



Inbouwkookplaat

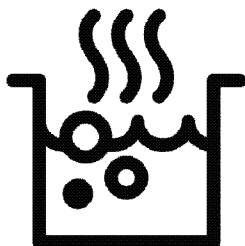
Gebruikershandleiding

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



HII85720UFT

NL / SK / SL

185.9298.62/R.AA/24.04.2023/7-4

7757188711



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER

Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Beko hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

OPMERKING Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



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

1 Veiligheidsinstructies 4

| | |
|---|----|
| Doel van het gebruik..... | 4 |
| Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren..... | 5 |
| Elektrische veiligheid..... | 6 |
| Veiligheid tijdens het transport..... | 7 |
| Installatieveiligheid..... | 7 |
| Veiligheid tijdens gebruik:..... | 7 |
| Temperatuur waarschuwingen..... | 8 |
| Het gebruik van de accessoires..... | 8 |
| Veiligheid tijdens de bereiding..... | 9 |
| Inductie..... | 9 |
| Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging..... | 10 |

2 Milieuriichtlijnen 11

| | |
|--|----|
| Afvalstoffenverordening..... | 11 |
| Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct..... | 11 |
| Verpakkingsmateriaal afvoeren..... | 11 |
| Aanbevelingen voor energiebesparing ... | 11 |

3 Uw product 12

| | |
|--------------------------------|----|
| Inleiding van het product..... | 12 |
|--------------------------------|----|

| | |
|--|----|
| Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product.... | 12 |
| Kookplaat bediening..... | 12 |
| Algemene informatie over de kookplaat. | 13 |
| Technische specificaties..... | 14 |

4 Eerste gebruik 15

| | |
|-----------------------|----|
| Eerste reiniging..... | 15 |
|-----------------------|----|

5 De kookplaat gebruiken 16

| | |
|---|----|
| Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat..... | 16 |
| Bedieningspaneel..... | 19 |

**6 Algemene informatie bij het
koken 27**

| | |
|---|----|
| Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat..... | 27 |
|---|----|

7 Onderhoud en verzorging 28

| | |
|------------------------------------|----|
| Algemene reinigingsinformatie..... | 28 |
| De kookplaat reinigen..... | 29 |
| Het bedieningspaneel reinigen..... | 29 |

8 Probleemoplossing 30

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



Doel van het gebruik

- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvaten van potten en pannen naar de binnenzijde van de werkbank zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijderd.



Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
 - De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
 - Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
 - Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
 - (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk "Technische specificaties".
 - Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
 - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- (Als uw product een stekker heeft)
- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv.

water dat van het aanrecht kan lekken).

- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.



Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.
- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.



Installatieveiligheid

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.



Veiligheid tijdens gebruik:

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- **WAARSCHUWING!** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om

de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Gietijzer, aluminium of keukengerei met een beschadigde/ruwe bodem kan resulteren in krassen op het glazen oppervlak. Wanneer u keukengerei verplaatst, moet u de containers altijd optillen. U mag ze niet verschuiven over het oppervlak.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Zorg er daarom voor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pannen altijd droog zijn.

- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.



Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.



Het gebruik van de accessoires

- **WAARSCHUWING!** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt

zijn verklaard of
fornuisbeschermers die
onderdeel zijn van het
toestel. Het gebruik van
ongeschikte beschermers
kan ongelukken veroorzaken.

Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

Inductie

- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk "Selectie van de potten en pannen".
- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Metalen voorwerpen die in laden onder de kookplaat worden bewaard, kunnen bij langdurig en intensief gebruik erg heet worden.

Bewaar geen metalen voorwerpen in laden onder de kookplaat.

- Plaats geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op de inductiekookplaat. Uw product kan beschadigd zijn.



Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het glas. Zorg ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.

2 Milieurichtlijnen

Afvalstoffenverordening

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

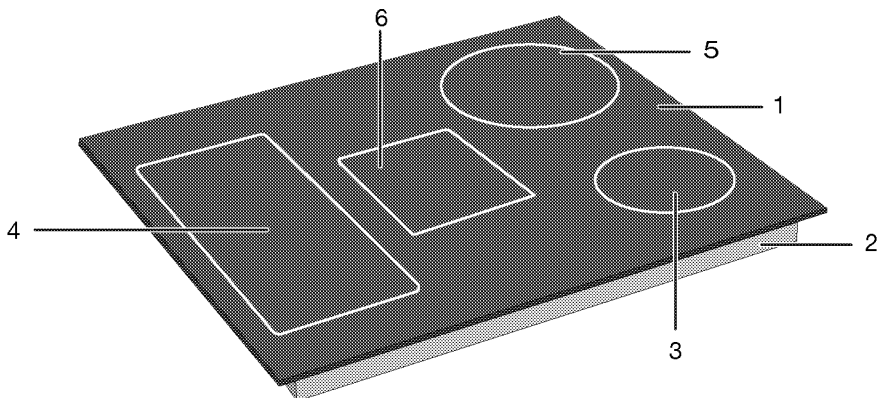
Aanbevelingen voor energiebesparing

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd kookplaten en pannenbodems schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookzone en de panbodem.

3 Uw product

Inleiding van het product

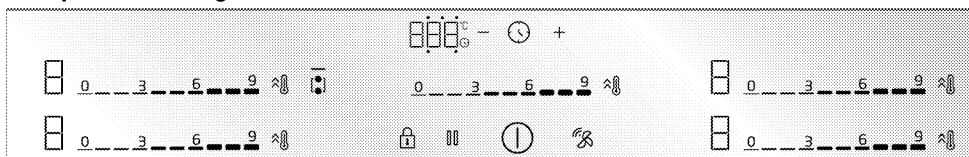


- | | | | |
|---|--------------------|---|-------------------|
| 1 | Glas kookoppervlak | 4 | Inductie kookzone |
| 2 | Onderste behuizing | 5 | Inductie kookzone |
| 3 | Inductie kookzone | 6 | Inductie kookzone |

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

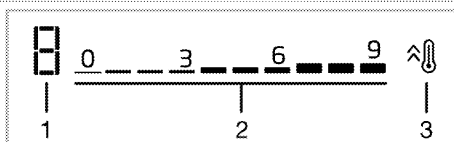
In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

Kookplaat bediening



Toetsen en symbolen

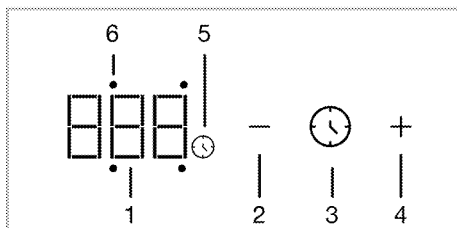
- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓪ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 🔥 : Brede kookzone combinatietoets
- 🔥 : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 🔧 : Reinigingsvergrendeling toets
- 🕒 : Timer-toets
- ⊕ : Timer verhogen toets
- ⊖ : Timer verlagen toets
- 🌀 : Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets *



Kookzone scherm

- 1 Temperatuurindicator van de relevante kookzone
- 2 Instelzone van de temperatuur
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

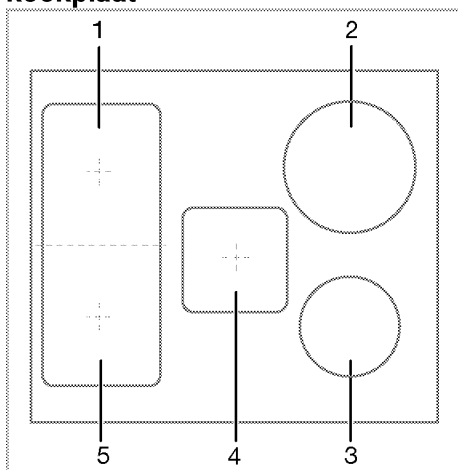


Timer scherm

- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone

Uw kookplaat is uitgerust met kookplaten met brede oppervlakken (Flexi-oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen. Het gebruik van correcte potten en pannen voor deze kookzones en de combinatiefunctie worden beschreven in het hoofdstuk "Het gebruik van de kookplaat".

Algemene informatie over de kookplaat



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Rechts achteraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Midden - Inductie kookzone
- 5 Links vooraan - Inductie kookzone

Technische specificaties

Algemene specificaties

| | |
|---|--|
| Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte) | 48,2 mm*/780 mm/520 mm |
| Installatie-afmetingen van de branders (hoogte/breedte/diepte) | 750 (+2)mm /490 (+2)mm |
| Spanning / Frequentie | 1N~220-240 V/2N~380-415 V ;50/60 Hz |
| Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ² |
| Totaal stroomverbruik | max. 7,4 kW |

Branders

| | |
|------------------|--------------------------|
| Links achteraan | Inductie kookzone |
| Afmeting | 180 mm |
| Stroom | 1500 W / Booster: 2000 W |
| Links vooraan | Inductie kookzone |
| Afmeting | 180 mm |
| Stroom | 1500 W / Booster: 2000 W |
| Rechts vooraan | Inductie kookzone |
| Afmeting | 145 mm |
| Stroom | 1500 W / Booster: 2200 W |
| Rechts achteraan | Inductie kookzone |
| Afmeting | 210 mm |
| Stroom | 2400 W / Booster: 3700 W |
| Midden | Inductie kookzone |
| Afmeting | 190x210mm |
| Stroom | 2400W/ Booster: 3600 W |

* De hoogte van de brander zoals gespecificeerd in de technische tabel is de basishoogte van het product.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

OPMERKING Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

OPMERKING Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

Voordelen van het koken via inductie

- Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.
- Voedsel dat overstromt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
 - De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.
 - Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
 - Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.
- #### Voor een veilige werking:
- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
 - Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
 - Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw

kookplaat want deze kunnen heel warm worden.

- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.
- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.
- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

Kookpotten/pannen

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

Geschikte kookpotten/pannen:

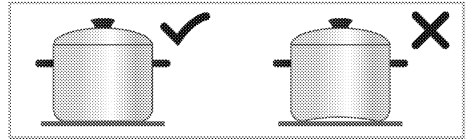
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

Niet geschikte kookpotten/pannen:

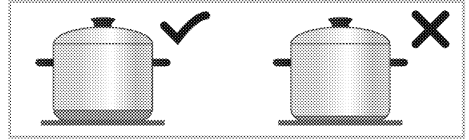
- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

Aanbevelingen:

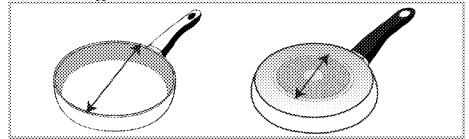
- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.



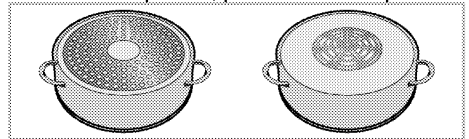
- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



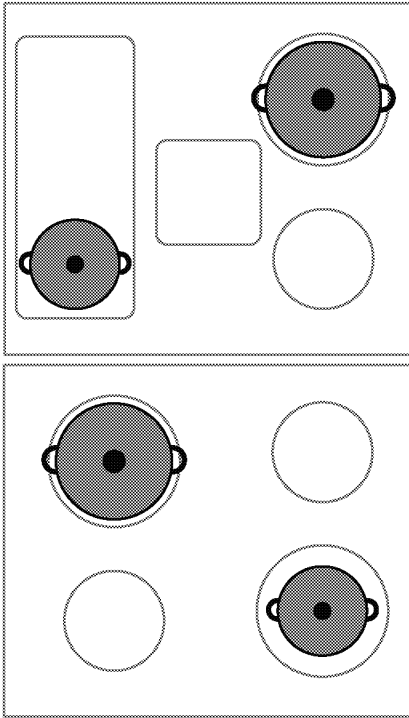
- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.



- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.






i Een gelijke distributie van het keukengerei op de linkse en rechtse en centrale branders voor de selectie van de branders heeft een positieve invloed tijdens de bereiding van meerdere gerechten op de inductie kookplaten.



Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

- Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
- Hij is compatibel als  en  of  niet knippert wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

| Diameter van de kookzone - mm | Pot diameter - 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 |

| Diameter van de kookzone - mm | Pot diameter - mm |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 320 | min. 125 - max 320 |
| Kookzone met brede (flexi) oppervlak | breedte 230 - lengte 390 |

De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld.

Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

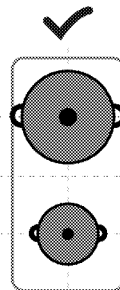
Automatische detectie van de kookpotten/pannen

Wanneer u een kookpot/pan die compatibel is met inductie op uw kookplaat plaatst, detecteert uw kookplaat automatisch op welke zone de kookpotten/pannen worden geplaatst en ze geeft richtlijnen weer op het bedieningspaneel.

Kookzone met breed oppervlak (flexi)

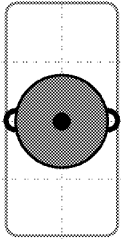
Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

Als twee onafhankelijke kookzones



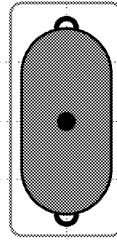
Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het middel van de afzonderlijke kookzones.

Als twee onafhankelijke kookzones



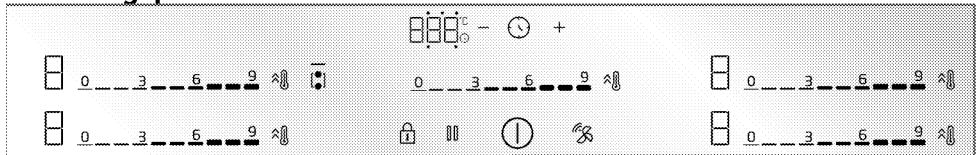
Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.

Als een enkele kookzone



Voor bereidingen in grote kookpotten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze het midden van beide kookzones afdekken en dat ze centraal op de kookzone staan.

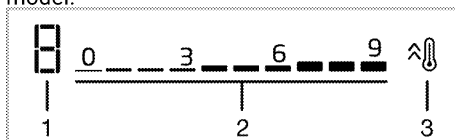
Bedieningspaneel



Toetsen en symbolen

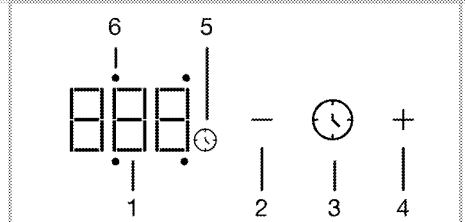
- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 🔑 : Brede kookzone combinatietoets
- ⚡ : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 🧼 : Reinigingsvergrendeling toets
- 🕒 : Timer-toets
- ⊕ : Timer verhogen toets
- ⊖ : Timer verlagen toets
- 🌀 : Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets *

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



Kookzone scherm

- 1 Temperatuurindicator van de relevante kookzone
- 2 Instelzone van de temperatuur
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets



Timer scherm

- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone

Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

- i** Dit apparaat wordt bediend met een aanraak bedieningspaneel. Elke bediening die wordt uitgevoerd op het bedieningspaneel wordt bevestigd met een geluidssignaal.
- i** Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.
- i** De kookplaat keert automatisch terug naar de stand-bymodus als er geen bediening wordt uitgevoerd binnen 20 seconden.
- i** Het apparaat geeft het "FF" alarm weer Vanwege veiligheidsoverwegingen als een toets (🔒 toets) langdurig wordt aangeraakt.
- i** Het  lampje van de ingeschakelde of geselecteerde toetsen licht op.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de ① toets aan op het bedieningspaneel.
- » De kookplaat is klaar voor gebruik.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ① toets aan op het bedieningspaneel.
- » De kookplaat schakelt uit en keert terug naar de stand-bymodus.

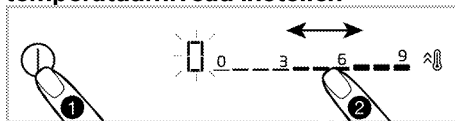
Resterende warmte-indicator

Er is een warmte-indicator voor elke kookzone op het bedieningspaneel. Deze indicator wijst erop dat de kookplaat nog steeds heet is nadat ze is uitgeschakeld. Raak de relevante kookzone(s) niet aan tot de resterende warmte-indicator verdwijnt.

| Symbol | Beschrijving |
|--------|------------------|
| H | Hoge temperatuur |
| h | Lage temperatuur |

- i** In het geval van een stroomuitval licht de resterende warmte-indicator niet op en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd dat de kookzone nog warm is.

De kookzone inschakelen en het temperatuurniveau instellen



1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
 - » Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.
2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen "0" en "9".




Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

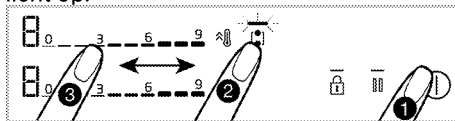
De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 2 wijzen worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur in te stellen op "0"**
U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot "0".
2. **De timer uitschakelfunctie gebruiken voor de gewenste kookzone**
Wanneer de tijd is uitgeschakeld, schakelt de timer de verbonden kookzone uit. Alle schermen geven "0" of "00". Het ⌚ symbool verdwijnt van het scherm van de kookplaat.
De instelling van de timer voor de kookzone wordt beschreven in de volgende hoofdstukken.

Combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) (als de kookzones met brede oppervlakken beschikbaar zijn op uw kookplaat)


1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken.
2. Raak de  toets aan.
 - » Het scherm van de linkse kookzone geeft 0 Weer en het  lampje van de  toets licht op.



3. Wanneer u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het

temperatuurniveau instellen tussen 0 en 9.

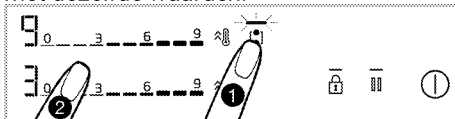
Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.


» De kookplaat begint te werken. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of als u 10 seconden wacht zonder een bediening uit te voeren, begint het — licht van de  toets te vervagen.

i De breedte kookzones aan linkerzijde worden hier beschreven als voorbeeld. Als de kookzones aan rechterzijde een breed oppervlak hebben op uw apparaat geldt hetzelfde voor de kookzones aan rechterzijde.

De combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) terwijl een of beide van de kookzones aan linkerzijde werken (als de kookzones met een breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat).

Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde afzonderlijk werken, kunt u beide kookzones combineren door het brede oppervlak van de kookplaat in te schakelen. Zo kunt u een brede kookplaat gebruiken met dezelfde waarden.



1. Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde worden gebruikt, raakt u de  toets aan.


» De kookzone met de lagere temperatuur wordt weergegeven op de schermen van beide kookzones en het — licht van de  toets licht op.

» De gecombineerde kookplaten beginnen opnieuw te werken aan de temperatuur van de kookzone met de laagste instelling en, indien van toepassing, met de ingestelde waarde van de timer. De temperatuur- en timerwaarden van de kookzone met een hogere temperatuurwaarde voorafgaand aan de combinatie wordt geannuleerd.



» Als u de temperatuurwaarde achteraf wilt wijzigen, stelt u de gewenste temperatuurwaarde in via de instelzone.



De kookzones met een breed oppervlak uitschakelen (als de kookzones met breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat)

U kunt de kookzones afscheiden en uitschakelen door de  toets aan te raken.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER)

U kunt de booster gebruiken om op te warmen met maximum vermogen. Hoewel, wij raden niet aan langdurig te koken in deze positie. De hoog vermogen instelling is mogelijk niet beschikbaar voor alle kookzones. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER) toets rechtstreeks kiezen:

1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
2. Raak de  toets aan van de gewenste kookzone.


De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de de kookzone.

Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

De hoog vermogen instelling (BOOSTER) selecteren terwijl de kookzone is ingeschakeld:

1. Raak de  toets aan wanneer de kookplaat is ingeschakeld en de relevante kookzone werkt aan een specifiek niveau.
2. De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de de kookzone. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

De hoog vermogen instelling (BOOSTER) uitschakelen voor het verstrijken van de tijdsduur:





U kunt de hoog vermogen instelling uitschakelen wanneer u dat wenst door de  toets aan te raken. De kookzone blijft werken aan de hoogste temperatuurwaarde. Schakel deze waarde op 0 door de actieve kookzone instelzone aan te raken of uw vinger over de zone te glijden om ze uit te schakelen.

Reinigingsvergrendeling



De reinigingsvergrendeling biedt de gebruiker de mogelijkheid gedurende een korte periode te reinigen door de werking van de toetsen van het bedieningspaneel te beletten wanneer de kookplaat is ingeschakeld. Het apparaat verbruikt geen energie tijdens deze periode.

De reinigingsvergrendeling inschakelen



1. Houd de  ingedrukt wanneer de kookplaat is ingeschakeld.
»  lamp licht op. Het  symbool verschijnt op het scherm van de kookzones. Er mag geen enkele andere toets dan de  toets worden gebruikt tijdens deze periode.


De reinigingsvergrendeling uitschakelen



Houd de  toets ingedrukt om de reinigingsvergrendeling uit te schakelen.  licht zal vervagen en de reinigingsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Toetsenvergrendeling

Terwijl de kookplaat in- of uitgeschakeld is, kunt u de toetsenvergrendeling inschakelen om te voorkomen dat de functies ongewenst worden veranderd.

De toetsenvergrendeling inschakelen




1. Raak de  toets aan om de toetsenvergrendeling in te schakelen tot een signaal weerklinkt.

Het  lampje van de  toets begint te knipperen en alle kookzones worden vergrendeld.

 Enkel de  toets werkt wanneer de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u een andere toets aanraakt, knippert het  lampje van de  toets om aan te geven dat de toetsenvergrendeling is ingeschakeld.

Als u de kookplaat uitschakelt wanneer de toetsen zijn vergrendeld, wordt de toetsenvergrendeling uitgeschakeld om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

De toetsenvergrendeling uitschakelen

1. Houd de  ingedrukt tot u een signaal hoort. De bediening wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het  licht van de  toets vervaagt en de toetsenvergrendeling wordt uitgeschakeld.



Timer-functie


Deze functie maakt het koken gemakkelijker voor u. U hoeft niet voortdurend bij de kookplaat te blijven tijdens de volledige bereiding. De kookzone schakelt automatisch uit na de periode die u hebt geselecteerd.


De timer inschakelen





1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
 2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het gewenste temperaturniveau instellen.
 3. Schakel de timer in door de  toets aan te raken.
- De "00" licht op en het  symbool begint te knipperen.
4. Er worden 4 activiteit LED lampen rond de "00" weergegeven op het timer scherm. Als u een timer wilt instellen voor de kookzone raakt u de toets  aan om de relevante kookzone zijde te selecteren.
 5. Stel de gewenste tijdsduur in met de  /  toetsen.  U kunt de timer ook sneller doen lopen door de  toets aan te raken of de  toets voor een langere tijdsduur.

Het  symbool brandt ononderbroken nadat hij knippert op het scherm van de kookzone gedurende een specifieke tijdsduur. Wanneer het  symbool ononderbroken brandt, geeft dit aan dat de functie is ingeschakeld.

 De timer kan worden gebruikt voor kookzones die worden bediend.

 Herhaal de bovenstaande procedure voor andere kookzones waarvoor u een timer wilt instellen.

 De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en het temperatuurniveau van de kookzone te selecteren.

 Wanneer de timer is ingeschakeld, wordt de ingestelde tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven op het timer-scherm.

De timers uitschakelen




De kookplaat schakelt automatisch uit en een geluidssignaal weerklinkt wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken.


Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm uit te schakelen.

De timers voortijdig uitschakelen

Als de timer voortijdig wordt uitgeschakeld, blijft de kookplaat werken aan de ingestelde temperatuur tot hij wordt uitgeschakeld.


Uitschakelen door de timer-instelling te verlagen tot "00":



1. Selecteer de timer van de relevante kookzone door de  toets aan te raken.
2. Wacht tot het "00" symbool Beeldscherm op het timer-scherm door de  toets aan te raken om de waarde te verlagen. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de  toets aan te raken voor een langere tijdsduur.


Het  symbool knippert gedurende een specifieke tijdsduur op het scherm van de kookzone en daarna schakelt het **volledig uit** en de timer wordt geannuleerd.

Stopfunctie


Met deze functie kunt u alle functies stopzetten die zijn ingeschakeld op de kookplaat (**met uitzondering van de timer**) tot het 1ste niveau gedurende een bepaalde periode.

 Als de timer is ingesteld voor een kookzone begint de timer opnieuw te werken tijdens de stopfunctie.

 Als de  toets wordt ingedrukt wanneer de automatische bereidingsfunctie is ingeschakeld, wordt de automatische bereidingsfunctie geannuleerd.


1. Raak de  toets aan terwijl uw kookplaat is ingeschakeld.


Alle kookplaten die zijn ingeschakeld blijven werken aan het 1ste niveau.

2. Raak de  toets opnieuw aan om alle stopgezette kookzones te bedienen met hun vorige instellingen.

Instellingen

Met deze functie kunt u het stroombeheer, einde van de bereiding hoorbaar signaalduur en de kookplaat-afzuigkap verbindinginstellingen wijzigen,






 Energiebeheer instelling

 Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur

 Kookplaat-afzuigkap verbindinginstelling


1- Energiebeheer instelling ()

U kunt het totale vermogen van de kookplaat naar wens instellen met deze functie.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

» Op het timerscherm , verschijnt "9" op het scherm van de kookplaat links achteraan.

3. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het vermogensniveau in tussen (zie Tabel - Energiebeheer niveau) "1" en "9".

4. Bevestig het geselecteerde niveau door de  toets aan te raken.

» Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de totaal vermogen instelling op het geselecteerde niveau.

“Energiebeheer” in te schakelen. omvat 9 verschillende vermogensniveaus (zie Tabel - Energiebeheer niveau)

Tabel - Energiebeheer niveau

| Energiebeheer niveau | Totaal vermogen |
|----------------------|-----------------|
| 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 De totaal vermogen waarde voor het energiebeheer niveau 5, 6, 7, 8, 9 is 3.6 kW in producten met een maximaal totaal stroomverbruik van 3.6 kW.

2- Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling (cF2)

Met deze functie kunt u de einde van de bereiding signaalduur van de kookplaat naar wens instellen.

- Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken en schakel ze uit door de toets opnieuw aan te raken.
- Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - » De standaardinstelling wordt weergegeven op het timerscherm.
- Voor de einde van de bereiding hoorbaar signaal instelling raakt u de toets één maal aan.
 - » Op het timerscherm , verschijnt “2” op het scherm van de kookplaat links achteraan.
- Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u de signaalduur instelling (zie Tabel – Einde bereiding hoorbaar signaalduur) “0” en “3”.
- Door de toets aan te raken, bevestig de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling.

» Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de signaalduur instelling op het geselecteerde niveau.

i De fabrieksinstelling waarde voor de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling is standaard het 2de niveau.

Tabel - Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling

| Einde van de bereiding hoorbaar signaalniveau | Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur |
|---|---|
| 0 | 15 seconden |
| 1 | 30 seconden |
| 2 | 1 minuut |
| 3 | 2 minuten |

3- Kookplaat-afzuigkap verbindinginstelling (cF3)

Met deze functie kunt u de kookplaat en afzuigkap verbinden zodat ze automatisch samenwerken.

- Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken en schakel ze uit door de toets opnieuw aan te raken.
- Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - » De standaardinstelling wordt weergegeven op het timerscherm.
- Raak de toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindinginstelling.
 - » Op het timerscherm , verschijnt “4” op het scherm van de kookplaat links achteraan.
- Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het bedieningsniveau van de afzuigkap (zie Tabel - Bediening afzuigkap niveau) in tussen “0” en “7”.
- Raak de toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindinginstelling.
 - » Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan het geselecteerde bedieningsniveau van de kookplaat.

Tabel - Bedieningsniveau afzuigkap

| Afzuigkap bedieningsniveau | Licht | Afzuigkap (bereiden op een kookplaat) | Afzuigkap (bereiden op 2 of meer kookplaten) | Braden |
|----------------------------|-------|---------------------------------------|--|--------|
| 0 | uit | uit | uit | uit |
| 1 | licht | uit | uit | uit |
| 2 | licht | uit | L1 | L1 |
| 3 | licht | L1 | L1 | L1 |
| 4 | licht | L1 | L1 | L2 |
| 5 | licht | L1 | L2 | L2 |
| 6 | licht | L1 | L2 | L3 |
| 7 | licht | L2 | L2 | L3 |

Het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat

Met deze instelling kunt u het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat.

- Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
- Raak de  knop aan gedurende 3 seconden.
» Het  lampje van de  toets schakelt uit.
- Raak de  toets aan tot het gewenste bedieningsniveau is bereikt voor de kookplaat.

Het veilig en doeltreffend gebruik van de inductiekookplaat

Bedieningsprincipe: De inductiekookplaat verwarmt de pot/pan direct vanwege het bedieningsprincipe. Ze biedt dus tal van voordelen boven andere soorten kookplaten. Ze werkt efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler.

Uw inductiekookplaat is uitgerust met een hoogwaardig veiligheidssysteem dat een optimale veiligheid garandeert tijdens de werking.



Uw kookplaat kan zijn uitgerust met kookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm met de inductiefunctie, afhankelijk van het model. Dankzij de inductiefunctie detecteert elke zone automatisch wanneer er een pan wordt op geplaatst. De energie wordt enkel toegepast op de contactzone van de pan en dus wordt slechts een minimale hoeveelheid energie verbruikt.

Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer- Beeldscherm ook uit. De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau.

De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel -1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

| Temperatuurniveau | Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur |
|-------------------|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| Snel opwarmen | 10 minuten |

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

Oververhitting bescherming

Uw kookplaat is voorzien van een aantal sensoren die de plaat beschermen tegen

oververhitting. U kunt het volgende waarnemen in het geval van oververhitting:

- De gebruikte kookzone wordt uitgeschakeld.
- Het geselecteerde niveau kan zijn verlaagd. Dit wordt echter niet weergegeven op het scherm.

Beschermingssysteem tegen overstromen

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen overstromen. In het geval van een overstroming op het bedieningspaneel, om welke reden dan ook,

onderbreekt het systeem de voeding automatisch om uw kookplaat uit te schakelen. Op dat moment verschijnt het "F" symbool op het scherm.

Nauwkeurige vermogensinstelling

De inductiekookplaat reageert onmiddellijk op de gegeven opdrachten op basis van het bedieningsprincipe. De vermogensinstellingen worden snel gewijzigd. U kunt dus voorkomen dat een pot/pan (met water, melk, etc.) overstroomt door het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.

6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieuriichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

⚠️ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Voor de kookplaat:

- Zure vervuilingen zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen blijvende vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de branders/kookplaten, verwijder eventueel overgelopen vloeistoffen onmiddellijk na het afkoelen van de kookplaat door deze uit te zetten.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen.

Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.

- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooien op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd

zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.

- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knoppen kunnen worden verwijderd.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*
- Als het scherm niet oplicht wanneer u de brander opnieuw inschakelt. >>> *Ontkoppel het apparaat bij de stroomonderbreker. Wacht ten minste 20 seconden en sluit het opnieuw aan.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- De pot of pan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pot of pan.*

"Q" en "U" of "L" symbool verschijnt op het scherm van de kookplaat.

- U hebt de pot niet op de actieve kookplaat geplaatst. >>> **Controleer of er een pot aanwezig is op de kookplaat.**
- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*
- De pot of kookplaat is oververhit. >>> *Laat ze afkoelen.*

De geselecteerde kookplaat schakelt plots uit tijdens de werking.

- De bereidingstijd voor de geselecteerde kookplaten is mogelijk verstreken. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of de bereiding stopzetten.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- Het is mogelijk dat een voorwerp het touch bedieningspaneel afdekt. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

De pot warmt niet op, zelfs met de kookplaat ingeschakeld.

- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*

De koelventilator blijft werken hoewel de brander is uitgeschakeld.

- Dit is geen storing. De koelventilator blijft werken tot de elektronica in de brander afkoelen tot een geschikte temperatuur.

Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

Het is mogelijk dat u geluiden hoort van de kookplaat tijdens de bereiding. Deze geluiden kunnen worden veroorzaakt door de samenstelling van de kookpan of -pot. Deze geluiden zijn normaal en vormen geen defect. Zij maken deel uit van de inductietechnologie.

Mogelijke geluiden en hun oorzaken

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.
- **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen - Voor kookplaat

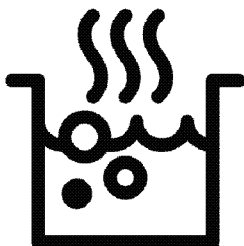
| Foutcodes | Fouten oorzaken | Mogelijke oplossingen |
|--------------|--|---|
| E 22 E 26 | De inductiekookplaat is oververhit. | Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden; |
| E 46 | Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp. | Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd. |
| E 47 | Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat. | De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat. |
| E 1 - E 15 | Communicatiefout op de inductiekookplaat. | Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost. |
| E 16 - E 21 | Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat. | Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost. |
| E 23 E 24 | Softwarefout op de inductiekookplaat. | Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost. |

| Foutcodes | Fouten oorzaken | Mogelijke oplossingen |
|----------------------|--|---|
| E 25 | Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat. | Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost. |
| E 31 - E 45 | Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat. | Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost. |
| E 48 E 49 E 51 | Sensor storing op de inductiekookplaat. | De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost. |
| E 52 - E 57 | Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat. | Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost. |
| E 58 - E 59 | Er is een sensorfout / hoge temperatuurfout opgetreden in de automatische kookmodus. | Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de bevoegde service. |
| FF | Elk van de toetsen is mogelijk langdurig ingedrukt. | Als het langdurig indrukken van één van de toetsen is gestopt, |
| | Een kookpot is mogelijk over het bedieningspaneel geschoven. | Als de kookpot over het bedieningspaneel is getild, |
| | Het is mogelijk dat etenswaren/een vloeistof op het bedieningspaneel zijn gemorst. | De fout verdwijnt wanneer de etenswaren/vloeistoffen worden gereinigd. |

beko

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATEĽNÝ PAPIER

Vážený zákazník,

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu.

Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu.

Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

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

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

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



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



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



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

1 Bezpečnostné pokyny 4

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

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 10

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

3 Váš produkt 11

Predstavenie produktu 11

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu 11
 Ovládanie varnej dosky..... 11
 Všeobecné informácie o varnej doske ... 12
 Technické špecifikácie..... 13

4 Prvé použitie 14

Prvé čistenie..... 14

5 Používanie platne 15

Všeobecné informácie o použití varnej dosky 15
 Ovládací panel 18

6 Všeobecné informácie o varení 24

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou..... 24

7 Údržba a starostlivosť 25

Všeobecné informácie o čistení 25
 Čistenie varnej dosky..... 26
 Čistenie ovládacieho panela 26

8 Riešenie problémov 27

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
 - Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
 - Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
 - Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
 - ⚠ Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
 - ⚠ Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
 - ⚠ Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
 - ⚠ Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.
- ### ⚠ Účel použitia
- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
 - Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
 - **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
- ### ⚠ Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat
- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym

dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.

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

povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.

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



Elektrická bezpečnosť

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

s oddelenými všetkými pólmami siete.

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

prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr. voda, ktorá môže vytekať z počítača).

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



Bezpečnosť pri preprave

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



Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je

poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.

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



Bezpečné použitie

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

neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.

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



Výstrahy týkajúce sa

teploty

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

produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.

• **VÝSTRAHA:**

Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.



Použitie príslušenstva

- **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.



Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržať postup varenia. Musí sa trvalo dodržiavať postup krátkodobého varenia.
- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom bud'te

opatrení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.



Indukcia

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pre podrobné informácie si pozrite časť „výber nádob“.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- Po použití zavrite varnú dosku z ovládacieho panelu, nespoliehajte sa na snímač nádoby.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžičky a kryty by sa nemali dávať na varnú dosku, pretože sa zohrejú.
- Kovové predmety uložené v zásuvkách pod varnou

- doskou sa môžu počas dlhého a intenzívneho používania veľmi zahriať. Neskladujte kovové predmety v zásuvkách pod varnou doskou.
- Na indukčnú varnú dosku nekladte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Váš výrobok môže byť poškodený.
 - Soľ, zvyšky cukru na spodnej časti riadu alebo takéto čiastočky na povrchu skla môžu spôsobiť poškrabanie a prasknutie skla. Pred vložení riadu sa uistite, či je spodok čistý. Sklokeramický povrch udržiavajte čistý.



Údržba a čistenie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

Regulácia odpadu

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenej na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

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

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

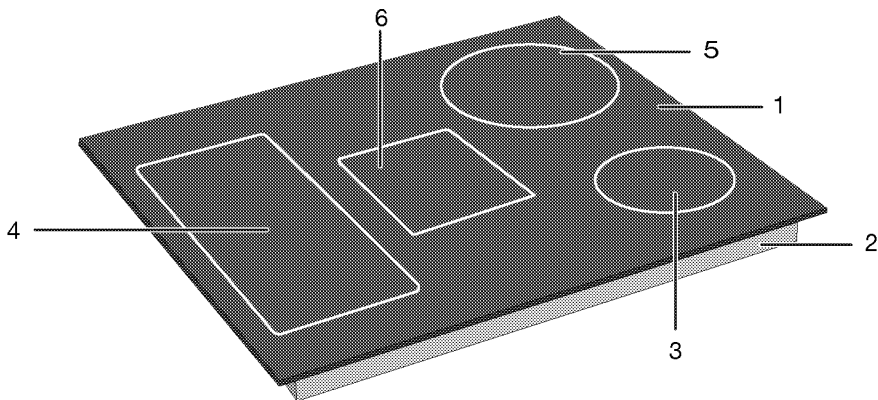
Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

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

3 Váš produkt

Predstavenie produktu

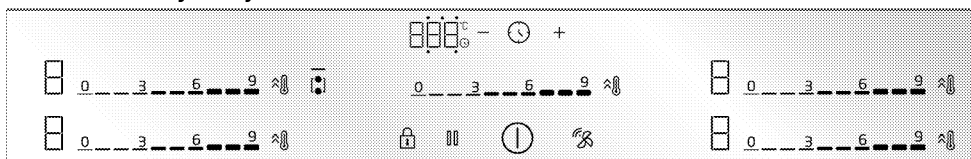


- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1 Sklenená varná plocha | 4 Indukčná varná zóna |
| 2 Dolné kryt | 5 Indukčná varná zóna |
| 3 Indukčná varná zóna | 6 Indukčná varná zóna |

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

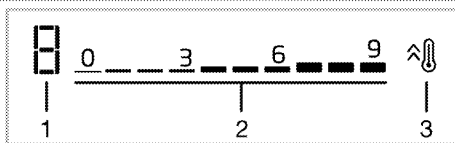
V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

Ovládanie varnej dosky



Tlačidlá a symboly

- : Kontrolka indikujúca stlačenie príslušného tlačidla
- ⓘ : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🔒 : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 🔥 : Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom
- 🔥 : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- 🔒 : Tlačidlo Clean Lock
- 🕒 : Tlačidlo časovača
- ⊕ : Tlačidlo zvýšenia časovača
- ⊖ : Tlačidlo zníženia časovača
- 🌀 : Tlačidlo spojenia Varnej dosky-Odsávača pár *

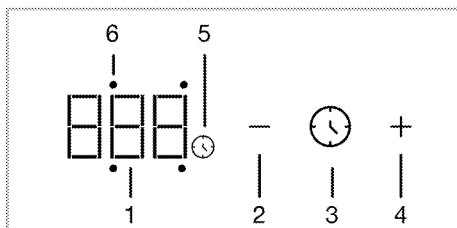


Displej Varnej zóny

- 1 Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny
- 2 Oblasť nastavenia úrovne teploty
- 3 Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)

* Líši sa v závislosti od modelu produktu.

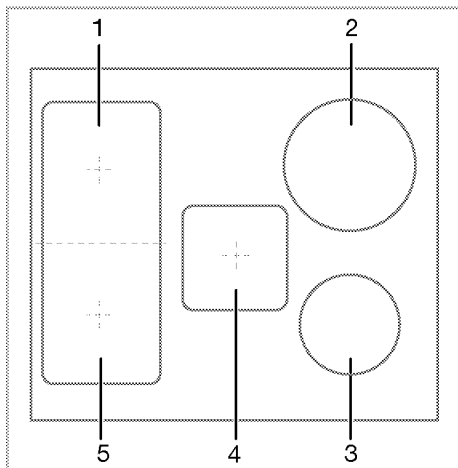
*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.



Zobrazenie časovača

- 1 Kontrolka časovača
- 2 Tlačidlo zníženia časovača
- 3 Tlačidlo časovača
- 4 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 5 Symbol časovača
- 6 LED kontrolka prevádzky časovača príslušnej varnej zóny

Všeobecné informácie o varnej doske



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

Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete prevádzkovať ako samostatné varné dosky, ktoré sú navzájom nezávislé. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie varenia s vašimi veľkými hrncami. Používanie vhodných hrncov pre tieto varné zóny a funkcia kombinácií sú popísané v časti „Ako používať varnú dosku“.

Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie

| | |
|--|--|
| Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) | 48,2 mm*/780 mm/520 mm |
| Inštalčné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka) | 750 (+2)mm /490 (+2)mm |
| Napätie / Frekvencia | 1N~220-240 V/2N~380-415 V ;50/60 Hz |
| Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ² |
| Celková spotreba | max. 7,4 kW |

Horáky

| | |
|--------------|---------------------------------------|
| Zadná ľavá | Indukčná varná zóna |
| Rozmery | 180 mm |
| Zapnutie | 1500 W / Booster (Zosilnenie): 2000 W |
| Predná ľavá | Indukčná varná zóna |
| Rozmery | 180 mm |
| Zapnutie | 1500 W / Booster (Zosilnenie): 2000 W |
| Predná pravá | Indukčná varná zóna |
| Rozmery | 145 mm |
| Zapnutie | 1500 W / Booster (Zosilnenie): 2200 W |
| Zadná pravá | Indukčná varná zóna |
| Rozmery | 210 mm |
| Zapnutie | 2400 W / Booster (Zosilnenie): 3700 W |
| Stredná | Indukčná varná zóna |
| Rozmery | 190x210mm |
| Zapnutie | 2400W/ Booster (Zosilnenie): 3600 W |

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



Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.



Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé použitie

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

Prvé čistenie

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

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

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

5 Používanie platne

Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

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

Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

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

Výhody indukčného varenia

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

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

Pre bezpečnú prevádzku:

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

Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom

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

Vhodné hrnce/panvice:

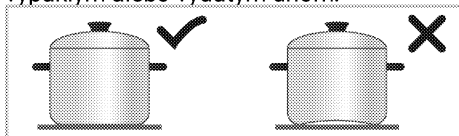
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované oceľové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

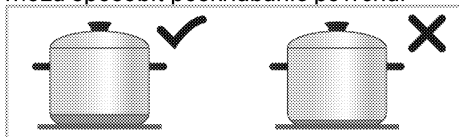
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

Odporúčania:

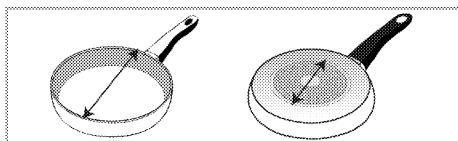
- Používajte iba hrnce/panvice s plochým dnom. Nepoužívajte hrnce/panvice s vypuklým alebo vydutým dnom.



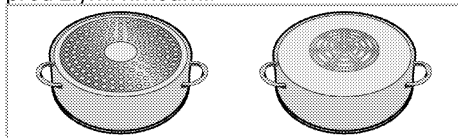
- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.



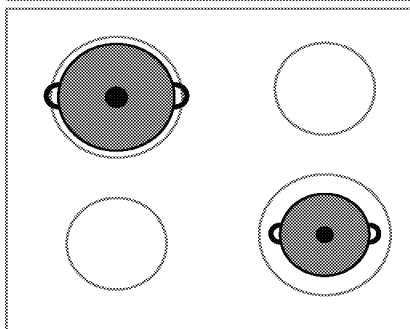
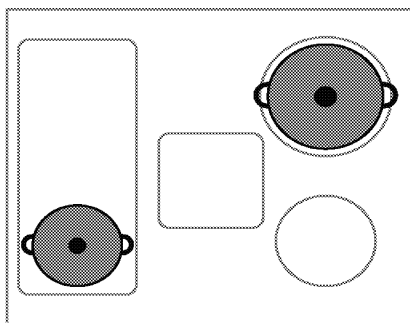
- Podstavec niektorých hrncov/panvic má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť detekované veľkými indukčnými doskami.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



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



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



Test hrncov/panvic

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

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

Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

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

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

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

Automatická detekcia varných nádob / panvíc

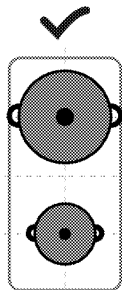
Keď na varnú dosku umiestnite hrnce / panvice kompatibilné s indukčnou doskou, varná doska automaticky zistí, na ktorú varnú dosku sú hrnce / panvice umiestnené, a poskytne pokyny na ovládacom paneli.

Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)

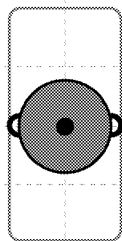
Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete používať ako samostatné varné dosky navzájom

nezávislé pre svoje menšie hrnce / panvice. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie varenia s vašimi veľkými hrncami.

Ako dve nezávislé varné zóny

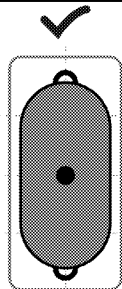


Varné zóny so širokou plochou majú dve varné zóny, prednú a zadnú. Tieto zóny môžete použiť ako dve nezávislé varné zóny pre rôzne úrovne teploty s dvoma rôznymi hrncami / panvicami. Umiestnite hrnce / panvice ich centrováním na samostatné varné zóny.



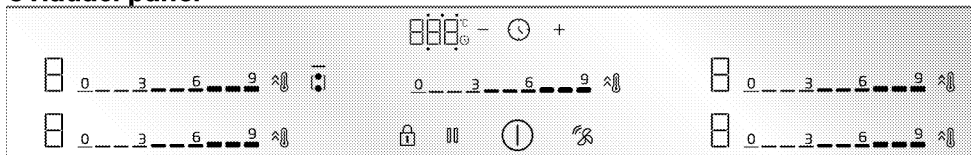
Pri varení s jedným hrncom alebo panvicami ho umiestnite do stredu prednej alebo zadnej varnej zóny. Neumiestňujte hrnce / panvice do stredu varnej zóny.

Ako jedna varná zóna



Pri varení na veľkých hrncoch / panviaciach umiestnite hrnce tak, aby pokrývali stredu oboch varných zón a aby boli vycentrované na varnej zóne.

Ovládací panel

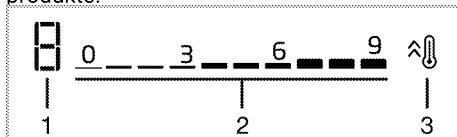


Tlačidlá a symboly

- : Kontrolka indikujúce stlačenie príslušného tlačidla
- Ⓜ : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🔒 : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 👤 : Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom
- 🔥 : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- 🔒 : Tlačidlo Clean Lock
- 🕒 : Tlačidlo časovača
- ⊕ : Tlačidlo zvýšenia časovača
- ⊖ : Tlačidlo zníženia časovača
- 🌀 : Tlačidlo spojenia Varnej dosky-Odsávača pár *

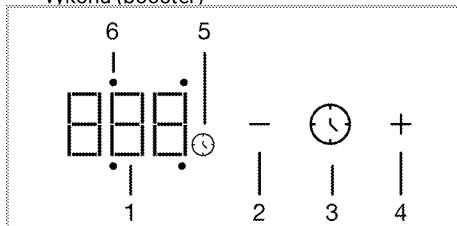
* Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.



Displej Varnej zóny

- 1 Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny
- 2 Oblasť nastavenia úrovne teploty
- 3 Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)



Zobrazenie časovača

- 1 Kontrolka časovača
- 2 Tlačidlo zníženia časovača
- 3 Tlačidlo časovača
- 4 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 5 Symbol časovača
- 6 LED kontrolka prevádzky časovača príslušnej varnej zóny

Všeobecné varovania pre ovládací panel

- 📘 Toto zariadenie sa ovláda dotykovým ovládacím panelom. Každá operácia vykonaná na dotykovom ovládacím paneli je potvrdená zvukovým signálom.
- 📘 Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.
- 📘 Varná doska sa automaticky vráti do pohotovostného režimu, ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu operáciu.
- 📘 Spotrebič sa zobrazí upozornenie "FF" z bezpečnostných dôvodov, ak sa budete dlho dotýkať niektorej klávesy (tlačítko 🔒).
- 📘 Svetlo — na aktivovaných alebo vybraných klávesoch svieti.

Zapnutie varnej dosky

1. Dotknite sa klávesy Ⓜ na ovládacom paneli.

» Varná doska je pripravená na použitie.

Vypnutie varnej dosky

1. Dotknite sa klávesy Ⓜ na ovládacom paneli.

» Varná doska sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

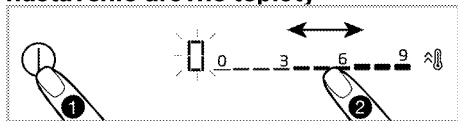
Kontrolka zostatkového tepla

Na ovládacom paneli sa pre každú zónu varnej dosky nachádza kontrolka tepla. Táto kontrolka označuje, že je varná doska stále horúca, napriek tomu, že je vypnutá. Nedotýkajte sa príslušných varných dosiek, kým kontrolka zostatkového tepla nezmlzne.

| Symbol | Popis |
|--------|----------------|
| H | Vysoká teplota |
| h | Nízka teplota |

i V prípade výpadku prúdu kontrolka zvýšeného tepla nesvieti a nevaruje používateľa pred horúcou varnou doskou.

Zapnutie varnej dosky (varných zón) a nastavenie úrovne teploty



1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy ①.

» Na displeji zóny varnej dosky sa zobrazí symbol "0".

2. Podľa toho, čo chcete zapnúť, dotykom oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň teploty medzi "0" a "9".

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

Vypnutie varnej dosky:

Vybranú zónu varnej dosky je možné vypnúť 2 rôznymi spôsobmi:

1. **Nastavením teploty na „0“**

Varnú dosku môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na "0".

2. **Použitím funkcie časovača vypnutia pre požadovanú varnú zónu**

Po uplynutí nastaveného času, časovač vypne pripojenú varnú dosku. Na všetkých displejoch bude zobrazené "0" alebo „00". Symbol ⌚ na displeji varnej dosky zmizne.

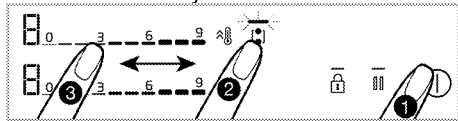
Nastavenie časovača pre zónu varnej dosky je popísané v nasledujúcich kapitolách.

Kombinácia varných zón so širokým povrchom (flexi) (ak sú na Vašej varnej doske k dispozícii varné zóny so širokým povrchom)

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy ①.

2. Dotknite sa klávesy ②.

» Na displeji ľavej varnej zóny sa zobrazí 0 a svetlo — z klávesy ② sa rozsvieti.



3. Dotykom oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň teploty medzi 0 a 9.

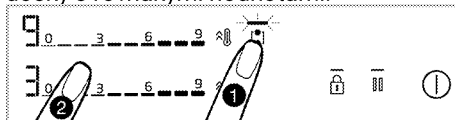
Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

» Varná doska začne pracovať. Ak je vybraná iná varná doska alebo ak počkáte 10 sekúnd bez akýchkoľvek činností, svetlo — klávesy ② zhasne.

i Ako príklad sú uvedené varné dosky so širokou plochou vľavo. Ak na vašom prístroji majú široké plochy varné dosky vpravo, to isté platí pre varné dosky vpravo.

Kombinácia varných zón so širokým povrchom (flexi), zatiaľ čo jeden alebo oba z ľavých varných zón sú v prevádzke (ak sú na vašej varnej doske k dispozícii varné zóny so širokým povrchom)

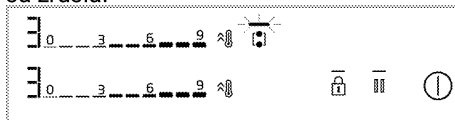
Zatiaľ čo jedna alebo obe varné zóny vľavo fungujú osobitne, môžete obe varné zóny skombinovať aktiváciou varnej zóny so širokým povrchom. Týmto spôsobom môžete prevádzkovať širší povrch varnej dosky s rovnakými hodnotami.



1. Pokiaľ je jedna alebo obe zóny vľavo v prevádzke, dotknite sa klávesy ②.

» Na oboch displejoch zóny varnej dosky sa zobrazí zóna varnej dosky s nižším stupňom a svetlo — klávesy ② sa rozsvieti.

» Kombinované varné dosky pokračujú v prevádzke s teplotou zóny, ktorá je na nižšom stupni, a prípadne s nastavenou hodnotou časovača. Hodnoty teploty a časovača zóny varnej dosky, ktorá mala pred kombináciou vyššiu hodnotu teploty, sa zrušia.



» Ak chcete neskôr zmeniť hodnotu teploty, nastavte požadovanú hodnotu teploty v oblasti nastavenia.



Vypnutie varných zón so širokým povrchom (ak sú na vašej varnej doske k dispozícii varné zóny so širokými povrchmi)

Dotykom klávesy  môžete varné zóny oddeliť a vypnúť.

Nastavenie zosilnenia výkonu (BOOSTER)


Zosilňovač môžete použiť na zahriatie na maximálny výkon. Na tejto pozícii však neodporúčame dlhodobé varenie. Zosilnený výkon nemusí byť k dispozícii na všetkých varných doskách. Po uplynutí doby pre nastavenie zosilneného výkonu (pozri tabuľku Limity prevádzkových období) sa varná doska vypne.

Priama voľba zosilneného výkonu (BOOSTER):


1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy .
2. Dotknite sa klávesy  varnej dosky, ktorú chcete zapnúť.

Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny blikajú 3 svetlá. Po uplynutí doby pre nastavenie zosilneného výkonu (pozri tabuľku Limity prevádzkových období) varná doska bude pokračovať v prevádzke na najvyššej úrovni teploty.

Voľba zosilneného výkonu (BOOSTER), keď je varná zóna aktívna:

1. Dotknite sa klávesy  keď je varná doska zapnutá a príslušná zóna varnej dosky pracuje na konkrétnej úrovni.
2. Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny blikajú 3 svetlá. Po uplynutí doby pre nastavenie Zosilneného výkonu, varná doska bude pokračovať v prevádzke na najvyššej úrovni teploty.

Vypnutie zosilneného výkonu (BOOSTER) pred vypršaním platnosti nastavenia:

Zosilnený výkon môžete kedykoľvek vypnúť dotykom klávesy . Zóna varnej dosky naďalej bude pracovať pri najvyššej hodnote teploty. Prejdite na 0 dotykom oblasti nastavenia aktívnej zóny varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti ju vypnite.


Zámok čistenia



Zámok na čistenie umožňuje používateľovi vykonať čistenie v krátkodobom intervale,

pretože keď je varná doska zapnutá, znemožňuje stlačenie všetkých klávesov na ovládacom paneli. Počas tohto obdobia spotrebič nečerpá energiu.



Aktivácia zámku čistenia



1. Keď je varná doska zapnutá pridržte prst na klávesy .

»  Rozsvieti sa svetlo. Na displeji varnej zóny sa bude zobrazovať symbol "🔒". Počas tejto doby nie je možné používať žiadne iné klávesy, ako kláves .




Deaktivácia zámku čistenia

Pre deaktiváciu zámku čistenia pridržte prst na klávesy .  Svetlo zoslabne a zámok čistenia bude deaktivovaný.




Zámok tlačidiel

Keď je varná doska zapnutá alebo vypnutá, môžete aktivovať blokovanie kláves, aby ste zabránili neúmyselnej zmene funkcií.




Aktivácia zámku kláves

1. Zámok klávesov aktivujete dotykom klávesy  kým nezaznie jeden signál. Svetlo  klávesy  bude blikat a všetky varné zóny budú zablokované.



Keď je zámok tlačidiel v prevádzke, je aktívne len tlačidlo . Keď sa dotknete inej klávesy, svetlo  klávesy  blikaním indikuje, že zámok tlačidiel je aktívny. Ak varnú dosku vypnete, keď sú klávesy zablokované, pre opätovné zapnutie varnej dosky je potrebné zámok tlačidiel deaktivovať.

Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Pridržte stlačenú klávesu , kým nezaznie jeden signál. Činnosť bude potvrdená zvukovým signálom. Svetlo  klávesu  zhasne a zámok klávesov sa deaktivuje.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčí varenie. Po celú dobu varenia sa nemusíte venovať varnej doske. Po zvolenom období sa varná doska automaticky vypne.

Aktivácia časovača



1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy ①.
2. Podľa toho, čo chcete zapnúť, dotykom oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň požadovanej teploty.
3. Časovač aktivujete dotykom tlačidla ③. „00“ bude svietiť a symbol ④ začne blikať.
4. Na displeji časovača sú okolo „00“ zobrazené 4 LED diódy aktivity. Ak chcete na zóne varnej dosky nastaviť časovač, dotknite sa klávesy ⑤ pre výber príslušnej strany varnej zóny.
5. Požadovanú dobu nastavte dotykom tlačidiel + / -. + Časovač môžete tiež posunúť rýchlejšie dlhým dotykom tlačidla + alebo -.

Po určitom čase blikania, symbol ④ na displeji varnej zóny bude nepretržite svietiť. Keď symbol ④ nepretržite svieti, znamená to, že funkcia je aktivovaná.

i Časový spínač sa môže používať iba na varných doskách, ktoré sú v prevádzke.

i Vyššie uvedený postup opakujte pre ďalšie varné dosky, pre ktoré chcete nastaviť časovač.

i Časovač nie je možné nastaviť bez výberu zóny varnej dosky a úrovne teploty zóny varnej dosky.

i Pokiaľ je časovač aktívny, čas nastavený pre zvolenú zónu varnej dosky sa zobrazuje na displeji časovača.

Vypnutie časovačov

Po uplynutí nastaveného času sa varná doska automaticky vypne a vydá zvukové znamenie. Zvukové znamenie vypnete dotykom ľubovoľného klávesu.

Predčasné vypnutie časovačov

Ak je časovač vypnutý predčasne, varná doska pokračuje v činnosti s nastavenou teplotou, kým nebude vypnutý.

Vypnutie znížením nastavenia časovača na úroveň „00“:

1. Dotykom tlačidla ④ vyberte časovač príslušnej varnej dosky.
2. Počkajte, kým sa na displeji časovača zobrazí symbol „00“ po dotyku tlačidla ⑤ na zníženie hodnoty. Časovač môžete tiež posunúť rýchlejšie dlhým dotykom tlačidla ⑤.

Na displeji varnej zóny bude určitý čas blikať symbol ④, následne s vypne úplne a časovač sa zruší.

Funkcia stop

Pomocou tejto funkcie môžete zastaviť všetky funkcie varnej dosky (**okrem časovača**) na úrovni 1..

i Ak je pre ktorúkoľvek zónu varnej dosky nastavený časovač, počas funkcie zastavenia bude časovač pokračovať v činnosti.

i Ak stlačíte tlačidlo ⑥, keď je na centrálnej varnej zóne aktívne automatické varenie, funkcia automatického varenia sa zruší.

1. Keď je vaša varná doska zapnutá, dotknite sa tlačidla ⑥.

Všetky varné zóny, ktoré sú v prevádzke, naďalej budú fungovať na úrovni 1..

2. Dotknite sa tlačidla ⑥ znova, aby ste všetky zastavené zóny varnej dosky uviedli do predchádzajúceho nastavenia.

Nastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť správu napájania, čas zvukových signálov konca varenia a nastavenia pripojenia Varnej dosky - Odsávača pár.

- ☐F1: Nastavenie správy napájania
- ☐F2: Čas zvukového signálu konca varenia
- ☐F3: Nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár

1- Nastavenie správy napájania (☐F1)

Touto funkciou môžete nastaviť celkový výkon varnej dosky podľa želania.

1. Zapnite varnú dosku dotykom klávesy ① a vypnite ju opätovným dotykom klávesy ①.
2. Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy ⑦/⑧/⑨/⑩.
- » Na displeji časovača ☐F1, na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí "9".
3. Dotknutím sa oblasti nastavenia oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň výkonu (pozri Tabuľka - Úroveň správy napájania) medzi. "1" a "9".
4. Potvrďte zvolené nastavenie úrovne dotykom tlačidla ①.

» Vaša varná doska sa vypne a začne pracovať s nastavením celkového výkonu na zvolenej úrovni.

„Správa napájania“ obsahuje 9 rôznych úrovní výkonu (pozri tabuľku - Úroveň správy napájania).

Tabuľka - Úroveň správy napájania

| Úroveň riadenia napájania | Celkový príkon |
|---------------------------|----------------|
| 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 Celková hodnota výkonu pre úroveň riadenia napájania 5, 6, 7, 8, 9 je 3,6 kW u výrobkov s maximálnym celkovým výkonom 3,6 kW.

2- Nastavenie času zvukového signálu konca varenia (CFI)

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť požadovaný čas signalizácie konca varenia varnej dosky.

- Zapnite varnú dosku dotykem klávesy **I** a vypnite ju opätovným dotykem klávesy **I**.
- Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy **0/|||**/**0/|||**.
» Na displeji časovača sa zobrazí predvolené nastavenie **CFI**.
- Ak chcete nastaviť zvukový signál varenia a odoslania, raz a dotknite klávesy **|||**.
» Na displeji časovača **CFI**, na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí **"2"**.
- Dotknutím sa oblasti nastavenia oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte nastavenie času signálu (pozri Tabuľka - Čas zvukového signálu konca varenia) medzi **"0"** a **"3"**.

Tabuľka - úroveň prevádzky odsávača pár

| Prevádzková úroveň odsávača pár | Svietidlo | Odsávač pár (Varenie na jednej varnej zóne) | Odsávač pár (Varenie na 2 alebo viacerých varných zónach) | Vyprázdnenie |
|---------------------------------|-----------|---|---|--------------|
| 0 | vypnuté | vypnuté | vypnuté | vypnuté |
| 1 | svetlo | vypnuté | vypnuté | vypnuté |
| 2 | svetlo | vypnuté | L1 | L1 |
| 3 | svetlo | L1 | L1 | L1 |

5. Dotknutím sa klávesy **I** potvrdte nastavenie času zvukového signálu konca varenia.

» Vaša varná doska sa vypne a začne pracovať s nastavením času signálu na zvolenej úrovni.

i Predvolená hodnota z výroby pre nastavenie času zvukového signálu konca varenia je štandardne 2. úroveň.

Tabuľka - Nastavenie času zvukového signálu konca varenia

| Úroveň zvukového signálu konca varenia | Doba zvukového signálu konca varenia |
|--|--------------------------------------|
| 0 | 15 sekúnd |
| 1 | 30 sekúnd |
| 2 | 1 minúta |
| 3 | 2 minút |

3- Nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár (CFI)






Pomocou tejto funkcie môžete pripojiť varnú dosku a odsávač pár, pre umožnenie ich automatickej spolupráce.

- Zapnite varnú dosku dotykem klávesy **I** a vypnite ju opätovným dotykem klávesy **I**.
- Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy **0/|||**/**0/|||**.
» Na displeji časovača sa zobrazí predvolené nastavenie **CFI**.
- Dotknite sa dvakrát klávesy **|||** pre nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár.
» Na displeji časovača **CFI**, na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí **"4"**.
- Dotknutím sa oblasti nastavenia oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň prevádzky odsávača pár (pozri Tabuľka - úroveň ovládania odsávača pár) medzi **"0"** a **"7"**.
- Dotknutím sa klávesy **I**, potvrdte nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár.
» Vaša varná doska sa vypne a začne pracovať s vybranou úrovňou prevádzky varnej dosky.

| Prevádzková úroveň odsávača pár | Svietidlo | Odsávač pár (Varenie na jednej varnej zóne) | Odsávač pár (Varenie na 2 alebo viacerých varných zónach) | Vypráňanie |
|---------------------------------|-----------|---|---|------------|
| 4 | svetlo | L1 | L1 | L2 |
| 5 | svetlo | L1 | L2 | L2 |
| 6 | svetlo | L1 | L2 | L3 |
| 7 | svetlo | L2 | L2 | L3 |

Nastavenie úrovne prevádzky odsávača pár nad varnou doskou

Pri tomto nastavení môžete nastaviť úroveň prevádzky odsávača pár nad varnou doskou.

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy .
2. Dotknite sa klávesy  asi na 3 sekundy.
» Svetlo  klávesy  sa rozsvieti.
3. Klepnite na klávesu , kým sa nedosiahne požadovaná úroveň činnosti pre odsávač pár.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných dosiek

Princíp prevádzky: Indukčný ohrievač ohrieva hrniec priamo vďaka svojmu princípu činnosti. Oproti iným typom varných dosiek má teda veľa výhod. Funguje efektívnejšie a povrch varnej dosky je chladnejší.

Vaša indukčná varná doska je vybavená vynikajúcim bezpečnostným systémom, ktorý zabezpečí prevádzku s maximálnou bezpečnosťou.

- i** Vaša varná doska môže byť podľa modelu vybavená varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm s indukčnou funkciou. Vďaka indukčnej funkcii každá varná zóna automaticky detekuje na ňu položený hrniec. Energia sa vyskytuje iba na kontaktnej ploche hrnca, a preto sa spotrebúva minimálna úroveň energie.

Systém automatického vypínania

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

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

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

Tabuľka č. 1 Automatické obdobia vypínania

| Úroveň teploty | Automatické doba vypínania - hodiny |
|----------------|-------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| Rýchly ohrev | 10 minút |

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

Ochrana proti prehriatiu

Vaša varná doska je vybavená niekoľkými senzormi, ktoré zaisťujú ochranu pred prehriatím. V prípade prehriatia môžete pozorovať nasledovné:

- Zóna varnej dosky, ktorá je v prevádzke, sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň sa môže znížiť. To sa však na displeji neodráža.

Systém ochrany proti pretečeniu

Vaša varná doska je vybavená systémom ochrany proti pretečeniu. V prípade akéhokoľvek pretečenia ovládacieho panela z akéhokoľvek dôvodu systém automaticky preruší napájanie a vypne tak vašu varnú dosku. V tom prípade sa na displeji zobrazí symbol "F".

Presné nastavenie výkonu

Indukčná varná doska na základe jeho princípu fungovania, reaguje na vydané príkazy okamžite. Jeho nastavenie výkonu sa mení veľmi rýchlo. Okamžitým vypnutím prístroja tak zabránite pretečeniu jedla (voda, mlieko), ktoré má čoskoro pretekať.

6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.
- Pred vyprážením jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážením sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

7 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie o čistení

▲ Všeobecné upozornenia

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

Pre varnú dosku:

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

Inox a nehrdzavejúce povrchy

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

prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.

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

Sklenené povrchy

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

Plastové diely a lakované povrchy

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

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

Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

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

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

Čistenie ovládacieho panela

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

8 Riešenie problémov

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

Výrobok nefunguje.

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

Na obrazovke varnej zóny sa objaví symbol "□" a "□" alebo "□".

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

Vybraná varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

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

Hrnec sa nezahrieva, aj keď je varná zóna zapnutá.

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

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

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

Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

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

Možné zvuky a dôvody

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

Chybové kódy / dôvody a možné riešenia - Pre varnú dosku

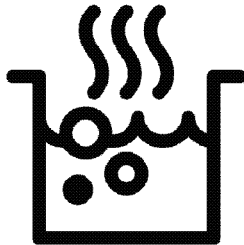
| Chybové kódy | Dôvody chyby | Možné riešenia |
|--------------|---|---|
| E 22 E 26 | Indukčný varič je prehriaty. | Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Chyba bude vyriešená, keď teplota sporáka klesne pod dané limity. |
| E 46 | Jedno alebo viac tlačidiel je stlačených dlhšie ako 10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

| Chybové kódy | Dôvody chyby | Možné riešenia |
|----------------------|---|--|
| E 48 E 49 E 51 | Chyba snímača na indukčnej doske. | Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie. |
| E 52 - E 57 | Chyba vysokej teploty na indukčnej doske. | Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie. |
| E 58 - E 59 | V režime automatického varenia sa vyskytla chyba snímača / chyba vysokej teploty. | Vypnite indukčnú varnú dosku a počkajte, kým nevychladne. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte autorizovaný servis. |
| FF | Mohlo byť dlhodobo stlačené niektoré z klávesov. | Keď bolo prerušené dlhé stlačenie niektorej z klávesov, |
| | Hrniec môže presahovať cez riadiacu jednotku. | Keď hrniec presahuje cez riadiacu jednotku, |
| | Riadiaca jednotka môže byť znečistená potravinami/tekutinami. | Po vyčistení zvyškov jedla/tekutín chyba zmizne. |

beko

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL



RECIKLIRANI PAPIR in
PAPIR ZA RECIKLIRANJE

Spoštovani kupec,

Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.

Beko Hvala, ker ste izbrali ta izdelek. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter shranite dokumentacijo za kasnejšo uporabo. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila. Upoštevajte vsa navodila, informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik.

Upoštevajte vsa opozorila in opozorila v uporabniškem priročniku. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila.

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

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



Nevarnost, ki lahko privede do opeklin zaradi stika z vročimi površinami.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



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

1 Varnostna navodila 4

| | |
|---|---|
| Namen uporabe | 4 |
| Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali | 4 |
| Varnost pri uporabi elektrike | 5 |
| Varnost pri transportu | 6 |
| Varnost pri namestitvi | 6 |
| Varnost pri uporabi | 6 |
| Opozorila glede temperature | 7 |
| Uporaba dodatkov | 7 |
| Varnost pri peki | 7 |
| Indukcija | 8 |
| Varnost pri vzdrževanju in čiščenju | 8 |

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 9

| | |
|---|---|
| Uredba glede odpadkov | 9 |
| Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov | 9 |
| Odstranjevanje embalaže | 9 |
| Priporočila za varčevanje z energijo | 9 |

3 Vaša naprava 10

| | |
|--|----|
| Predstavitev izdelka | 10 |
| Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba | 10 |

| | |
|--|----|
| Upravljanje kuhalne plošče | 10 |
| Splošne informacije kuhalne plošče | 11 |
| Tehnični podatki | 12 |

4 Pri prvi uporabi 13

| | |
|---------------------|----|
| Prvo čiščenje | 13 |
|---------------------|----|

5 Uporaba plošče 14

| | |
|--|----|
| Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče | 14 |
| Nadzorna plošča | 17 |

6 Splošne informacije o peki 23

| | |
|---|----|
| Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči | 23 |
| Kuhalni pult | 23 |

7 Vzdrževanje in čiščenje 24

| | |
|--------------------------------------|----|
| Splošne informacije o čiščenju | 24 |
| Čiščenje kuhalne plošče | 25 |
| Čiščenje upravljalne plošče | 25 |

8 Odpravljanje težav 26

1 Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
- Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
- Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
- ⚠ Namestitev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- ⚠ Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
- ⚠ Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
- ⚠ Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.

⚠ Namen uporabe

- Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.

⚠ Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- Ročaje loncev in kozic postavljajte postrani na delovni površini, tako da jih otroci ne morejo doseči in se opeči.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- (Če ima vaš izdelek vtič) Preden napravo zavržete, zaradi varnosti otrok odklopite vtič in poskrbite,

da naprava ne bo več delovala.

Varnost pri uporabi elektrike

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo učinka vročine iz pečice). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Vtič priključite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima napajalnega kabla) Uporabite priključni kabel, ki

je določen v razdelku Tehnični podatki.

- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
 - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
 - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- (Če ima vaš izdelek vtič)
- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
 - Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlečete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.
 - Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.

Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Aparat tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite premične dele aparata pred poškodbami.
- Vse dele aparata preglejte glede poškodb, nastalih med transportom.

Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.

Varnost pri uporabi

- Po vsaki uporabi izključite napravo.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V

- primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
 - Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
 - Naprave ne uporabljajte v primerih nepriselnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
 - V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
 - Litoželezna, aluminijasta posoda ali posoda s poškodovanim ali grobim dnom lahko opraska stekleno površino. Ko jemljete posodo s kuhalne plošče, jo dvignite in je ne vlecite po površini.
 - Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina kuhalne plošče in dno loncev vedno suha.
 - Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanjega časovnega stikala.

Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Med delovanjem aparata so izpostavljeni deli vroči. Ne dotikajte se aparata in grelcev. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.

Uporaba dodatkov

- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo,

temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.

- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.



Indukcija

- Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Za podrobne informacije glejte razdelek Izbira posode.
- Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.
- Po uporabi izključite kahalno mesto na upravljalni plošči in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne polagajte na kahalno površino, saj lahko postanejo vroči.

- Kovinski predmeti, shranjeni v predalih pod kahalno ploščo, se lahko med dolgotrajno in intenzivno uporabo zelo segrejejo. Ne shranjujte kovinskih predmetov v predalih pod kahalno ploščo.
- Na indukcijsko kahalno ploščo ne postavljajte elektronskih izdelkov, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki, računalniki. Vaš izdelek se lahko poškoduje.



Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, saj lahko to povzroči električni udar.
- Sol, ostanki sladkorja na dnu pekačev ali drugi delci lahko povzročijo praske in razpoke na steklu. Preden vstavite posodo, preverite, ali je dno posode čisto. Steklokeramična plošča naj bo vedno čista.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

Uredba glede odpadkov

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti. Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

Odstranjevanje embalaže

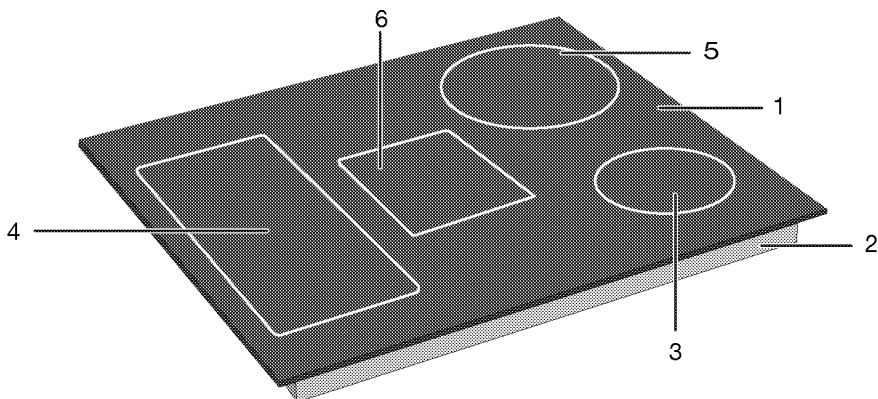
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

Priporočila za varčevanje z energijo

- Podatke o energetske učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku. Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.
- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
 - 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
 - Uporabite lonce in kozice s pokrovi, njihova velikost naj bo primerna za posamezno kuhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
 - Kuhalne površine in podlage za kuhanje naj bodo čiste. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhališčem in dnom lonca.

3 Vaša naprava

Predstavitev izdelka

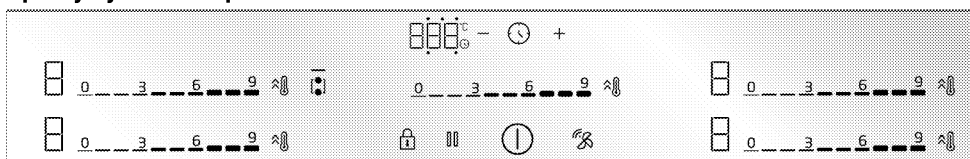


- | | | | |
|---|---------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Steklena kuhalna površina | 4 | Indukcijsko kuhavno mesto |
| 2 | Nižje ohišje | 5 | Indukcijsko kuhavno mesto |
| 3 | Indukcijsko kuhavno mesto | 6 | Indukcijsko kuhavno mesto |

Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba

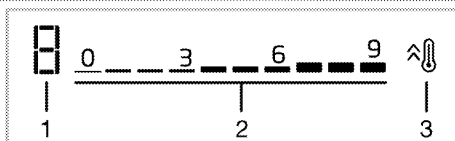
Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.

Upravljanje kuhalne plošče



Tipke in simboli

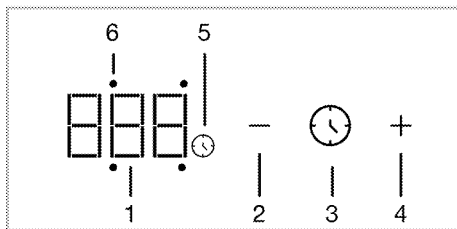
- : Indikatorska lučka, ki kaže, da je bila določena tipka pritisnjena
- ⌚ : Tipka za vklop/izklop
- 🔒 : Tipka za zaklepanje
- 🔥 : Tipka za kombinacijo širokega kuhalnega mesta
- 🔥 : Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelna moč (booster)
- 🔒 : Tipka za zaklepanje pri čiščenju
- ⌚ : Tipka časovnika
- ⊕ : Tipka za povečanje časa
- ⊖ : Tipka za zmanjšanje časa
- 🔌 : Tipka za povezavo med štedilnikom in napo *



Prikaz kuhalnega mesta

- 1 Prikaz temperature posameznega kuhalnega mesta
- 2 Področje nastavitve temperature
- 3 Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelna moč (booster)

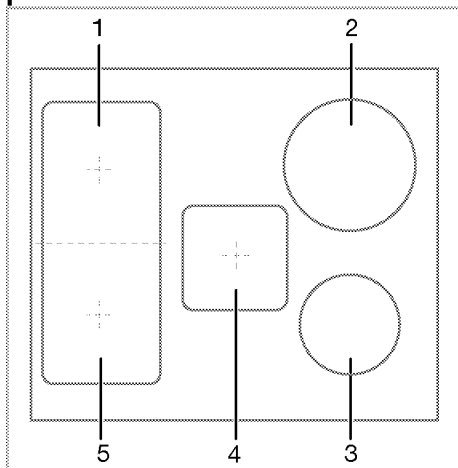
* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.



Prikaz časovnika

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

Splošne informacije kuhhalne plošče



- 1 Zadaj levo - Indukcijsko kuhhalno mesto
- 2 Zadaj desno - Indukcijsko kuhhalno mesto
- 3 Spredaj desno - Indukcijsko kuhhalno mesto
- 4 Srednji - Indukcijsko kuhhalno mesto
- 5 Spredaj levo - Indukcijsko kuhhalno mesto

Vaša kuhhalna plošča je opremljena s kuhhalnimi površinami s širokimi površinami (Flexi površine). To kuhhalno površino lahko upravljate kot samostojna kuhhalna polja, ki so neodvisna druga od druge. Za ta kuhhalne polja lahko aktivirate funkcijo kombiniranja in jih lahko pretvorite v eno kuhhalno polje pri kuhanju z velikimi posodami. Uporaba ustreznih posod za ta kuhhalna polja in funkcija kombiniranja so opisane v razdelku "Kako uporabljati kuhhalno ploščo".

Tehnični podatki

Splošni podatki

| | |
|---|--|
| Zunanje mere aparata (višina x širina x globina) | 48,2 mm*/780 mm/520 mm |
| Vgradne mere kuhalne plošče (višina x širina x globina) | 750 (+2)mm /490 (+2)mm |
| Napetost in frekvenca | 1N~220-240 V/2N~380-415 V ;50/60 Hz |
| Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ² |
| Skupna poraba energije | maks. 7,4 kW |

Čečilnik

| | |
|---------------|---|
| Zadaj levo | Indukcijsko kuhhalno mesto |
| Mera | 180 mm |
| Moč | 1500 W / Booster (hitro predgrevanje): 2000 W |
| Spredaj levo | Indukcijsko kuhhalno mesto |
| Mera | 180 mm |
| Moč | 1500 W / Booster (hitro predgrevanje): 2000 W |
| Spredaj desno | Indukcijsko kuhhalno mesto |
| Mera | 145 mm |
| Moč | 1500 W / Booster (hitro predgrevanje): 2200 W |
| Zadaj desno | Indukcijsko kuhhalno mesto |
| Mera | 210 mm |
| Moč | 2400 W / Booster (hitro predgrevanje): 3700 W |
| Srednji | Indukcijsko kuhhalno mesto |
| Mera | 190x210mm |
| Moč | 2400W/ Booster (hitro predgrevanje): 3600 W |

* Višina kuhalne plošče, navedena v tabeli tehničnih podatkov, je merjena od osnove do zgornje površine pokrova.



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



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



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

4 Pri prvi uporabi

Pred prvo uporabo vašega aparata priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

Prvo čiščenje

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

OPOMBA Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

OPOMBA Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

Splošna opozorila

- Ne dovolite, da bi na kuhalno ploščo padli predmeti. Tudi majhni predmeti, kot so solniki, lahko poškodujejo kuhalno ploščo. Ne uporabljajte razpokanih kuhalnih plošč. Voda lahko prodre skozi te razpoke in povzroči kratek stik. Če je površina kakor koli poškodovana (npr. Vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato pa pokličite pooblaščen servis, da odklopi izdelek, da zmanjša nevarnost električnega udara.
- Na kuhalni plošči ne uporabljajte posod/ponev z neravnim dnom.
- Posod/ponev ne segrevajte praznih. Posode in kuhalna plošča se lahko poškodujejo.
- Po vsaki uporabi vedno izklopite gorilnike kuhalne plošče.
- Kuhalno ploščo lahko poškodujete, če jo uporabljate brez posod/ponev. Po vsakem opraviilu vedno izklopite kuhalno ploščo.
- Po vsaki uporabi bo kuhalna površina vroča, zato ne postavljajte plastičnih posod / posod na kuhalno površino. Tak material na površini takoj očistite.
- Nenadne spremembe temperature na stekleni kuhalni površini lahko povzročijo poškodbe, pri kuhanju pazite, da ne razlijete hladne tekočine.
- Dajte primerno količino hrane v posode in ponve. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod/ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebnem.
- Pokrovil posod in ponev ne postavljajte na gorilnike/polja.
- Posode postavite na sredino gorilnika/polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik/polje, je ne drsajte proti zelenemu gorilniku; ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

Načelo delovanja indukcijske kuhalne plošče

Indukcijska kuhalna plošča je kot odprt krog. Vezje se zaključi, ko nanj postavite posode za kuhanje, primerne za indukcijsko kuhanje, elektronski sistem pod stekleno površino pa ustvari magnetno polje. Kovinsko dno loncev / posod se segreva z

jemanjem energije iz tega magnetnega polja. Tako toplota ne nastaja na površini kuhalnega polja, temveč neposredno na posodah/ponvah nad poljem. Steklena površina se segreva s toploto samih posod/ponev.

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

Za varno delovanje:

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

hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

Posode/ponve

Uporabljajte feromagnetne kakovostne posode/ponve, na katerih je oznaka ali opozorilo, da je združljiva z indukcijo, samo na indukcijski plošči. Na splošno velja, da večja kot je vsebnost železa, boljše bodo posode/ponve. Osnovni premer posode za kuhanje mora ustrezati indukcijskemu območju. Priporočene velikosti so navedene spodaj.

Primerne posode/ponve:

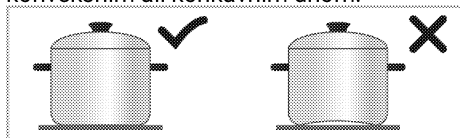
- Litoželezne posode/ponve
- Posode/ponve iz emajliranega jekla
- Posode/ponve iz jekla in nerjavečega jekla (z oznako ali opozorilom, da je združljiva z indukcijo)

Neprimerne posode/ponve:

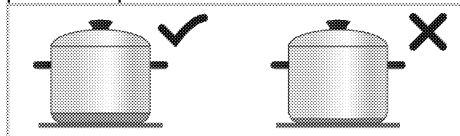
- Aluminijaste posode/ponve
- Bakrene posode/ponve
- Posode/ponve iz medenine
- Steklene posode/ponve
- Lončene posode
- Keramika in porcelan

Priporočila:

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

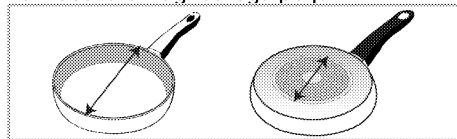


- Uporabljajte le posode/ponve z tankim obdelanim dnom. Če uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa. Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.

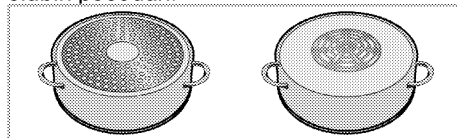


- Dno nekaterih posod/ponev ima feromagnetno polje manjše od njegovega premera. In kuhalna plošča ogreva samo to polje. Zato se toplota ne razporedi enakomerno in kuhanje se upočasni.

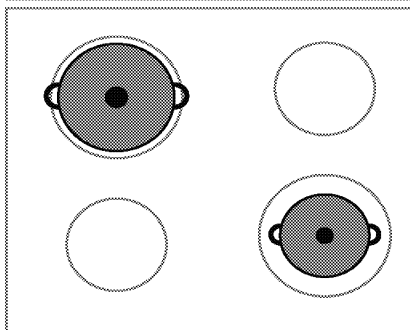
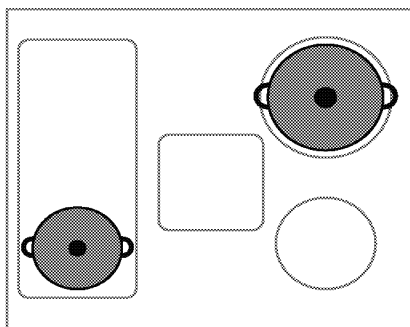
Takšnih posod/ponev morda ne bodo zaznala velika indukcijska polja. Tako je treba kuhalno polje izbrati glede na velikost feromagnetnega polja.



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



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



Test posod/ponev

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

1. Združljiv je, če dno vaše posode drži magnet.

2. Združljiv je, če "□" in "□" ali "□" ne utripa, ko postavite svojo posodo na kuhhalno polje in vklopite kuhhalno ploščo.

Priporočene velikosti posod/ponev

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

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

Obnašanje vrenja se lahko razlikuje glede na vrsto lonca, velikost posode in velikost kuhališča. Za bolj homogeno vedenje vrenja lahko uporabimo eno stopnjo večje kuhališče. Uporaba večjega kuhališča ne povzroči zapravljanja energije na indukcijskih kuhhalnih ploščah, ker se toplota ustvarja samo v ustreznem območju lonca.

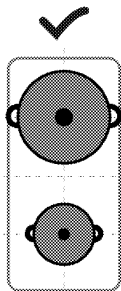
Samodejno zaznavanje posod/ponev

Ko na kuhhalno ploščo postavite posodo/ponev, združljivo z indukcijo, kuhhalna plošča samodejno zazna, na katero kuhhalno polje je nameščena posoda/ponev in poda navodila na upravljalni plošči.

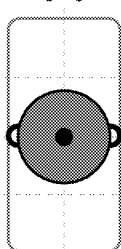
Kuhhalno polje s široko površino (flexi)

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

Kot dve neodvisni kuhhalni polji

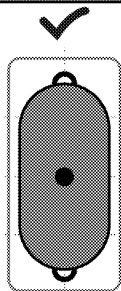


Kuhhalna polja s široko površino imajo dve kuhhalni polji, spredaj in zadaj. Ta polja lahko uporabite kot neodvisna kuhhalna polja za dve različni stopnji temperature z dvema različnima posodama/ponvama. Posode/ponve postavite na sredino vsakega kuhhalnih polj.



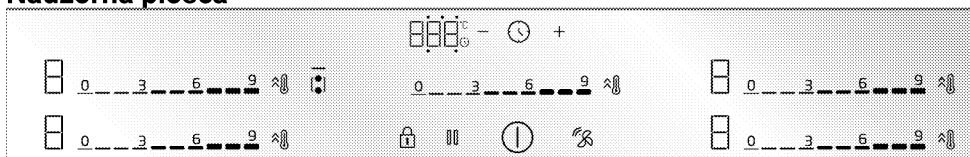
Za kuhanje z eno posodo/ponev jo postavite na sredino med sprednjim in zadnjim kuhhalnim poljem. Ne postavite posode/ponve na sredino kuhhalnega polja.

Kot eno samo kuhhalno polje



Za kuhanje z veliko posodo/ponev, postavite posodo/ponev tako, da pokrije sredino obeh kuhhalnih polj in je na sredini združenega kuhhalnega polja.

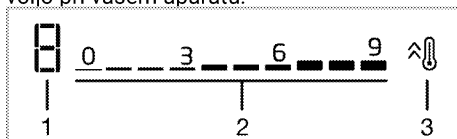
Nadzorna plošča



Tipke in simboli

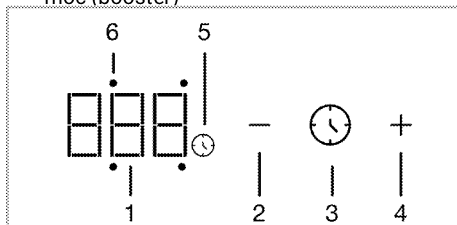
- : Indikatorska lučka, ki kaže, da je bila določena tipka pritisnjena
- Ⓜ : Tipka za vklop/izklop
- 🔒 : Tipka za zaklepanje
- 🔥 : Tipka za kombinacijo širokega kuhalnega mesta
- 🔥 : Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelno moč (booster)
- 🔒 : Tipka za zaklepanje pri čiščenju
- 🕒 : Tipka časovnika
- ⊕ : Tipka za povečanje časa
- ⊖ : Tipka za zmanjšanje časa
- 🔗 : Tipka za povezavo med štedilnikom in napo *

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



Prikaz kuhalnega mesta

- 1 Prikaz temperature posameznega kuhalnega mesta
- 2 Področje nastavitve temperature
- 3 Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelno moč (booster)



Prikaz časovnika

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

Splošna opozorila za upravljalno ploščo

- i** To napravo upravljate preko upravljalne plošče na dotik Vsako dejanje upravljanja, ki ga izvedete na upravljalni plošči na dotik, potrdi zvočni signal.
- i** Upravljalna plošča naj bo vselej čista in suha. Če je površina vlažna ali umazana, bo upravljanje oteženo.
- i** Štedilnik samodejno preklopi v način pripravljenosti, če v 20 sekundah ne izvedete nobenega ukaza.
- i** Če za dalj časa pritisnete na katero od tipk, "FF" (tipka 🔒), bo naprava prikazovala »FF«.
- i** Prižge se lučka — ali pa bodo izbrane tipke osvetljene.

Vklop štedilnika

1. Dotaknite se tipke Ⓜ na upravljalni plošči.
 - » Zdaj je štedilnik pripravljen za uporabo.

Izklop štedilnika

1. Dotaknite se tipke Ⓜ na upravljalni plošči.
 - » Štedilnik se izključi in vrne v stanje pripravljenosti.

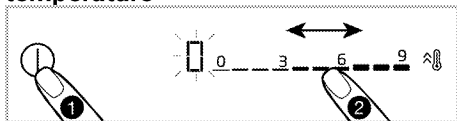
Pokazatelj preostale toplote

Za vsako kuhavno mesto je na upravljalni plošči pokazatelj preostale toplote. Ta pokazatelj kaže, da je kuhavno mesto še vedno vroče, potem ko je že izključeno. Ne dotikajte se tega kuhalnega mesta, dokler pokazatelj preostale toplote ne ugasne.

| Znak | Opis |
|------|--------------------|
| H | Visoka temperatura |
| h | Nizka temperatura |

- i** V primeru izpada elektrike, pokazatelj ne bo prikazan, zato opozorite druge, da naj se štedilnika ne dotikajo.

Vklop kuhalnih mest in nastavev temperature



1. Kuhalno mesto vklopite s pritiskom na tipko ①.

» Prikaže se simbol »0« na zaslonu kuhalnega mesta.

2. Ko želite vključiti določeno kuhhalno mesto, se dotaknite upravljalne plošče ali s prstom podrsajte po področju, nastavite temperaturo med »0« in »9«.

Pri nekaterih modelih se temperatura nastavlja s celimi števkami 1, 2, 3 ... 19, pri nekaterih pa z decimalnimi, kot npr. 1,1, 2,2 ... 9. To je odvisno od modela izdelka.

Izklop kuhalnega mesta:

Določeno kuhhalno mesto lahko izklopite na dva načina:

1. **Tako da temperaturo nastavite na »0«**
Temperaturo postopoma zmanjšate na »0«.

2. **S funkcijo časovnika za določeno kuhhalno mesto**

Ko čas poteče, časovnik izključi določeno kuhhalno mesto. Vsi prikazi kažejo »00« ali »00«. Simbol ⌚ na zaslonu štedilnika ugasne.

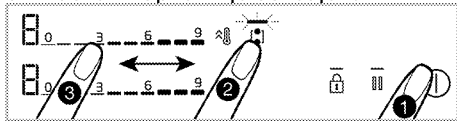
Nastavev časovnika za posamezno kuhhalno mesto je opisana v naslednjih poglavjih.

Kombinacija kuhalnih con s široko površino (flexi) (če so kuhhalna mesta s široko površino vgrajena v vaš štedilnik)

1. Kuhhalno mesto vklopite s pritiskom na tipko ①.

2. Dotaknite se tipke ❶.

» Zaslone levega kuhalnega mesta prikazuje 0 in lučka — tipke ❶ je osvetljena.



3. Dotaknite se upravljalne plošče ali s prstom podrsajte po področju, nastavite temperaturo med 0 in 9.

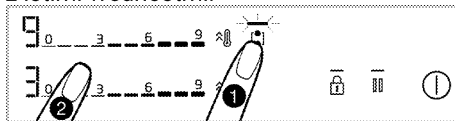
Pri nekaterih modelih se temperatura nastavlja s celimi števkami 1, 2, 3 ... 19, pri nekaterih pa z decimalnimi, kot npr. 1,1, 2,2 ... 9. To je odvisno od modela izdelka.

» Kuhhalno mesto prične greti. Če je izbrano drugo kuhhalno mesto ali če počakate 10 sekund in ne upravljate nobene tipke, lučka — tipke ❶ ugasne.

i Štedilnik s kuhhalnim mestom s široko površino na levi je opisan kot primer. Če ima vaš štedilnik kuhhalno mesto s široko površino na desni, velja isto za kuhhalno mesto na desni.

Kombinacija kuhalnih mest s široko površino (flexi) z eno ali dvema kuhhalnima mestoma na levi (če so kuhhalna mesta s široko površino vgrajena v vaš štedilnik)

Vsako od kuhhalnih mest na levi lahko upravljate ločeno, lahko pa kombinirate obe kuhhalni mesti, tako da aktivirate kuhhalno mesto s široko površino. Na ta način lahko upravljate kuhhalno mesto s široko površino z istimi vrednostmi.



1. Ko eno ali obe kuhhalni mesti na levi delujeta, se dotaknite tipke ❶.

» Na zaslonih obeh kuhhalnih mest bo prikazano kuhhalno mesto z nižjo stopnjo in lučka — tipke ❶ bo svetila.

» Kombinirana kuhhalna mesta nadaljujejo kuhanje z nastavitvijo temperature kuhalnega mesta z nižjo vrednostjo in časovnikom, če je ta nastavljen. Nastavev temperature kuhalnega mesta, ki je imelo višjo nastavev pred kombiniranjem, bo preključena.



» Da kasneje spremenite nastavev temperature, nastavite želeno temperaturo na upravljalni plošči.

Izklop kuhalnih con s široko površino (če so kuhhalna mesta s široko površino vgrajena v vaš štedilnik)


Kuhhalna mesta lahko znova ločite in izklopite z dotikom tipke ❶.

Tipka za visoko grelno moč (BOOSTER)

Visoko grelno moč lahko uporabite za kuhanje z maksimalno grelno močjo. Vendar pa priporočamo, da te funkcije ne

uporablja dalj časa. Nastavitev visoke grelne moči morda na vseh modelih ne bo na voljo. Ko čas kuhanja pri visoki grelni moči poteče, se kuhalno mesto izključi (glejte tabelo Omejitev časa delovanja).


Izbira nastavitve visoke grelne moči (booster):

1. Kuhalno mesto vklopite s pritiskom na tipko ①.
2. Dotaknite se tipke  želenega kuhalnega mesta.


Izbrano kuhalno mesto deluje z maksimalno močjo in na zaslonu mesta utripajo tri lučke.

Ko čas kuhanja pri visoki grelni moči poteče, prične kuhalno mesto delovati na najvišji možni nastavitvi temperature (glejte tabelo Omejitev časa delovanja).

Izbira visoke grelne moči (BOOSTER) pri delujočem kuhalnem mestu:

1. Ko je kuhalno mesto v uporabi, se dotaknite tipke  in kuhalno mesto bo pričelo delovati z visoko grelno močjo.
2. Izbrano kuhalno mesto deluje z maksimalno močjo in na zaslonu mesta utripajo tri lučke. Ko čas kuhanja pri visoki grelni moči poteče, prične kuhalno mesto delovati na najvišji možni nastavitvi temperature.

Izklop delovanja pri visoki grelni moči (BOOSTER), preden se ta funkcija izteče:



S pritiskom na tipko  lahko kadarkoli izključite visoko grelno moč. Kuhalno mesto bo nadalje grela pri najvišji grelni moči. Da izključite kuhalno mesto, nastavite moč na 0 ali podrsajte po področju.

Zaklepanje za čiščenje



Zaklepanje za čiščenje omogoča uporabniku, da za kratek čas zaklene upravljalne tipke, da lahko štedilnik nemoteno očisti. Ko je štedilnik zaklenjen, je električno napajanje prekinjeno.

Aktiviranje zaklepanja za čiščenje



1. Ko je štedilnik vključen, se dotaknite tipke  in jo zadržite.
»  Lučka zasveti. Na zaslonu kuhalnih mest bo prikazan simbol "🔒". Ko so tipke zaklenjene, lahko uporabite samo tipko ①.



Deaktiviranje zaklepanja za čiščenje

Dotaknite se tipke  in jo zadržite.  Lučka ugasne in zaklepanje za čiščenje je deaktivirano.


Zaklepanje tipk

Ko je štedilnik vključen ali izključen, zaklepanje tipk prepreči nenamerno aktiviranje funkcij štedilnika.



Aktiviranje zaklepanja tipk

1. Da aktivirate zaklepanje tipk, se dotaknite tipke  in jo zadržite, dokler ne zaslišite zvočnega signala.
Lučka  utripa in vsa kuhalna mesta so zaklenjena.



Ko je zaklepanje aktivno, lahko uporabite samo tipko ①. Če se dotaknete katere koli druge tipke, lučka  zasveti in vas opozori, da so tipke zaklenjene. Če izključite štedilnik, ko so tipke zaklenjene, se zaklepanje tipk deaktivira, ko znova vključite štedilnik.

Deaktiviranje zaklepanja tipk




1. Dotaknite se tipke  in jo zadržite, dokler ne zaslišite zvočnega signala. Zvočni signal potrdi aktiviranje/deaktiviranje funkcije. Lučka  ugasne in zaklepanje tipk se deaktivira.

Funkcija časovnika

Ta funkcija vam pomaga pri kuhanju. Med kuhanjem se ne rabite zadrževati ob štedilniku. Kuhalno mesto se samodejno izključi, ko poteče nastavljeni čas.

Aktiviranje časovnika



1. Kuhalno mesto vklopite s pritiskom na tipko ①.
2. Ko želite vključiti določeno kuhalno mesto, se dotaknite upravljalne plošče ali s prstom podrsajte po področju, da nastavite želeno temperaturo.
3. Aktivirajte časovnik s pritiskom tipke . Prikaz »00« zasveti in simbol  prične utripati.
4. Okrog prikaza »00« na zaslonu časovnika so štiri lučke LED. Dotaknite se tipke , da izberete ustrezno kuhalno mesto.

5. S tipkama \pm / --- nastavite želeni čas. \pm Časovnik lahko spremenite, tako da se dotaknete tipke \pm ali --- .

Simbol ⌚ po utripanju sveti na zaslonu kuhalnega mesta za nastavljeni čas kuhanja. Ko simbol ⌚ sveti, to pomeni, da je funkcija aktivirana.

i Časovnik se lahko uporablja samo za kuhalna mesta, ki so vključena.

i Postopek ponovite za vsa kuhalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.

i Časovnik lahko nastavite samo tako, da izberete kuhalno mesto in nastavite temperaturo za to kuhalno mesto.

i Ko je časovnik aktiven, je na zaslonu časovnika prikazan nastavljeni čas za izbrano kuhalno mesto.

Izklop časovnikov

Ko čas preteče, se kuhalno mesto samodejno izključi in oglasi se zvočni signal.

Z dotikom katere koli tipke izključite zvočno opozorilo.

Izklop časovnikov pred iztekom časa

Če izključite časovnik pred iztekom nastavljenega časa, kuhalno mesto nadaljuje z gretjem na nastavljeni temperaturi, dokler ga ne izključite.

Izklop z nastavitvijo časa na »00«:

1. Z dotikom tipke ⌚ izberite časovnik za določeno kuhalno mesto.

2. Počakajte, da se na zaslonu časovnika prikaže »00« medtem ko s tipko --- zmanjšujete nastavljeni čas. Časovnik lahko hitro spremenite, tako da se dotaknete tipke --- in jo zadržite.

Na zaslonu kuhalnega mesta simbol ⌚ nekaj časa utripa, nato **ugasne** in časovnik je deaktiviran.

Funkcija zaustavitve

S to funkcijo lahko začasno nastavite vse funkcije delovanja štedilnika (**razen časovnika**) na 1. stopnjo.

i Če je za katero koli kuhalno mesto nastavljen časovnik, se med funkcijo zaustavitve kuhanje nadaljuje pri istih nastavitvah.

i Če se dotaknete tipke ||| , medtem ko je aktivno samodejno kuhanje na osrednjem kuhalnem mestu, se funkcija samodejnega kuhanja prekliče.

1. Ko je štedilnik vključen, se dotaknete tipke ||| .

Vsa kuhalna mesta, ki so bila vključena, pričnejo delovati na 1. stopnji.

2. Če želite, da kuhalna mesta nadaljujejo s kuhanjem na poprej nastavljenih stopnjah, znova pritisnite tipko ||| .

Nastavitve

S to funkcijo lahko spreminjate nastavitve moči, čas zvočnega signala časovnika in nastavitve povezave med štedilnikom in napo.

⌘F1 : Nastavitve moči

⌘F2 : Čas zvočnega signala časovnika

⌘F3 : Nastavitev povezave med štedilnikom in napo

1- Nastavitve moči (⌘F1)

Če želite lahko nastavite maksimalno skupno moč štedilnika.

1. S tipko ⌚ vključite štedilnik in ga znova izključite s ponovnim pritiskom na tipko ⌚ .

2. V 10 sekundah po izklopu štedilnika se dotaknete tipk ⌚/|||/⌚/||| .

» Na zaslonu časovnika bo prikazano ⌘F1 in na zaslonu levega zadnjega kuhalnega mesta »9« .

3. Z dotikom na polje za nastavitev ali s podrsanjem s prsti po področju nastavitve moč med (glejte tabelo Stopnje moči) »1« in »9« .

4. Potrdite izbrano nastavitev s pritiskom tipke ⌚ .

» Vaš štedilnik se izključi in prične delovati z maksimalno močjo, ki ste jo nastavili.

»**Upravljanje moči**« ima 9 stopenj moči (glejte tabelo Stopnje moči).

Tabela - Stopnje moči

| Stopnja moči | Skupna moč |
|--------------|------------|
| 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 Skupna moč nastavitvev 5, 6, 7, 8 in 9 je 3,6 kW pri štedilnikih z maksimalno močjo 3,6 kW.

2- Nastavitev zvočnega signala časovnika (CF2)

S to funkcijo lahko po želji nastavite čas signala za končanje časovnika.

1. S tipko vključite štedilnik in ga znova izključite s ponovnim pritiskom na tipko .
2. V 10 sekundah po izklopu štedilnika se dotaknite tipk ///.
- » Na zaslonu časovnika je prikazana privzeta nastavitvev .
3. Za nastavitvev zvočnega signala za iztek časovnika se enkrat dotaknite tipke .
- » Na zaslonu časovnika bo prikazano in na zaslonu levega zadnjega kuhalnega mesta »2« .
4. Z dotikom na polje za nastavitvev ali s podrsanjem s prsti po področju nastavitvev čas signala (glejte tabelo Čas zvočnega signala za iztek časovnika) med »0« in »3« .
5. Nastavitvev zvočnega signala za iztek časovnika potrdite s tipko .
- » Vaš štedilnik se izključi in prične delovati z nastavitvijo časa signala, ki ste jo nastavili.

i Tovarniško privzeta vrednost za zvočni signal ob izteku časovnika je stopnja 2.

Tabela - Stopnja moči nape

| Stopnja moči nape | Lučka | Napa (vretje na enem kuhalnem mestu) | Napa (vretje na dveh ali več kuhalnih mestih) | Cvrtje |
|-------------------|--------|--------------------------------------|---|--------|
| 0 | izklop | izklop | izklop | izklop |
| 1 | rahlo | izklop | izklop | izklop |
| 2 | rahlo | izklop | L1 | L1 |
| 3 | rahlo | L1 | L1 | L1 |
| 4 | rahlo | L1 | L1 | L2 |
| 5 | rahlo | L1 | L2 | L2 |
| 6 | rahlo | L1 | L2 | L3 |
| 7 | rahlo | L2 | L2 | L3 |

Nastavitev stopnje delovanja nape nad štedilnikom

S to nastavitvijo lahko nastavite stopnjo delovanja nape nad štedilnikom.

1. Kuhalno mesto vklopite s pritiskom na tipko .
2. Držite tipko približno tri sekunde.

Tabela- Nastavitev zvočnega signala časovnika

| Stopnja zvočnega signala časovnika | Čas zvočnega signala časovnika |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 0 | 15 sekund |
| 1 | 30 sekund |
| 2 | 1 minuta |
| 3 | 2 minuti |

3- Nastavitev povezave med štedilnikom in nape (CF3)

S to funkcijo lahko povežete štedilnik in napa, tako da bosta samodejno delovala skupaj.

1. S tipko vključite štedilnik in ga znova izključite s ponovnim pritiskom na tipko .
2. V 10 sekundah po izklopu štedilnika se dotaknite tipk ///.
- » Na zaslonu časovnika je prikazana privzeta nastavitvev .
3. Za nastavitvev povezave med štedilnikom in nape se dvakrat dotaknite tipke .
- » Na zaslonu časovnika bo prikazano in na zaslonu levega zadnjega kuhalnega mesta »4« .
4. Z dotikom na polje za nastavitvev ali s podrsanjem s prsti po področju nastavitvev moč med (glejte tabelo Stopnje moči nape) nastavite stopnjo moči nape med »0« in »7« .
5. Za potrditvev nastavitvev povezave med štedilnikom in nape se dotaknite tipke .
- » Vaš štedilnik se izključi in prične delovati z nastavitvijo moči nape, ki ste jo nastavili.

» Lučka tipke ugasne.

3. Pritisnite in zadržite tipko , dokler zelena stopnja nape ni dosežena.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih štedilnikov

Princip delovanja: Indukcijski štedilniki z indukcijo neposredno segrevajo posodo.

Zato imajo veliko prednosti pred drugimi vrstami štedilnikov. Njihovo delovanje je učinkovitejše in površina štedilnika je hladnejša.

Vaš indukcijski štedilnik je opremljen z vrhunskim varnostnim sistemom, ki vam bo omogočal najvišjo stopnjo varnosti pri uporabi.

i Vaš štedilnik lahko ima indukcijska grelna mesta premera 145, 180, 210 in 280 mm, odvisno od modela. Indukcijska kuhalna mesta samodejno zaznavajo prisotnost posode na njih. Prenos energije se izvaja samo na stični površini na posodi, zato so toplotne izgube minimalne.

Sistem samodejnega izklopa

Štedilnik je opremljen s samodejnim sistemom odklopa. Če je ostalo vključeno eno kuhavno mesto ali več, se čez nekaj časa štedilnik samodejno izključi (glejte tabelo 1). Če je na kuhlalnem mestu nastavljen časovnik, se izključi tudi ta. Čas, po katerem se štedilnik izključi, je odvisen od nastavitve temperature. Za to nastavitev temperature velja maksimalni čas delovanja.

Če se kuhavno mesto samodejno izključi, kot je opisano zgoraj, ga lahko uporabnik znova vključi.

Tabela 1: Časi samodejnega izklopa

| Stopnja temperature | Časi samodejnega izklopa v urah |
|---------------------|---------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| Hitro gretje | 10 minut |

Pri nekaterih modelih se temperatura nastavlja s celimi številkami 1, 2, 3 ... 19, pri nekaterih pa z decimalnimi, kot npr. 1,1, 2,2 ... 9. To je odvisno od modela izdelka.

Zaščita pred pregretjem

Vaš štedilnik je opremljen s tipali, ki preprečujejo pregrevanje. Morda boste opazili naslednje znake pregrevanja:

- Kuhavno mesto, ki ste ga uporabljali, je prenehalo greti.
- Izbrana nastavitev grelne moči je bila zmanjšana. Vendar pa to ni prikazano na zaslonu.

Zaščita pred razlitjem

Vaš štedilnik je opremljen z zaščito pred razlitjem. Če iz kakršnega koli razloga pride do razlitja tekočine po upravljalni enoti, se električno napajanje štedilnika samodejno izključi. Takrat se na zaslonu prikaže simbol »F« .

Natančna nastavitev moči

Indukcijski štedilniki se takoj odzovejo na vaše ukaze. Nastavitev moči se izvede nemudoma. Zato lahko preprečite razlitja hrane (voda, mleko), ki bi se sicer pri vretju razlila po štedilniku.

6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

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

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

Kuhalni pult

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije o čiščenju

⚠ Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Detergentov ne nanašajte neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Aparat po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite. Tako ostanke hrane enostavno očistite in preprečite, da bi se ti ostanki sežgali, ko aparat pozneje ponovno uporabite. Tako se življenjska doba aparata podaljša in težave, s katerimi se pogosto srečujemo, se zmanjšajo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih krem, sredstev za odstranjevanje vodnega kamna ali ostrih predmetov.
- Po vsaki uporabi ni potrebno posebno čistilno sredstvo za čiščenje plošč. Aparat očistite z milom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo iz mikrovlaknen.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino in tudi takoj očistite morebitno pršenje, ki nastaja med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Za kahalno ploščo:

- Kislina umazanija, kot so mleko, paradiznikova pasta in olje, lahko povzroči trajne madeže na kuhališčih in sestavnih delih gorilnikov/kuhalnih plošč, takoj po ohlajenju kahalne plošče očistite vse prelivene tekočine.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.

- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjaveče inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovlaknen ter posušite s suho krpo iz mikrovlaknen.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovlaknen. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušenih ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, z gobico nanesite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

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

nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

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

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

Čiščenje upravljalne plošče

- Ko čistite plošče z gumbi, jih obrišite plošče in gumbe z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil spodaj. Upravljalna plošča in gumbi se lahko poškodujejo.
- Med čiščenjem inox plošč z upravljalnimi gumbi, okoli gumbov ne uporabljajte čistilnih sredstev za inox. Indikatorji okoli gumbov so lahko izbrisani.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

8 Odpravljanje težav

Če težav ne morete odpraviti po navodilih v tem razdelku, se posvetujte s pooblaščenim serviserjem ali tehnikom iz podjetja, kjer ste izdelek kupili. Nikoli ne poskušajte sami popravljati okvarjenega aparata.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je pregorela ali izključila. >>> *Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Aparat ni priključen v (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite priključitev napajanja.*
- Gumbi/tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> *Če je vaš aparat opremljen s funkcijo varovala tipk, je ta funkcija morda omogočena. Onemogočite funkcijo.*
- Če se zaslon pri ponovnem vklopu ne osvetli. >>> *Odklopite aparat na omrežnem odklopniku. Počakajte najmanj 20 sekund, nato ga ponovno vklopite.*
- Aktivna je zaščita pred pregrevanjem. >>> *Počakajte, da se aparat ohladi.*
- Posoda za kuhanje ni primerna. >>> *Preverite posodo.*

"□" in "L" ali "U" Na zaslonu kuhalnega mesta je prikazan simbol

- Niste postavili posode na aktivno kuhalno mesto. >>> **Preverite, ali je posoda postavljena na kuhalno mesto.**
- Vaša posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite, ali je vaša posoda primerna za indukcijsko kuhanje.*
- Posoda ni pravilno poravnana s kuhalnim mestom ali pa dno posode ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj velik lonec in ga pravilno poravnajte na sredino kuhalnega mesta.*
- Posoda ali kuhalno mesto je pregreto. >>> *Počakajte, da se ohladi.*

Izbrano kuhalno mesto se nenadoma med delovanjem izključi

- Morda je nastavljen čas kuhanja potekel. >>> *Nastavite nov čas kuhanja ali končajte s kuhanjem.*
- Aktivna je zaščita pred pregrevanjem. >>> *Počakajte, da se aparat ohladi.*
- Nek predmet se lahko dotika upravljalne plošče. >>> *Odstranite predmet z upravljalne plošče.*

Posoda se ne segreje, čeprav je kuhalno mesto vključeno.

- Vaša posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite, ali je vaša posoda primerna za indukcijsko kuhanje.*
- Posoda ni pravilno poravnana s kuhalnim mestom ali pa dno posode ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj velik lonec in ga pravilno poravnajte na sredino kuhalnega mesta.*

Ventilator za hlajenje še vedno deluje, čeprav je štedilnik izključen.

- To ni napaka. Ventilator za hlajenje deluje, dokler se elektronika v štedilniku ne ohladi na primerno temperaturo.

Zvoki iz kuhalne plošče med kuhanjem

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

Možni hrupi in razlogi

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

Kode napak/razlogi za napake in možne rešitve - Za kuhalno ploščo

| Kode napak | Razlogi za napake | Možne rešitve |
|--------------|--|---|
| E 22 E 26 | Indukcijska kuhalna plošča je pregreta. | Indukcijska kuhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napako bo odpravljena, ko se temperatura kuhalne plošče spusti pod mejne vrednosti. |
| E 46 | Eno ali več tipk držite pritisnjenih več kot 10 sekund. Na nadzorni plošči je predmet, ali pa je ta izpostavljena pari. | Težavo boste odpravili, ko odstranite roko iz kuhalne plošče. Težavo je odpravljena, ko se nadzorna plošča očisti. |
| E 47 | Uporablja se lonec, ki ni primeren za indukcijsko segrevanje. | Napaka se odpravi, ko se uporablja lonec, primeren za indukcijsko segrevanje. |
| E 1 - E 15 | Komunikacijska napaka na indukcijski plošči. | Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika. |
| E 16 - E 21 | Napaka temperaturnega senzorja na indukcijski plošči. | Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika. |
| E 23 E 24 | Napaka programske opreme na indukcijski plošči. | Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika. |
| E 25 | Napaka delovanja ventilatorja na indukcijski plošči. | Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika. |
| E 31 - E 45 | Napaka strojne opreme elektronske plošče na indukcijski plošči. | Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika. |

| Kode napak | Razlogi za napake | Možne rešitve |
|----------------------|---|---|
| E 48 E 49 E 51 | Napaka senzorja na indukcijski plošči. | Senzorska oprema mora biti združljiva z obratovalnimi pogoji. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika. |
| E 52 - E 57 | Napaka visoke temperature na indukcijski plošči. | Indukcijska kuhalno ploščo izklopite, in počakajte da se ohladi. Napaka je odpravljena, ko temperatura senzorja pade pod mejne vrednosti. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika. |
| E 58 - E 59 | V načinu samodejnega kuhanja je prišlo do napake senzorja/visoke temperature. | Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite in počakajte, da se ohladi. Če se težava še vedno pojavlja, se obrnite na pooblaščen servis. |
| FF | Katera koli tipka je bila pritisnjena dalj časa. | Ko je bil dolg pritisk na tipko prekinjen. |
| | Nad upravljalno enoto se morda nahaja lonec. | Ko dvignete lonec z upravljalne enote. |
| | Po upravljalni enoti je morda razlita hrana ali tekočina. | Napako odpravite tako, da očistite ostanke hrane ali tekočine z upravljalne enote. |

