0 ili kliznite prstom na području i isključite je.


Zaključavanje tokom čišćenja

Zaključavanje tijekom čišćenja omogućuje korisniku kratko vrijeme u kojem je onemogućeno rukovanje svim gumbima na upravljačkoj ploči u razdoblju od 20 sekundi kada je ploča za kuhanje uključena. Tijekom tog razdoblja uređaj ne troši snagu.



Uključivanje zaključavanja tokom čišćenja



1. Dodirnite i držite gumb  kada je ploča za kuhanje uključena.
»  svijetlo će svijetliti. Na zaslonima zona kuhanja prikazat će se simbol . Tijekom

tog razdoblja ne možete rukovati s niti jednim drugim gumbom osim s gumbom .


Isključivanje zaključavanja tokom čišćenja

Dodirnite i držite gumb  za deaktiviranje zaključavanja tijekom čišćenja.  svijetlo će polako prestati svijetliti, a zaključavanje tijekom čišćenja će se deaktivirati.





Zaključavanje gumba

Kada je ploča za kuhanje uključena ili isključena, možete aktivirati zaključavanje gumba i spriječiti nenamjerno promjenu funkcija.

Aktiviranje zaključavanja gumba




1. Za aktiviranje zaključavanja gumba dodirnite gumb  dok **ne čujete jedan signal**.

Svijetlo  gumba  treperit će i sve zone kuhanja bit će zaključane.

 Kada je aktivno zaključavanje gumba radit će samo gumb . Kada dodirnete bilo koji drugi gumb svijetlo  gumba  treperit će i tako naznačiti kako je zaključavanje gumba aktivno.

Ako isključi ploču za kuhanje kada su gumb zaključane zaključavanje gumba će se deaktivirati i ploča za kuhanje će se ponovno uključiti.

Isključivanje zaključavanja gumba











1. Dodirnite i držite gumb  dok ne začujete jedan signal. Postupak će se potvrditi zvučnim signalom. Svjetlo  gumba  postupno će prestati svijetliti, a zaključavanje gumba će se isključiti.


Funkcija tajmera


Ova značajka vam olakšava kuhanje. Tijekom ovog razdoblja ne trebate nadzirati rad ploče za kuhanje. Zone kuhanja ploče za kuhanje isključuju se automatski nakon odabranog razdoblja.


Uključivanje tajmera




1. Dodirnite gumb  i uključite ploču za kuhanje.
2. Ovisno o području koje želite uključiti, dodirnom na područje podešavanja ili klizanjem prstom po području podesite željenu razinu temperature.
3. Dodirnite gumb  i uključite tajmer. Simbol "00" svijetlit će, a simbol  počinje treperiti.
4. Postoje 4 aktivna LED svjetla oko "00" prikazana na zaslonu tajmera. Za podešavanje tajmera zone kuhanja, dodirnite gumb  i odaberite stranu odgovarajuće zone kuhanja.
5. Dodirnom na gumb  podesite željeno razdoblje.  Tajmer možete ubrzati ako dodirujete gumb  ili  duže vrijeme. Simbol  neprekidno svijetli nakon treperenja na zaslonu zone kuhanja određeno vrijeme. Kada simbol  neprekidno svijetli to znači kako je funkcija aktivirana.

 Tajmer se može koristiti samo za ploče za kuhanje koje rade.

 Ponovite gornji postupak za druge ploče za kuhanje za koje želite podesiti tajmer.

 Tajmer se ne može podesiti bez odabira zone kuhanja i razine temperature zone kuhanja.

 Kada je tajmer aktivan tada je vrijeme podešeno za odabranu zonu kuhanja prikazano je na zaslonu tajmera.





Isključivanje tajmera

Ploča za kuhanje se automatski isključuje i začut će se zvučno upozorenje kada istekne podešeno vrijeme. Dodirnite bilo koji gumb i isključite zvučno upozorenje.

Ranije isključivanje tajmera


Ako se tajmer ranije isključi tada ploča za kuhanje nastavlja s radom na zadanoj temperaturi dok se ne isključi.



Isključivanje smanjenjem postavke tajmera na razinu „00“:



1. Odaberite tajmer odgovarajuće ploče za kuhanje dodirivanjem gumba .
 2. Pričekajte da simbol "00" nestane sa zaslona tajmera dodirnom na gumb  i smanjite vrijednost. Tajmer možete ubrzati ako pritiskate gumb  duže vrijeme.
- Simbol  treperi određeno vrijeme na zaslonu zone ploče za kuhanje, zatim se potpuno **isključuje**, a tajmer se poništava.

Funkcija zaustavljanja

Ovom funkcijom možete zaustaviti sve radne funkcije ploče za kuhanje (**osim tajmera**) na prvu razinu na neko vrijeme.

 Ako je tajmer podešen za bilo koju zonu kuhanja tada će tajmer nastaviti s radom tijekom funkcije zaustavljanja rada.


 Ako se tipka  dodirne dok je automatsko kuhanje aktivno na središnjoj zoni za kuhanje, funkcija automatskog kuhanja će se poništiti.


1. Dodirnite gumb  kada je ploča za kuhanje uključena. Sve ploče za kuhanje koje su radile nastavljaju raditi na prvoj razini.
2. Ponovno dodirnite gumb  i ponovno aktivirajte sve zone kuhanja koje su prekinule s radom s prethodnim postavkama.

Postavke

Pomoću ove funkcije možete promijeniti upravljanje snagom, zvučni signal vremena završetka kuhanja i postavke povezane s napom ploče za kuhanje.








: Postavke upravljanja snagom

: Zvučni signal vremena završetka kuhanja

: Postavka povezivanja ploče za kuhanje i nape

1- Postavke upravljanja snagom (cF1)


Ovom funkcijom možete podesiti ukupnu snagu ploče za kuhanje.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirnom gumba  i isključite je ponovnim dodirnom gumba .
2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gume ///.
- » Na zaslonu tajmera cF1, na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazat će se "9".
3. Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite razinu snage (pogledajte tablicu „Razina upravljanja snagom“) "1" i „9“.
4. Potvrdite postavku odabrane razine dodirnom gumba .
- » Vaša ploča za kuhanje počet će s radom s podešenom ukupnom snagom na odabranoj razini.

„Upravljanje snagom“ uključuje 9 različitih razina snage (pogledajte tablicu razine upravljanja snagom).









Tablica - razine upravljanja snagom


Razina upravljanja snagom	Ukupna snaga
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

-  Ukupna vrijednost snage za razinu upravljanja snagom od 5, 6, 7, 8, 9 je 3,6 kW za proizvode s maksimalnom ukupnom potrošnjom energije od 3,6 kW.

2- Postavka zvučnog signala vremena završetka kuhanja (cF2)

Pomoću ove funkcije možete podesiti signal vremena završetka kuhanja zone kuhanja koje želite.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirnom gumba  i isključite je ponovnim dodirnom gumba .
2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gume ///.
- » Na zaslonu tajmera prikazat će se zadana postavka cF1.
3. Za postavku zvučnog signala završetka kuhanja jednom pritisnite gumb .
- » Na zaslonu tajmera cF2, na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazat će se "2".
4. Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite postavku vremena signala (pogledajte tablicu „Zvučni signal vremena završetka kuhanja“) između "0" i „3“.
5. Dodirnom gumba  potvrdite postavku zvučnog signala vremena završetka kuhanja.
- » Vaša ploča za kuhanje isključit će se i počet će s radom u skladu s postavkom vremena signala na odabranoj razini.







-  Tvornički zadana postavka zvučnog signala završetka kuhanja je standardno 2. razina.



Tablica- Postavka zvučnog signala vremena završetka kuhanja


Razina zvučnog signala vremena završetka kuhanja	Razdoblje zvučnog signala vremena završetka kuhanja
0	15 sekundi
1	30 sekundi
2	1 minuta
3	2 minuta

3- Postavka povezivanja ploče za kuhanje i nape (cF3)

Pomoću ove funkcije možete povezati ploču za kuhanje i nape i tako omogućiti njihov istovremeni rad.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirnom gumba  i isključite je ponovnim dodirnom gumba .
2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gume ///.
- » Na zaslonu tajmera prikazat će se zadana postavka cF1.






3. Dvaput dodirnite gumb  za postavku povezivanja ploče za kuhanje i nape.
 » Na zaslonu tajmera , na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazat će se "4".
4. Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite razinu rada
- Tablica - Razina rada nape

- nape (pogledajte tablicu „Razina rada nape“) između "0" i „7“ .
5. Dodirnite gumb  i potvrdite postavku povezivanja ploče za kuhanje i nape.
 » Vaša ploča za kuhanje isključit će se i počet će s radom u skladu s razinom rada nape.

Razina rada nape	Lampica	Napa (kuhanje na jednoj zoni kuhanja)	Napa (kuhanje na bilo koje 2 ili više zona kuhanja)	Prženje
0	isključeno	isključeno	isključeno	isključeno
1	lagano	isključeno	isključeno	isključeno
2	lagano	isključeno	L1	L1
3	lagano	L1	L1	L1
4	lagano	L1	L1	L2
5	lagano	L1	L2	L2
6	lagano	L1	L2	L3
7	lagano	L2	L2	L3

Podešavanje razine rada nape na ploči za kuhanje


Pomoću ove postavke možete podesiti razinu rada nape na ploči za kuhanje.

1. Dodirnite gumb  i uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite gumb  na 3 sekunde.
 » Isključit će se svjetlo  gumba .
3. Dodirnite gumb  dok se ne dosegne željena razina rada nape.

Sigurna i učinkovita upotreba ploča za kuhanje

Način rada: Indukcijski grijač grije lonac za kuhanje izravno na temelju svog načina rada. Stoga ima niz prednosti u odnosu na druge vrste ploče za kuhanje. Radi učinkovitije, a površina ploče za kuhanje se ne zagrijava.

Vaša indukcijska ploča za kuhanje opremljena je vrhunskim sigurnosnim sustavom koji osigurava rad s maksimalnom sigurnosti.

 Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena s pločama promjera od 145, 180, 210 i 280 mm s indukcijskom funkcijom ovisno o modelu. Zahvaljujući funkciji indukcije svaka zona kuhanja ploče automatski prepoznaje lonac kada se stavi na nju. Energija se stvara na površini s kojom u kontakt dolazi samo lonac za kuhanje, stoga se troši minimalna razina snage.

Sustav automatskog isključivanja

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

Vremensko ograničenje automatskog isključivanja ovisi o odabranoj razini temperature. Najduže vrijeme rada se koristi na ovoj razini temperature. Korisnik može ponovno koristiti zonu kuhanja ploče nakon što se ona automatski isključila na gore opisan način.

Tablica-1: Vrijeme automatskog isključivanja

Razina temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Brzo zagrijavanje	10 minuta

Kad se razina temperature povećava za 1,2,3...19 na nekim modelima, ona se može povećavati kao 1,1.,2,2. ... 9, na drugim modelima. Ovo se razlikuje ovisno o modelu proizvoda.

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje opremljena je sa senzorima koji osiguravaju zaštitu od

pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja možete primijeniti sljedeće:

- Možda će se isključiti zona kuhanja ploče koja radi.
- Odabrana razina možda će se smanjiti. Međutim, to se ne vidi na zaslonu.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje opremljena je sustavom zaštite od prelijevanja. U slučaju prelijevanja po upravljačkoj ploči iz bilo kojeg razloga sustav automatski prekida napajanje i isključuje ploču za kuhanje. U tom trenutku znak „F“ pojavit će se na zaslonu.

Precizno podešavanje snage

Indukcijska ploča za kuhanje trenutno reagira na naredbe na temelju svog načina rada. Njegove postavke snage vrlo brzo se mijenjaju. Stoga, možete spriječiti prelijevanje jela (vode, mlijeka) prije samog prelijevanja trenutnim isključivanjem uređaja.

6 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku opisani su savjeti za pripremu i pripremu hrane.

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara.

Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

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

7 Održavanje

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Uređaj se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se uređaj ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, prašak za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za uklanjanje vodenog kamenca ili oštre predmete tijekom čišćenja.
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili spužve i osušite ga sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

Za ploču za kuhanje:

- Kisela prljavština, poput mlijeka, paste od rajčice i ulja, može uzrokovati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima plamenika/ploča za kuhanje, očistite svu tekućinu koja je prelila vodu odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje isključivanjem.

Površine od inoksa i nehrđajućeg čelika

- Ne koristite kisela sredstva za čišćenje i ona koja sadrže klor za čišćenje površina i ručki od inoksa ili nehrđajućeg čelika.

- Površine od nehrđajućeg čelika ili inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na površinama od inoksa - nehrđajućeg čelika i stakla odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
 - Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
 - Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
 - Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
 - Mrlje od kalcija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
 - Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
 - Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su ubičajeni i ne predstavljaju grešku.
- #### Plastični dijelovi i obojene površine
- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje

- suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. To može oštetiti površine.
 - Pripazite da spojevi dijelova uređaja ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

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

- Hranu punu šećera poput tamne kreme, škroba ili sirupa treba odmah očistiti bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklena površina za kuhanje će se trajno oštetiti.

- Sredstva za čišćenje ne koristite za čišćenje kada je ploča za kuhanje vruća jer može doći do pojave trajnih mrlja.

Čišćenje upravljačke ploče

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

8 Rješavanje problema

Posavjetujte se s ovlaštenim servisnim zastupnikom ili licenciranim tehničarom ili zastupnikom kod kojeg ste kupili proizvod ako ne možete riješiti problem nakon što ste primijenili upute iz ovog dijela. Nikada ne pokušavajte sami popraviti pokvareni proizvod.

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je se isključio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ih ili resetirajte.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ne rade gumb/okretni gumb/prekidači na upravljačkoj ploči. >>> *Ako je proizvod opremljen funkcijom zaključavanja gumba tada je možda aktivirano zaključavanje gumba. Deaktivirajte ga.*
- Ako zaslon ne zasvijetli kada ponovno uključite ploču za kuhanje. >>> *Isključite uređaj pomoću strujne sklopke. Pričekajte 20 sekundi i onda ga ponovno uključite.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi.*
- Posuda za kuhanje nije prikladna. >>> *Provjerite posudu za kuhanje.*

na zaslonu zone kuhanja pojavljuje se simbol.

- Posudu za kuhanje niste stavili na aktivnu zonu kuhanja. >>> **Provjerite je li posuda za kuhanje na zoni kuhanja.**
- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Odaberite posudu za kuhanje koja je dovoljno široko te ispravno centrirajte posude za kuhanje na zoni kuhanja.*
- Posuda za kuhanje ili zona kuhanja su pregrijani. >>> *Pustite neka se ohlade.*

Odabrana zona kuhanja iznenada se isključuje za vrijeme kuhanja.

- Odabrana zona za kuhanje se odjednom isključuje tijekom rada. >>> *Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti s kuhanjem.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi.*
- Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi. >>> *Uklonite predmet s ploče.*

Posuda za kuhanje se ne grije iako je zona kuhanja uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Odaberite posudu za kuhanje koja je dovoljno široko te ispravno centrirajte posude za kuhanje na zoni kuhanja.*

Ventilator za hlađenje nastavlja s radom iako je ploča za kuhanje isključena.

- To nije kvar. Ventilator za hlađenje nastavlja s radom dok se elektronika ploče za kuhanje hladi na odgovarajuću temperaturu.

Buka iz štednjaka tijekom kuhanja

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

Mogući zvukovi i razlozi

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

Šifre pogrešaka i preporučena rješenja - Za ploču za kuhanje

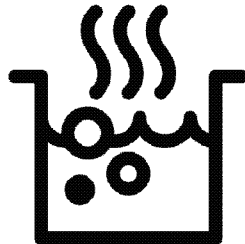
Kodovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 22 E 26	Indukcijska ploča za kuhanje se pregrijao.	Isključite indukcijski štednjak i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura ploče za kuhanja snizi ispod granične vrijednosti.
E 46	Jedan ili više gumba je bio pritisnut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

Kodovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 31 - E 45	Pogreška hardvera elektroničke ploče indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 48 E 49 E 51	Pogreška senzora indukcijske ploče za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s uvjetima rada. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 52 - E 57	Pogreška visoke temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura senzora snizi ispod granične vrijednosti. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 58 - E 59	Došlo je do greške senzora/greške visoke temperature u automatskom načinu kuhanja.	Isključite indukcijsku ploču i pričekajte da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom servisu.
FF	Bilo koji gumb možete dodirnuti duže vrijeme.	Prilikom držanja gumba duže vrijeme jedan od gumba je prestao s radom.
	Posuda za kuhanje možda je došla iznad upravljačke jedinice.	Kada se posuda za kuhanje podigne iznad upravljačke jedinice,
	Možda je hrana/tekućina prolivena po upravljačkoj jedinici.	Pogreška će nestati kada se ostaci hrane/tekućine očiste.



Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

Gentile Cliente,

Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Beko Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso.

Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

AVVISO Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Istruzioni relative alla sicurezza 4

Scopo di utilizzo 4
 Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici 4
 Sicurezza elettrica 5
 Sicurezza nel trasporto 6
 Installazione in sicurezza 7
 Utilizzo in sicurezza 7
 Avvertenze sulla temperatura 8
 Uso degli accessori 8
 Sicurezza nella cottura 8
 Induzione 9
 Manutenzione e pulizia in sicurezza 9

2 Istruzioni relative all'ambiente 10

Regolamentazione sui rifiuti 10
 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti 10
 Smaltimento del materiale di imballaggio 10
 Consigli per risparmiare energia 10

3 Il prodotto 11

Introduzione del prodotto 11
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto 11
 Controllo del piano cottura 11

Informazioni generali sul piano cottura 12
 Specifiche tecniche 13

4 Primo utilizzo 14

Prima pulizia 14

5 Come utilizzare il piano cottura 15

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura 15
 Pannello di controllo 18

6 Informazioni generali sulla cottura 27

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura 27

7 Manutenzione e cura 28

Informazioni generiche per la pulizia 28
 Pulizia del piano cottura 29
 Pulizia del pannello di controllo 29

8 Risoluzione dei problemi 30

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
- L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
- La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
- ⚠ Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- ⚠ Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- ⚠ Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che

non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.

- ⚠ Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

⚠ Scopo di utilizzo

- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.

⚠ Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie

- capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
 - Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
 - Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
 - I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
 - Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
 - Girare il manico delle pentole verso il lato del banco in modo che i bambini


non possano afferrarle e quindi scottarsi.

- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa).

- Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
 - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
 - (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".
 - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
 - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.
- (Se il tuo prodotto ha una spina)
- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
 - Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
 - Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.
-  **Sicurezza nel trasporto**
- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.

- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.



Utilizzo in sicurezza

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o

spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.

- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano sempre asciutti.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.



Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.



Uso degli accessori

- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.



Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere rispettato. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a

superfici calde, causando un incendio.

Induzione

- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Selezione della pentola".
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Gli oggetti metallici quali ad esempio coltelli, forchette, cucchiari e pentole non dovrebbero essere collocati sulla piastra di cottura dato che potrebbero surriscaldarsi.
- Gli oggetti metallici riposti nei cassetti sotto il piano

cottura possono diventare molto caldi durante un uso prolungato e intenso. Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura.

- Non mettere prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo prodotto potrebbe essere danneggiato.

Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del vetro possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.

2 Istruzioni relative all'ambiente

Regolamentazione sui rifiuti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di

imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

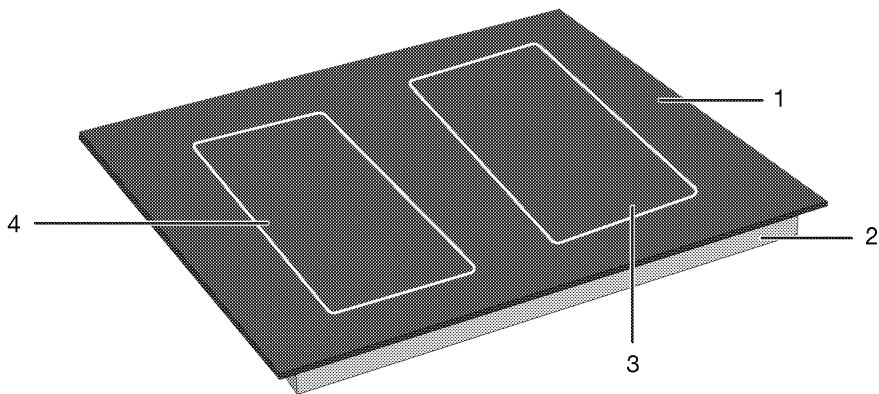
Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Spegnerne il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla piastra. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le superfici di cottura del piano cottura e le basi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto

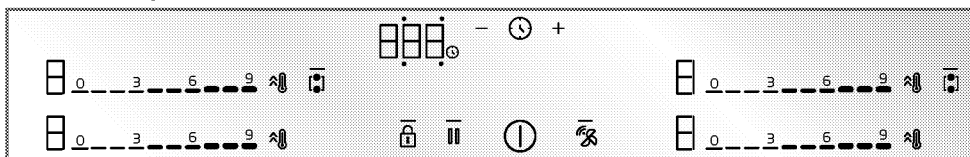


- 1 Superficie di cottura in vetro
- 2 Alloggiamento inferiore
- 3 Zone di cottura a induzione
- 4 Zone di cottura a induzione

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

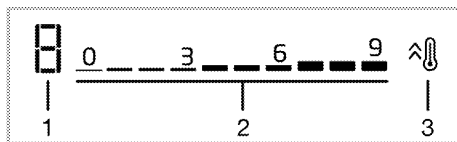
Controllo del piano cottura



Tasti e simboli

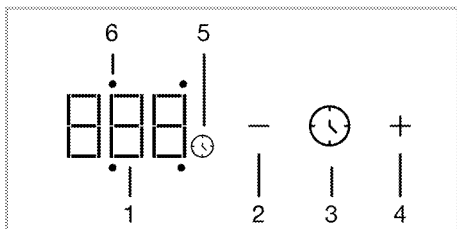
- : La luce indica che il relativo tasto è azionato
- ⓘ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- 👤 : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- 🔥 : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- ||| : Tasto blocco per pulizia
- ⌚ : Tasto timer
- ⊕ : Tasto per incrementare il timer
- ⊖ : Tasto per diminuire il timer
- 🌀 : Tasto di collegamento Piano-Cappa *

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



Display piano cottura

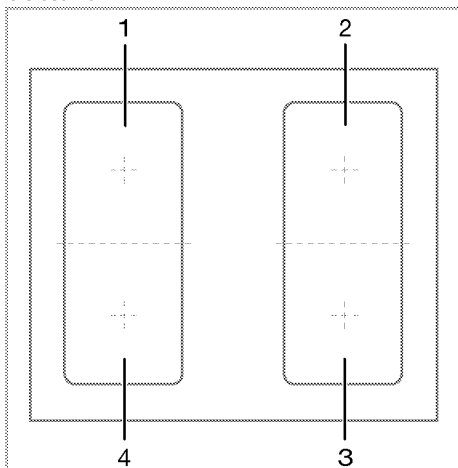
- 1 Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata
- 2 Area di impostazione del livello di temperatura
- 3 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)



Timer

- 1 Indicatore del timer
- 2 Tasto per diminuire il timer
- 3 Tasto timer
- 4 Tasto per incrementare il timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer della zona di cottura pertinente

Informazioni generali sul piano cottura



- 1 Posteriore sinistro - Zone di cottura a induzione

- 2 Posteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 3 Anteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 4 Anteriore sinistro - Zone di cottura a induzione

Il piano di cottura è dotato di piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni. L'uso di pentole adeguate per queste zone di cottura e la funzione di combinazione sono descritti nella sezione "Come usare il piano di cottura".

Specifiche tecniche

Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza/profondità)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensione/Frequenza	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo energetico totale	max. 7,4 kW

Brucciatori

Posteriore sinistro	Zone di cottura a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W
Anteriore sinistro	Zone di cottura a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W
Anteriore destro	Zone di cottura a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W
Posteriore destro	Zone di cottura a induzione
Dimensioni	180 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W

* L'altezza del piano di cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del coperchio della base del prodotto.

i Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

i Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

i I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

Prima pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

AVVISO La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

AVVISO Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnere sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.
- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato,

ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

Vantaggi della cottura a induzione

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

Per un funzionamento sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca

quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).

- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.
- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

Pentole e padelle adatte:

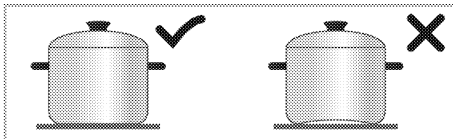
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

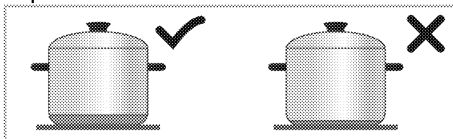
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

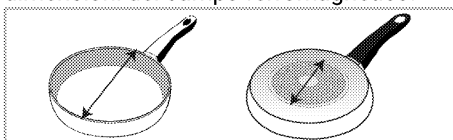
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.

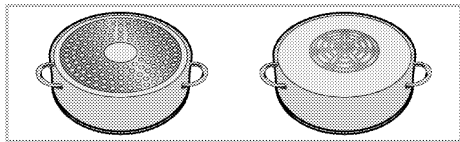


- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.

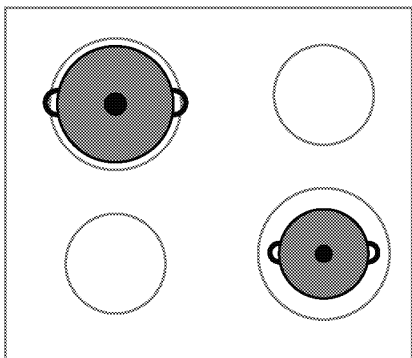
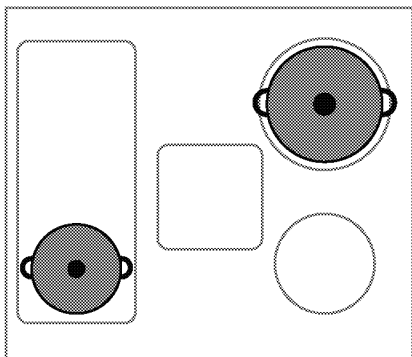


- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere

affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



i L'equa distribuzione delle pentole sui piani di cottura a destra e a sinistra e al centro per la scelta dei piani di cottura influisce in modo positivo sulle prestazioni di cottura durante la cottura di più pasti sui piani di cottura a induzione.



Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.

2. È compatibile se "□" e "◻" o "◻" non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro della zona di cottura - mm	Diametro della pentola - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 230 - lunghezza 390

Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

Rilevamento automatico delle pentole/padelle

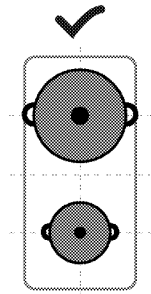
Quando si collocano sul piano cottura pentole e padelle compatibili con l'induzione, il piano cottura rileverà automaticamente su quale punto del piano cottura sono posizionate le pentole e fornirà indicazioni sul pannello di controllo.

Zona di cottura con ampia superficie (flex)

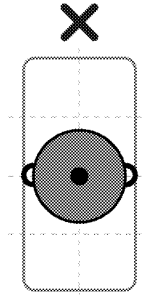
Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

Come due zone di cottura indipendenti

Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.



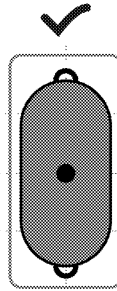
Come due zone di cottura indipendenti



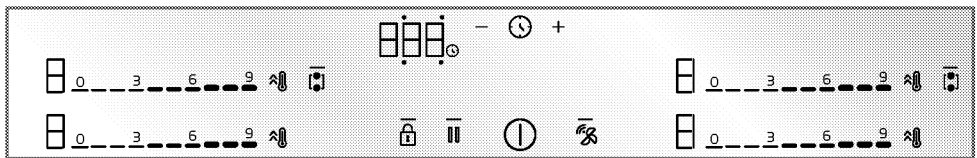
Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.

Come zona di cottura singola

Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.



Pannello di controllo

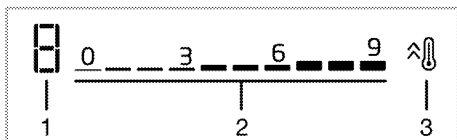


Tasti e simboli

- : La luce indica che il relativo tasto è azionato
- ⓪ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- Ⓛ : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- 🔥 : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- ⏸ : Tasto blocco per pulizia
- 🕒 : Tasto timer

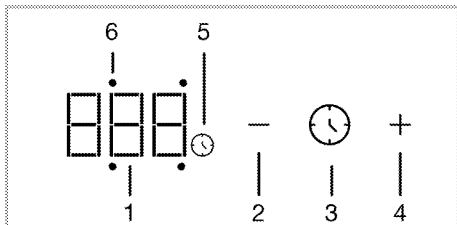
- + : Tasto per incrementare il timer
- : Tasto per diminuire il timer
- 🔌 : Tasto di collegamento Piano-Cappa *

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



Display piano cottura



- 1 Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata
- 2 Area di impostazione del livello di temperatura
- 3 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)




Timer

- 1 Indicatore del timer
- 2 Tasto per diminuire il timer
- 3 Tasto timer
- 4 Tasto per incrementare il timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer della zona di cottura pertinente

Avvertenze generali per il pannello di controllo


- i** La presente apparecchiatura è controllata da un pannello di controllo a sfioramento. Ogni operazione eseguita nel pannello di controllo touch viene confermata dall'emissione di un segnale acustico.
- i** Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.
- i** Il piano di cottura torna automaticamente alla modalità stand-by se non viene eseguita nessuna operazione entro un periodo di 20 secondi.
- i** La presente apparecchiatura visualizzerà "FF" allarme per motivi di sicurezza se un qualsiasi tasto (tasto ) viene toccato per un lungo periodo di tempo.
- i** La luce  sui tasti attivati o selezionati si illumina.

Accensione del piano di cottura

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il piano di cottura è pronto all'uso.

Spegnere il piano di cottura

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il piano di cottura si spegne e torna in modalità stand-by.

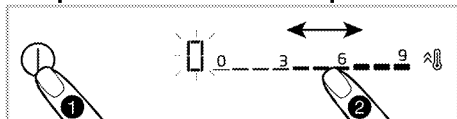
Indicatore del calore restante


Sul pannello di controllo c'è un indicatore di calore per ogni zona di cottura. Questo indicatore indica che il piano di cottura è ancora caldo quando è spento. Non toccare il piano di cottura in questione fino a quando l'indicatore di calore residuo non scomparirà.

Simbolo	Descrizione
H	Alta temperatura
h	Bassa temperatura

i In caso di mancanza di corrente, l'indicatore di calore residuo non si illumina e mette in guardia l'utente contro i piani di cottura caldi.

Accendere le piastre (zona di cottura) e impostare il livello di temperatura



1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .

» Il simbolo "0" appare sui display della zona del piano di cottura.

2. A seconda della zona che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura su un livello compreso tra "0" e "9".

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.


Spegnere i fornelli:

Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:


1. **Impostando la temperatura su "0"**


Sarà possibile spegnere il piano di cottura riducendo la temperatura a "0".



2. **Usare la funzione di spegnimento con timer per la zona di cottura desiderata**

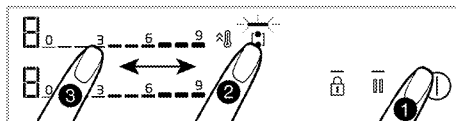
Al termine del tempo, il timer spegne il piano di cottura a esso collegato. Tutti i display indicano "0" o "00". Il simbolo  sul display del piano di cottura scompare. L'impostazione del timer per la zona del piano di cottura è descritta nei capitoli qui di seguito.

Combinazione delle zone di cottura con superficie larga (flexi) (se le zone di cottura con superfici larghe sono disponibili sul piano di cottura)

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .



2. Toccare il tasto .

» Il display della zona sinistra del piano di cottura visualizza 0 e la luce  del tasto  sarà illuminata.



3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura su un livello compreso tra 0 e 9.

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

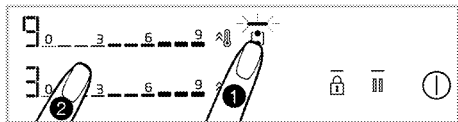
» Il piano di cottura inizia a funzionare. Se viene selezionato un altro piano di cottura o se si lasciano 10 passare secondi senza che venga eseguita nessuna operazione, la luce  del tasto  si spegne.

i Vengono descritti, a titolo di esempio, i piani di cottura con ampia superficie a sinistra. Se i piani di cottura a destra hanno superfici larghe sull'apparecchiatura, lo stesso vale per i piani di cottura a destra.

Combinazione dei piani di cottura con superficie larga (flexi) mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra stanno funzionando (se i piani di cottura con superficie larga sono disponibili sul piano di cottura)

Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra funzionano in modo separato, sarà possibile combinare entrambi i piani attivando il piano di cottura a superficie larga. In questo modo, si può far funzionare

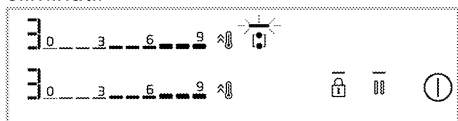
una superficie di cottura più ampia con gli stessi valori.



1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, toccare il tasto

» Su entrambi i display delle zone di cottura, verrà visualizzata la zona di cottura con il grado più basso e si accenderà la luce del tasto .

» I piani di cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura della zona di cottura che hanno un grado inferiore e, ove necessario, con il valore di impostazione del timer. I valori della temperatura e del timer della zona del piano di cottura che aveva un valore di temperatura più alto prima della combinazione verranno eliminati.



» Per modificare il valore della temperatura in seguito, impostare il livello di temperatura desiderato dall'area di impostazione.

Spegnere le zone di cottura con superficie larga (se sul piano di cottura sono disponibili piastre con superfici larghe)

Sarà possibile separare e spegnere le zone di cottura toccando il tasto .

Impostazione alta potenza (BOOSTER)

Sarà possibile usare la funzionalità booster per riscaldare con la massima potenza. Si sconsiglia tuttavia di cucinare in questa posizione per lunghi periodi di tempo. L'impostazione di una potenza elevata potrebbe non essere disponibile su tutti i piani di cottura. Quando il periodo per l'impostazione dell'alta potenza (cfr. tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, la zona di cottura si spegne.

Selezionando direttamente l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER):

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .
2. Toccare il tasto del piano di cottura desiderato.

La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura.

Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata (cfr. tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, il piano di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

Selezionare l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) mentre la zona di cottura è attiva:

1. Toccare il tasto quando il piano di cottura è acceso e la relativa zona di cottura sta funzionando a un livello specifico.
2. La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo per l'impostazione di alta potenza è scaduto, il piano di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

Spegnere l'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:

Sarà possibile disattivare l'impostazione di alta potenza ogni volta che lo si desidera, toccando il tasto . La zona cottura continua a funzionare al valore di temperatura più alto. Portare a 0 toccando l'area di impostazione della zona di cottura attiva o facendo scorrere il dito sull'area da spegnere.




Blocco per pulizia

Il blocco della pulizia permette all'utente di pulire per un breve periodo di tempo impedendo il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo mentre il piano di cottura è acceso. L'apparecchiatura non



assorbe corrente durante questo periodo di tempo.

Attivazione del blocco per pulizia



1. Toccare e tenere premuto il tasto  quando il piano di cottura è acceso.
»  la luce si accenderà. Il simbolo "00" sarà visualizzato sui display delle zone di cottura. Durante questo periodo non si può azionare nessun altro tasto oltre a quello .


Disattivazione del blocco per pulizia

Toccare e tenere premuto il tasto  per disattivare il blocco della pulizia.  la luce si affievolirà e il blocco della pulizia verrà disattivato.





Blocco tasti

Mentre il piano di cottura è acceso o spento, sarà possibile attivare il blocco dei tasti per evitare di modificare inavvertitamente le funzioni.




Attivazione del blocco tasti

1. Per attivare il blocco dei tasti, toccare il tasto  fino a quando **non si sente** un segnale.

La luce  del tasto  lampeggia e tutte le zone di cottura sono bloccate.

-  Solo il tasto  funziona quando il blocco tasti è attivo. Quando viene toccato altro tasto, la luce  del tasto  lampeggia a indicare che il blocco dei tasti è attivo.
Se il piano di cottura viene spento mentre le chiavi sono bloccate, il blocco delle chiavi deve essere disattivato per riaccendere il piano di cottura.

Disattivazione del blocco tasti












1. Toccare e tenere premuto il tasto  fino a che non si sente un segnale.
L'operazione deve essere confermata mediante un segnale acustico. La luce  della chiave  si spegne e il blocco della chiave viene disattivato.


Funzione timer


Questa funzione facilita il processo di cottura. Non è necessario monitorare il piano di cottura durante tutto il periodo di cottura. La zona cottura si spegne automaticamente dopo il periodo selezionato.

Attivazione del timer



1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .
2. A seconda della zona che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura desiderato.
3. Attivare il timer premendo il tasto . Il simbolo "00" si illuminerà e il simbolo  inizierà a lampeggiare.
4. Ci sono 4 LED di attività intorno al valore "00" visualizzato sul display del timer. Per impostare un timer per la zona del piano di cottura, toccare il tasto  per selezionare il lato della zona del piano di cottura corrispondente.
5. Impostare il periodo desiderato toccando i tasti  / .  Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente toccando il tasto  o  per un lungo periodo di tempo.
Il simbolo  si illumina in modo fisso dopo aver lampeggiato sul display della zona cottura per un determinato periodo di tempo. Quando il simbolo  si illumina fisso, indica che la funzione è stata attivata.

-  Il timer può essere utilizzato unicamente per i piani di cottura in funzione.

-  Ripetere la procedura di cui sopra per gli altri piani di cottura per i quali si desidera impostare un timer.

i Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il livello di temperatura della zona di cottura.

i Mentre il timer è attivo, il tempo impostato per la zona di cottura selezionata viene visualizzato sul display del timer.

Spegnere i timer




Il piano di cottura si spegne automaticamente e viene emesso un avviso acustico quando il tempo impostato è scaduto.


Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'avviso acustico.

Spegnere prematuramente i timer

Se il timer viene spento prematuramente, il piano di cottura continua a funzionare con la temperatura impostata fino a che non viene spento.

Spegnimento riducendo l'impostazione del timer al livello "00":


1. Selezionare il timer del relativo piano di cottura toccando il tasto .
2. Aspettare fino a quando il valore "00" viene visualizzato sul display del timer toccando il tasto  per ridurre il valore. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente toccando il tasto  per un lungo periodo di tempo.


Il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona cottura, poi si spegne **completamente** e il timer viene annullato.

Funzione stop


Con questa funzione, sarà possibile fermare tutte le funzioni che operano sul piano di cottura (**escluso il timer**) al 1° livello per un po' di tempo.

i Se il timer è impostato per qualsiasi zona del piano di cottura, il timer riprende a funzionare durante la funzione di arresto.

i Se viene toccato il tasto  mentre è attiva la cottura automatica sulla zona di cottura centrale, la funzione di cottura automatica viene annullata.


1. Toccare il tasto  mentre il piano di cottura è acceso.


Tutti i piani di cottura in funzione continuano a funzionare al 1° livello.


2. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutte le zone di cottura ferme con le loro impostazioni precedenti.

Impostazioni

Con questa funzione, sarà possibile modificare la gestione della potenza, il tempo del segnale acustico di fine cottura e le impostazioni di collegamento della cappa.






 Impostazione della gestione dell'energia


 Tempo del segnale acustico di fine cottura


 Impostazione del collegamento del piano di cottura-cappa

1- Impostazione della gestione dell'energia ()

Con questa funzione sarà possibile impostare la potenza totale del piano di cottura come si desidera.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti //.

» Sul display del timer , sul display posteriore sinistro del piano di cottura "9" viene visualizzato.

3. Toccando l'area di impostazione del piano di cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di potenza tra (cfr. Tabella - Livello di gestione della potenza "1" e "9").
4. Confermare l'impostazione del livello selezionato toccando il tasto .

» Il piano di cottura si spegnerà e comincerà a funzionare con l'impostazione di potenza totale al livello selezionato.

"Gestione della potenza" include 9 diversi livelli di potenza (cfr. Tabella - Livello di gestione della potenza).



Tabella - Livello di gestione della potenza




Livello di gestione della potenza	Potenza totale
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Il valore di potenza totale per il livello di gestione della potenza di 5, 6, 7, 8, 9 è 3,6 kW nei prodotti che con il massimo consumo totale di potenza di 3,6 kW.


2- Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura (cF2)

Con questa funzione, sarà possibile impostare il tempo del segnale di fine cottura del piano di cottura a seconda delle proprie preferenze.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti / / .


» L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sul display del timer.

3. Per l'impostazione del segnale acustico di cottura, toccare una volta il tasto .

» Sul display del timer cF2, sul display del piano di cottura posteriore sinistro "2" viene visualizzato.

4. Toccando l'area di impostazione della zona di impostazione posteriore sinistra del piano di cottura o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il tempo del

segnale (cfr. Tabella - Tempo del segnale acustico di fine cottura) tra "0" e "3".

5. Toccando il tasto , confermare l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura.

» Il piano di cottura si spegnerà e inizierà a funzionare con l'impostazione del tempo di segnale al livello selezionato.



i Il valore di fabbrica per l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura è il 2° livello standard.




Tabella - Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura

Livello del segnale acustico di fine cottura	Periodo del segnale acustico di fine cottura
0	15 secondi
1	30 secondi
2	1 minuto
3	2 minuti


3- Impostazione del collegamento del piano di cottura-cappa (cF3)

Usando questa funzione, sarà possibile collegare il piano di cottura e la cappa per farli funzionare insieme in modo automatico.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti / / .

» L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sul display del timer.

3. Toccare due volte il tasto  per l'impostazione del collegamento della cappa.

» Sul display del timer cF3, sul display del piano di cottura posteriore sinistro "4" viene visualizzato.

4. Toccando l'area di impostazione del piano di cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di funzionamento della cappa (vedi Tabella - Livello di funzionamento della cappa) tra "0" e "7".

5. Toccando il tasto ①, confermare l'impostazione del collegamento della cappa.





Tabella - Livello di funzionamento della cappa

» Il piano di cottura si spegne e inizia a funzionare con il livello di funzionamento selezionato.

Livello di funzionamento della cappa	Lampada	Cappa (ebollizione su un piano di cottura)	Cappa (ebollizione su 2 o più piani di cottura)	Frittura
0	off	off	off	off
1	leggero	off	off	off
2	leggero	off	L1	L1
3	leggero	L1	L1	L1
4	leggero	L1	L1	L2
5	leggero	L1	L2	L2
6	leggero	L1	L2	L3
7	leggero	L2	L2	L3

Impostazione del livello di funzionamento della cappa sopra al piano di cottura

Con questa impostazione sarà possibile impostare il livello di funzionamento della cappa sopra il piano di cottura.

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto ①.
2. Toccare il tasto  per 3 secondi.
» La luce  del tasto  si spegne.
3. Toccare il tasto  fino a raggiungere il livello di funzionamento desiderato per la cappa.

Usare i piani di cottura a induzione in modo sicuro ed efficace

Principio di funzionamento: Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola di cottura grazie al suo principio di funzionamento. Quindi, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piano di cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda. Il piano di cottura a induzione è dotato di un sistema di sicurezza superiore che garantisce un funzionamento all'insegna della sicurezza.

i Il piano di cottura può essere dotato di piastre con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm con funzione di induzione a seconda del modello. Grazie alla funzione di induzione, ogni zona del piano di cottura rileva in modo automatico la pentola posizionata su di essa. L'energia avviene solo sull'area di contatto della pentola, e quindi si consuma un livello minimo di potenza.

Spegnimento automatico del sistema

Il controllo del piano di cottura ha un sistema di spegnimento automatico. Qualora una o più zone di cottura vengano lasciate accese, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo un po' di tempo (cfr. Tabella-1). Nel caso di un timer assegnato alla zona del piano di cottura, anche il display del timer si spegne. Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Per questo livello di temperatura viene applicato il periodo massimo di funzionamento. La zona cottura può essere azionata nuovamente dall'utente dopo che è stata spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella-1: Periodi di spegnimento automatico

Livello temperatura	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido	10 minuti

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

Protezione dal surriscaldamento

Il piano di cottura è dotato di alcuni sensori che garantiscono la protezione da

surriscaldamento. In caso di surriscaldamento si può osservare quanto segue:

- La zona del piano di cottura che sta funzionando può essere spenta.
 - Il livello selezionato può essere ridotto.
- Tuttavia, questo non si riflette sul display.

Sistema di protezione dal troppo pieno

Il piano di cottura è dotato di un sistema di protezione dal troppo pieno. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, il pannello di controllo sia in eccesso, il sistema interrompe automaticamente la connessione alla corrente per spegnere il piano di cottura. In questo momento, il simbolo "F" appare sul display.

Impostazione precisa della potenza

Il piano di cottura a induzione risponde immediatamente ai comandi impartiti secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate molto rapidamente. In questo modo si può evitare la fuoriuscita di una pietanza (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchiatura.

6 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

7 Manutenzione e cura

Informazioni generiche per la pulizia

⚠ Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detergente speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Per il piano cottura:

- Lo sporco acido come latte, concentrato di pomodoro e olio può causare macchie permanenti sui piani cottura e sui componenti dei bruciatori/piastre, pulire i liquidi eventualmente traboccati subito dopo aver fatto raffreddare il piano spegnendolo.

Superfici in acciaio inox e inox

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detergente adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detergente liquido (antigraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che agisca

correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.

- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il

piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

- Non utilizzare detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

8 Risoluzione dei problemi

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*
- Se il display non si illumina quando si riaccende il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio dall'interruttore. Attendere almeno 20 secondi e poi ricollegarlo.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- La pentola di cottura non è adatta. *Controllare la pentola.*

Il simbolo compare sul display dell'area di cottura.

- La pentola non è stata posta sull'area di cottura corretta. >>> **Controllare se c'è una pentola sull'area di cottura.**
- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*
- La pentola o l'area di cottura è surriscaldata. >>> *Lasciarle raffreddare.*

L'area di cottura selezionata si spegne improvvisamente durante il funzionamento.

- Il tempo di cottura per l'area di cottura selezionata potrebbe essere terminato. >>> *Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

La pentola non si riscalda nonostante l'area di cottura sia accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Ciò non rappresenta un guasto. La ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino a quando l'elettronica nel piano cottura non si raffredderà fino al raggiungimento di una temperatura adeguata.

Rumore dal fornello durante la cottura

Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.
- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

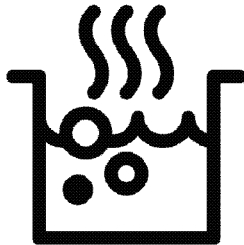
Codici / motivi di errore e possibili soluzioni - Per piano cottura

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 - E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 58 - E 59	Si è verificato un errore del sensore/un errore di temperatura elevata nella modalità di cottura automatica.	Spegnere il piano ad induzione e attendere che si raffreddi, se il problema persiste contattare il servizio di assistenza autorizzato.
FF	Uno qualsiasi dei tasti potrebbe essere stato toccato a lungo.	Quando il tocco prolungato su uno dei tasti è stato interrotto,
	una pentola potrebbe essere stata posizionata sopra l'unità di controllo. ci potrebbero essere dei residui di cibo/liquido sull'unità di controllo.	Quando la pentola di cottura sopra l'unità di controllo viene sollevata, L'errore scomparirà quando i residui di cibo/liquido verranno puliti.

beko

Плоча за вградување Упатство за корисникот



MK



PÄRSTRÄDÄTS UN
PÄRSTRÄDÄJAMS PÄPIRS

Почитуван потрошувачу,

Ве молиме, прочитајте го ова упатство пред да го користите производот!

Веко Ви благодариме што го избравте овој производ. Сакаме вашиот производ, изработен со висок квалитет и технологија, да ви служи најдобро што може. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и останатата документација пред да го користите и чувајте ги во случај да ви затребаат. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата и обрнете внимание на сите информации и предупредувања што се наведени внатре. Следете ги сите информации и предупредувања што се наведени во упатството за употреба. На тој начин ќе се заштитите себеси и вашиот производ од опасностите што би можеле да настанат.

Чувајте го ова упатство за употреба. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Упатството за користење ги содржи следниве симболи:



Опасност што би можела да води до смрт или повреда.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што би можела да предизвика материјална штета по производот и неговата околина.



Опасност што би можела да доведе до изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети.



Прочитајте го упатството за употреба.



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

1 Упатства за безбедно користење	4	Запознавање со производот.....	12
Цел и намена.....	4	Вовед и намена на контролната табла на производот.....	12
Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња.....	5	Контрола на плотната.....	12
Безбедност при електричното поврзување.....	5	Општи информации за плотната.....	13
Безбедност при транспорт.....	7	Технички спецификации.....	14
Безбедност при инсталирањето.....	7	4 Прва употреба	15
Безбедно користење.....	7	Прво чистење.....	15
Предупредувања за температурата.....	8	5 Како Се Користи Плочата	16
Употреба на додатоците.....	9	Општи информации за употребата на плотната.....	16
Безбедност при готвењето.....	9	Контролна табла.....	20
Индукција.....	9	6 Општи информации за готвењето	28
Безбедност при одржување и чистење.....	10	Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните.....	28
2 Упатства за зачувување на животната средина	11	7 Одржување и грижа	29
Регулирање на отпадот.....	11	Општи информации за чистење.....	29
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот.....	11	Чистење на плотната.....	30
Фрлање на материјалот за пакување.....	11	Чистење на контролната табла.....	30
Совети за заштеда на енергија.....	11	8 Решавање проблеми	31
3 Вашиот производ	12		

1 Упатства за безбедно користење

- Овој дел содржи упатства за безбедно користење за да не дојде до повреди или материјални штети.
 - Ако производот му го давате на друго лице или вие го користите од втора рака, упатството за употреба, етикетите за производот, сета документација и додатната опрема треба да се достават заедно со производот.
 - Нашата компанија нема да биде одговорна за секаква штета што може да настане како последица на пропустот да се следат овие упатства.
 - Поради пропустот да се следат овие упатства гаранцијата може да изгуби важност.
 - **▲** Инсталирањето и поправките секогаш треба да ги врши произведувачот, овластен сервис или лице одредено од увозникот.
 - **▲** Користете само оригинални резервни делови и додатна опрема.
 - **▲** Не се обидувајте да поправате и да заменуваате некој дел од производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
 - **▲** Не правете технички измени на производот.
- ▲ Цел и намена**
- Производот е наменет за домашна употреба. Не е погоден за комерцијална употреба.
 - Не го користете во градини, на балкони или во друг надворешен простор. Апаратот е наменет да се користи во кујни за домаќинства и во персоналот во продавници, канцеларии и други работни околина.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Производот треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други цели, како на пример, за загревање на просторијата.

Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња

- Овој производ можат да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални вештини или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со безбедното користење и опасностите што ги носи овој производ.
- Деца не смеат да си играат со производот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца освен ако се под нечиј надзор.
- Овој производ не смеат да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности (вклучувајќи и деца), освен ако се под нечиј надзор или ги добиваат потребните упатства.
- Децата мора да бидат надгледувани за да не си играат со уредот.
- Електричните производи се опасни за деца и

миленичиња. Деца и миленичиња не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.

- Врз производот не ставајте предмети што децата можат да ги дофатат.
- Свртете ги настрана дршките на тенџерињата и тавчињата за децата да не ги дофатат и да се изгорат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Децата треба да бидат подалеку од производот.
- Материјалите од амбалажата треба да бидат подалеку од деца. Постои опасност да се повредат или задушат.
- (Ако вашиот производ има приклучок) Заради безбедност на децата, пред да го однесете производот во отпад, исклучете го од струјната мрежа и направете го неупотреблив.

Безбедност при електричното поврзување

- Приклучете го производот на штекер со заземјување

заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени на етикетата со типот на производот.

Заземјувањето нека го изврши квалификуван електричар. Не го користете производот без заземјување во склад со локалните/државните прописи.

- Штекерот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да го достигне пламенот од ринглата). Ако тоа не е изводливо, на електричната инсталација треба да има механизам (осигурувач, прекинувач итн.) за кој е поврзан производот, во склад со струјните прописи, и кој ги одвојува сите полови од мрежата.
- Производот не смее да биде приклучен на штекер додека се инсталира, поправа и транспортира.
- Приклучете го производот на штекер кој одговара на волтажата и фреквенцијата наведени

на етикетата со типот на производот.

- (Ако вашиот производ нема кабел за напојување) Користете само приклучен кабел наведен во делот „Технички спецификации“.
 - Не го туркајте електричниот кабел под или зад производот. Не ставајте тешки предмети врз кабелот. Кабелот не треба да се превиткува, гмечи и допира до извор на топлина.
 - Користете само оригинален кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжни кабли.
 - Ако кабелот е оштетен, мора да го замени производителот, овластен сервис или лице одредено од увозната компанија со цел да се спречат евентуални опасности.
- (Ако вашиот производ има приклучок)
- Не го приклучувајте производот на штекер што е разлабавен или изваден од лежиштето, скршен, валкан, измастен или под ризик да дојде во допир со вода (на пример, од

резервоарот може да истекува вода).

- Не го допирајте приклучокот со мокри раце! За да го извадите штекерот, не го фаќајте кабелот туку секогаш држете го приклучокот.
- Проверете дали приклучокот на производот е безбедно ставен во штекерот за да не се појават искри.

Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Кога ќе треба да го транспортирате, завиткајте го со најлон со воздушни балончиња или дебел картон и цврсто залепете го со селотејп. Цврсто залепете ја амбалажата со селотејп за да не се оштетат преносливите или подвижните делови на производот и самиот производ.
- Проверете го целокупниот изглед на производот за да видите дали се оштетил за време на транспортот.

Безбедност при инсталирањето

- Пред да се инсталира производот, проверете дали има некакви оштетувања. Ако производот е оштетен, не го инсталирајте.
- Не го инсталирајте во близина на извори на топлина (радијатори, печки и сл.).
- Сите протоци на вентилација околу производот оставете ги слободни.

Безбедно користење

- Задолжително исклучувајте го производот по секоја употреба.
- Ако не го користите подолго време, извадете го приклучокот од штекер или извадете го осигурувачот од разводната табла.
- Не ракувајте со дефектен или оштетен производ. Ако има, прекинете ги конекциите со струја/плин на производот и повикајте овластен сервис.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната,

исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.

- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или од која било друга причина.
- Не го користете производот во состојби што можат да влијаат врз вашето просудување, како на пример, при земање дрога и/или конзумирање алкохол.
- Ако има запаливи предмети во просторијата каде што се готви, може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во близина на местото каде што се готви.
- Леано железо, алуминиум или садови за готвење со оштетено/рапаво дно може да ја изгребат стаклената површина. Кога ги префрлате садовите во кои готвите, секогаш кревајте ги наместо да ги лизгате на површината.
- Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на

тенџерето. Затоа, осигурајте се дека површината на ринглата и дното на садовите се секогаш суви.

- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или со надворешен часовник.



Предупредувања за температурата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Додека производот работи, изложените делови ќе бидат жешки. Не го допирајте производот и грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрасно лице.
- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

Употреба на додатоците

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.

Безбедност при готвењето

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Мора да се запази процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се надгледуваат.

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.

• Бидете внимателни кога користите алкохол при готвењето. Алкохолот испарува на високи температури и може да се запали кога е изложен на врели површини, предизвикувајќи пожар.

Индукција

- Плотните се опремени со технологија „Индукција“. Плотната со индукција што истовремено обезбедува штедење на време и пари мора да се користи со тенџериња што се соодветни за готвење со индукција. За подетални информации видете го делот "Избор на тенџериња".
- Бидејќи плотните со индукција создаваат магнетно поле, може да предизвикаат штетно влијание за луѓето кои користат уреди како пумпа за инсулин или пејсмејкер.
- По употребата исклучете ја плотната од нејзината контролна табла, а не се потпирајте на сензорот за садови.
- Метални предмети како што се ножеви, вилушки,

лажици и капаци не треба да се ставаат врз плотната бидејќи ќе се загреат.

- Металните предмети складирани во фиоки под плочата за готвење може да се загреат при долга и интензивна употреба. Не чувајте метални предмети во фиоки под плочата за готвење.
- Не ставајте електронски производи како мобилни телефони, таблети, компјутери на индукциската плоча. Вашиот производ може да биде оштетен.



Безбедност при одржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите

површини може да предизвикаат изгореници!

- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои опасност од електричен удар!
- Не чистете го производот со средства за чистење на пареа бидејќи ова може да предизвика електричен удар.
- Остатоци од сол, шеќер на дното на садовите за готвење или такви честички на стаклената површина може да предизвикаат гребење и пукање на стаклото. Проверете дали дното е чисто пред да го поставите садот за готвење. Одржувајте ја стаклената керамичка површина чиста.

2 Упатства за зачувување на животната средина

Регулирање на отпадот Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри. Соодветното отстранување на користениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

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

Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

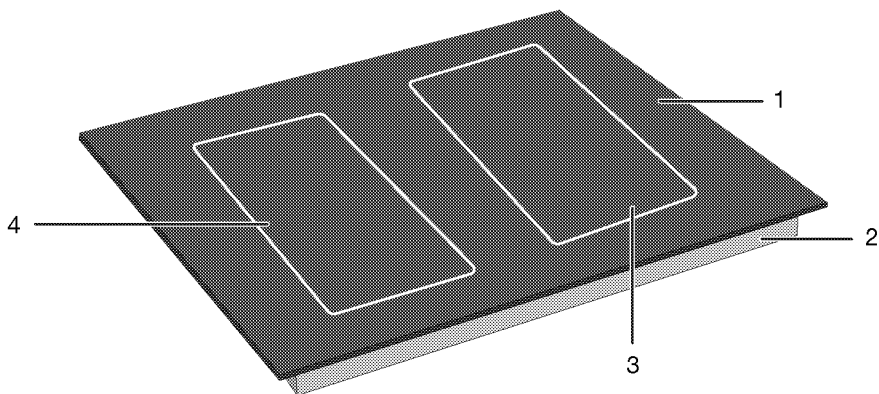
Совети за заштеда на енергија

Информации за енергетска ефикасност според ЕУ 66/2014 може да се најдат на листот на производот даден со производот. Следниве предлози ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред готвењето.
- Исклучете го шпоретот 5 до 10 минути пред крајот на готвењето за да се продолжи готвењето. Така ќе заштедите и до 20% струја бидејќи ќе се искористи акумулираната топлина.
- Користете тавчиња/тенџериња со димензии и капак што одговараат на ринглата. Секогаш избирајте тенџериња со соодветни димензии за јадењата што ги готвите. За садови со несоодветни димензии се троши повеќе од потребната енергија.
- Чувајте ги површините за готвење и основите на садовите чисти. Нечистотијата го намалува преносот на топлина помеѓу површината за готвење и основата на садот.

3 Вашиот производ

Запознавање со производот

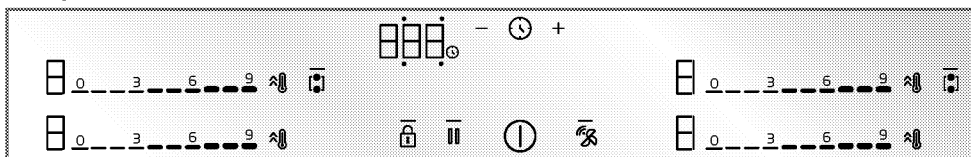


- 1 Стаклена површина за готвење
- 2 Ниско кукиште
- 3 Зона за индукциско готвење
- 4 Зона за индукциско готвење

Вовед и намена на контролната табла на производот

Во овој дел ќе најдете општ преглед и основна намена на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и во некои карактеристики во зависност од моделот на производот.

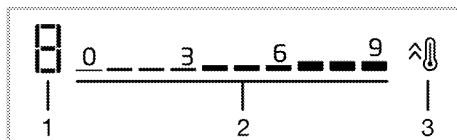
Контрола на плотната



Копчиња и симболи

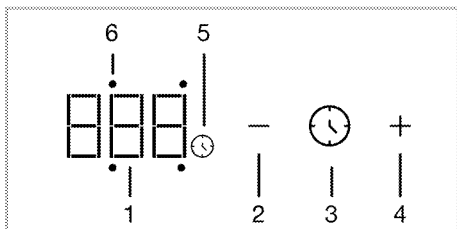
- : Сигналичка што покажува дека е во функција соодветното копче
- Ⓛ : Копче за вклучување/исклучување
- 🔒 : Копче за заклучување со клуч
- 🔢 : Копче за комбинации на широка површина на зона за готвење
- 🔥 : Копче за брзо загревање/Копче за поставки на висока моќност (брзо загревање)
- 🔧 : Копче за заклучување заради чистење
- 🕒 : Копче за тајмерот
- ⊕ : Копче за покачување на тајмерот
- ⊖ : Копче за намалување на тајмерот
- 🌀 : Копче за поврзување на шпоретот со аспираторот *

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.



Дисплеј за зоната за готвење

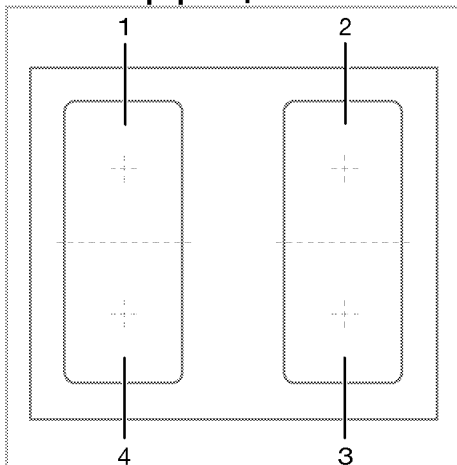
- 1 Индикатор на температурата на соодветната зона за готвење
- 2 Поле за поставки на нивото на температура
- 3 Копче за брзо загревање/Копче за поставки на висока моќност (брзо загревање)



Екран за тајмерот

- 1 Индикатор на тајмерот
- 2 Копче за намалување на тајмерот
- 3 Копче за тајмерот
- 4 Копче за покачување на тајмерот
- 5 Символ за тајмерот
- 6 ЛЕД-диода на тајмерот на соодветната рингла

Општи информации за плотната



- 1 Позади лево - Зона за индукциско готвење

- 2 Позади десно - Зона за индукциско готвење
- 3 Напред десно - Зона за индукциско готвење
- 4 Напред лево - Зона за индукциско готвење

Вашата плоча е опремена со површини за готвење со широки површини (Флексибилни површини). Може да управувате со оваа површина за готвење како со посебни плотни независни една од друга. Може да ја активирате функцијата за комбинирање на овие зони за готвење и да ги претворите во една единствена површина за готвење кога готвите со големи садови за готвење. Употребата на соодветни садови за готвење на овие зони и ракувањето со функцијата за комбинирање се опишани во делот "Како да се користи плотната".

Технички спецификации

Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина/ширина/должина)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Димензии за инсталирање на шпоретот	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Волтажа/фреквенција	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Вид на кабел и напречен пресек што одговараат со овој производ	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на струја	макс. 7,4 kW

Рингли

Позади лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Струја	2200 W / Брзо загревање: 3100 W
Напред лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Струја	2200 W / Брзо загревање: 3100 W
Напред десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Струја	2200 W / Брзо загревање: 3100 W
Позади десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Струја	2200 W / Брзо загревање: 3100 W

* Висината на шпоретот што е наведена во табелата со технички спецификации се однесува на висината од основата до капакот на производот.



Техничките спецификации може да бидат променети без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.



Вредностите што се наведени на етикетите на производот или во неговата документација се добиени во лабораториски услови во склад со важечки стандарди. Во зависност од условите во кои се користи и од околината во која се наоѓа производот, овие вредности може да варираат.

4 Прва употреба

Пред да почнете да го користите производот, препорачливо е да го направите она што е наведено во следните делови од ова упатство.

Прво чистење

1. Тргнете ги сите материјали од амбалажата.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер, а потоа исушете ги со сува крпа.

ЗАБЕЛЕШКА Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

5 Како Се Користи Плочата

Општи информации за употребата на плотната

Општи предупредувања

- Не дозволувајте предмети да паднат на плочата за готвење. Дури и малите предмети како што се солерите може да ја оштетат плочата за готвење. Не користете испукани рингли. Водата може да навлезе низ овие пукнатини и да предизвика краток спој. Ако површината е оштетена на кој било начин (на пример, видливи пукнатини), прво исклучете го осигурувачот, а потоа јавете се на овластениот сервис за да го исклучите производот од струја за да го намалите ризикот од електричен удар.
- Немојте да ставате на плотната тенџериња и тави што се нестабилни и се нишаат.
- Не ги загревајте садовите за готвење додека се празни. Така може да се оштетат и садовите за готвење и апаратот.
- Исклучувајте ги плинските горилници по секоја употреба.
- Ке го оштетите апаратот ако ракувате со плотните додека врз нив нема садови за готвење. Исклучувајте ги плотните по секоја употреба.
- По секоја употреба, површината за готвење ќе биде жешка, затоа не ставајте пластични садови / тави на површината за готвење. Веднаш исчистете го таквиот материјал од површината.
- Наглите промени на температурата на стаклената површина за готвење може да предизвикаат оштетување, внимавајте да не истурите ладни течности за време на готвењето.
- Ставајте доволно количество храна во садовите за готвење. Така храната нема да се прелее од садот и нема да треба непотребно да чистите.
- Не ги ставајте капачите од тенџерињата и тавите врз горилниците/грејните зони.
- Тенџерињата поставувајте ги со центрирање на горилниците/грејните

зони. Ако сакате да го префрлите тенџерето на друг горилник/зона, не го лизгајте туку најнапред кренете го, а потоа савете го на другиот горилник.

Принцип на работа на индукциската плотна

Индукциската плотна е како отворено струјно коло. Колото завршува кога ќе се стават садови за готвење / тави погодни за индукциско готвење и електронски систем под стаклената површина генерира магнетно поле. Металната основа на садовите / садовите се загрева со земање енергија од ова магнетно поле. Така, топлината не се создава на површината на плотната туку директно на садовите што се врз неа. Стаклената површина се загрева со топлината на садовите за готвење.

Предности на готвењето со индукција

- Индукциските плотни имаат некои предности бидејќи топлината се пренесува директно на садовите за готвење.
- Храната што ќе претече за време на готвењето не гори брзо бидејќи стаклената површина за готвење не е загреана. Полесно се чисти.
 - Храната ќе се зготви побрзо бидејќи топлината се создава директно на садовите за готвење. Така се заштедува време и енергија во однос на другите видови плотни.
 - Бидејќи топлината им се пренесува директно на садовите за готвење, нема загуба на топлина и се постигнуваат подобри резултати од готвењето.
 - Поради тоа што пренесувањето на топлината запира и површината за готвење не се загрева директно кога садовите за готвење ќе се тргнат од површината за готвење, готвењето е побезбедно бидејќи се намалува

можноста за евентуални несреќи при готвењето.

За безбедно работење:

- Не избирајте високи нивоа на загревање кога користите нелепливи садови за готвење премачкани со сосема малку масло или ги користите без масло (тефлон).
- Не ја користете стаклената површина за готвење како подлога врз која ќе ставате нешто или како подлога за сечење.
- Не ставајте врз плотната метални предмети, како што е прибор за јадење или капак од тенџере, бидејќи може да се загреат.
- Никогаш не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш се ставајте врз индукциската зона храна завиткана во алуминиумска фолија.
- Магнетните предмети како што се кредитните картички или селотејпите чувајте ги подалеку од плотната додека таа работи.
- Ако под плотната има релна и таа работи, сензорите на плотната може да го намалат нивото на готвење или да ја исклучат плотната.
- Плотната има систем за автоматско исклучување. Детални информации за овој систем се дадени во следните делови. Меѓутоа, ако готвите со тенџериња со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на тенџерето може да се стопи и да ја оштети површината за готвење пред да се активира системот за автоматско исклучување.

Садови за готвење

Треба да користите феромагнетни, квалитетни садови за готвење на кои стои етикета или ознака дека се погодни само за индукциско готвење со вашата индукциска плотна. Општо земено, колку повисока е содржината на железо, толку подобро ќе биде готвењето со тие садови. Основниот дијаметар на садовите за готвење треба да одговара на индуктивната зона. Подолу се наведени препорачаните димензии.

Погодни садови за готвење:

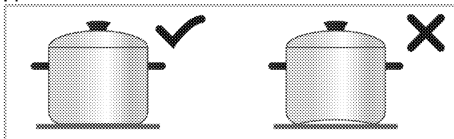
- Садови од леано железо
- Садови од емајлиран челик
- Садови од челик и нерѓосувачки челик (со етикета или ознака што покажува дека се погодни за индукција)

Непогодни садови за готвење:

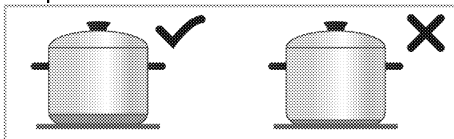
- Алуминиумски садови
- Бакарни садови
- Бронзени садови
- Стаклени садови
- Глинени садови
- Керамика и порцелан

Препораки:

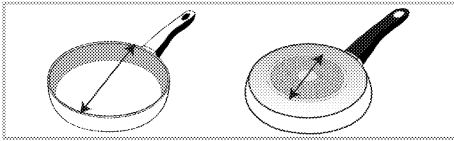
- Користете само садови за готвење со рамно дно. Не користете садови за готвење со вдлабнато или испакнато дно.



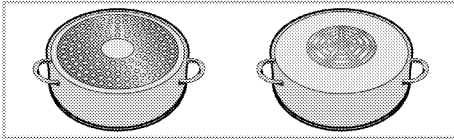
- Користете само садови за готвење со дебело, обработено дно. Ако користите садови за готвење со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на садот може да се стопи и да ја оштети површината за готвење и апаратот пред да се активира системот за автоматско исклучување. Острите рабови може да ја изгребат површината.



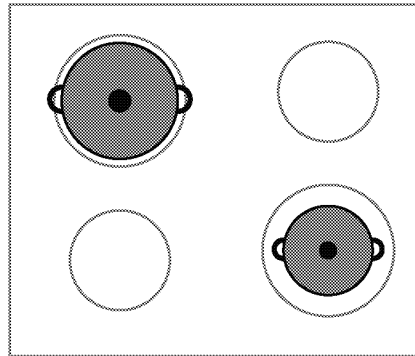
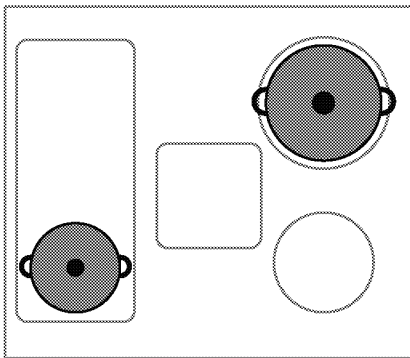
- Дното на некои садови за готвење има помало феромагнетно поле од нивниот вистински пречник. Плотната ја загрева само таа површина. Затоа, топлината не се распоредува рамномерно и резултатите од готвењето се послаби. Освен тоа, големите индукциски плотни можеби нема да ги детектираат таквите садови за готвење. Затоа, плотната за готвење треба да се избере во склад со големината на феромагнетното поле.



- Некои садови за готвење имаат дно што содржи неферромагнетни материјали како што е алуминиумот. Овие видови садови може да не се загреат како што треба и индукциската плотна може воопшто да не ги детектира. Во некои случаи, може да се појави лошо предупредување за саксии.



- i** Еднаквата распределба на садовите за готвење на десната и левата и централната рингла за изборот на рингли позитивно влијае на перформансите на готвењето додека готвите повеќе оброци на индукциските рингли.



Проверка на садовите за готвење

Со помош на следниве методи проверете дали садот со кој готвите е погоден за готвење на индукциска плотна.

- Садот е погоден ако неговото дно содржи магнет.
- Садот е погоден ако симболот "■" и "□" или "○" не трепка кога ќе го ставите садот на индукциската плотна и ќе ја вклучите плотната.

Препорачана големина на садовите за готвење

Дијаметар на зоната за готвење - mm	Дијаметар на тенџерето - mm
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320
Зона за готвење со широка (флекси) површина	ширина 230 - должина 390

Детектирањето на садовите за готвење од страна на индукциските плотни зависи од пречникот и од материјалот на феромагнетот на дното на садот. За добро детектирање на садовите за готвење и за ефикасно готвење, тие треба да се избераат врз основа на големината на плотната. Погоре е наведено која димензија на садови за готвење се препорачува за одредена димензија на плотната.

Однесувањето на вриење може да варира во зависност од видовите на садот, големината на садот и големината на зоната за готвење. За похомогено однесување на вриење, може да се користи една чекор поголема зона за готвење. Да се користи поголема зона за готвење не предизвикува трошење енергија на индукциските рингли, бидејќи топлината се создава само во соодветната област на садот.

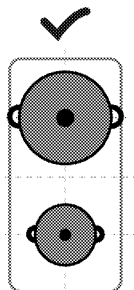
Автоматско детектирање на садовите за готвење

Кога на плотната ќе ставите некој сад што е погоден за индукциско готвење, таа автоматски ќе детектира врз која плотна е ставен садот и ќе дава упатства преку контролната табла.

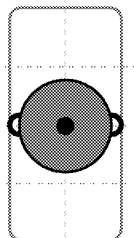
Зона за готвење со широка (флекси) површина

Вашиот шпорет е опремен со грејни плоти со широка површина (флекси површини). Можете да управувате со оваа површина за готвење како со посебни плоти независни една од друга кога готвите со помали садови за готвење. Може да ја активирате функцијата за комбинирање на овие зони за готвење и да ги претворите во една единствена површина за готвење кога готвите со големи садови за готвење.

Како две независни зони за готвење

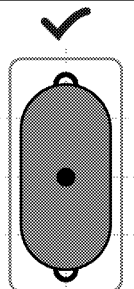


Зоните за готвење со широка површина имаат две зони за готвење, предна и задна. Може да ги користите овие зони како две независни зони за готвење за различни нивоа на температура со два различни сада за готвење. Поставете ги садовите за готвење на тој начин што ќе ги центрирате одвоените зони за готвење.



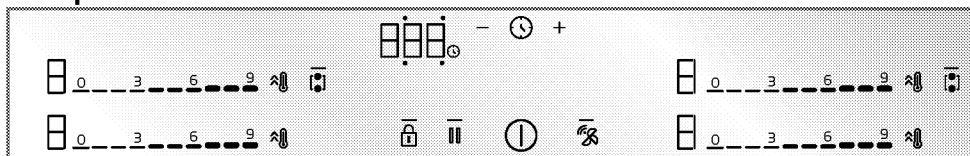
За да готвите само со еден сад, ставете го во центарот на предната или задната зона за готвење. Не ги ставајте садовите за готвење во центарот на зоната за готвење.

Како единечна зона за готвење



Кога готвите со големи садови, поставете го садот на таков начин што ќе ги покрие центрите на двете зони за готвење и ќе биде центриран на зоната за готвење.

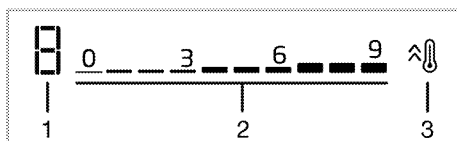
Контролна табла



Копчиња и симболи

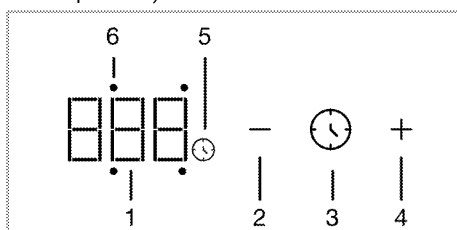
- : Сијаличка што покажува дека е во функција соодветното копче
- Ⓢ : Копче за вклучување/исклучување
- 🔒 : Копче за заклучување со клуч
- 🔑 : Копче за комбинации на широка површина на зона за готвење
- 🔥 : Копче за брзо загревање/Копче за поставки на висока моќност (брзо загревање)
- ⏸ : Копче за заклучување заради чистење
- 🕒 : Копче за тајмерот
- ⊕ : Копче за покачување на тајмерот
- ⊖ : Копче за намалување на тајмерот
- 🌀 : Копче за поврзување на шпоретот со аспираторот *

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.



Дисплеј за зоната за готвење

- 1 Индикатор на температурата на соодветната зона за готвење
- 2 Поле за поставки на нивото на температура
- 3 Копче за брзо загревање/Копче за поставки на висока моќност (брзо загревање)



Екран за тајмерот

- 1 Индикатор на тајмерот
- 2 Копче за намалување на тајмерот
- 3 Копче за тајмерот
- 4 Копче за покачување на тајмерот
- 5 Симбол за тајмерот
- 6 ЛЕД-диода на тајмерот на соодветната рингла

Општи предупредувања за контролната табла

i Овој апарат се управува со контролна табла на допир. Секоја операција изведена на контролната табла на допир се потврдува со звучен сигнал.

i Секогаш одржувајте ја контролната табла чиста и сува. Мокра и валкана површина може да предизвика проблеми во работата на функциите.

i Плочата автоматски се враќа во режим на мирување доколку не се изведува операција во рок од 20 секунди.

i Апаратот ќе прикаже „FF“ предупредување поради безбедносни причини доколку долго се допре некое копче (копче 🔒).

i Се вклучува светлото за — на активираните или избраните копчиња.

Вклучување на плочата

1. Притиснете го копчето Ⓢ на контролната табла.
- » Плочата е спремна за користење.

Исклучување на плочата

1. Притиснете го копчето Ⓢ на контролната табла.

» Плочата се исклучува и се враќа во режимот на мирување.

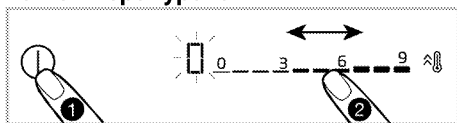
Индикатор за преостаната топлина


Има индикатор за топлина за секоја рингла на плочата на контролната табла. Овој индикатор покажува дека плочата сè уште е топла кога е исклучена. Не допирајте ги соодветните рингли додека да исчезне индикаторот за преостаната топлина.

Симбол	Опис
H	Висока температура
h	Ниска температура

i Во случај на прекин на електричната енергија, индикаторот за преостаната топлина не се осветлува и не го предупредува корисникот за топли рингли.

Вклучување на ринглите (дел за готвење) и поставување на нивото на температурата



1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето .
- » Симболот „0“ се појавува на екраните на плочата.
2. Во зависност од површината што сакате да ја вклучите, поставете го нивото на температурата со допирање на површината за поставување или со лизгање на прстот на површината, помеѓу „0“ и „9“.

Додека нивото на температурата се зголемува како 1,2,3... 19 кај некои модели, може да се зголеми како 1,1.,2,2. ... 9 кај други модели. Ова се менува според моделот на производот.


Исклучување на ринглите:

Избраната рингла може да се исклучи на 2 различни начини:

1. Со поставување на температурата на „0“




Може да ја исклучите плочата со намалување на поставката за температура на „0“.

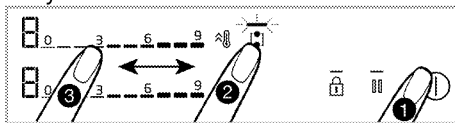
2. Со користење на функцијата за посакувана рингла

Кога времето е исклучено, тајмерот ја исклучува поврзаната плоча. Сите екрани покажуваат „0“ или „00“ . Симболот  на екранот на плочата исчезнува.

Поставувањето на тајмерот за ринглата е опишано во следните поглавја.


Комбинација на ринглите со широка површина (флекси) (ако на Вашата плоча има рингли со широка површина)

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето .
2. Допрете го копчето .
- » Екранот на левата рингла прикажува 0 и светлото за  ќе се вклучи.



3. Поставете го нивото на температурата со допирање на површината за поставување или со лизгање на прстот на површината, помеѓу 0 и 9 .

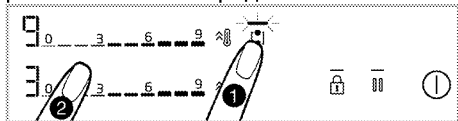
Додека нивото на температурата се зголемува како 1,2,3... 19 кај некои модели, може да се зголеми како 1,1.,2,2. ... 9 кај други модели. Ова се менува според моделот на производот.


» Плочата започнува да работи. Доколку се избере друга рингла или доколку чекате 10 секунди без операција, светлото за  ќе исчезне.



i Ринглите со широка површина од лево се опишани како пример. Доколку на Вашиот апарат ринглите од десно имаат широка површина, истото важи и за ринглите од десно.

Комбинација на ринглите со широка површина (флекси) (доколку на Вашата плоча има рингли со широка површина)

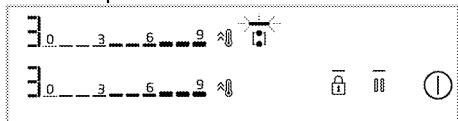
Додека едната или двете рингли од левата страна работат одделно, може да ги комбинирате и двете рингли со активирање на плочата со широка површина. На овој начин, може да работите со поширока површина на рингла со истите вредности.



1. Додека едната или двете рингли на левата страна работат, допрете го копчето .

» И на двата екрани на ринглите ќе се прикаже ринглата со пониска температура и ќе се запали светлото за  на копчето .


» Комбинираните рингли продолжуваат да работат со температурата на ринглата што има пониска температура и, доколку е применливо, со вредноста за поставување на тајмерот. Ќе се откажат температурата и вредностите на тајмерот на ринглата што има повисока температура пред комбинирањето.



» За да ја смените вредноста на температурата подоцна, поставете го посакуваното ниво на температура од делот за поставување.

Исклучување на ринглите со широка површина (флекси)



(доколку на Вашата плоча има рингли со широка површина)

Може да ги одделите и исклучите ринглите со допирање на копчето .

Поставка за висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ)

Може да го користите засилувачот за загревање со максимална моќност. Но, не се препорачува готвење на подолго време во оваа позиција. Поставката за висока моќност може да не е достапна на сите рингли. Кога ќе истече времетраењето на поставката за висока моќност (Видете ја табелата за ограничувања на времетраење на работа), ринглата се исклучува.


Директно избирање на поставката за висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ):

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето .
2. Допрете го копчето  на посакуваната рингла.


Избраната рингла ќе работи со максимална моќност и 3 светла трепкаат едно по друго на екранот на ринглата.

Кога ќе истече времетраењето на поставката за висока моќност (Видете ја табелата за ограничувања на времетраење на работа), ринглата ќе продолжи да работи на највисокото ниво на температура.

Избирање на поставката за висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ) додека ринглата е активна:

1. Допрете го копчето  кога плочата е вклучена и соодветната рингла работи на одредено ниво.
2. Избраната рингла ќе работи со максимална моќност и 3 светла трепкаат едно по друго на екранот на ринглата. Кога ќе истече времетраењето на поставката за висока моќност, ринглата ќе продолжи да работи на највисокото ниво на температура.

Исклучување на поставката за висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ) пред нејзиното истекување:


Може да ја исклучите поставката за висока моќност кога ќе посакате со допирање на копчето . Ринглата ќе продолжи да работи на највисоката температура. Донесете до 0 со допирање на површината за поставување на активната рингла или со лизгање на прстот на површината за да се исклучи.




Заклучување заради чистење

Заклучувањето заради чистење му овозможува на корисникот да чисти краток временски период со спречување на работата на сите копчиња на контролната табла додека е вклучена плочата. Апаратот не троши струја во овој временски период.



Активирање на заклучувањето заради чистење



1. Допрете и задржете го копчето  кога е вклучена плочата.

»  ќе се вклучи светлото. Символот "  " ќе се прикаже на екраните на ринглите. Во овој временски период, не смее да се управува со ниту едно друго копче освен .


Деактивирање на заклучувањето заради чистење



Допрете и задржете го копчето  за да се оневозможи заклучувањето заради чистење.  Светлото ќе исчезне и заклучувањето заради чистење ќе се оневозможи.





Заклучување

Додека плочата е вклучена или исклучена, може да го активирате заклучувањето за да спречите случајно менување функции.




Активирање на заклучувањето

1. За да го активирате заклучувањето, допрете го копчето  додека да се **слушне** еден сигнал.

Светлото за  на копчето  ќе светне и сите рингли ќе се заклучат.

 Само копчето  работи додека е активно заклучувањето. Кога ќе допрете кое било друго копче, светлото за  на копчето  ќе светне за да покаже дека заклучувањето е активно. Ако ја исклучите плочата додека копчињата се заклучени, заклучувањето ќе се деактивира за повторно да ја вклучите плочата.

Деактивирање на заклучувањето



1. Допрете и задржете го копчето  додека да се слушне еден сигнал. Операцијата ќе се потврди со звучен сигнал. Светлото за  на копчето  ќе исчезне и заклучувањето ќе се деактивира.


Функција тајмер


Оваа функција Ви го олеснува готвењето. Не треба да внимавате на плочата за време на готвењето. Ринглата автоматски се исклучува по времетраењето што сте го избрале.






Активирање на тајмерот






1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето .
2. Во зависност од површината што сакате да ја вклучите, поставете го посакуваното ниво на температурата со допирање на површината за поставување или со лизгање на прстот на површината.
3. Активирајте го тајмерот со допирање на копчето .


Символот „00“ ќе се осветли и символот  ќе започне да трепка.


4. Има 4 ЛЕД-диоди за активност околу „00“ прикажани на екранот на тајмерот. За да се постави тајмер за ринглата, допрете го копчето  за избирање на соодветната страна на ринглите.


5. Поставете го посакуваното времетраење со копчињата  /  .  Можете и да го забрзате тајмерот со допирање на копчето  или  долго време.

Симболот  силно ќе светне по трепкањето на екранот на ринглата одреден период време. Кога симболот  силно ќе светне, ова покажува дека функцијата е активирана.

 Тајмерот може да се користи само за рингли што моментално работат.

 Повторете ја процедурата горе за други рингли за коишто сакате да поставите тајмер.

 Тајмерот не може да се постави без да се избере рингла и ниво на температура на ринглата.

 Додека тајмерот е активен, на екранот на тајмерот се прикажува времето поставено за избраната рингла.

Исклучување на тајмерите


Ринглата автоматски се исклучува и има звучен сигнал кога поставеното време ќе истече.



Допрете кој било тастер за да го исклучите звучното предупредување.


Предвремено исклучување на тајмерите

Доколку тајмерот се исклучи предвремено, плочата продолжува да работи со поставената температура додека не се исклучи.

Исклучување со намалување на поставката за тајмер на ниво „00“


1. Изберете го тајмерот на одредената рингла со допирање на копчето .



2. Почекајте додека симболот „00“ Се прикаже на екранот на тајмерот со допирање на копчето  за да се намали вредноста. Може да го забрзате тајмерот и со допирање на копчето  долго време.


Симболот  трепка одреден период време на екранот на ринглата, потоа целосно се исклучува и се откажува тајмерот.

Функција стопирање


Со оваа функција, можете на некое време да ги запрете сите функции што работат на плочата (**без тајмерот**) на првото ниво.

 Доколку тајмерот е поставен за која било рингла, тајмерот продолжува да работи за време на функцијата стопирање.

 Ако се допре копчето  додека е вклучено автоматското готвење на централната плоча за готвење, функцијата за автоматско готвење ќе се откаже.


1. Допрете го копчето  додека е вклучена плочата.


Сите рингли што работат во моментот, продолжуваат со работа на прво ниво.

2. Повторно допрете го копчето  за да работат сите запрени рингли со нивните претходни поставки.

Поставки

Со оваа функција може да ги измените управувањето со моќноста, времето на звучниот сигнал за крај на готвењето и поставките за поврзување на плочата со аспиратор.

: Поставка за управување со моќноста

: Време на звучниот сигнал за крај на готвењето

⌘F3: Поставка за поврзување на плочата со аспиратор

1 - Поставка за управување со моќноста (⌘F1)

Со оваа функција може да ја поставите целосната моќност на плочата како што ќе посакате.

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①, а исклучете ја со повторно допирање на копчето ①.

2. Допрете ги копчињата ⌘/⏻/⌘/⏻ секое посебно, во рок од 10 секунди по исклучување на производот.

» На екранот за тајмерот ⌘F1, на екранот на левата задна рингла ќе се прикаже „9“.

3. Со допирање на областа за поставување на левата задна рингла или со лизгање со прст на областа, поставете го нивото на моќност помеѓу (видете ја табелата за нивоата на управување со моќноста) „1“ и „9“.

4. Потврдете ја избраната поставка на нивото со допирање на копчето ①.

» Плочата ќе се исклучи и ќе почне да работи со поставката за целосна моќност на избраното ниво.

„Управување со моќноста“ има 9 различни нивоа на моќност (видете ја табелата за нивоата на управување со моќноста).

Табела за нивоата на управување со моќноста

Нивоа на управување со моќноста	Целосна моќност
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Вредноста за целосна моќност за нивоата на управување со моќноста 5, 6, 7, 8, 9 е 3.6 kW кај производитите што имаат максимална целосна потрошувачка на струја од 3.6 kW.

2- Поставување на време на звучниот сигнал за крај на готвењето (⌘F2)

Со оваа функција може да го поставите времето на сигналот за крај на готвењето на ринглата како што ќе посакате.

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①, а исклучете ја со повторно допирање на копчето ①.

2. Допрете ги копчињата ⌘/⏻/⌘/⏻ секое посебно, во рок од 10 секунди по исклучување на производот.

» Ќе се прикаже стандардната поставка ⌘F1 на екранот на тајмерот.

3. Допрете го копчето ⏻ еднаш за поставувањето на време на звучниот сигнал за крај на готвењето.

» На екранот за тајмерот ⌘F2, на екранот на левата задна рингла ќе се прикаже „2“.

4. Со допирање на областа за поставување на левата задна рингла или со лизгање со прст на областа, поставете ја поставката за време на сигналот помеѓу (видете ја табелата за време на звучниот сигнал за крај на готвењето) „0“ и „3“.

5. Потврдете ја поставката за времето на звучниот сигнал за крај на готвењето со допирање на копчето ①.

» Плочата ќе се исклучи и ќе почне да работи со поставката за време на сигналот на избраното ниво.

i Фабричката стандардна вредност за поставување на времето за звучен сигнал на крајот на готвењето е стандардно второ ниво.

Табела за поставката на време на звучниот сигнал за крај на готвењето

Ниво на звучниот сигнал за крај на готвењето	Временски период на звучниот сигнал за крај на готвењето
0	15 секунди
1	30 секунди
2	1 минута
3	2 минути

3- Копче за поврзување на плочата со аспиратор (CF3)

Со оваа функција може да ја поврзете плочата со аспиратор и да можат автоматски да работат заедно.

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①, а исклучете ја со повторно допирање на копчето ①.
2. Допрете ги копчињата ⏸/⏸/⏸/⏸ секое посебно, во рок од 10 секунди по исклучување на производот.

Табела за нивоа на работа на аспираторот

Нивоа на работа на аспираторот	Сијаличка	Аспиратор (Вриење на една рингла)	Аспиратор (Вриење на 2 или повеќе рингли)	Пржење
0	исклучено	исклучено	исклучено	исклучено
1	светло	исклучено	исклучено	исклучено
2	светло	исклучено	L1	L1
3	светло	L1	L1	L1
4	светло	L1	L1	L2
5	светло	L1	L2	L2
6	светло	L1	L2	L3
7	светло	L2	L2	L3

Поставување на нивото на работа на аспираторот над плочата

Со оваа поставка може да го поставите нивото на работа на аспираторот над плочата.

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.
2. Допрете го копчето ⌘ 3 секунди.
» Ке се исклучи светлото за — на копчето ⌘.
3. Допрете го копчето ⌘ додека да се достигне посакуваното ниво на работа на аспираторот.

» Ке се прикаже стандардната поставка CF1 на екранот на тајмерот.

3. Допрете двапати на копчето ⏸ за поставувањето на поврзување на плочата со аспиратор.

» На екранот за тајмерот CF3, на екранот на левата задна рингла ќе се прикаже „4“.

4. Со допирање на областа за поставување на левата задна рингла или со лизгање со прст на областа, поставете го нивото на работа на аспираторот помеѓу (видете ја табелата за нивоата на работа на аспираторот) „0“ и „7“.

5. Потврдете го поставувањето на поврзувањето на плочата со аспиратор со допирање на копчето ①.
» Плочата ќе се исклучи и ќе започне да работи на избраното ниво на работа на плочата.

Безбедно и ефективно работење на индукциски рингли

Принцип на работење: Индукцискиот грејач директно го загрева тенџерето поради неговиот принцип на работа. Поради тоа има многу предности во однос на други типови рингли. Работи поефикасно и површината на плочата е поладна.

Индукциската плоча е опремена со супериорен безбедносен систем што обезбедува работа со максимална безбедност.

i Плочата може да е опремена со рингли со дијаметар од 145, 180, 210 и 280 мм со карактеристика за индукција во зависност од моделот. Благодарение на карактеристиката за индукција, секоја рингла автоматски го препознава тенџерето ставено на неа. Енергија се појавува само на контактната површина на тенџерето, а со тоа се троши минимално ниво на струја.

Температура	Периоди на автоматско исклучување - часови
6	4
7	2
8	2
9	1
Брзо загревање	10 минути

Додека нивото на температурата се зголемува како 1,2,3... 19 кај некои модели, може да се зголеми како 1,1,2,2. ... 9 кај други модели. Ова се менува според моделот на производот.

Заштита од прегревање

Плочата е опремена со сензори што обезбедуваат заштита од прегревање. Може да го набудувате следново во случај на прегревање:

- Ринглата со која се управува може да е исклучена.
- Избраното ниво може да е намалено. Но, ова не се гледа на екранот.

Систем за заштита од прелевање

Плочата е опремена со систем за заштита од прелевање. Во случај на прелевање на контролната табла од која било причина, системот автоматски го прекинува поврзувањето со струја за да ја исклучи плочата. Во тој момент, симболот „F“ се појавува на екранот.

Поставување на прецизна моќност

Индукциската плоча реагира на дадените команди веднаш според нејзиниот принцип на работа. Нејзините поставки за моќност се менуваат многу брзо. Така, може да спречите прелевање на оброк (вода, млеко) што е пред излевање со исклучување на апаратот веднаш.

Автоматско исклучување на системот

Контролата на плочата има автоматско исклучување на системот. Доколку една или повеќе рингли се оставени вклучени, ринглата автоматски се исклучува по некое време (Видете Табела-1). Во случај на тајмер назначен на ринглата, и екранот на тајмерот се исклучува. Временското ограничување за автоматското исклучување зависи од избраното ниво на температура. За ова ниво на температура се применува максимален период на работење. Ринглата може повторно да се управува од страна на корисникот откако автоматски ќе се исклучи како што е опишано погоре.

Табела-1: Периоди на автоматско исклучување

Температура	Периоди на автоматско исклучување - часови
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

6 Општи информации за готвењето

Овој дел содржи совети за подготвување и готвење на храната.

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

- Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.
- Пред да пржите некои намирници, исцедете ја водата од нив и полака ставајте ги во врелото масло. Смрзнатите намирници треба да се одмрзнат пред да се пржат.
- Кога греете масло, проверете дали тенџерето што го користите е суво и држете го капакот отворен.
- Совети за готвење на економичен режим може да најдете во делот “Упатства за заштита на околината”.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.

7 Одржување и грижа

Општи информации за чистење

▲ Општи предупредувања

- Почекајте апаратот да се олади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не нанесувајте детергенти директно врз жешки површини. Така може да останат трајни дамки.
- Апаратот треба добро да се исчисти и исуши по секоја употреба. Така остатоците од храна лесно ќе се исчистат и нема да горат при следното користење на апаратот. На тој начин векот на траење на апаратот ќе се продолжи и проблемите што најчесто се јавуваат ќе бидат сведени на минимум.
- При чистењето не користете средства за чистење на пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење можат да ја оштетат површината. Не чистете со абразивни детергенти, прашоци, пасти, отстранувачи на бигор или остри предмети.
- Нема потреба по секое готвење да се чисти со некое специјално средство. исчистете го апаратот со средство за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Не заборавајте целосно да ја избришете сета течност што останала од чистењето и веднаш исчистете кога ќе прсне храна при готвењето.
- Немојте да миете ниту еден елемент од апаратот во машина за миење садови.

За рингла:

- Киселата нечистотија, како што се млекото, доматната паста и маслото, може да предизвикаат трајни дамки на ринглите и компонентите на горилниците/ринглите, исчистете ги претечените течности веднаш по ладењето на ринглата со исклучување.

Површини од инокс и нерѓосувачки челик

- Немојте да користете киселина или средства за чистење на база на хлор за да ги чистите површините и дршките од нерѓосувачки челик или инокс.
- Површините од инокс или нерѓосувачки челик може да ја променат бојата со текот на времето. Ова е нормално. По секоја употреба, исчистете ги со детергент погоден за нерѓосувачки или инокс површини.
- Чистете со мека насапунета крпа и течен детергент (што не гребе) погоден за инокс површини, при што ќе бришете само во една насока.
- Веднаш отстранете ги дамките од бигор, масло, скроб, млеко и протеини од инокс, нерѓосувачки и стаклени површини. Дамките може да кородираат по подолго време.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни материјали за чистење. Тие може да ја оштетат стаклената површина.
- исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специјално наменета за стаклени површини и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Ако останал детергент по чистењето, избришете го со ладна вода и пребришете со чиста и сува микрофибер крпа. Остатоците од детергент може да ја оштетат стаклената површина при следното чистење.
- Во никој случај исушените остатоци врз стаклената површина не смеат да се чистат со назабени ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.
- Дамките од калциум (жолти дамки) врз стаклените површини може да ги отстраните со средство за чистење што се продава во продавниците, со

некое средство за отстранување бигор како што е оцетот, или со сок од лимон.

- Ако површината е многу валкана, нанесете го средството за чистење со сунѓер и почекајте подолго време за да почне да дејствува како што треба. Потоа исчистете ја стаклената површина со мокра крпа.
- Избледената боја и дамките на стаклената површина се нормална појава и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Пластичните делови и обоените површини чистете ги со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни средства за чистење. Тие може да ги оштетат површините.
- Внимавајте спојките на елементите на апаратот да не останат мокри и со остатоци од детергент. Инаку на тие спојки може да се појави корозија.

Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

За да ја исчистите стаклената површина за готвење, следете ги чекорите за чистење на стаклени површини опишани во делот "Општи информации за чистење". За посебни случаи може да

исчистите следејќи ги долунаведените информации.

- Јадењата што содржат шеќер, како што се темен крем, скроб и сируп, треба да се исчистат веднаш, без да чекате површината да се олади. Инаку стаклената површина за готвење може трајно да се оштети.
- Немојте да користите средства за чистење додека плотната е жешка, бидејќи така може да останат трајни дамки.

Чистење на контролната табла

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги таблата и тркалцата со влажна мека крпа и пребришете ја со сува крпа. Не ги тргајте тркалцата и дихтунзите под нив додека ја чистите контролната табла. Така контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс таблите со контролни тркалца, немојте да ја чистите површината околу тркалцата со средства за чистење инокс. Индикаторите околу тркалцата може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и пребришете ги со сува крпа. Ако вашиот производ има функција за заклучување, наместете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Инаку со копчињата може да дадете неисправна команда.

8 Решавање проблеми

Консултирајте се со овластен сервис, стручно лице или одговорно лице од компанијата од која сте го купиле производот ако не можете да го решите проблемот дури и откако сте ги примениле упатствата дадени во овој дел. Никогаш не се обидувајте сами да го поправате расипаниот производ.

Производот не работи.

- Прекинувачот е расипан или се изместил. >>> Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги.
- Производот не е приклучен за заземјен штекер. >>> Проверете ја врската со штекерот.
- Копчињата/тркалцата на контролната табла не работат. >>> Ако вашиот производ има функција за заклучување со клуч, можеби е активирана. Деактивирајте ја.
- Ако дисплејот не светнува кога повторно го вклучувате шпоретот. >>> Исклучете го уредот од електричната мрежа. Почекајте најмалку 20 секунди и повторно вклучете го.
- Активна е заштитата од прегревање. >>> Почекајте шпоретот да се излади.
- Садот за готвење не одговара. >>> Проверете го садот.

или Символ се појавува на дисплејот за зоната на готвење.

- Не сте го ставиле садот на активната зона на готвење. >>> Проверете дали има сад на зоната на готвење.
- Садот не е погоден за индуктивно готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е погоден за шпорет на индукција.
- Садот за готвење не е исправно центриран или долната површина на садот не е доволно широка за зоната на готвење. >>> Изберете сад кој е доволно широк и центрирајте го исправно врз зоната на готвење.
- Садот или зоната на готвење се прегреани. >>> Оставете да се изладат.

Избраната зона на готвење одеднаш се исклучува додека работи.

- Времето на готвење за избраната зона на готвење можеби истекло. >>> Можете да програмирате ново време на готвење или да завршите со готвењето.
- Активна е заштитата од прегревање. >>> Почекајте шпоретот да се излади.
- Некој предмет можеби ја покрива контролната табла на допир. >>> Тргнете го предметот од таблата.

Садот не се загрева дури и кога работи зоната на готвење.

- Садот не е погоден за индуктивно готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е погоден за шпорет на индукција.
- Садот за готвење не е исправно центриран или долната површина на садот не е доволно широка за зоната на готвење. >>> Изберете сад кој е доволно широк и центрирајте го исправно врз зоната на готвење.

Вентилаторот за ладење продолжува да работи иако шпоретот е исклучен.

- Тоа не значи дека се работи за дефект. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи сè додека електрониката во шпоретот не се излади до соодветна температура.

Звуци што доаѓаат од шпоретот за време на готвењето

Некои звуци може да се чујат од шпоретот додека се готви. Овие звуци се поради составот на садот за готвење. Овие звуци се сосема нормална појава, не значат дека шпоретот не работи исправно и тие се дел од индукциската технологија.

Евентуални звуци и причини за нив

- **Звук од вентилатор:** Шпоретот е опремен со вентилатор што се активира автоматски во зависност од температурата на апаратот. Вентилаторот има различни оперативни нивоа и работи на различни нивоа во зависност од температурата.
- **Тивко зуење како да работи трансформатор:** Ова се должи на природата на индукциската технологија. Додека топлината се пренесува директно до дното на садот за готвење, такво зуење може да се чуе во зависност од материјалот од кој е направен садот. Затоа, од различни садови за готвење може да се чујат различни звуци.
- **Потпукнување:** Причината за ова е структурата и материјалот на дното на садот за готвење. Потпукнување може да се чуе ако садот за готвење е направен од различни слоеви со различни материјали.
- **Завивање:** Овој звук може да се чуе кога две грејни зони на истата страна на шпоретот се користат за да се готви на различни нивоа на готвење.

Код на грешка/причини и можни решенија - За плочата за готвење

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 22 E 26	Индукцискиот шпорет е прегреан.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе биде поправена кога температурата на шпоретот ќе се спушти под границите.
E 46	Едно или повеќе копчиња остануваат притиснати повеќе од 10 секунди. На контролната табла е ставен некој предмет или контролата е изложена на пареа.	Проблемот ќе се реши кога ќе ја тргнете раката од шпоретот. Проблемот ќе се реши кога ќе се исчисти контролната табла.
E 47	Не се користи сад погоден за индукциско готвење.	Грешката треба да се поправи кога ќе се користи сад погоден за индукциско готвење.
E 1 - E 15	Грешка во комуникацијата на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 16 - E 21	Грешка на сензорот за температура на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 23 E 24	Софтверска грешка на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 25	Грешка во работата на вентилаторот на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 31 - E 45	Хардверска грешка на електронската плоча на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензорот на индукциската плотна.	Опремата на сензорот треба да се прилагоди на работните услови. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 52 - E 57	Грешка на високата температура на индукциската плотна.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе се поправи кога температурата на сензорот ќе се спушти под границите. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 58 - E 59	Се појави грешка на сензорот / висока температура во режимот за автоматско готвење.	Исклучете ја индукциската плоча и почекајте да се олади.
FF	Кое било од копчињата може да било притиснато долго.	Кога долгото притискање на едно од копчињата се прекинало,
	може да било поставено тенџере над контролната единица. може да има храна/течност истурана на контролната единица.	Кога тенџерето над контролната единица ќе се крене, Грешката ќе исчезне кога остатоците од храна/течност ќе се исчистат.

