



Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik



HII64720SUF2T

NL / PL / HR

185.9298.86/R.AB/11.08.2023/4-2

7757188725



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	5
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	13
Kookplaat bediening	13
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	20

6 Algemene informatie bij het koken 28

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat	28
---	----

7 Onderhoud en verzorging 29

Algemene reinigingsinformatie	29
De kookplaat reinigen	30
Het bedieningspaneel reinigen	30

8 Probleemoplossing 31

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 verwijdt.

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 bubbelplastic 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.

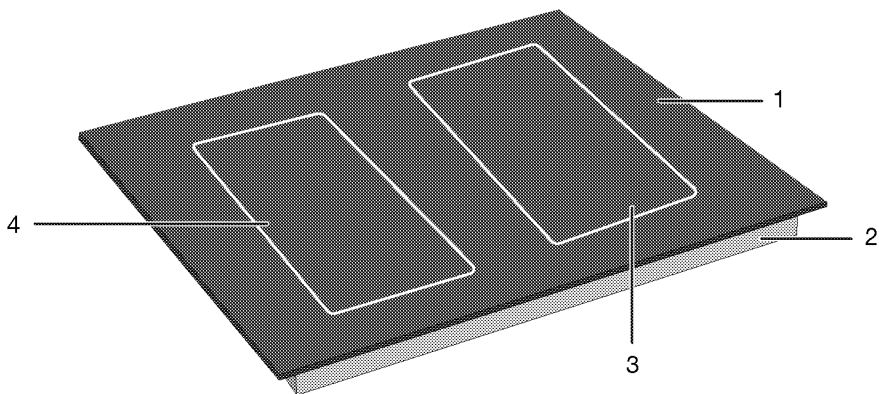
Aanbevelingen voor energiebesparing

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



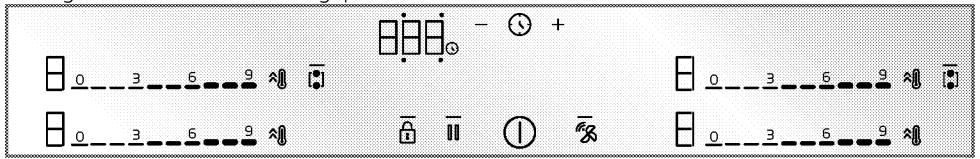
- 1 Glas kookoppervlak
- 2 Onderste behuizing
- 3 Inductie kookzone
- 4 Inductie kookzone

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



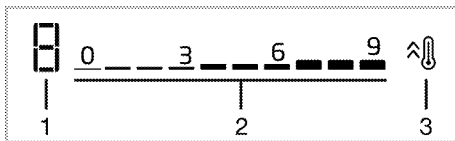
Toetsen en symbolen

- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ : 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.

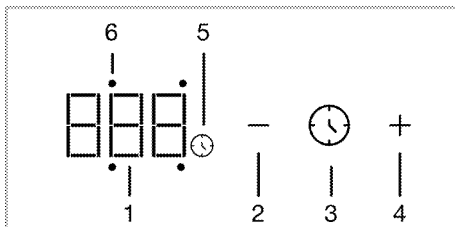
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone

Algemene informatie over de kookplaat



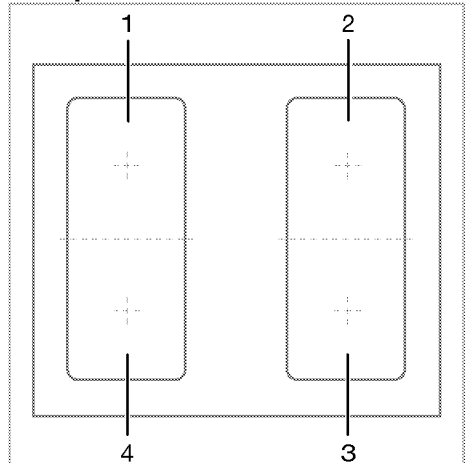
Kookzone scherm

- 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



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Rechts achteraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Links vooraan - Inductie 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 combiatiefunctie 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 combiatiefunctie worden

beschreven in het hoofdstuk "Het gebruik van de kookplaat".

Technische specificaties

Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	48,2 mm+/590 mm/520 mm
Installatie-afmetingen van de branders (hoogte/breedte/diepte)	560 (+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 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	max. 7,4 kW

Branders

Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W
Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W
Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W
Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W

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

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

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

i 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)

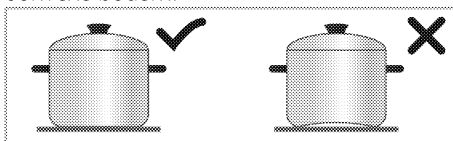
Niet geschikte kookpotten/pannen:

- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen

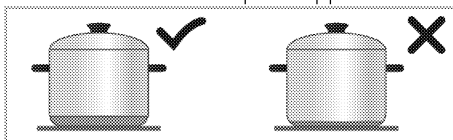
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

Aanbevelingen:

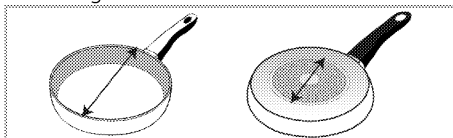
- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.



- 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.

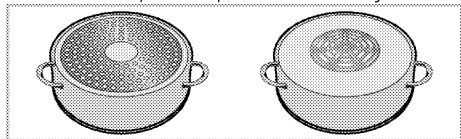


- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd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

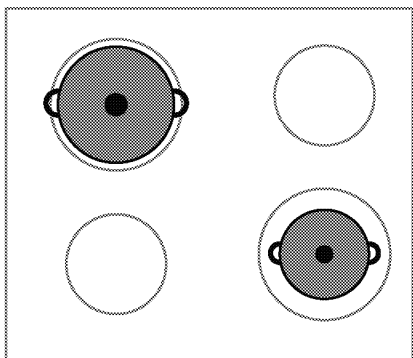
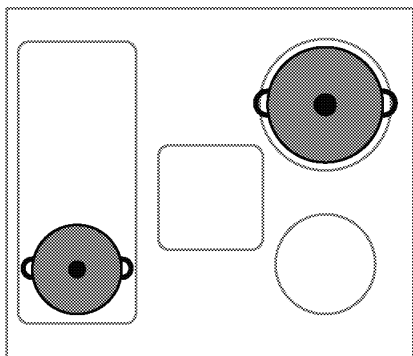


- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookplaat. In sommige

gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



i Een gelijke distributie van het keukengerei op de linkse en rechte 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.

1. Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
2. 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
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

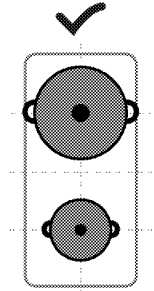
Wanneer u een kookpot/pan die compatibel is met inductie op uw kookplaat plaatst, detecteert uw kookplaat automatisch op welke zone de kookpotten/pannen worden geplaatst en ze geeft richtlijnen weer op het bedieningspaneel.

Kookzone met breed oppervlak (flexi)

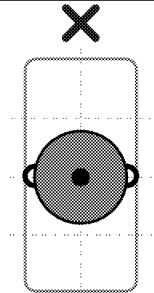
Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de

combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

Als twee onafhankelijke kookzones

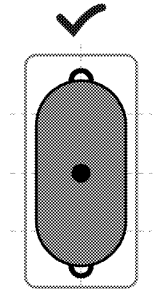


Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.



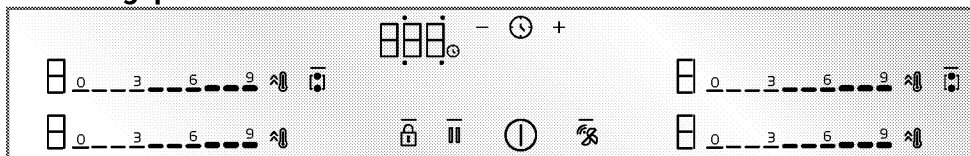
Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.

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.

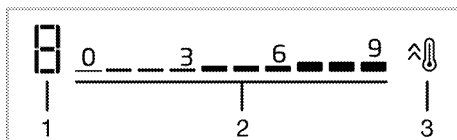
Bedieningspaneel



Toetsen en symbolen

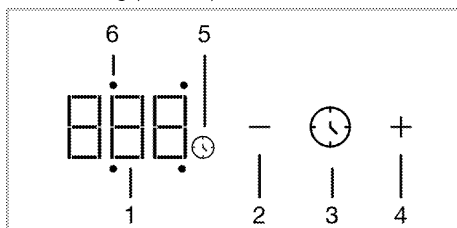
- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 👤 : Brede kookzone combinatietoets
- 🔥 : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- || : Reinigingsvergrendeling toets
- 🕒 : Timer-toets
- ⊕ : Timer verhogen toets
- ⊖ : 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 symbol

- 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 ⓘ toets aan op het bedieningspaneel.
- » De kookplaat is klaar voor gebruik.

De kookplaat uitschakelen

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

Resterende warmte-indicator

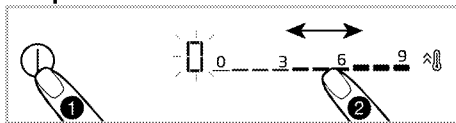
Er is een warmte-indicator voor elke kookzone op het bedieningspaneel. Deze indicator wijst erop dat de kookplaat nog steeds heet is nadat ze is uitgeschakeld.

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.

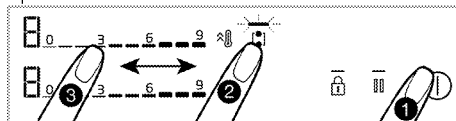
Combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) (als de kookzones met brede oppervlakken beschikbaar zijn op uw kookplaat)

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.

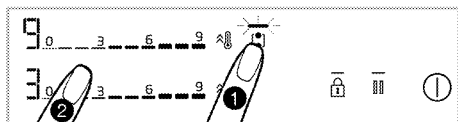
Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

» 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 brede 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).

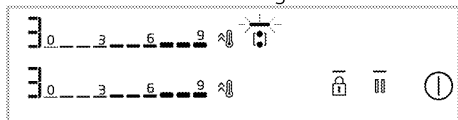
Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde afzonderlijk werken, kunt u beide kookzones combineren door het brede oppervlak van de kookplaat in te schakelen. Zo kunt u een brede kookplaat gebruiken met dezelfde waarden.



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 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 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 temperaturniveau 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)

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.

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de Ⓞ/⏏/Ⓞ/⏏ toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
» De standaardinstelling cF1 wordt weergegeven op het timerscherm.
3. Voor de einde van de bereiding hoorbaar signaal instelling raakt u de ⏏ toets één maal aan.
» Op het timerscherm cF2, verschijnt "2" op het scherm van de kookplaat links achteraan.
4. 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".
5. Door de ① 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.

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de Ⓞ/⏏/Ⓞ/⏏ toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
» De standaardinstelling cF1 wordt weergegeven op het timerscherm.
3. Raak de ⏏ toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindinginstelling.
» Op het timerscherm cF3, verschijnt "4" op het scherm van de kookplaat links achteraan.
4. 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".
5. Raak de ① 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 ① 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 opgeplaatst. 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

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
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 voltooiën 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 zekeringenkast. 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 "W" 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

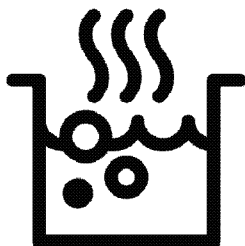
Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden;
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 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. Het is mogelijk dat etenswaren/een vloeistof op het bedieningspaneel zijn gemorst.	Als de kookpot over het bedieningspaneel is getild, De fout verdwijnt wanneer de etenswaren/vloeistoffen worden gereinigd.



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL



PAPIER Z RECYKLINGU I
NADAJĄCY SIĘ DO PONÓWNEGO
PRZETWORZENIA

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
Zabezpieczenie podczas transportu	7
Bezpieczeństwo montażu	7
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	8
Użycie akcesoriów	8
Bezpieczeństwo pieczenia	8
Płyta indukcyjna	9
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	9

2 Instrukcje dotyczące środowiska 11

Przepisy dotyczące odpadów	11
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	11
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	11

3 Produkt 12

Wprowadzenie produktu	12
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	13
Sterowanie płytą	13
Ogólne informacje o płycie	13
Specyfikacje techniczne.....	14

4 Pierwsze użycie 15

Pierwsze czyszczenie.....	15
---------------------------	----

5 Jak używać płyty kuchennej 16

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	16
Panel sterowania	20

**6 Ogólne informacje dotyczące
pieczenia. 27**

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	27
--	----

7 Czyszczenie i konserwacja 28

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	28
Czyszczenie płyty	29
Czyszczenie panelu sterowania.....	29

8 Rozwiązywanie problemów 30

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że

określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych

- możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
 - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
 - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
 - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
 - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
 - Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
 - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
 - (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z

lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający

nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.

(Jeśli twój produkt ma wtyczkę)

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.

Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie

pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.

- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwając po powierzchni.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odstłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do

urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.

- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może

doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.



Płyta indukcyjna

- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.

- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczone na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod płytą mogą bardzo się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzejną.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!

- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pękanie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

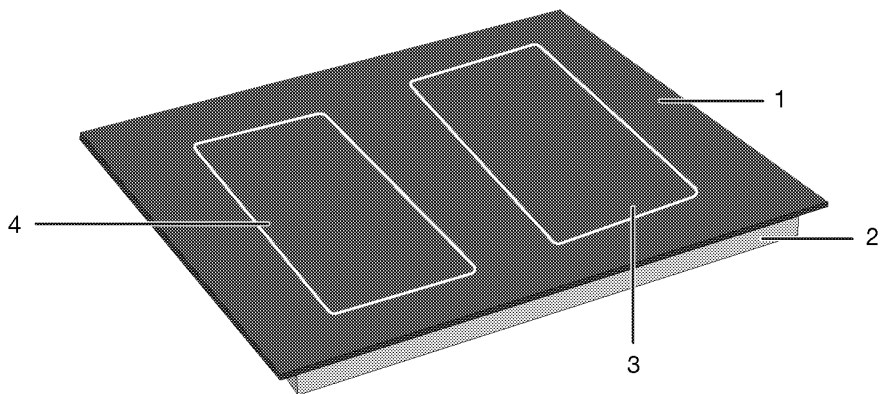
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywcę odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości powierzchnie do gotowania i dna garnków. Brud ogranicza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



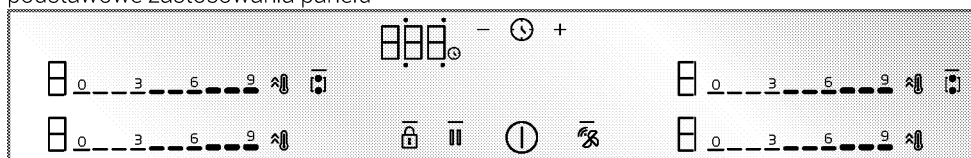
- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 2 Dolna obudowa
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Indukcyjna strefa gotowania

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu

sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

Sterowanie płytą



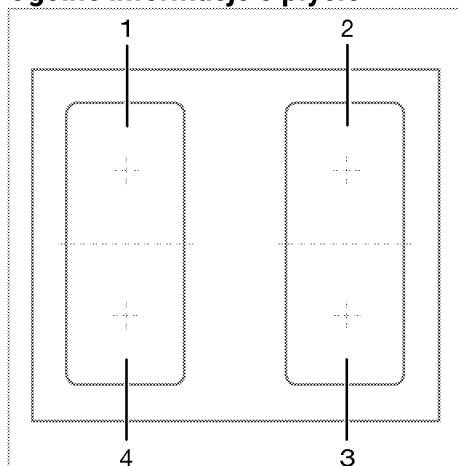
Przyciski i symbole

- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- Ⓜ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 👤 : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- 🔥 : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 🔒 : Przycisk blokady czyszczenia
- 🕒 : Przycisk czasu
- ⊕ : Przycisk wydłużenia czasu
- ⊖ : Przycisk skrócenia czasu
- 🔌 : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

- 1 Wskaźnik programatora czasowego.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk czasu
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

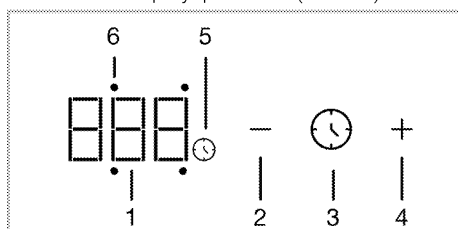
Ogólne informacje o płycie



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)

- 1 Lewy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 2 Prawy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 3 Prawy przedni - Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Lewy przedni - Indukcyjna strefa gotowania



Wyświetlacz timera

Twoja płyta jest wyposażona w płyty grzejne o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Powierzchnię grzewczą można obsługiwać jako niezależne od siebie płyty. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków. Używanie odpowiednich garnków dla tych pól i funkcji kombinacji opisano w rozdziale „Jak korzystać z płyty”.

Specyfikacje techniczne




Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Wymiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napięcie / Częstotliwość	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	max. 7,4 kW

Painiki

Lewy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Lewy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Prawy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Prawy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.

-  W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
-  Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
-  Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

UWAGA W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenia mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym

palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.

- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączenia. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączenia.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

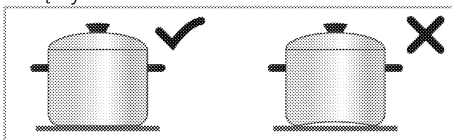
Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika

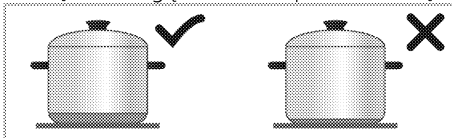
- Ceramika i porcelana

Zalecenia:

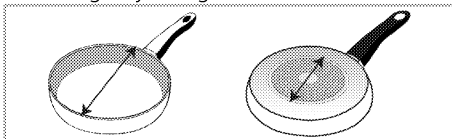
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



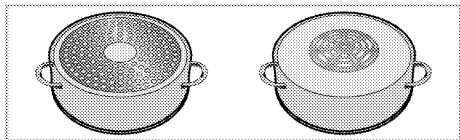
- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączenia. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



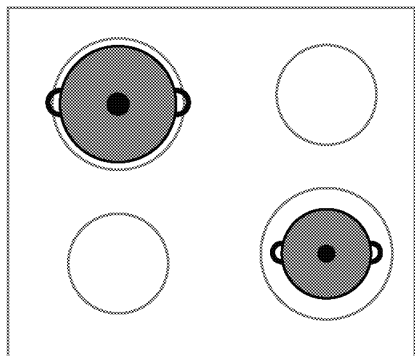
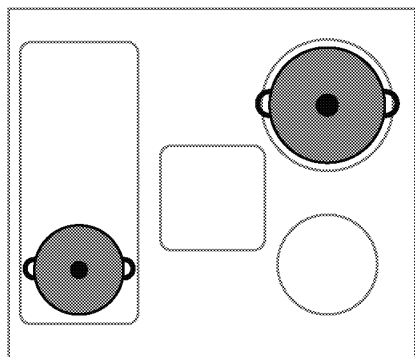
- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiał nierferromagnetyczny, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



i Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.



Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol "☐" i "☐" lub "☐" nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Srednica strefy gotowania - mm	Srednica naczyń - 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
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

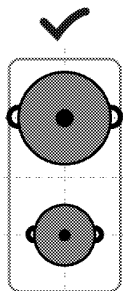
Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

Po umieszczeniu na płycie dowolnych garnków/patelni odpowiednich dla płyty indukcyjnej, płyta automatycznie wykrywa, na której płycie znajdują się garnki/patelnie, i wyświetla instrukcje na panelu sterowania.

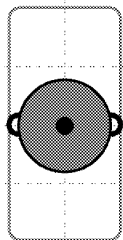
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Jako dwie niezależne strefy gotowania

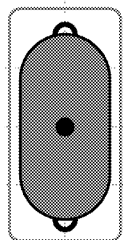


Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelnięmi. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.



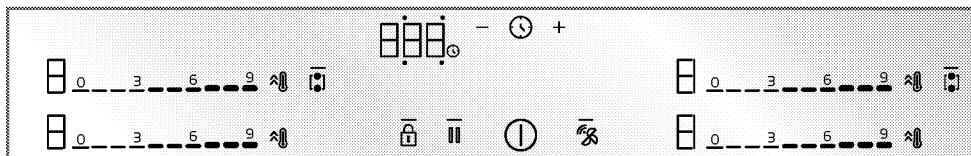
Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.

Jako pojedyncza strefa gotowania



W przypadku korzystania z dużych garnków/patelniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.

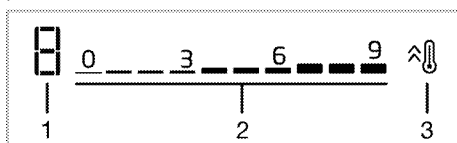
Panel sterowania



Przyciski i symbole

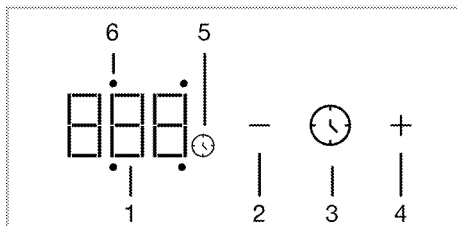
- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- Ⓜ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 🔑 : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- ⚡ : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- ⏸ : Przycisk blokady czyszczenia
- 🕒 : Przycisk czasu
- ⏴ : Przycisk wydłużenia czasu
- ⏵ : Przycisk skrócenia czasu
- 🔌 : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)



Wyświetlacz timera

- 1 Wskaźnik programatora czasowego.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk czasu

- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- i** Urządzeniem steruje się za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każde działanie wykonane na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
- i** Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.
- i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta automatycznie powraca do trybu gotowości.
- i** Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyświetli ostrzeżenie „FF”, jeśli dowolny przycisk (🔒 przycisk) zostanie przytrzymany przez dłuższy czas.
- i** Zaświeci się — na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

Włączanie płyty

1. Naciśnij Ⓜ na panelu sterowania.
- » Płyta jest gotowa do użycia.

Wyłączanie płyty

1. Naciśnij Ⓜ na panelu sterowania.
- » Płyta wyłączy się i powraca do trybu gotowości.

Wskaźnik pozostałego ciepła

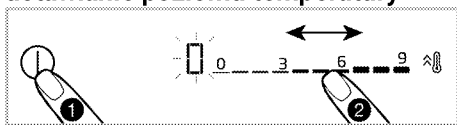
Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła dla każdej strefy płyty. Wskaźnik

pokazuje, że płyta jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykać płyt dopóki wskaźnik pozostałego ciepła nie zniknie.

Symbol	Opis
H	Wysoka temperatura
h	Niska temperatura

i W przypadku awarii zasilania, wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

Włączanie płyt (strefy grzewczej) i ustawianie poziomu temperatury



1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
- » Na wyświetlaczach stref pojawi się symbol „0”.
2. W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesuń palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury między „0” i „9”.

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

Wyłączanie płyt:

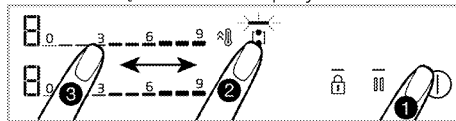
Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”**
Możesz wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
2. **Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla wybranej strefy**
Gdy zegar jest wyłączony, minutnik wyłącza podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze pokazują „00” lub „00”. Symbol ① znika z wyświetlacza płyty.
W kolejnych rozdziałach opisano ustawienie timera dla stref.

Kombinacja stref o dużej powierzchni (flexi) (jeśli na płycie są dostępne strefy o dużej powierzchni)

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Naciśnij ②.

» Wyświetlacz lewej strefy pokaże 0 i zaświeci się kontrolka — przycisku ②.



3. Dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury między 0 i 9.

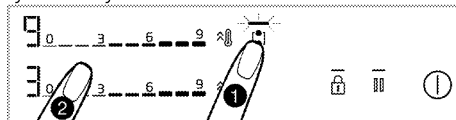
Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

» Działanie płyty Jeśli zostanie wybrana inna płyta lub jeśli odczekasz 10 sekund nie wykonując żadnej czynności kontrolka — przycisku ② zgaśnie.



i Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeśli w Twoim urządzeniu płyty po prawej stronie są szerokie, to zastosowanie jest takie samo.

Kombinacja płyt o dużej powierzchni (flexi), podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają (jeśli Twojej\ urządzenia posiada płyty o dużej powierzchni)

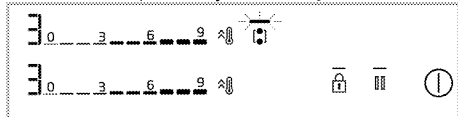
Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają oddzielnie, możesz połączyć obie płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób możesz obsługiwać większą powierzchnię płyty przy tych samych wartościach.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij ②.


» Na obu wyświetlaczach strefy płyty grzejnej zostanie wyświetlona strefa płyty o niższym stopniu i zapali się kontrolka  przycisku .

» Połączone płyty wznowią działanie z temperaturą strefy o niższym stopniu i, jeśli ma to zastosowanie, z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.



» Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw żądany poziom temperatury w obszarze ustawień.

Wyłączenie stref o szerokiej powierzchni (jeśli na płycie są dostępne płyty o dużej powierzchni)



Strefy grzejne można oddzielić i wyłączyć, naciskając .

Przycisk ustawienia przyspieszenia (BOOSTER)

Możesz użyć wzmacniacza do ogrzewania z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak długiego gotowania w tej pozycji.

Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy) strefa wyłącza się.


Bezpośredni wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Naciśnij  wybranej płyty.

Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki.


Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy), płyta będzie kontynuować pracę na najwyższym poziomie temperatury.

Wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER), gdy strefa jest włączona:

1. Naciśnij , gdy płyta jest włączona i odpowiednia strefa pracuje na określonym poziomie.

2. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy, płyta będzie kontynuować pracę na najwyższym poziomie temperatury.

Wyłączenie ustawienia przyspieszenia (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Ustawienie wysokiej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając .


Strefa płyty nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Ustaw na 0, dotykając obszaru ustawienia aktywnej strefy płyty lub przesuając palcem po obszarze, który ma zostać wyłączony.




Blokada czyszczenia

Blokada czyszczenia umożliwia użytkownikowi czyszczenie przez krótki czas, blokując użycie wszystkich przycisków na panelu sterowania, gdy płyta jest włączona. W tym czasie urządzenie nie pobiera prądu.



Aby aktywować blokadę czyszczenia



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , gdy płyta jest włączona.

»  Kontrolka zaświeci się. Symbol  pojawi się na wyświetlaczu strefy. Żaden inny przycisk niż  nie może być obsługiwany.


Aby wyłączyć czyszczenia

Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aby wyłączyć blokadę czyszczenia.  Kontrolka zgaśnie, a blokada czyszczenia zostanie wyłączona.




Blokada przycisków

Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, można aktywować blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.




Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę przycisków, naciskaj , aż usłyszysz pojedynczy sygnał.

Kontrolka  przycisku  powinna migać, a wszystkie strefy powinny być zablokowane.

- i** Jedyne przycisk  działa, gdy blokada jest aktywna. Gdy naciśniesz inny dowolny przycisk, kontrolka  przycisku  zacznie migać, wskazując, że blokada przycisków jest aktywna. Jeśli wyłączysz płytę, gdy przyciski są zablokowane, blokada przycisków zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączenie blokada przycisków









- Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż usłyszysz pojedynczy sygnał. Operację potwierdza sygnał dźwiękowy. Kontrolka  przycisku  zgaśnie, a blokada klawiszy zostanie wyłączona.



Funkcja timera

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz pilnować płyty przez cały czas gotowania. Strefa wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie.

Aktywacja timera



- Włącz płytę, dotykając przycisku .
- W zależności od tego, którą strefę chcesz włączyć, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić poziom temperatury jaki chcesz.
- Aby włączyć, naciśnij . Zaświeci się „00”, a symbol  zacznie migać.
- Wokół „00” znajdują się 4 diody LED. Aby ustawić timer strefy należy nacisnąć przycisk , by wybrać odpowiednią stronę strefy.
- Ustaw czas, naciskając .  Timer można również przesunąć, naciskając dłużej  lub .

Symbol  świeci nieprzerwanie po miganiu na wyświetlaczu strefy przez określony czas. Gdy symbol  świeci nieprzerwanie, oznacza to, że funkcja jest aktywna.

- i** Timer może być używany tylko do obsługiwanych płyt.
- i** Powtórz powyższą czynność dla innych płyt, dla których chcesz ustawić timer.
- i** Nie można ustawić timera bez wybrania strefy i poziomu temperatury.
- i** Gdy timer jest włączony, czas ustawiony dla wybranej strefy jest wyświetlany na wyświetlaczu timera.

Wyłączanie timera





Płyta wyłącza się automatycznie, a po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.

Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Przedwczesne wyłączenie timera

Jeśli timer zostanie wyłączony przedwcześnie, płyta będzie nadal działać z ustawioną temperaturą, dopóki nie zostanie wyłączona.


Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia timera do poziomu „00”:



- Wybierz timer odpowiedniej płyty, naciskając przycisk .
 - Poczekaj, aż na wyświetlaczu timera pojawi się symbol „00”, naciśnij , aby zmniejszyć wartość. Timer można również przesunąć, naciskając dłużej .
- Symbol  miga przez określony czas na wyświetlaczu strefy, następnie gaśnie **całkowicie**, a timer zostaje anulowany.

Zatrzymanie funkcji

Dzięki tej funkcji można na chwilę zatrzymać wszystkie funkcje działające na płycie (**z wyjątkiem timera**) do pierwszego poziomu.


- i** Jeśli timer jest ustawiony dla dowolnej strefy, to wznowia działanie podczas funkcji zatrzymania.


i Jeśli zostanie dotknięty przycisk  gdy funkcja automatycznego gotowania jest aktywna w środkowym polu, funkcja automatycznego gotowania zostanie anulowana.


1. Naciśnij , gdy płyta jest włączona. Wszystkie obsługiwane płyty nadal działają na 1 poziomie.
2. Naciśnij ponownie , aby obsługiwać wszystkie wyłączone strefy z ich poprzednimi ustawieniami.

Ustawienia

Za pomocą tej funkcji można zmienić zarządzanie energią, czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania oraz ustawienia podłączenia płyty kuchennej.

: Ustawienia zarządzania energią

: Sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania

: Ustawienia połączenia płyty z okapem Hob-Hood

1- Ustawienia zarządzania energią ()

Dzięki tej funkcji możesz ustawić całkowitą moc płyty według własnych preferencji.









1. Włącz płytę, naciskając , i wyłącz naciskając ponownie .
 2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski ///.
- » Na wyświetlaczu timera , na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „9”**.
3. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) „1” i „9”.
 4. Potwierdź wybrany poziom, naciskając .
» Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawieniem całkowitej mocy na wybranym poziomie.
„Zarządzanie energią” obejmuje 9 różnych poziomów mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią).










Tabela - Poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita
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 Całkowita wartość mocy dla poziomu zarządzania energią 5, 6, 7, 8, 9 wynosi 3,6 kW w produktach o maksymalnym całkowitym poborze mocy 3,6 kW.

2- Ustawienia sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania ()

Korzystając z tej funkcji, można dowolnie ustawić czas zakończenia pracy płyty.

1. Włącz płytę, naciskając , i wyłącz naciskając ponownie .
 2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski //.
- » Ustawienie domyślne  pojawi się na wyświetlaczu timera.
3. Aby ustawić sygnał dźwiękowy wysyłania gotowania, naciśnij raz .
- » Na wyświetlaczu timera , na lewym tylnym wyświetlaczu płyty **wyświetli się „2”**.
4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela -- Poziom zarządzania energią) „0” i „3”.
 5. Naciskając przycisk , potwierdź ustawienie sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania.
» Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawieniem sygnałem czasowym na wybranym poziomie.

- i** Płyta wyłączy się i zacznie działać z ustawionym sygnałem czasowym na wybranym poziomie.

Tabela - Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

3- Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood (⌘F3)





Korzystając z tej funkcji, możesz połączyć płytę i okap, aby umożliwić im automatyczną współpracę.

Tabela - Poziom działania okapu

Poziom działania okapu	Oświetlenie	Okap (gotowanie na jednej płycie)	Okap (gotowanie na dowolnych 2 lub więcej płytach)	Smazenie
0	wył.	wył.	wył.	wył.
1	lekkie	wył.	wył.	wył.
2	lekkie	wył.	L1	L1
3	lekkie	L1	L1	L1
4	lekkie	L1	L1	L2
5	lekkie	L1	L2	L2
6	lekkie	L1	L2	L3
7	lekkie	L2	L2	L3


Ustawianie poziomu pracy okapu nad płytą.

Tutaj ustawisz poziom działania okapu nad płytą.


1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Naciśnij  przez 3 sekundy.
 - » Zaświeci się kontrolka  przycisku .
3. Naciskaj przycisk  aż do osiągnięciażądanego poziomu pracy okapu.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

Zasada działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa garnek dzięki swojej zasadzie działania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi

1. Włącz płytę, naciskając ①, i wyłącz naciskając ponownie ①.
2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu produktu naciśnij odpowiednio przyciski /⏸/⏸/⏸.

» Ustawienie domyślne ⌘FI pojawi się na wyświetlaczu timera.

3. Naciśnij dwa razy , aby ustawić połączenie płyty z okapem Hob-Hood
 - » Na wyświetlaczu timera ⌘F3, na lewym tylnym wyświetlaczu płyty „4”.
4. Naciskając obszar ustawienia lewej tylnej strefy lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom działania okapu (patrz Tabela - Poziom działania okapu) pomiędzy „0” i „7”.
 5. Naciśnij ①, aby potwierdzić ustawienie połączenia płyty z okapem Hob-Hood
 - » Płyta wyłączy się i zacznie działać na wybranym poziomie.

rodzajami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Płyta indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

- i** W zależności od modelu płyta może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280 mm z funkcją indukcji. Dzięki funkcji indukcji każda strefa automatycznie wykrywa umieszczony na niej garnek. Energia wytwarzana jest tylko na powierzchni styku garnka, a zatem zużywana jest minimalna moc.

Automatyczny system wyłączenia

Sterowanie płytą ma automatyczny system wyłączenia. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączonych, strefa wyłączy się automatycznie po chwili (patrz Tabela 1). W przypadku timera przypisanego do strefy jego wyświetlacz również się wyłączy.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabla 1: Czas automatycznego wyłączenia

Temperatura	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie	10 minut

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu produktu.

Ochrona przed przegrzaniem

Płyta jest wyposażona w czujniki, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania możesz zaobserwować:

- Wyłączenie działającej strefy.
- Obniżenie wybranego poziomu. Nie jest to jednak pokazane na wyświetlaczu.

System ochrony przed przepełnieniem

Płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepełnieniem. W przypadku jakiegokolwiek przepełnienia na panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć płytę. W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się symbol „F”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Płyta indukcyjna natychmiast reaguje na wydawane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się posiłku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody,

a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.

- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Przecząc czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanym problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Do płyty:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, pasta pomidorowa i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach palników/płyt grzewczych, wszelkie przelane płyny należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschnięte pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż

zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie płyty

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy

natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.

- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odłączyć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekać co najmniej 20 sekund, a następnie podłączyć ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekać, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

"Q" i "U" lub "L" symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

- Nie ustawieś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekać, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania - Do płyty grzejnej

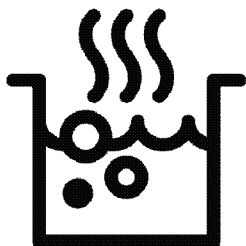
Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybko spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 58 - E 59	W trybie automatycznego gotowania wystąpił błąd czujnika/błąd wysokiej temperatury.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
FF	Dowolny przycisk mógł być długo naciskany.	Gdy długie naciskanie jednego z przycisków zostało zatrzymane,
	Garnek mógł znaleźć się nad jednostką sterującą. może się na nią wylać żywność/płyn.	Gdy garnek jest podniesiony nad jednostką sterującą, Błąd zniknie po wyczyszczeniu resztek jedzenia/płynu.

beko

Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik



HR



RECIKLIRANI I
RECIKLAŽNI PAPIR

Poštovani korisniče,

Prije postavljanja uređaja pročitajte priručnik.

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

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

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

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.

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



Opasnost koja može rezultirati opeklinama zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



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

1 Sigurnosne upute 4

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

2 Upute za zaštitu okoliša 10

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

3 Vaš proizvod 11

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

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

4 Prva uporaba 14

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

5 Kako koristiti grijaću ploču 15

Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje.....	15
Upravljačka ploča.....	19

6 Opće informacije o kuhanju 26

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

7 Održavanje 27

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

8 Rješavanje problema 29

1 Sigurnosne upute

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

! Namjena

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

! Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

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

ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.

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

- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.



Električna sigurnost

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

- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema opskrbni kabel) Koristite samo priključni kabel naveden u dijelu „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni produžne kabele.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječila moguće opasnosti.
- (Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne ukopčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Za iskapčanje, ne držite kabel, uvijek držite utikač.
 - Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnute iskrenje.
-  **Siguran transport**
- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
 - Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
 - Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.
-  **Sigurna instalacija**
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.
 - Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).

- Neka svi ventilacijski otvori oko proizvoda budu otvoreni.

Sigurna upotreba

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

oštećenim/grubim dnom može ogrepsti staklenu površinu. Kada zamjenjujete kuhinjsko posuđe uvijek ga podignite, ne kličite s njim po površini.

- Tlak pare koji se stvara zbog vlage na površini plamenika ili na dnu lonca može uzrokovati pomicanje lonca. Stoga pazite da površina za kuhanje i dno posuda budu uvijek suhi.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.

Temperaturna upozorenja

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

Upotreba pribora

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje

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

Sigurnost prilikom kuhanja.

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

Indukcija

- Grijaće ploče opremljene su indukcijskom tehnologijom. Vaš indukcijski plamenik koji pruža uštedu vremena i novca mora se koristiti s

loncima koji su pogodni za indukcijsko kuhanje; inače plamenici neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.

- Indukcijski plamenici stvaraju magnetsko polje te mogu imati štetan utjecaj za ljude koji koriste uređaje kao što su inzulinska pumpa ili pacemaker.
- Nakon upotrebe isključite ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavljati na ploču za kuhanje, jer mogu postati vrući.
- Metalni predmeti pohranjeni u ladicama ispod ploče za kuhanje mogu se jako zagrijati tijekom duge i intenzivne uporabe. Ne ostavljajte metalne predmete u ladicama ispod ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš proizvod se može oštetiti.

Sigurno održavanje i čišćenje

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

2 Upute za zaštitu okoliša

Odredbe za zbrinjavanje otpada

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



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

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

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

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

Odlaganje materijala pakiranja

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

Preporuke za uštedu energije

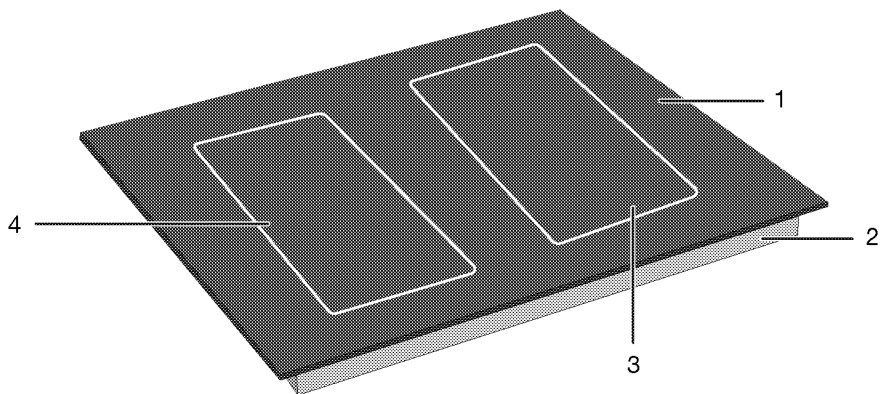
Podaci o energetskej učinkovitosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koja se nalazi uz proizvod.

Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

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

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 2 Donje kućište
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 4 Zona indukcijskog kuhanja

Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče

proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

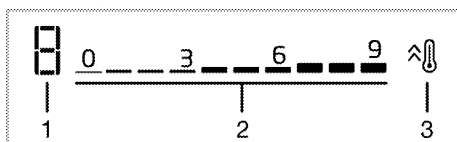
Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje



Tipke i simboli

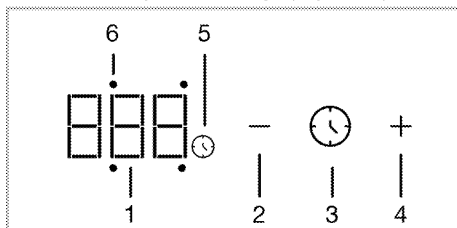
- : Svjetlo koje pokazuje da određena tipka radi
- Ⓛ : Tipka za uključivanje/isključivanje
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 👤 : Tipka za kombinaciju zone široke površine za kuhanje
- ⚡ : Tipka za brzo zagrijavanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)
- || : Ključ za zaključavanje tokom čišćenja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

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



Prikaz zone za kuhanje

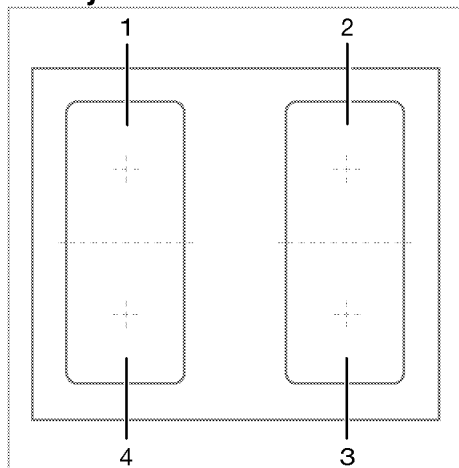
- 1 Pokazatelj temperature odgovarajuće zone kuhanja
- 2 Područje za postavku razine temperature
- 3 Tipka za brzo zagrijavanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)



Prikaz vremenskog programatora

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

Opće informacije o ploči za kuhanje



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

Vaša ploča za kuhanje opremljena je pločama za kuhanje sa širokim površinama (Flexi površine). Ovim površinama za kuhanje možete rukovati kao s pojedinačnim pločama za kuhanje koje ne ovise jedna o drugoj. Kombiniranu funkciju možete aktivirati za ove zone kuhanja i pretvoriti ih u jedinstvenu površinu za

kuhanje u velikim loncima. Upotreba ispravnih posuda za ove zone kuhanja i

kombiniranu funkciju opisano je u dijelu „Kako koristiti ploču za kuhanje“.

Tehničke specifikacije

Opće specifikacije

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

Plamenici

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

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

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

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

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

4 Prva uporaba

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

Prvo čišćenje

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

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

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

5 Kako koristiti grijaću ploču

Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje

Opća upozorenja

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

Način rada indukcijske ploče za kuhanje

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

Prednosti indukcijskog kuhanja

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

Upute za siguran rad:

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

ne stavljajte hranu omotanu u aluminijsku foliju.

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

Lonci/tave za kuhanje

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

Lonci/tave za kuhanje:

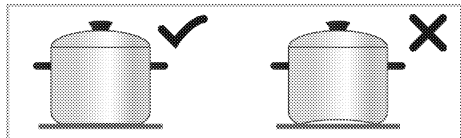
- Lonci/tave od lijevanog željeza
- Lonci/tave od emajliranog čelika
- Lonci/tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s oznakom ili upozorenjem da su kompatibilni s indukcijskim kuhanjem)

Neodgovarajući lonci/tave za kuhanje:

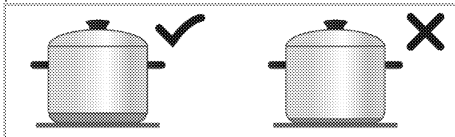
- Aluminijski lonci/tave
- Bakreni lonci/tave
- Mjedeni lonci/tave
- Stakleni lonci/tave
- Glineno posuđe
- Posuđe od porculana i keramike

Preporuke:

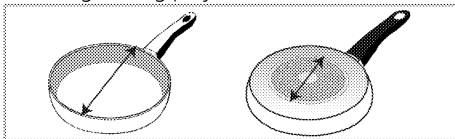
- Koristite samo lonce/tave s ravnim dnom. Ne koristite lonce/tave s konveksnim ili konkavnim dnom.



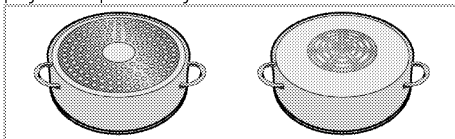
- Koristite lonce/tave za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine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



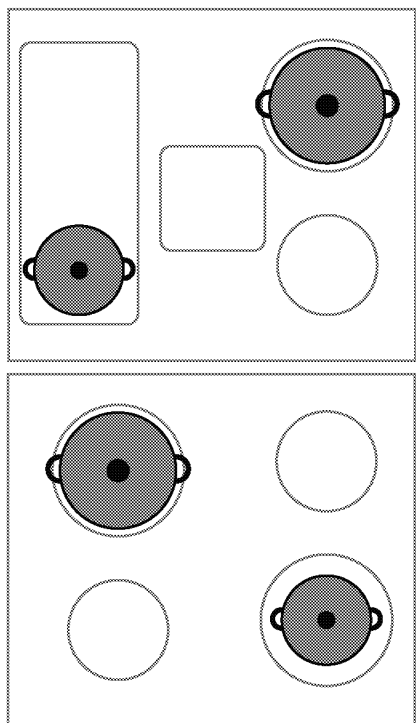
- Dno nekih lonaca/tava za kuhanje ima manje feromagnetno polje od svog pravog promjera. Samo to područje će se zagrijati na ploči za kuhanje. Stoga, toplina se neće ravnomjerno rasporediti te će performanse kuhanja biti umanjene. Uz to, takvi lonci/tave za kuhanje možda neće prepoznati velike indukcijske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



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



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



Testiranje lonaca/tava za kuhanje

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

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

Preporučene veličine lonaca/tava za kuhanje

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

Hoće li indukcijska ploča prepoznati lonce/tave za kuhanje ovisi o promjeru i

feromagnetnom materijalu u dnu lonca/tave. Kako bi se osigurala prepoznavanje lonca/tava za kuhanje i učinkovito kuhanje lonci/tave za kuhanje treba odabrati prema veličini ploče za kuhanje. Preporučena veličina lonca/tava za kuhanje navedena je gore.

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

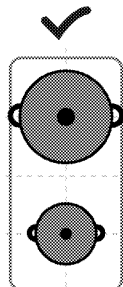
Automatsko otkrivanje lonca/tava za kuhanje

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

Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom

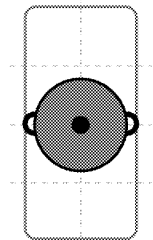
Vaša ploča za kuhanje opremljena je sa širokom površinom za kuhanje (fleksibilnom površinom). Ovom površinom za kuhanje možete rukovati kao pojedinačnom pločom za kuhanje neovisnom o drugima za manje lonce/tave za kuhanje. Kombiniranu funkciju možete aktivirati za ove zone kuhanja i pretvoriti ih u jedinstvenu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

Kao dvije neovisne zone kuhanja



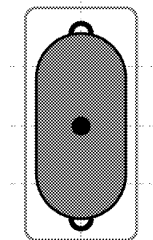
Zone kuhanja sa širokom površinom imaju dvije zone kuhanja, prednju i stražnju. Ove zone možete koristiti kao dvije neovisne zone kuhanja za različite razine temperature s različitim loncima/tavama za kuhanje. Lonce/tave za kuhanje stavite u središte odvojenih zona kuhanja.

Kao dvije neovisne zone kuhanja



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

Kao pojedinačnu zonu kuhanja



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

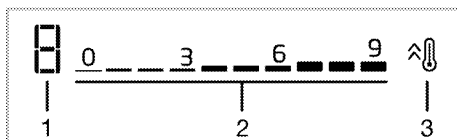
Upravljačka ploča



Tipke i simboli

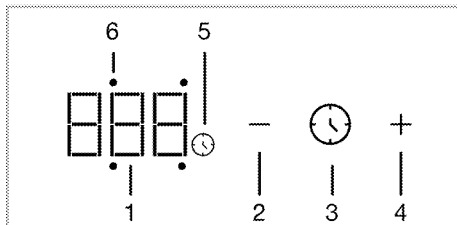
- : Svjetlo koje pokazuje da određena tipka radi
- ⓘ : Tipka za uključivanje/isključivanje
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 👤 : Tipka za kombinaciju zone široke površine za kuhanje
- 🔥 : Tipka za brzo zagrijavanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)
- 🔊 : Ključ za zaključavanje tokom čišćenja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

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



Prikaz zone za kuhanje

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



Prikaz vremenskog programatora

- 1 Pokazatelj tajmera
- 2 Tipka za smanjenje tajmera
- 3 Tipka tajmera

- 4 Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 5 Simbol vremena
- 6 LED svjetlo aktivnosti tajmera odgovarajuće zone kuhanja

Općenita upozorenja za upravljačku ploču

- ⓘ Ovim uređajem se upravlja pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaki postupak izvršen na upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir potvrđuje zvučni signal.
- ⓘ Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.
- ⓘ Ploča za kuhanje se automatski vraća u način pripravnosti ako se u roku od 20 sekundi ne izvrši niti jedan postupak.
- ⓘ Na uređaju će se prikazati „FF“ upozorenje iz sigurnosnih razloga ako se bilo koji gumb (gumb 🔒) dodiruje duže vrijeme.
- ⓘ Svjetli — svjetlo aktiviranih ili odabranih gumba.

Uključivanje ploče za kuhanje

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

Isključivanje ploče za kuhanje

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

Pokazatelj preostale topline

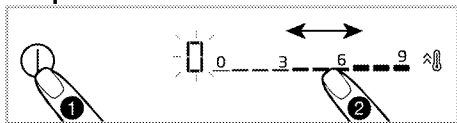
Ovo je pokazatelj topline svake zone ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči. Ovaj pokazatelj pokazuje kako je ploča za kuhanje još topla kada ga se isključi. Ne

dirajte odgovarajuću(e) ploču(e) dok se pokazatelj preostale topline ne isključi.

Simbol	Opis
H	Visoka temperatura
h	Niska temperatura

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

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



1. Dodirnite gumb ① i uključite ploču za kuhanje.

» Simbol "0" pojavit će se na zaslonima zone kuhanja.

2. Ovisno o području koje želite uključiti, dodirnom na područje podešavanja ili klizanjem prstom po području podesite razinu temperature između "0" i „9” .

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

Isključivanje zona kuhanja:

Odabrane zone kuhanja mogu se isključiti na 2 različita načina:

1. **Podešavanjem temperature na „0”**

Ploču za kuhanje možete isključiti smanjivanjem podešene temperature na "0".

2. **Korištenjem funkcije isključivanja tajmera za željenu zonu kuhanja**

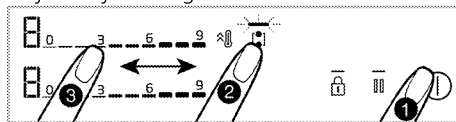
Kad istekne vrijeme, tajmer se isključuje kao i odgovarajuća zona kuhanja. Svi zasloni pokazuju "0" ili „00". Simbol ① na zaslonu ploče za kuhanje nestaje. Podešavanje tajmera zone kuhanja ploče za kuhanje opisano je sljedećim poglavljima.

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

1. Dodirnite gumb ① i uključite ploču za kuhanje.

2. Dodirnite gumb ②.

» Zaslon lijeve zone kuhanja prikazuje 0 i svijetli svjetlo — gumba ②.



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

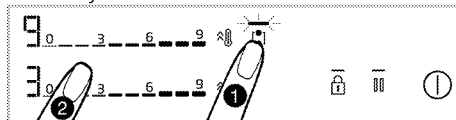
Kad se razina temperature povećava za 1,2,3...19 na nekim modelima, ona se može povećavati kao 1,1.,2,2. ... 9, na drugim modelima. Ovo se razlikuje ovisno o modelu proizvoda.


» Ploča za kuhanje počinje s radom. Ako je odabrana druga zona kuhanja pričekajte 10 sekundi bez rada, svjetlo — gumba ② će polako prestati svijetliti.



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

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

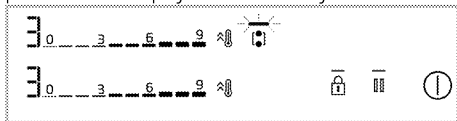
Kada jedna ili obje lijeve zone kuhanja rade zasebno možete kombinirati obje zone kuhanja aktiviranjem zone kuhanja sa širokom površinom. Na ovaj način možete koristiti širu površinu ploče za kuhanje s istim vrijednostima.



1. Dok jedna ili obje zone kuhanja na lijevoj strani rade dodirnite gumb .

» Na zaslonima obje zone kuhanja, zona kuhanja sa nižom temperaturom prikazat će se, a svijetlo  gumba  će svijetliti.

» Kombinirane ploče za kuhanje nastavljaju raditi na temperaturi zone kuhanja s nižom temperaturom te, ako je primjenjivo, s vrijednosti koja je podešena pomoću tajmera. Temperatura i vrijednosti tajmera zone za kuhanje s višom temperaturom poništiti će se prije kombiniranja.



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


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


Možete odvojiti i isključiti zone kuhanja dodirnom gumba .

Postavljanje velike snage (POJAČIVAČ)

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

Izravno odabiranje postavke velike snage (POJAČIVAČA):


1. Dodirnite gumb  i uključite ploču za kuhanje.

2. Dodirnite gumb  zone koju želite uključiti.


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

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

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

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

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


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




Zaključavanje tokom čišćenja

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



Uključivanje zaključavanja tokom čišćenja



1. Dodirnite i držite gumb  kada je ploča za kuhanje uključena.

»  svijetlo će svijetliti. Na zaslonima zona kuhanja prikazat će se simbol . Tijekom tog razdoblja ne možete rukovati s niti jednim drugim gumbom osim s gumbom .


Isključivanje zaključavanja tokom čišćenja

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




Zaključavanje gumba

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




Aktiviranje zaključavanja gumba

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

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

i Kada je aktivno zaključavanje gumba radit će samo gumb . Kada dodirnete bilo koji drugi gumb svjetlo  gumba  treperit će i tako naznačiti kako je zaključavanje gumba aktivno. Ako isključi ploču za kuhanje kada su gumb zaključane zaključavanje gumba će se deaktivirati i ploča za kuhanje će se ponovno uključiti.

Isključivanje zaključavanja gumba




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









Funkcija tajmera

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

Uključivanje tajmera



1. Dodirnite gumb  i uključite ploču za kuhanje.
2. Ovisno o području koje želite uključiti, dodirnom na područje podešavanja ili klizanjem prstom po području podesite željenu razinu temperature.
3. Dodirnite gumb  i uključite tajmer. Simbol "00" svijetlit će, a simbol  počinje treperiti.

4. Postoje 4 aktivna LED svjetla oko "00" prikazana na zaslonu tajmera. Za podešavanje tajmera zone kuhanja, dodirnite gumb  i odaberite stranu odgovarajuće zone kuhanja.
5. Dodirom na gumb  /  podesite željeno razdoblje.  Tajmer možete ubrzati ako dodirujete gumb  ili  duže vrijeme. Simbol  neprekidno svijetli nakon treperenja na zaslonu zone kuhanja određeno vrijeme. Kada simbol  neprekidno svijetli to znači kako je funkcija aktivirana.

- i** Tajmer se može koristiti samo za ploče za kuhanje koje rade.
- i** Ponovite gornji postupak za druge ploče za kuhanje za koje želite podesiti tajmer.
- i** Tajmer se ne može podesiti bez odabira zone kuhanja i razine temperature zone kuhanja.
- i** Kada je tajmer aktivan tada je vrijeme podešeno za odabranu zonu kuhanja prikazano je na zaslonu tajmera.




Isključivanje tajmera


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

Ranije isključivanje tajmera

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

Isključivanje smanjenjem postavke tajmera na razinu „00“:


1. Odaberite tajmer odgovarajuće ploče za kuhanje dodirivanjem gumba .
2. Pričekajte da simbol "00" nestane sa zaslona tajmera dodirnom na gumb  i smanjite vrijednost. Tajmer možete ubrzati ako pritisnete gumb  duže vrijeme.


Simbol  treperi određeno vrijeme na zaslonu zone ploče za kuhanje, zatim se potpuno **isključuje**, a tajmer se poništava.

Funkcija zaustavljanja


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

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

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


1. Dodirnite gumb  kada je ploča za kuhanje uključena.


Sve ploče za kuhanje koje su radile nastavljaju raditi na prvoj razini.


2. Ponovno dodirnite gumb  i ponovno aktivirajte sve zone kuhanja koje su prekinule s radom s prethodnim postavkama.

Postavke

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



 Postavke upravljanja snagom




 Zvučni signal vremena završetka kuhanja


 Postavka povezivanja ploče za kuhanje i nape

1- Postavke upravljanja snagom ()


Ovom funkcijom možete podesiti ukupnu snagu ploče za kuhanje.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom gumba  i isključite je ponovnim dodirom gumba .

2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gumb //.

» Na zaslonu tajmera , na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazat će se "9".

3. Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite razinu snage (pogledajte tablicu „Razina upravljanja snagom“) "1" i „9“.

4. Potvrdite postavku odabrane razine dodirom gumba .

» Vaša ploča za kuhanje počat će s radom s podešenom ukupnom snagom na odabranoj razini.

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



Tablica - razine upravljanja snagom




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


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


2- Postavka zvučnog signala vremena završetka kuhanja ()


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

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom gumba  i isključite je ponovnim dodirom gumba .


2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gumb //.

» Na zaslonu tajmera prikazat će se zadana postavka .

3. Za postavku zvučnog signala završetka kuhanja jednom pritisnite gumb .

» Na zaslonu tajmera , na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazat će se "2".

4. Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite postavku vremena signala (pogledajte tablicu „Zvučni signal vremena završetka kuhanja“) između "0" i „3“.

5. Dodirom gumba  potvrdite postavku zvučnog signala vremena završetka kuhanja.

» Vaša ploča za kuhanje isključit će se i početi će s radom u skladu s postavkom vremena signala na odabranoj razini.

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

Tablica- Postavka zvučnog signala vremena završetka kuhanja

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

3- Postavka povezivanja ploče za kuhanje i nape (CF3)






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



Tablica - Razina rada nape




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


Podešavanje razine rada nape na ploči za kuhanje


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


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

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom gumba  i isključite je ponovnim dodirom gumba .

2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gumb //.

» Na zaslonu tajmera prikazat će se zadana postavka .

3. Dvapat dodirnite gumb  za postavku povezivanja ploče za kuhanje i nape.

» Na zaslonu tajmera , na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazat će se "4".

4. Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite razinu rada nape (pogledajte tablicu „Razina rada nape“) između "0" i „7“.

5. Dodirnite gumb  i potvrdite postavku povezivanja ploče za kuhanje i nape.

» Vaša ploča za kuhanje isključit će se i početi će s radom u skladu s razinom rada nape.

Sigurna i učinkovita upotreba ploča za kuhanje

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

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

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

Sustav automatskog isključivanja

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

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

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

Tablica-1: Vrijeme automatskog isključivanja

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

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

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

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje opremljena je sa sensorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja možete primijeniti sljedeće:

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

Sustav zaštite od prelijevanja

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

Precizno podešavanje snage

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

6 Opće informacije o kuhanju

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

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

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

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

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

7 Održavanje

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opća upozorenja

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

Za ploču za kuhanje:

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

Površine od inoksa i nehrđajućeg čelika

- Ne koristite kisela sredstva za čišćenje i ona koja sadrže klor za čišćenje površina i ručki od inoksa ili nehrđajućeg čelika.
- Površine od nehrđajućeg čelika ili inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena.

To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.

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

Staklene površine

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

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.

- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. To može oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova uređaja ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

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

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

Čišćenje upravljačke ploče

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

8 Rješavanje problema

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

Uređaj ne radi.

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

"□", "⏏" ili "⏏" na zaslonu zone kuhanja pojavljuje se simbol.

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

Odabrana zona kuhanja iznenada se isključuje za vrijeme kuhanja.

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

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

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

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

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

Buka iz štednjaka tijekom kuhanja

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

Mogući zvukovi i razlozi

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

Šifre pogrešaka i preporučena rješenja - Za ploču za kuhanje

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

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

