



Vstavaná platňa sporáka

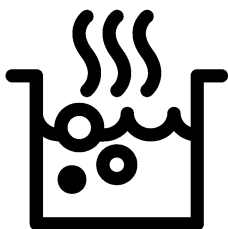
Používateľská príručka

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo

Piano cottura incassato

Manuale utente



HII 68600 PTX

SK / SL / IT

185.9259.48/R.AL/18.12.2019/5-2

7757187615

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

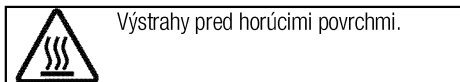
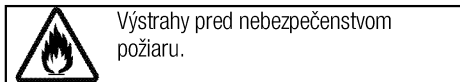
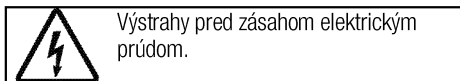
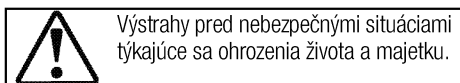
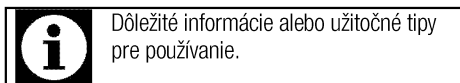
Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	7
Bezpečnosť detí	7
Likvidácia starého výrobku	7
Likvidácia obalového materiálu	7

2 Všeobecné informácie

Prehľad	8
Technické parametre	8

3 Montáž

Pred montážou	9
Montáž a pripojenie	9
Likvidácia	12
Likvidácia obalového materiálu	12
Budúca preprava	12
Likvidácia starého výrobku	12

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou	13
Prvé použitie	13
Prvé čistenie výrobku	13
Prvé zahriatie	13

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení	14
Používanie platní	16
Ovládací panel	16

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie	24
Čistenie platne	24

7 Riešenie problémov

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj

návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy

spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalieváním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom

oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

- UPOZORNENIE: Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
- VÝSTRAHA: Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
- VÝSTRAHA: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
- Po použití, vypnite platňu pomocou jej ovládacieho gombíka a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky by nemali byť umiestňované na povrch platne, keďže sa môžu zohriať.
- Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa

ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť. *O/Všeobecné informácie o varení, strana 14*, výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- VÝSTRAHA: Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.

- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.

Likvidácia starého výrobku

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



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

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

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

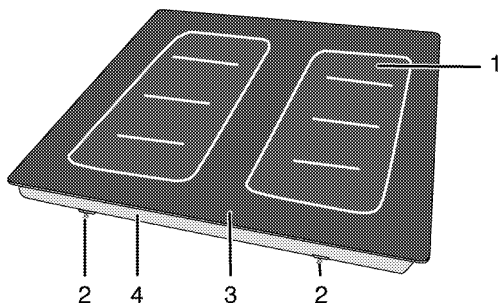
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------------|---|----------------------|
| 1 | Indukčná varná platňa | 3 | Sklokeramický povrch |
| 2 | Montážna svorka | 4 | Základný kryt |

Technické parametre

Napätie/frekvencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Čelkový príkon	7200 W
Typ kábla/prierez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	55 mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Horáky	
Vľavo I-II-III-IV	Indukčná varná platňa
Rozmer	(94 x 225 mm) x 4
Výkon	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Vpravo I-II-III-IV	Indukčná varná platňa
Rozmer	(94 x 225 mm) x 4
Výkon	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Indukčná varná platňa	
Rozmer	94x225 mm
Výkon	1250 W
Indukčná varná platňa	
Rozmer	94x225 mm
Výkon	1250 W



Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



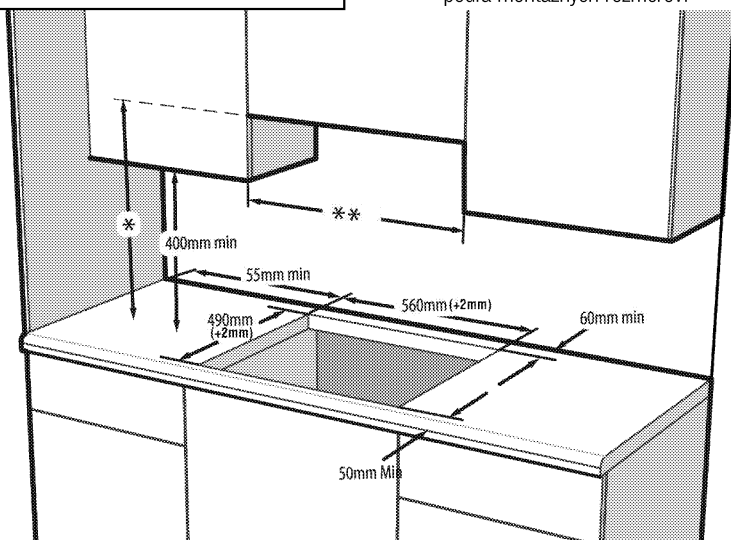
NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Platňa je určená na montáž v bežných pracovných plochách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštalačnej výšky (min. 650 mm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka
- Odstráňte obalové materiály a prepravné pásy.
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Pracovná plocha musí byť zarovnaná a upevnená horizontálne.
- Vytvorte otvor pre platňu na pracovnej ploche podľa montážnych rozmerov.



* Minimálna výška k odsávaču podľa odporúčania v príručke s pokynmi pre odsávač

** Minimálna vzdialenosť medzi skriňou sa musí rovnať šírke platne

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.



Platňu nemontujte na miesta s ostrými hranami alebo rohmi. Existuje tam riziko rozbitia sklokeramického povrchu!

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.

**NEBEZPEČENSTVO:**

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

**NEBEZPEČENSTVO:**

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Typový štítok sa nachádza na zadnom puzdre produktu.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

**NEBEZPEČENSTVO:**

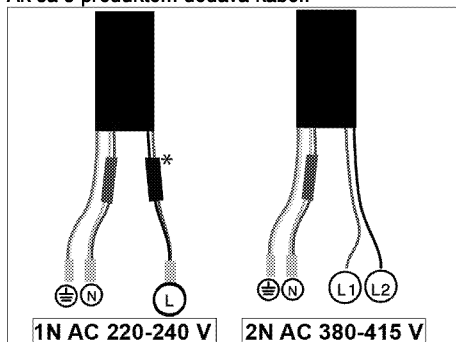
Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pripojenie napájacieho kábla

1. Tento produkt môže len kvalifikovaný elektrikár, ako napríklad technik z miestnej elektrikárskej spoločnosti alebo dodávateľ registrovaný v NICEIC, pripojiť do vhodnej dvojpólovej ovládacej jednotky s minimálnym rozstupom kontaktov 3 mm na všetkých póloch. Táto ovládacia jednotka musí byť namontovaná v súlade s predpismi IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt.

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:

* (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

2. **Pri jednofázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- Hnedý/Čierny kábel = L (Fáza)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)

» alebo

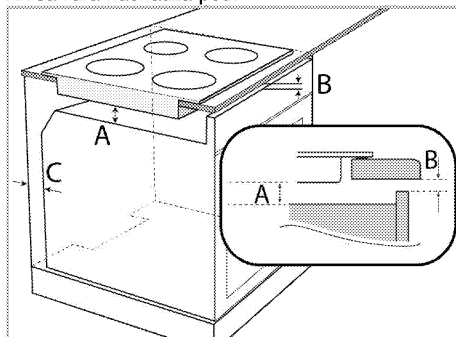
- šedá/Čierny kábel = L (Fáza)
- Modrý/Hnedý kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)

3. **Pri dvojfázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- Hnedý kábel = L1 alebo L2 (Fáza 1 alebo Fáza 2)
- Čierny kábel = L2 alebo L1 (Fáza 2 alebo Fáza 1)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)

» alebo

- Čierny kábel = L1 (Fáza 1)
- šedá kábel = L2 (Fáza 2)
- Modrý/Hnedý kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)

Inštalácia produktu**Ak sa rúra nachádza pod:**

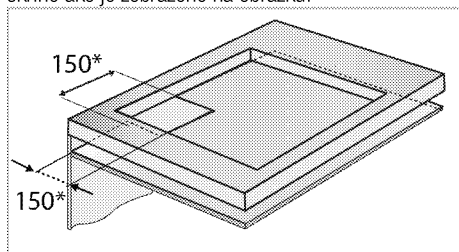
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Ak sa doska nachádza pod:

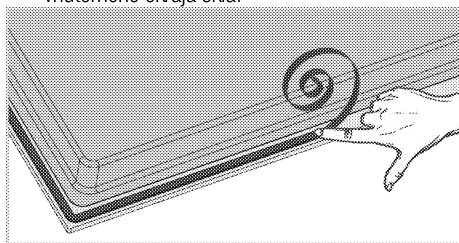
Je nutné umožniť prúdenie vzduchu v zadnej časti skrine ako je zobrazené na obrázku.



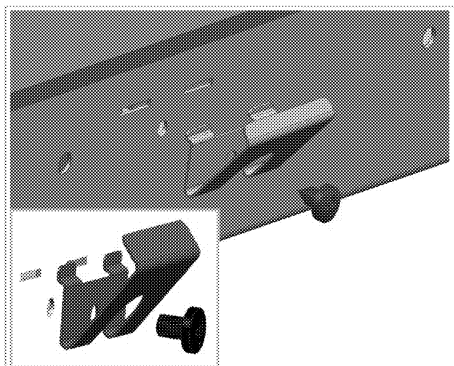
* min.

Počas inštalácie indukčnej platne umiestnite produkt paralelne s inštaláčnym povrchom. Na diely platne prichádzajúce do kontaktu s pultom podľa nižšie uvedeného postupu naneste aj tesniace prvky, ktoré budú zabráňovať prieniku tekutín medzi produkt a pult.

1. Pripravte povrch pultu tak, ako je to zobrazené na obrázku.
2. Platňu otočte naopak a položte ju na plochý podklad.
3. Pri inštalácii varnej dosky použite tesnenie, ktoré je súčasťou dodávky. Tesnenie umiestnite okolo varnej dosky, ako je uvedené na nasledujúcom obrázku, a zaistite odstup 1 až 2 mm od vnútorného okraja skla.



4. Pritrdíte vgradné vzmeti, tako da jih vstavite in privijete skozi luknje spodnjega zaboja, kot je prikazano na sliki.

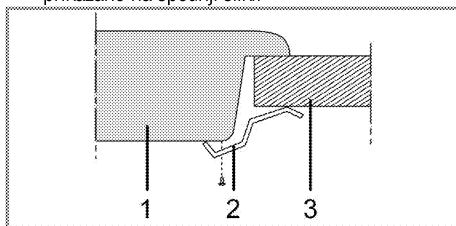


U niektorých modelov môže výrobok obsahovať už namontované pružiny.



Počet montážnych pružín na vašom produkte sa líši v závislosti od modelu produktu.

5. Platňu umiestnite na pult a zarovnajte ju.
6. Keď je plocha nameščená na pult, ju ľahko enostavno namestíte s pomocou sponk. Či dimenzije pulta niso primerne, lahko na sprednjo stran naprave pritrdite 2 vgradni sponki, kot je prikazano na spodnji sliki.

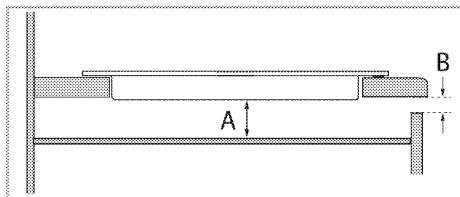


- 1 Platňa
- 2 Inštaláčna svorka
- 3 Pult



Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude oddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

Například, ak je po inštalácii do zásuvky možné dotknúť sa spodnej časti produktu, túto časť je potrebné prekryť drevenou doskou.



A min. 15 mm

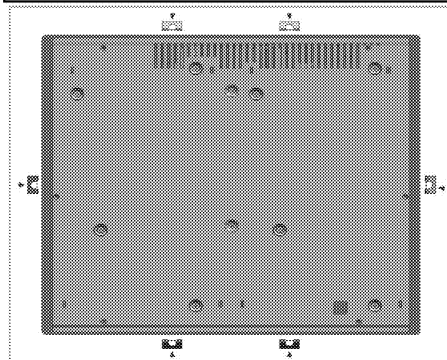
B min. 5 mm

Pohľad zozadu (prípájacie otvory)



Umiestnenie spojovacích otvorov znázornené na obrázku nižšie je len schematické a môže sa líšiť v závislosti od modelu produktu.

Prípevňuje je podľa umiestnenia spojovacích otvorov na vašom produkte.



NEBEZPEČENSTVO:

Pripojenie k iným otvorom nie je správne z hľadiska bezpečnosti, pretože môže poškodiť plynový a elektrický systém.



NEBEZPEČENSTVO:

Platnička obsahuje komponenty využívajúce plyn a elektrinu. Z tohto dôvodu musí byť platnička upevnená na dosku iba cez fixačné otvory, iba pomocou dodaných bezpečnostných prvkov a skrutiek a ako je uvedené v návode. V opačnom prípade bude predstavovať ohrozenie života a majetku.



Počet montážnych pružín na vašom produkte sa líši v závislosti od modelu produktu.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Likvidácia

Likvidácia obalového materiálu

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

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabalte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

Likvidácia starého výrobku



Starý výrobok zlikvidujte spôsobom, ktorý je priaznivý pre životné prostredie.

Toto zariadenie nesie symbol separovaného zberu pre odpadové elektrické a elektronické zariadenia (WEEE). To znamená, že s týmto zariadením musíte naložiť podľa Európskej smernice č. 2002/96/ES za účelom recyklácie alebo odstránenia s minimalizáciou dopadu na životné prostredie. Ďalšie informácie získate od miestnych alebo regionálnych úradov.

Informácie ohľadom likvidácie vášho výrobku získate u vášho miestneho predajcu alebo strediska separovaného zberu.

Pred likvidáciou výrobku odstráňte zástrčku sieťového kábla a znefunkčnite zámku dvierok (ak je namontovaná), aby ste predišli nebezpečným podmienkam pre deti.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.
- Pri varení s elektrickými platňami dávajte pozor, aby ste používali hrnce s plochým dnom. Hrnce s tenkým dnom poskytnú lepšie vedenie tepla. Úspora energie môže dosahovať až 1/3.
- Nádoby a hrnce musia byť kompatibilné s varnými zónami. Dno nádob alebo hrncov nesmie byť menšie ako varná platňa.
- Varné zóny a dna hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie



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

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



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

- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnú.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby.

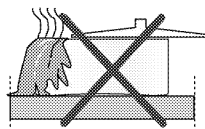
Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztopené látky.

Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.

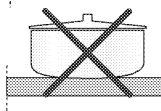
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Výber panvice

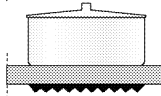
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vyduťmi alebo vypuklými dnami.



Používajte len panvice a hrnce s rovnými dnami. Zaručujú jednoduchší prenos tepla.

"To, ako se jedlo v hrnci uvarí, záleží na type hrnca, rozmeru hrnca a rozmeru varnej zóny, pre rovnomernejšie privedenie k varu môžete použiť varnú zónu väčšiu o 1 veľkosť. Použitie väčšej varnej zóny nemá negatívny vplyv na spotrebu energie u indukčných varných dosiek, pretože teplo sa generuje len v tej oblasti, kde sa nachádza hrniec."

Pre indukčné platne používajte len nádoby, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie.

Test panvice

Pomocou nasledovných spôsobov otestujte, či vaša panvica je alebo nie je kompatibilná s indukčnou platňou.

1. Vaša panvica je kompatibilná, ak jej dno obsahuje magnet.
2. Vaša panvica je kompatibilná, ak  neblíka, keď vašu panvicu dáte na varnú zónu a platňu zapnete.

Použití môžete oceľové, teflónové alebo hliníkové panvice so špeciálnym magnetickým dnom, ktoré obsahujú štítky alebo výstrahy označujúce, že panvica je vhodná pre indukčné varenie. Nepoužívajte sklenené a keramické nádoby, hrnce a nádoby z nehrdzavejúcej ocele s nemagnetickým hliníkovým dnom.

Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvicu

Pri indukčnom varení sa aktivuje len oblasť príslušnej varnej zóny, ktorá je pokrytá nádobou. Dno nádoby sa

rozpozná pomocou systému a automaticky sa zohreje len táto oblasť. Varenie sa zastaví, ak varnú nádobu počas varenia zdvihnete z varnej zóny. Striedavo bude blikať symbol zvolenej varnej zóny a symbol .

Bezpečné používanie

Vysoké úrovne zohriatia nevyberajte, keď neprilepujúcu sa (teflónovú) panvicu použijete bez oleja alebo s veľmi malým množstvom oleja.

Na platňu nedávajte kovové predmety, ako napríklad vidličky, nože alebo pokrievky panvíc, pretože sa môžu zohriať.

Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na varnú zónu nikdy neukladajte jedlá zabalené do hliníkovej fólie.

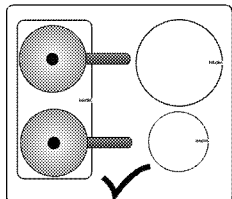


Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnú.

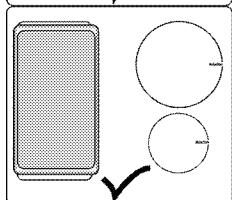


Počas prevádzky platne udržiavajte preč od platne predmety s magnetickými vlastnosťami, ako napríklad kreditné karty alebo kazety.

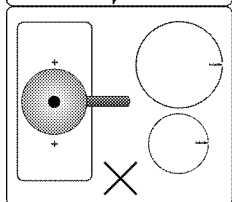
Používanie hrncov na varnej zóne so širokým povrchom



Varnú zónu so širokým povrchom môžete nastaviť na dve oddelené polovice, a to zadnú ľavú a prednú pravú varnú zónu.

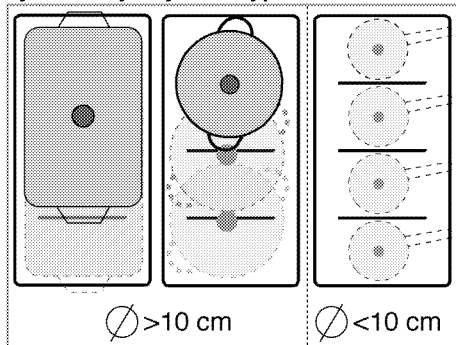


Na varnej zóne so širokým povrchom môžete používať veľké hrnce.

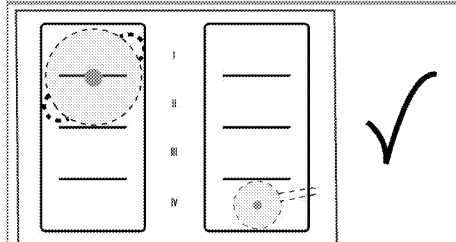
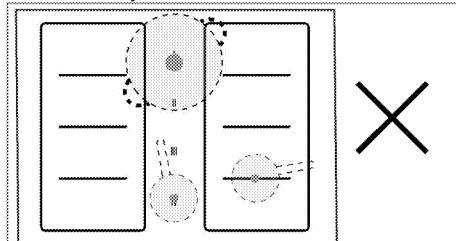


Váš hrniec musí pokrývať obe centrá varnej zóny so širokým povrchom. Varnú zónu so širokým povrchom nepoužívajte iným spôsobom.

Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu



- V prípade hrncov s dnom širším ako 10 cm môžete použiť spolu 2 alebo viac varných zón.
- V prípade hrncov s dnom menším ako 10 cm môžete využívať každú varnú zónu samostatne.



- Neumiestňujte hrnce medzi ľavú a pravú varnú zónu.
- Hrnce s dnom menším ako 10 cm umiestnite do strednej varnej zóny. V opačnom prípade môže nastať problém s rozpoznávaním hrnca.

Nedovoľte, aby na platňu spadol akýkoľvek predmet. Platňu môžu poškodiť aj malé predmety, ako napríklad soľníčka. Nepoužívajte popraskané voda. Cez tieto praskliny môže unikať voda a spôsobiť skrat. V prípade akéhokoľvek poškodenia povrchu (napr. viditeľné praskliny) výrobok okamžite vypnite, aby ste minimalizovali riziko zásahu elektrickým prúdom.

Abstract

●

+



⌚

2



1

■ ■ ■

11

11

11



Grafické znázornenia a obrázky sú len pre
informačné účely. Skutočné zobrazenia alebo
funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od
modelu vašej platne.

- 1 Indikátor teploty (nastavenie teploty 0 - 9.)
- 2 Symbol časovača
- 3 Indikátor rozlíšenia varnej zóny
- 4 Tlačidlo spojenia/oddelenia varnej zóny
- 5 Tlačidlo výberu varnej zóny
- 6 Indikátor výberu varnej zóny



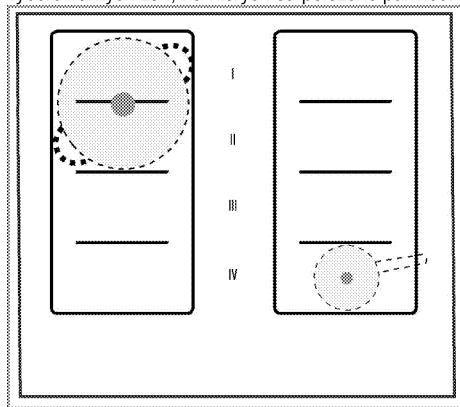
Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každú činnosť vykonanú cez dotykový ovládací panel potvrdí zvukový signál.



Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokrý a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla . Rozsvieti sa kontrolka tlačidla . Platňa je pripravená na použitie.
2. Po zapnutí platne sa vykoná automatická detekcia panvice. Ak je na nej panvica položená, na 10 sekúnd sa rozsvietia kontrolky varných zón, na ktorých je panvica položená.

Napríklad, ak máte dve panvice podľa zobrazenia na obrázku dole, na 10 sekúnd sa rozsvietia kontrolky výberu varných zón, na ktorých sú položené panvice.



3. Ak sa na 10 sekúnd dotknete ľavého tlačidla **I** alebo ľavého tlačidla **II** podľa tohto príkladu, ľavé varné platne môžete ovládať samostatne.

Ak sa dotknete tlačidla **●** medzi ľavým tlačidlom **I** a ľavým tlačidlom **II**, ľavú varnú platňu **I** a ľavú varnú platňu **II** môžete ovládať spoločne.

Pravú varnú platňu môžete zapnúť, ak sa dotknete pravého tlačidla **IV**.

Po dokončení automatickej detekcie panvice môžete zvoliť aj varné platne, na ktorých sa nezistila žiadna panvica, aby ste ich zapli.

Ak do 10 sekúnd nič neurobíte, kontrolky výberu varnej zóny zhasnú. Ak po uplynutí tohto času nič neurobíte ani v priebehu ďalších 10 sekúnd, platňa sa automaticky prepne späť do pohotovostného režimu.

Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknete tlačidla **⏻**. Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

Symbol „H“ alebo „h“, ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny po vypnutí platne, znamená, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

Indikátor zvyškového tepla

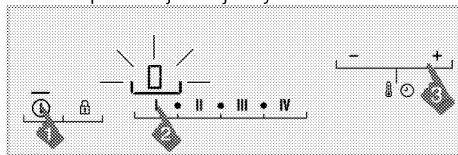
Ak na displeji varnej zóny svieti symbol „H“, znamená to, že varná zóna je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol „h“, ktorý označuje nižšiu teplotu.

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

Zapnutie varných zón (varnej časti)

1. Dotykom tlačidla **⏻** zapnete platňu.
2. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.

Na displeji varnej zóny sa zobrazí „0“ a rozsvieti sa kontrolka príslušnej varnej zóny.



Ak do 10 sekúnd nič neurobíte, kontrolky výberu varnej zóny zhasnú. Ak po uplynutí tohto času nič neurobíte ani v priebehu ďalších 10 sekúnd, platňa sa automaticky prepne späť do pohotovostného režimu.

3. Dotknutím sa tlačidla **+** a **-** nastavte úroveň teploty medzi „0“ a „9“.

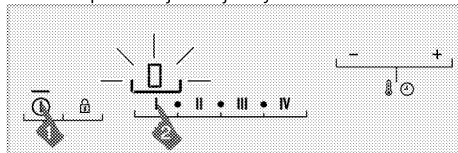
Vypnutie varných zón

Zvolenú varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením teploty na úroveň „0“**
Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň „0“.
2. **Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre želanú varnú zónu**
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí hodnota „0“. Symbol na displeji varnej zóny zmizne. Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnete dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.
3. **Dotykom symbolu príslušnej varnej zóny na 3 sekundy**
Na približne 3 sekundy sa dotknete symbolu varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

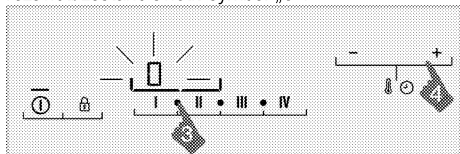
Spojenie varných zón

1. Dotykom tlačidla **⏻** zapnete platňu.
 2. Dotknite sa tlačidla výberu ktorejkoľvek varnej zóny, ktorú chcete spojiť.
- » Na displeji varnej zóny sa zobrazí **0** a rozsvieti sa kontrolka príslušnej varnej zóny.



- Dotknite sa tlačidla ● medzi touto varnou zónou a tlačidlom vedľajšej varnej zóny, ktorú chcete spojiť.

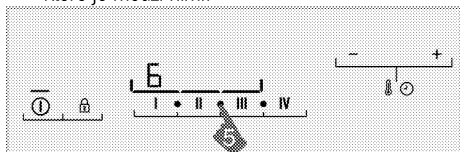
» Indikátor rozlíšenia medzi spojenými varnými zónami zhasne a na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti/zostane svietiť symbol „0“.



- Dotknutím sa tlačidla + a — nastavte úroveň teploty medzi „0“ a „9“.

» Varné zóny sú teraz spojené, aby fungovali ako jedna varná zóna pri nastavenej úrovni teploty.

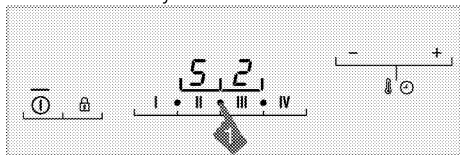
- 3. Ak chcete spojiť 3. a 4. varnú zónu,**
Ak chcete 3. a/alebo 4. varnú zónu pridať k 2 spojeným varným zónam, dotknite sa tlačidla ●, ktoré je medzi nimi.



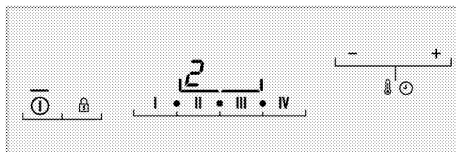
» Varné zóny sa spoja a indikátor rozlíšenia medzi nimi zhasne a displeje varných zón budú tiež zdieľané. Indikátor teploty na varnej zóne úplne vľavo zostane svietiť a bude fungovať na úrovni teploty, ktorú ste nastavili ako jednu varnú zónu.

Spojenie zapnutých varných zón

- Ak chcete spojiť dve susediace varné zóny fungujúce samostatne pri rôznych alebo rovnakých úrovniach teploty, dotknite sa tlačidla ● medzi varnými zónami.



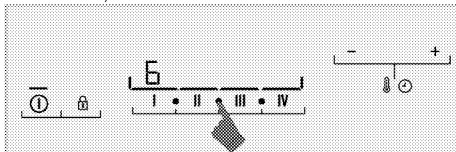
» Pri spájaní samostatne fungujúcich varných zón zhasne indikátor rozlíšenia medzi nimi a úroveň teploty sa zobrazí na displeji ľavej varnej zóny. Spojené varné zóny budú pokračovať v prevádzke ako jedna varná zóna pri nižšej úrovni teploty spojených varných zón.



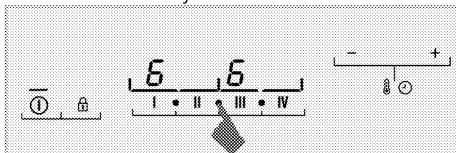
i Po spojení budú akékoľvek predchádzajúce hodnoty teploty, prípadne času, ak existujú, na spojených varných zónach pokračovať v prevádzke pri nižšej hodnote. Napríklad, ak spojíte varnú zónu nastavenú na 10 minút pri úrovni teploty 6 a varnú zónu nastavenú na 20 minút pri úrovni teploty 2, spojené varné zóny budú v činnosti 10 minút pri úrovni teploty 2.

Rozdelenie spojených varných zón;

- Dotknite sa tlačidla ● medzi spojenými varnými zónami, ktoré chcete rozdeliť.



» Varná zóna (varné zóny) napravo a varná zóna (varné zóny) naľavo od tlačidla ●, ktorého ste sa dotkli, sa oddelia a budú pokračovať v prevádzke. Indikátor rozlíšenia medzi varnými zónami sa rozsvieti.



i Oddelené varné zóny obnovia prevádzku na úrovniach teploty, ktorú mali nastavenú, keď ste ich spojili.

Vypnutie spojených varných zón

Spojené varné zóny môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

- Znížením teploty na úroveň „0“**
Spojené varné zóny môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň „0“.
- Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre spojené varné zóny**
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí hodnota „0“. Symbol ⌚ na displeji varnej zóny zmizne.
Po uplynutí času zabudovaná zvuková signalizácia. Zvukovo signalizáciu vypnete dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

3. Dotykom symbolu na ktorejkoľvek spojenej varnej zóne na 3 sekundy

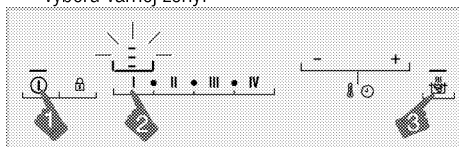
Na približne 3 sekundy sa dotknite symbolu ktorejkoľvek spojenej varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

POSILŇOVAČ

Funkciu posilňovača môžete použiť na vykonanie zohrievania pri maximálnom výkone. Túto funkciu ale neodporúčame na varenie dlhú dobu.

Priamy výber POSILŇOVAČA:

1. Dotykom tlačidla  zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.



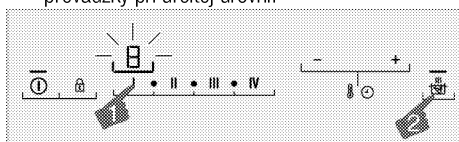
3. Dotknite sa tlačidla .

Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikať 3 kontrolky.

Po uplynutí času nastavenia posilňovača (pozri Tabuľka 2: Tabuľka obmedzení času prevádzky) sa varná zóna vypne.

Výber posilňovača, keď je varná zóna aktívna:

1. Tlačidlá  sa dotknite, keď je varná zóna zapnutá a uplynulo minimálne 20 sekúnd jej prevádzky pri určitej úrovni.



i Varná zóna musí dokončiť minimálne 20 sekúnd činnosti na určitej úrovni.

2. Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikať 3 kontrolky. Po uplynutí času posilňovača sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.

i Keď varné zóny oddelíte v čase prevádzky spojených varných zón pri nastavení posilňovača, oddelené varné zóny budú taktiež pokračovať v prevádzke v nastavení posilňovača.

Predčasné vypnutie funkcie posilňovača:

Dotykom tlačidla  môžete nastavenie posilňovača kedykoľvek vypnúť.

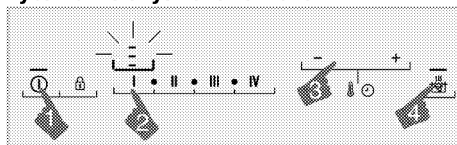
Rýchle zohriatie

Rýchle zohriatie je funkcia, ktorá napomáha vareniu. Funkciou rýchleho zohriatia sú vybavené všetky varné zóny. Funkciu rýchleho zohriatia môžete používať 20 sekúnd po určení želanej hodnoty teploty varnej zóny. Táto funkcia sa používa na krátkodobé rýchle zohriatie. Po uplynutí času rýchleho zohrievania bude varná zóna pokračovať v prevádzke na nastavenej úrovni teploty.



Funkciu rýchleho zohriatia môžete nastaviť v priebehu prvých 20 sekúnd po zapnutí platne.

Výber funkcie rýchleho zohriatia:



1. Dotykom tlačidla  zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom tlačidla **+** a **-**.
4. Dotknite sa tlačidla .
5. Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone určitú dobu stanovenú v nižšie uvedenej tabuľke. Na displeji varnej zóny sa v poradí zobrazia 3 kontrolky a hodnota nastavenej teploty.
6. Po uplynutí času rýchleho zohriatia sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.



Keď varné zóny oddelíte v čase prevádzky spojených varných zón pri nastavení posilňovača, oddelené varné zóny budú taktiež pokračovať v prevádzke v nastavení rýchleho zohrievania.

Tabuľka 1: Prevádzkové časy posilňovača

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - sekundy
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56

4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

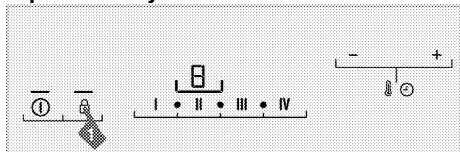
Vypnutie funkcie posilňovača:

Funkciu posilňovača kedykoľvek vypnete dotykom tlačidla .

Zámka čistenia

Zámka čistenia zabráňuje prevádzke všetkých tlačidiel ovládacieho panela na 20 sekúnd, čo používateľovi umožňuje krátke čistenie počas používania platne. Počas tohto času nebude zariadenie spotrebúvať žiadnu energiu.

Zapnutie zámky čistenia



1. Keď je platňa v zapnutom režime, stlačte tlačidlo  a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

Rozsvieti sa kontrolka zámky čistenia a displej hodín platne začne odpočítavať od 20 smerom nadol. Počas tejto doby nebude na ovládacom paneli fungovať žiadne tlačidlo, okrem tlačidla .

Vypnutie zámky čistenia

Na vypnutie zámky čistenia nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, kontrolka zámky tlačidiel zhasne a zámka čistenia sa automaticky vypne.

Detská zámka

Keď je platňa v režime vypnutia, môžete ju chrániť pomocou detskej zámky, ktorá deťom zabráni v jej zapnutí. Detskú zámku môžete zapnúť alebo vypnúť len vtedy, keď je platňa v režime vypnutia (pohotovostnom režime).

Zapnutie detskej zámky

1. Keď je platňa v režime vypnutia, stlačte tlačidlo  a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **dva signálne zvuky**.

Detská zámka sa zapne a kontrolka tlačidla  sa rozsvieti.



Ak pri zapnutej varnej platni a detskej zámke stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, zabliká kontrolka tlačidla .

Ak sa pri varnej platni v pohotovostnom režime a zapnutej detskej zámke dotkniete tlačidla , zabliká kontrolka tlačidla .

Ak sa **označenie zvyškového tepla** zobrazuje, keď je varná platňa v pohotovostnom režime a ak stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, keď je zapnutá detská zámka, bude blikať kontrolka tlačidla .

Vypnutie detskej zámky

1. Keď je zapnutá detská zámka, stlačte tlačidlo  a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

» Detská zámka sa vypne a kontrolka tlačidla  zhasne.

Zámka tlačidiel

Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

Zapnutie zámky tlačidiel

1. Ovládací panel uzamknúte stlačením tlačidla  a jeho dlhým podržaním.

Najprv budete počuť len jeden signálny zvuk. V takomto prípade sa platňa prepne na režim **Zámka čistenia**. Potom pokračujte v dotyku bez zdvihnutia prsta, pokiaľ nebudete počuť dva postupné signálne zvuky.

Kontrolka tlačidla  bude blikať a všetky varné zóny sa uzamknú.



Zámku tlačidiel môžete zapnúť len v režime prevádzky. Po zapnutí zámky tlačidiel bude funkčné len tlačidlo . Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, kontrolka tlačidla  bude blikať, čím označuje zapnutie zámky tlačidiel.

V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámku tlačidiel musíte pre opätovné zapnutie platne vypnúť.

Vypnutie zámky tlačidiel

1. Tlačidlo  držte stlačené 2 sekundy. Úkon sa potvrdí zvukovým signálom. Kontrolka tlačidla  zhasne a ovládací panel sa odomkne.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám pomáha pri varení. Pri rúre nebudete musieť byť počas celej doby varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste vybrali.

Zapnutie časovača

1. Dotykom tlačidla  zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom tlačidla

 a .

4. Časovač zapnete dotykom tlačidla .

Na displeji časovača sa zobrazí „00“ a na displeji varnej zóny začne blikať symbol .

5. Želané trvanie nastavte dotykom tlačidla  a .

Po určitej dobe blikania sa symbol  rozsvieti natrvalo. Trvalé rozsvietenie symbolu  označuje zapnutie funkcie.



Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.



Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.



Časovač nemôžete upravovať, pokiaľ nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.



Po zapnutí časovača sa na displeji časovača zobrazí len čas nastavený pre zvolenú varnú zónu.



Keď je časovač nastavený v spojených varných zónach, na displeji varnej zóny úplne vľavo sa zobrazí symbol .



Po spojení budú akékoľvek predchádzajúce hodnoty teploty, prípadne času, ak existujú, na spojených varných zónach pokračovať v prevádzke pri nižšej hodnote. Napríklad, ak spojíte varnú zónu nastavenú na 10 minút pri úrovni teploty 6 a varnú zónu nastavenú na 20 minút pri úrovni teploty 2, spojené varné zóny budú v činnosti 10 minút pri úrovni teploty 2.

Ak je časovač nastavený len na jednej z varných zón, ktoré chcete spojiť, toto nastavenie sa po spojení použije aj na spojené varné zóny.

Vypnutie časovača

Po uplynutí časovača sa varná platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha. Zvukovú výstrahu vypnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Skoršie vypnutie časovačov

Ak časovač vypnete skoršie, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete.

Časovač môžete skôr vypnúť dvomi rôznymi spôsobmi:

1 - Vypnutie časovača znížením jeho hodnoty nadol na „00“:

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla  vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Pokým sa na obrazovke časovača nezobrazí „00“, hodnotu znižujte dotykom tlačidla .

Symbol  určitú dobu bliká na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

2 - Vypnutie časovača stlačením tlačidla časovača na približne 3 sekundy:

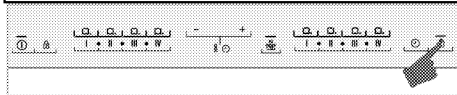
1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla  vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Tlačidlo  sa dotknite na približne 3 sekundy. Symbol  určitú dobu bliká na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

Funkcia zastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete na určitý čas zastaviť všetky funkcie, ktoré sú na platni v prevádzke (**okrem časovača**).



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



1. Počas prevádzky platne sa dotknite tlačidla .
2. Všetky zastavené varné zóny reštartujete s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykom tlačidla .

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Preto má v porovnaní s inými druhmi platní viacero výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva.

Indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť používania.



Vaša platňa je vybavená 8 varnými zónami s rozmerom 94 x 225 mm, ktoré obsahujú indukciu. S indukčnou funkciou každá varná zóna automaticky zisťuje nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozri Tabuľka 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa taktiež vypne neskôr.

Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky.

Varnú zónu môže používateľ po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

Tabuľka 2 Obmedzenia času prevádzky

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Posilňovač	10 minút

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa obsahuje niekoľko snímačov, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Zapnutá varná zóna sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže klesnúť. Tento stav ale nebudete vidieť na indikátore.

Bezpečnostný systém pretečenia

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

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu mení veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (voda, mlieko) dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

Hlučná prevádzka

Z indukčnej platne môžu vychádzať nejaké zvuky. Tieto zvuky sú normálne a sú súčasťou indukčného varenia.

- Zvuk bude nápadný pri vysokých úrovniach teploty.
- Hluk môžete spôsobiť zliatina panvice.
- Pri nízkych úrovniach môžete kvôli prevádzkovým princípom počuť pravidelný zvuk zapnutia/vypnutia.
- Hluk môžete počuť v prípade ohrievania prázdnej panvice. Keď do nej dáte vodu alebo jedlo, tento hluk zmizne.
- Môžete počuť hluk ventilátora, ktorý ochladzuje elektrický systém.

Chybové kódy/výstražné hlásenia a príčiny porúch

Tabuľka 3:

Príčina poruchy	Indikátor	Displej
Stlačili ste dve alebo viac tlačidiel, prípadne bol ovládací panel vystavený pare.	Symbol „E“ bliká	Displej varnej zóny
Prehriata platňa	Symbol „H“ bliká	Displej varnej zóny
Žiadna panvica vhodná pre varnú zónu	Rozsvieti sa symbol  .	Displej varnej zóny
Hardvérová chyba karty dotykového ovládania	Rozsvieti sa symbol „Fx***“.	Displej časovača
Chyba indukčného hardvéru	Rozsvieti sa symbol „Ex***“.	Displej varnej zóny
x**: „1,2,...,9“		

	Ďalšie informácie o chybových hláseniach, ktoré sa môžu zobraziť na paneli dotykového ovládania nájdete v tabuľke 2. Ak chyby Fx a Ex zostanú bez nápravy, zavolajte do autorizovaného servisu.
	Ak bude povrch panelu dotykového ovládania vystavený pare, vypne sa celý ovládací systém, zaznie zvukový signál a na displeji bude blikáť „E“.
	Povrch dotykového ovládacieho panela udržiavajte v čistote. Môže zobrazovať chybné prevádzkové výstrahy.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlží a zníži sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použijete teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie platne

Sklokeramický povrch

Utrite sklokeramický povrch (vitrokeramiku) studenou vodou, pričom dávajte pozor, aby ste nezanechali žiadne zvyšky čistiacich prostriedkov a osušte ho suchou handričkou. Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu. Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu (vitrokeramika) za žiadnych okolností nezoškrabávajte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.

Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte komerčne dostupným odstraňovačom na vodný kameň alebo malým množstvom odstraňovača vodného kameňa, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokiaľ sa dobre nevstrebá. Povrch platne potom očistite navlhčenou látkou.



Cukrové potraviny, ako napríklad hustú smotanu a sirup, musíte očistiť okamžite bez čakania na ochladenie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklokeramického povrchu.

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Toto nemá vplyv na prevádzku produktu. Slabnutie farieb a škvry na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

7 Riešenie problémov

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztrhnúť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*
- Ak sa po opakovanom zapnutí platne nerozsvieti displej. >>> *Odpojte spotrebič v mieste ističa elektrickej siete. Počkajte 20 sekúnd a znovu ho pripojte.*
- Ochrana proti prehriatiu je aktívna. >>> *Platňu nechajte vychladnúť.*
- Varná nádoba je nevhodná. >>> *Skontrolujte nádobu.*

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol .

- Nádobu ste neumiestnili na aktívnu varnú zónu. >>> Skontrolujte, či je na varnej zóne položená nádoba.
- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú zónu.
- Varná nádoba alebo varná zóna sa prehriali. >>> Nechajte ich vychladnúť.

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Mohla sa prekročiť doba varenia pre zvolenú varnú zónu. >>> Môžete buď nastaviť novú dobu varenia alebo varenie ukončiť.
- Ochrana proti prehriatiu je aktívna. >>> Platňu nechajte vychladnúť.
- Dotykový ovládací panel môže byť pokrytý určitým predmetom. >>> Z panela odstráňte príslušný predmet.

Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú zónu.

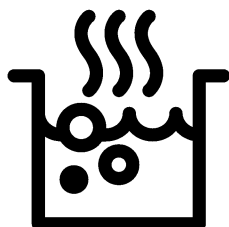


Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.



Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL

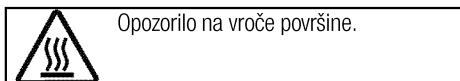
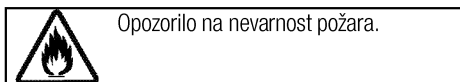
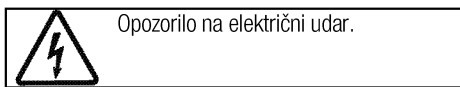
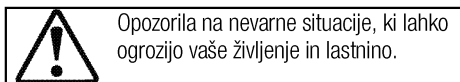
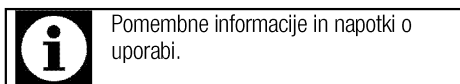
Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,
Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

**1 Pomembna navodila in opozorila za
varnost in okolje 4**

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	6
Varnost otrok	7
Ostranjevanje stare naprave	7
Ostranjevanje embalaže	7

2 Splošne informacije 8

Pregled	8
Tehnične specifikacije	8

3 Inštalacija 9

Pred namestitvijo	9
Namestitev in priključitev	9
Ostranjevanje	12
Ostranjevanje embalaže	12
Ostranjevanje stare naprave	12
Ostranjevanje stare naprave	12

4 Priprave 13

Nasveti za varčevanje z električno energijo	13
Prva uporaba	13
Prvo čiščenje izdelka	13
Prvo segrevanje	13

5 Uporaba plošče 14

Splošne informacije o kuhanju	14
Uporaba plošč	15
Nadzorna plošča	16

6 Vzdrževanje in čiščenje 23

Splošne informacije	23
Čiščenje plošče	23

7 Odpravljanje težav 24

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo.

Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni

ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let,

oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.

- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Ne blokirajte zračnih odprtin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.

- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
 - Če se steklo grelnе plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike in vse električne grelnе elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.
 - Po uporabi ploščo izklopite z upravljalnimi elementi in se ne zanašajte na detektor za ponve.
 - Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne odlagajte na površino plošče, saj se lahko segrejejo.
 - Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.
 - Grelnе plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelnе plošče ne bodo delovale. Glejte. *Splošne informacije o kuhanju, stran 14*, izbiranje loncev.
 - Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.
 - **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.
- Za požarno zanesljivost naprave;
- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
 - Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
 - Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.
- Namen uporabe**
- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
 - **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
 - Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi

neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

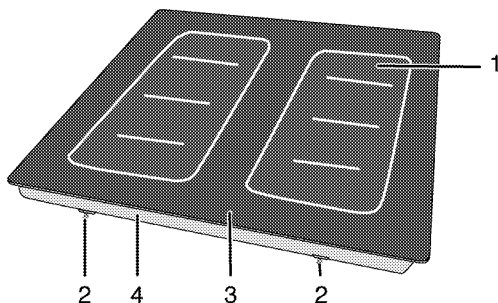
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

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

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|----------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Indukcijska kuhalna plošča | 3 | Vitrokeraamična površina |
| 2 | Montažna sponka | 4 | Pokrov osnove |

Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Skupna električna poraba	7200 W
Tip kabla / prerez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	55 mm/580 mm/510 mm
Mere namestitve (širina/globina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorilniki	
Levo I-II-III-IV	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	(94 x 225 mm) x 4
Moč	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Desno I-II-III-IV	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	(94 x 225 mm) x 4
Moč	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Indukcijska kuhalna plošča	
Mera	94x225 mm
Moč	1250 W
Indukcijska kuhalna plošča	
Mera	94x225 mm
Moč	1250 W



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.



NEVARNOST:

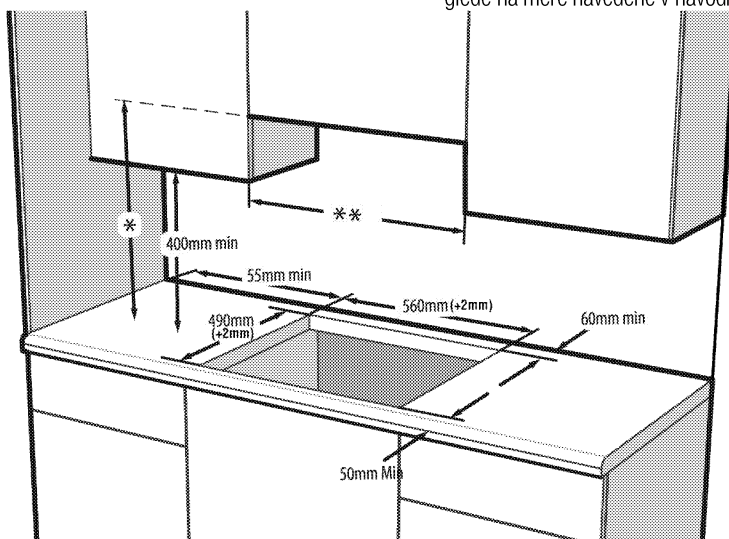
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Plošča je oblikovana za namestitev v običajno delovno ploščo. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvo mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Lahko se uporablja tudi v prostostojećem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve (min 650 mm).
- Odstranite embalažni material in transportne zapore.
- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Delovna plošča mora biti poravnana in nameščena vodoravno.
- Odprtino za ploščo izrežite v delovno površino glede na mere navedene v navodilih.



* Najmanjša višina do ekstraktorja kot je priporočeno v navodilih za uporabo ekstraktorja

** Najmanjša razdalja med omaricami mora biti enaka širini plošče.

Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.



Plošče ne namestite na površine z ostrimi robovi ali vogali, saj lahko zlomite steklokeramične površine!

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.

**NEVARNOST:**

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

**NEVARNOST:**

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska etiketa se nahaja na zadnji strani ohišja naprave.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

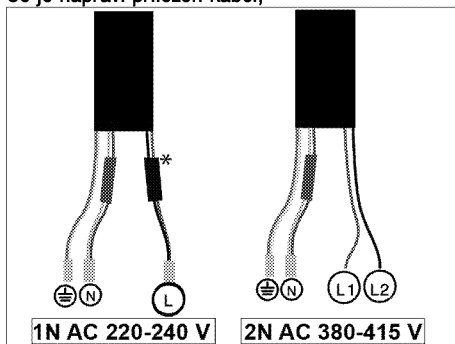
**NEVARNOST:**

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja. Nevarnost električnega udara!

Priključitev napajalnega kabla

1. To napravo lahko namesti samo usposobljen električar, npr. tehnik iz lokalnega električnega podjetja ali pooblašeno podjetje NICEIC in samo na dvopolno kontrolno enoto z minimalnim kontaktnim razmikom 3 mm na vseh polih. Kontrolno enoto je treba namestiti v skladu s predpisi o IEE. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

Če je napravi priložen kabel;

* (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

2. **Za enofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj;
 - Rjavi/Črni kabel = L (faza)
 - Moder/siva kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

» ali tipko

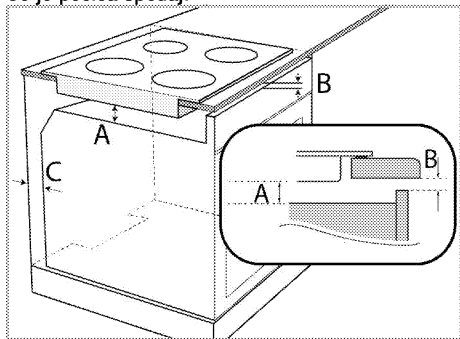
 - siva/Črni kabel = L (faza)
 - Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)
3. **Za dvofazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj;
 - Rjavi kabel = L1 ali tipko L2 (faza 1 ali tipko faza 2)
 - Črni kabel = L2 ali tipko L1 (faza 2 ali tipko faza 1)
 - Moder/siva kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

» ali tipko

 - Črni kabel = L1 (faza 1)
 - Siva kabel = L2 (faza 2)
 - Moder/Rjavi kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E)  (ozemljitev)

Namestitev naprave

Če je pečica spodaj:



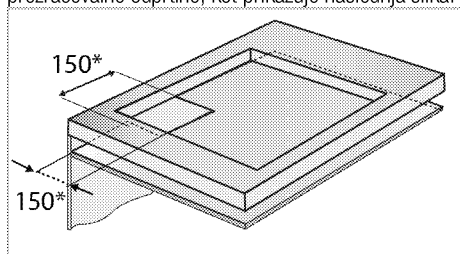
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Če je deska spodaj:

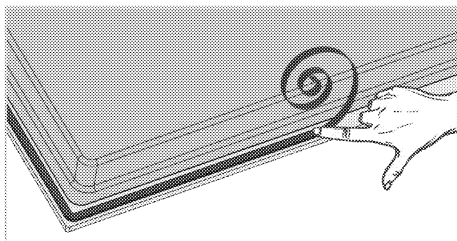
Na zadnjem delu pohištvja je treba pustiti prezačevalne odprtine, kot prikazuje naslednja slika.



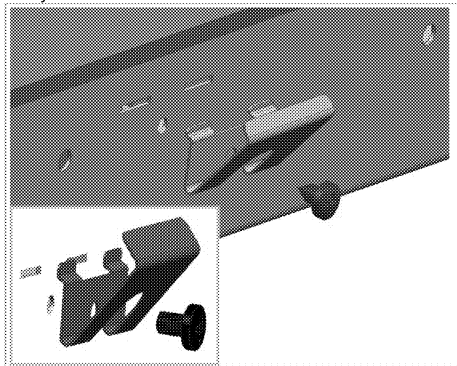
* min.

Med nameščanjem indukcijske plošče, namestite napravo vzporedno z inštalacijsko površino. Prav tako na dele plošče, ki se dotikajo delovnega pulta namestite tesnilo, kot je opisano spodaj, saj boste s tem preprečili uhajanje tekočin med napravo in delovni pult.

1. Pripravite površino delovnega pulta, kot je prikazano na sliki.
2. Ploščo obrnite in jo namestite na ravno površino.
3. Pri nameščanju grelne plošče okrog plošče nanesite tesnilo, ki je bilo priloženo v paketu, kot je prikazano na naslednji sliki, pri čemer zagotovite, da ostane 1 do 2 mm prostora v notranjosti od zunanjega roba stekla.



4. Upevnite montažne prужinové vložky a priskrutkujte ich cez otvory na dne puzdra tak, ako je zobrazené na obrázku.

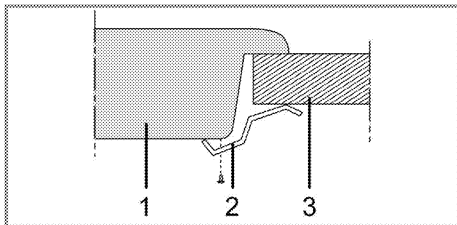


Pri nekaterih modelih so vzmeti že pritrjene.



Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

5. Postavite ploščo na delovni pult in ju poravnajte.
6. Keď sa platňa sporáka umiestni na pracovnú dosku, jednoducho sa bude dať upevniť pomocou svoriek. Ak rozmery pracovnej dosky nie sú vhodné, k prednej strane produktu sa dajú upevniť 2 montážne svorky tak, ako je zobrazené na obrázku nižšie.

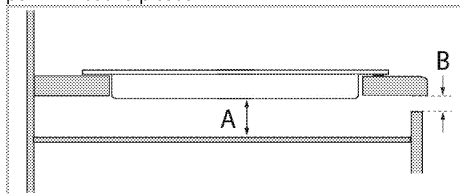


- 1 Plošča
- 2 Spojka za namestitev
- 3 Delovni pult



Če ploščo namestite na omarico, je treba med omarico in ploščo namestiti polico, kot prikazuje zgornja slika. To pa ni potrebno, če jo namestite na vgradno pečico.

Če je naprava na primer nameščena na predal in se lahko dotaknete njene spodnje strani, morate ta predel pokriti z leseno ploščo.



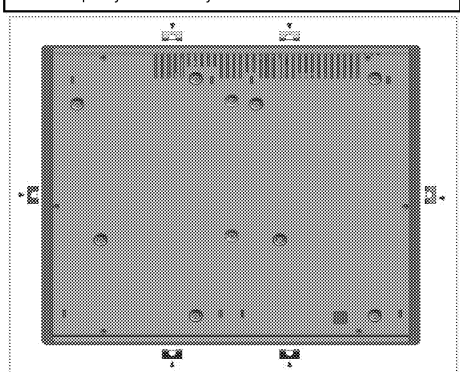
A min. 15 mm

B min. 5 mm

Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)



Lokacija priključnih lukenj, prikazanih na spodnji sliki, je shematska in se lahko razlikuje glede na model izdelka. Popravite jih glede na priključene luknje na vašem izdelku.



NEVARNOST:

Povezovanje z različnimi odprtinami ni priporočljivo, saj je lahko nevarno, ker lahko pride do poškodb plinskega in električnega sistema.



NEVARNOST:

Kuhalna plošča vključuje elemente, ki delujejo na plin in elektriko. Iz tega razloga je treba kuhhalno ploščo pritrditi na pult le preko pritrdilnih lukenj, le z uporabo priloženih pritrdilnih elementov in vijakov ter kot je prikazano v tem priročniku. V nasprotnem primeru to lahko predstavlja nevarnost za življenje in lastnino.



Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje

Odstranjevanje embalaže

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

Odstranjevanje stare naprave

- Obrzite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

Ostranjevanje stare naprave



Staro napravo odstranite na okolju prijazen način.

Ta izdelek nosi izbran simbol za odstranjevanje odpadne električne in elektronske opreme (WEEE). To pomeni, da je treba ta izdelek v skladu z evropsko direktivo 2002/96/ES reciklirati ali odstraniti ter tako zmanjšati njegov vpliv na okolje. Za nadaljnje informacije se obrnite na lokalne ali regionalne službe. Za odstranjevanje naprave se obrnite na najbližjega lokalnega prodajalca ali odstranjevalca odpadkov. Preden napravo odstranite, odrežite napajalni kabel in onemogočite ključavnico, da se otroci ne zaklenejo vanjo.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
- Ko kuhate na električni plošči, uporabljajte lonce s ploskim dnom.
Posode z debelejšim dnom bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.
- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.

- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnom lonca.

Prva uporaba

Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

Prvo segrevanje



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno.

Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o kuhanju

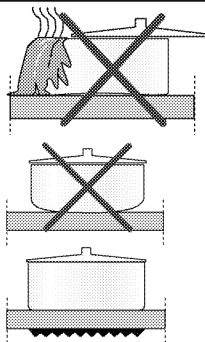


Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite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

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričenejo taliti, jih nemudoma očistite s površine. V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.
- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje. Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhavno mesto, ga dvignite in položite na kuhavno mesto, namesto da ga potegnete.

Izbira posode

- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ostri robovi lahko opraskajo površino.



Razliki ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar. Ne uporabljajte posod z vbočnim ali izbočnim dnom.

Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote.

“Obnašanje kuhanja se lahko razlikuje glede na vrste lonca, velikost lonca in velikost kuhalne površine, za bolj homogeno kuhanje lahko uporabite en korak večje kuhalne cone. Uporaba večje kuhalne površine nima negativnih učinkov na porabo energije na indukcijskih kuhališčih, ker toplota nastaja le v ustreznem območju lonca.”

Za indukcijske plošče uporabljajte samo posodo, ki je primerna za indukcijsko kuhanje.

Preverjanje posode

Na naslednji način boste ugotovili ali je posoda primerna za indukcijsko ploščo ali ne.

1. Posoda je primerna, če se na njeno dno pritrdi magnet.
2. Posoda je primerna, če  ne utripa, ko posodo postavite na kuhavno mesto in vklopite ploščo.

Uporabljajte lahko kovinske, teflonske ali aluminijaste posode s posebnim magnetnim dnom, ki imajo oznako ali opozorilo, da je posoda primerna za kuhanje na indukcijski plošči. Steklene in keramične posode, lonci in posode iz nerjavečega jekla z nemagnetnim aluminijastim dnom niso primerne.

Sistem za zaznavanje posode

Pri kuhanju na indukcijski plošči se toplota sprošča samo na delu plošče ustreznega kuhalnega mesta, kjer se nahaja posoda. Sistem zazna dno posode in samodejno segreje samo to površino. Kako postopati, če med kuhanjem dvignete posodo s kuhalnega mesta. Izberite kuhavno mesto in simbol  izmenično utripa.

Varna uporaba

Če uporabljate posodo proti sprijemanju (teflon) brez olja ali z majhno količino olja, ne izberite visokih stopenj segrevanja

Na plošči ne puščajte kovinskih predmetov kot so vilice, noži ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.

Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij. Na kahalno mesto nikoli ne postavljajte jedi zavrtih v aluminijasto folijo.

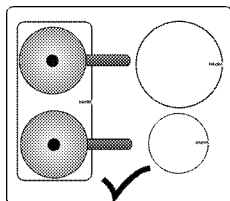


Če se pod ploščo nahaja pečica, lahko senzorji na plošči zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo pečico med njenim delovanjem.

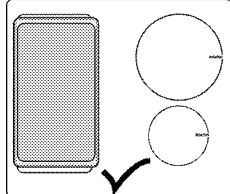


Ko je plošča vklopljena, v njeni bližini ne puščajte magnetnih predmetov kot so kreditne kartice ali kasete.

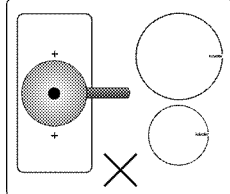
Uporaba loncev na široko površinskem kahalnem mestu



Široko površinsko kahalno mesto lahko uporabite ločeno v dveh delih kot zadnje levo in sprednje levo kahalno mesto.

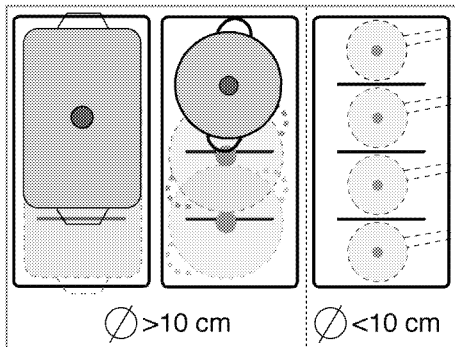


Široko površinsko kahalno mesto lahko uporabite za velike lonce.

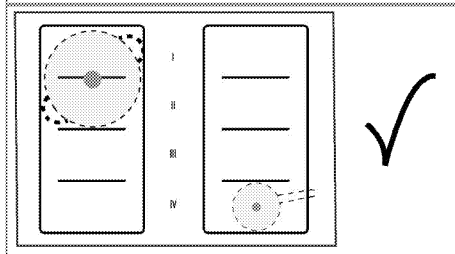
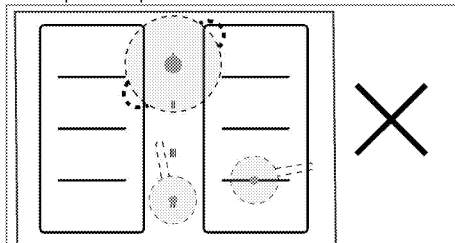


Vaš lonec mora pokrivati obe sredini široko površinskega kahalnega mesta. Kahalnega mesta ne uporabljajte na drugačen način.

Izberite ustrezno kahalno mesto glede na posodo.



- Za lonce, ki imajo dno širše od 10 cm, lahko uporabite dve ali več kahalnih mest skupaj.
- Za lonce, ki imajo dno ožje od 10 cm, lahko uporabite posamezna kahalna mesta.



- Loncev ne postavljajte med leva in desna kahalna mesta.
- Lonce z dnom ožjim od 10 cm postavite v sredino enega kahalnega mesta. Drugače lahko pride do težav pri zaznavi lonca.

Uporaba plošč



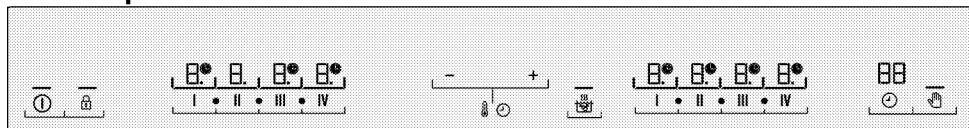
NEVARNOST:

Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

Če je plošča počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

Nadzorna plošča

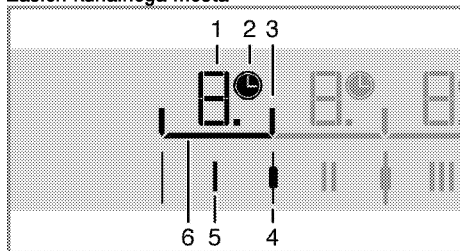


Specifikacije

-  Gumbi za nastavitev (+/-) temperature in časa
-  Lučke označujejo delovanje ustrezne tipke
-  Tipka za združevanje/ločevanje kuhalnih mest
-  Gumb za plus
-  Gumb za minus
-  Gumb vklop/izklop
-  Tipka za zaklep tipkovnice
-  Tipka za vklop/izklop časovnika
-  Tipka za hitro segrevanje
-  Gumb za zaustavitev
-  Tipka za izbiro levega/desnega kuhalnega mesta I
-  Tipka za izbiro levega/desnega kuhalnega mesta II
-  Tipka za izbiro levega/desnega kuhalnega mesta III
-  Tipka za izbiro levega/desnega kuhalnega mesta IV

 Grafike in slike so le informativnega značaja. Dejanski videz in funkcije se lahko razlikujejo glede na model plošče.

Zaslon kuhalnega mesta



- 1 Kazalec temperature (nastavitve temperature 0-9)
- 2 Simbol časovnika
- 3 Lučka za razlikovanje kuhalnih mest
- 4 Tipka za združevanje/ločevanje kuhalnih mest
- 5 Tipka za izbiro kuhalnega mesta
- 6 Lučka za izbiro kuhalnih mest

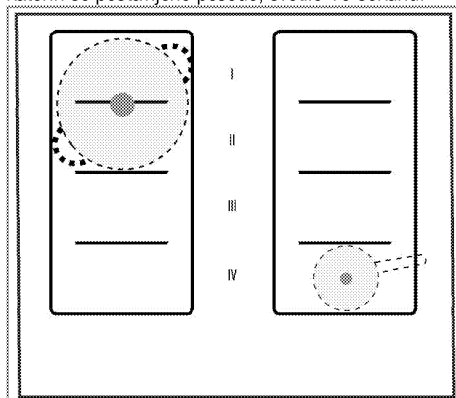
 Napravo upravljate s ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na plošči za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.

 Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.

Vklp plošče

1. Dotaknite se  tipke na nadzorni plošči. Lučka  tipke se vklopi. Plošča je pripravljena za uporabo.
2. Ob vklopu plošče se izvede samodejna zaznava posode. Če je posoda postavljena na ploščo, lučke za izbiro kuhalnih mest, na katere je postavljena posoda, svetijo 10 sekund.

Na primer, če imate dve posodi, kot je prikazano na sliki spodaj, bodo lučke za izbiro kuhalnih mest, na katerih so postavljene posode, svetile 10 sekund.



3. Če se v 10 sekundah dotaknete levih  ali levih  tipk, kot prikazuje primer, lahko posebej upravljate z levimi grelnimi ploščami.

Če se dotaknete  tipke med levimi  in levimi  tipkami, lahko skupaj upravljate levo  in levo  grelno ploščo.

Z dotikom tipke »desno« lahko aktivirate desno grelno **IV** ploščo.

Po končani samodejni zaznavi posode, lahko izberete in aktivirate grelne plošče, kjer posoda ni bila zaznana.

i

Če ne izvedete nobene izbire v 10 sekundah, se lučke za izbiro kuhalnih mest ugasnejo. Če v 10 sekundah po tem času ne izvedete nobene izbire, se plošča samodejno vrne v način stanja pripravljenosti.

Izklop plošče

1. Dotaknite se  tipke na nadzorni plošči. Plošča se bo izklopila in vrnila v način stanja pripravljenosti.

i

Če se na zaslonu kuhalnega mesta prikaže simbol »H« ali »h«, ko je plošča izklopljena, to pomeni, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

Kazalec preostale toplote

Če se na zaslonu kuhalnega mesta prikaže simbol »H«, pomeni, da je kuhalno mesto še vedno vroče ter da z njim lahko ohranite manjšo količino živil toplo. Simbol bo hitro preklopil na simbol »h«, ki pomeni manj vroče.

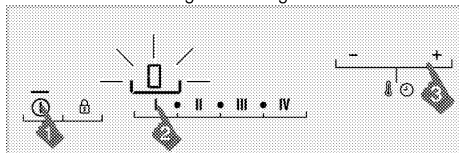
i

Ob električnem izklopu kazalec preostale toplote ne bo svetil in ne bo posvaril uporabnika pred vročimi kuhalnimi mesti.

Vklop kuhalnih mest (kuhalna plošča)

1. Dotaknite se  tipke, da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se gumba za izbiro kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti.

»0« se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta in svetili začne lučka ustreznega kuhalnega mesta.



i

Če ne izvedete nobene izbire v 10 sekundah, se lučke za izbiro kuhalnih mest ugasnejo. Če v 10 sekundah po tem času ne izvedete nobene izbire, se plošča samodejno vrne v način stanja pripravljenosti.

3. Z dotikom  tipk in , nastavite stopnjo temperature med »0« in »9«.

Izklop kuhalnih mest

Izbrano kuhalno mesto lahko izklopite na 3 načine:

1. **Temperaturo znižate na stopnjo »0«.**
Kuhhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na »0«.
2. **Z uporabo funkcije za izklop časovnika za zeleno kuhalno mesto.**

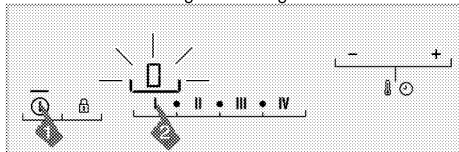
Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhalno mesto. **Vrednost »0«** se prikaže na zaslonu ustreznega kuhalnega mesta. Simbol  na zaslonu kuhalnega mesta bo ugasnil. Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.

3. **Z dotikom ustreznega kuhalnega mesta za 3 sekunde.**

Dotaknite se simbola kuhalnega mesta, ki ga želite izklopiti za 3 sekunde.

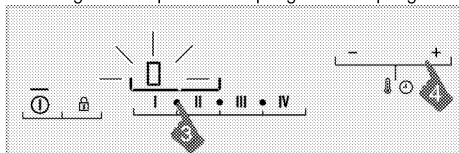
Združevanje kuhalnih mest

1. Dotaknite se  tipke, da vklopite ploščo.
 2. Dotaknite se gumba za izbiro kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti.
- »0« se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta in svetili začne lučka ustreznega kuhalnega mesta.



3. Dotaknite se  tipke med tem kuhalnim mestom in tipko sosednjega kuhalnega mesta, ki ga želite združiti.

» Lučka za razlikovanje med združenima kuhalnima mestoma se ugasne, simbol »0« na zaslonu levega kuhalnega mesta pa bo ostal prižgan/se bo prižgal.

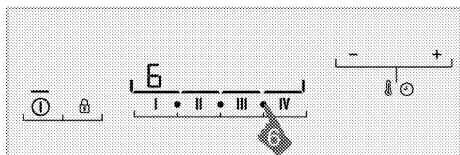


4. Z dotikom  tipk in , nastavite stopnjo temperature med »0« in »9«.

» Zdaj sta kuhalni mesti združeni, da delujeta kot eno kuhalno mesto pri nastavljeni stopnji temperature.

5. **3. Če želite združiti 3. in 4. kuhalno mesto,**
Če želite dodati 3. in/ali 4. kuhalno mesto k dvema združenima kuhalnima mestoma, se dotaknite  tipke med njimi.

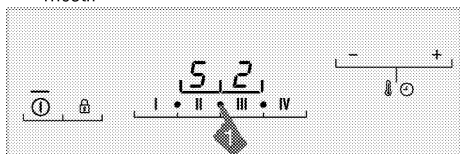




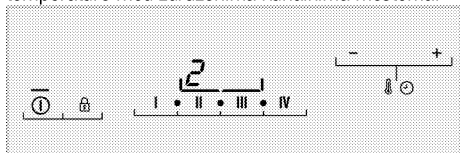
» Kuhalna mesta bodo tako združena in lučka za razlikovanje med njimi se bo ugasnila. Vsa kuhalna mesta imajo tudi skupen zaslon kuhalnega mesta. Kazalec temperature skrajno levega kuhalnega mesta ostane prižgan in deluje pri stopnji temperature, ki je bila nastavljena kot posamezno kuhavno mesto.

Združevanje vklopljenih kuhavnih mest

1. Če želite združiti dve sosednji kuhalni mesti, ki delujeta posamezno pri različnih ali isti stopnji temperature, se dotaknite ● tipke med kuhalnimi mesti.



» Ko združite posamezni delujoči kuhalni mesti, lučka za razlikovanje med njima ugasne, stopnja temperature pa se prikaže na zaslonu levega kuhalnega mesta. Združeni kuhalni mesti bosta še naprej delovali kot eno kuhavno mesto, pri nižji stopnji temperature med združenima kuhavnima mestoma.

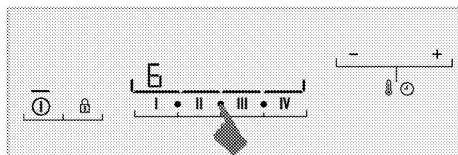


Vse predhodne temperaturne ali, če obstajajo, časovne vrednosti na združenih kuhavnih mestih bodo po združenju delovale pri nižji vrednosti.

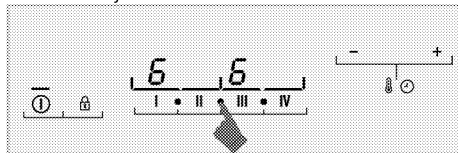
Na primer, če združite kuhavno mesto, ki je nastavljeno na 10 minut pri stopnji temperature 6, in kuhavno mesto, ki je nastavljeno na 20 minut pri stopnji temperature 2, bosta združeni kuhalni mesti delovali 10 minut pri stopnji temperature 2.

Ločevanje združenih kuhavnih mest:

1. Dotaknite se ● tipke med združenima kuhavnima mestoma, ki ju želite ločiti.



» Kuhavno(a) mesto(a) na desni strani in kuhavno(a) mesto(a) na levi strani ● tipke, ki ste se je dotaknili, bosta(bodo) ločeni in nadaljevali z delovanjem. Lučka za razlikovanje med kuhavnimi mesti bo zasvetila.



Ločena kuhalna mesta bodo nadaljevala z delovanjem pri temperaturnih vrednostih, ki so bile nastavljene pred združitvijo.

Izklop združenih kuhavnih mest

Združena kuhalna mesta lahko izklopite na 3 načina:

1. **Temperaturo znižate na stopnjo »0«.**
Združena kuhalna mesta lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na »0«.
2. **Z uporabo funkcije za izklop časovnika za združena kuhalna mesta.**
Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhavno mesto. Vrednost »0« se prikaže na zaslonu ustreznega kuhalnega mesta. Simbol ⌚ na zaslonu kuhalnega mesta bo ugasnil. Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.
3. **S pritiskom simbola katerega koli združenega kuhalnega mesta za 3 sekunde.**
Dotaknite se simbola katerega koli združenega kuhalnega mesta, ki ga želite izklopiti za 3 sekunde.

OJAČEVALNIK

Funkcijo ojačevalnika lahko uporabite za segrevanje pri največji moči. Vendar funkcija ni namenjena za daljše kuhanje.

Neposredna izbira OJAČEVALNIKA:

1. Dotaknite se ① tipke, da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite želeno kuhavno mesto.

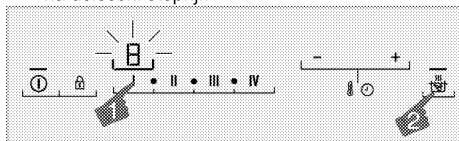


3. Dotaknite se  tipke .

Izbrano kuhalno mesto deluje pri največji moči, ob tem pa bodo na zaslonu kuhalnega mesta utripale 3 luči. Po poteku časa funkcije ojačevalnika (glejte tabelo-2: Tabela omejitev časa delovanja) se kuhalno mesto izklopi.

Izbira ojačevalnika med delovanjem kuhalnega mesta:

1. Dotaknite se  tipke , potem ko je kuhalno mesto vklopljeno in je delovalo najmanj 20 sekund na določeni stopnji.



Kuhalno mesto mora delovati vsaj 20 sekund na izbrani stopnji.

2. Izbrano kuhalno mesto deluje pri največji moči, ob tem pa bodo na zaslonu kuhalnega mesta utripale 3 luči. Ko se delovanje ojačevalnika konča, kuhalna mesta preklopijo na stopnjo nastavljen temperature in prikaže se samo izbrana temperatura.



Ko ločite kuhalna mesta, ki so delovala s funkcijo ojačevalnika, bodo tudi ločena kuhalna mesta še naprej delovala s funkcijo ojačevalnika.

Predčasen izklop ojačevalnika:

Z dotikom  tipke lahko kadar koli izklopite funkcijo ojačevalnika.

Hitro segrevanje

Hitro segrevanje je funkcija, ki pospeši kuhanje. Vsa kuhalna mesta imajo funkcijo hitrega segrevanja. Funkcijo hitrega segrevanja lahko upravljate v 20 sekundah po tem, ko določite želeno temperaturo kuhalnega mesta.

Ta funkcija se uporablja za hitro segrevanje v kratkem času. Ko se čas hitrega segrevanja zaključi, kuhalno mesto nadaljuje z delovanjem pri nastavljeni stopnji temperature.



Funkcijo hitrega segrevanja lahko nastavite v 20 sekund po vklopu kuhalne plošče.

Izbira funkcije hitrega segrevanja:



1. Dotaknite se  tipke , da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite želeno kuhalno mesto.
3. Nastavite želeno temperaturo z dotikom  tipk in .
4. Dotaknite se  tipke . Kuhalno mesto, ki ste ga izbrali, bo ob največji moči delovalo določen čas, ki je določen v spodnji tabeli. Na zaslonu kuhalnega mesta se prikažejo 3 lučke in nastavljena vrednost temperature.
5. Ko se delovanje hitrega segrevanja konča, kuhalna mesta preklopijo na stopnjo nastavljen temperature in prikaže se samo izbrana temperatura.



Ko ločite kuhalna mesta, ki so delovala s funkcijo ojačevalnika, bodo tudi ločena kuhalna mesta še naprej delovala s funkcijo hitrega segrevanja.

Tabela-1: Čas delovanja funkcije ojačevalnika

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja - sekunda
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

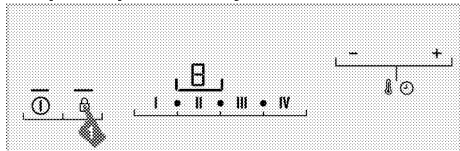
Izklop funkcije ojačevalnika:

Z dotikom na  tipko lahko kadarkoli izklopite funkcijo ojačevalnika.

Zaklep za čiščenje

Zaklep za čiščenje 20 sekund onemogoči delovanje vseh tipk na nadzorni plošči, da lahko ploščo med delovanjem na kratko očistite. V tem času naprave ne bo odvezla moči.

Vklop zaklepa za čiščenje



1. Ko je plošča vklopljena, pritisnite in držite  tipko, dokler **zaslišite zvočnega** signala. Zasvetila bo lučka zaklepa za čiščenje in ura na zaslonu plošče bo začela odštevati od 20. V tem času ne bo delovala nobena tipka na nadzorni plošči, razen  tipke.

Izklop zaklepa za čiščenje

Za izklop zaklepa za čiščenje ni treba pritisniti nobene tipke. Po 20 sekundah boste zaslišali zvočni signal, lučka zaklepa tipkovnice bo ugasnila in zaklep za čiščenje se bo samodejno izklopil.

Varnostni zaklep

Ko je plošča izklopljena, lahko z varnostnim zaklepom zaščitite ploščo in preprečite otrokom, da bi jo vklopili. Varnostni zaklep lahko vklopite ali izklopite le, ko je plošča izklopljena (v načinu stanja pripravljenosti).

Vklop varnostnega zaklepa

1. Ko je plošča izklopljena, pritisnite in držite  tipko, dokler **ne zaslišite dveh zvočnih** signalov.

Varnostni zaklep se vklopi in lučka  tipke bo zasvetila.



Če med delovanjem grelne plošče in varnostnega zaklepa pritisnete katero koli tipko, začne utripati  lučka tipke.

Če se dotaknete  tipke, ko je grelna plošča v stanju pripravljenosti in varnostni zaklep vklopljen, začne utripati  lučka tipke.

Če se prikaže znak za **preostalo toploto**, medtem ko je grelna plošča v stanju pripravljenosti, in če pritisnete katero koli tipko med delovanjem varnostnega zaklepa, začne utripati  lučka tipke.

Izklop varnostnega zaklepa

1. Med delovanjem varnostnega zaklepa, pritisnite in držite  tipko, dokler **ne zaslišite zvočnega** signala.

» Varnostni zaklep se izklopi in lučka  tipke ugasne.

Zaklep

Zaklep lahko vklopite, da pomotoma ne spremenite funkcij **med delovanjem plošče**.

Vklop zaklepa

1. Pritisnite in držite  tipko dlje časa, da zaklenete nadzorno ploščo.

Najprej boste zaslišali le en zvočni signal. V tem primeru ste vklopili **zaklep za čiščenje**. Nato še naprej pritiskajte tipko, brez da umaknete prst, dokler ne zaslišite dveh zaporednih zvočnih signalov.

Lučka  tipke zasveti in vsa kuhalna mesta bodo zaklenjena.



Zaklep lahko vklopite le v načinu delovanja. Ko vklopite zaklep, bo delovala  le tipka. Ko se dotaknete katere koli druge tipke, zasveti  lučka tipke in zaklep je vklopljen.

Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep, da lahko ponovno vklopite ploščo.

Izklop zaklepa

1. Pritiskajte  tipko 2 sekundi.

Funkcija je potrjena z zvočnim signalom. Lučka  tipke ugasne in nadzorna plošča je odklenjena.

Funkcija časovnika

Ta funkcija pospeši kuhanje. Ne bo vam treba biti ves čas kuhanja ob pečici. Ob koncu časa, ki ste ga izbrali, se bo kuhavno mesto samodejno izklopilo.

Vklop časovnika

1. Dotaknite se  tipke, da vklopite ploščo.
 2. Z dotikom gumbov za izbiro kahalnega mesta izberite želeno kuhavno mesto.
 3. Nastavite želeno temperaturo z dotikom **+** tipk in **—**.
 4. Z dotikom na  tipko vklopite časovnik.
- »00« se prikaže na zaslonu in  simbol na zaslonu kahalnega mesta začne utripati.
5. Nastavite želeni čas z dotikom **+** tipk in **—**.
- Po določenem času utripanja  simbol prične trajno svetiti. Ko  simbol prične neprekinjeno svetiti, je funkcija vklopljena.



Časovnik lahko nastavite samo za kuhalna mesta, ki se še uporabljajo.

- i** Zgornji postopek ponovite za ostala kuhalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.
- i** Časovnika ne morate nastaviti, če najprej ne izberete kuhalnega mesta in temperaturne vrednosti kuhalnega mesta.
- i** Ko vklopite časovnik, se na zaslonu časovnika prikaže samo nastavljen čas za izbrano kuhavno mesto.
- i** Ko nastavite časovnik na združenih kuhalnih mestih,  se simbol prikaže na zaslonu skrajno levega kuhalnega mesta.
- i** Vse predhodne temperaturne ali, če obstajajo, časovne vrednosti na združenih kuhalnih mestih bodo po združenju delovale pri nižji vrednosti.
Na primer, če združite kuhavno mesto, ki je nastavljeno na 10 minut pri stopnji temperature 6, in kuhavno mesto, ki je nastavljeno na 20 minut pri stopnji temperature 2, bosta združeni kuhalni mesti delovali 10 minut pri stopnji temperature 2. Če je časovnik nastavljen le za eno kuhavno mesto, ki ga nameravate združiti, bo ta nastavek veljal za vsa združena kuhalna mesta.

Izklop časovnika

Ko nastavljen čas poteče, se bo grelna plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

Predčasen izklop časovnikov

Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča nadaljevala z delovanjem ob nastavljeni temperaturi, dokler je ne izklopite.

Časovnik lahko predčasno izklopite na dva načina:

1-Izklopite časovnik, tako da znižate njegovo vrednost na »00« :

1. Izberite kuhavno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Z dotikom na  tipko izberete časovnik za ustrezno kuhavno mesto.
3. Dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže »00« se dotaknite tipke , da zmanjšate vrednost.

 Simbol določen čas utripa na zaslonu kuhalnega mesta ter nato ugasne, **časovnik** je izklopljen.

2-Izklopite časovnik, tako da 3 sekunde pritiskate na tipko časovnika:

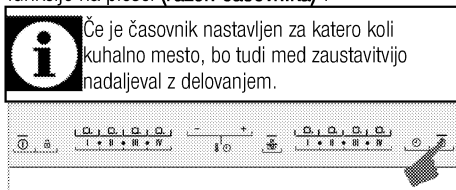
1. Izberite kuhavno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Z dotikom na  tipko izberete časovnik za ustrezno kuhavno mesto.

3. Dotaknite se  tipke za približno 3 sekunde.

 Simbol določen čas utripa na zaslonu kuhalnega mesta ter nato ugasne, **časovnik** je izklopljen.

Funkcija zaustavitve

S to funkcijo lahko za določen čas zaustavite vse funkcije na plošči (**razen časovnika**) .



1. Dotaknite se  tipke , ko plošča deluje.

Vsa aktivna kuhalna mesta bodo zaustavljena.

2. Ponovno se dotaknite  tipke , da ponovno zaženete vsa zaustavljena kuhalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhalnih mest

Načini delovanja: Indukcijska plošča neposredno greje posodo za kuhanje, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zato ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošče se ne segreje. Indukcijska plošča ima izreden varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo varnost uporabe.

i Plošča ima 8 kuhalnih mest dimenzij 94x225 mm, ki so opremljene z indukcijsko funkcijo. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhavno mesto samodejno zazna posodo, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhalnega mesta, zato je poraba energije minimalna.

Omejitev časa delovanja

Enota za upravljanje plošče razpolaga s funkcijo omejitve časa delovanja. Če pustite vklopljeni dve ali več kuhalnih mest, se bo kuhavno mesto po določenem času samodejno izklopilo (glejte tabelo-1). Če je za kuhavno mesto vklopljen časovnik, se bo tudi zaslon časovnika kasneje izklopil.

Omejitev časa delovanja je odvisna od izbrane stopnje temperature. Za to stopnjo temperature je določen najdaljši čas delovanja.

Ko se kuhavno mesto samodejno izklopi, kot je opisano zgoraj, ga lahko ponovno zaženete.

Tabela-2 Omejitev časa delovanja

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja - ura
0	0

1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Ojačevalnik	10 minut

Zaščita pred pregretjem

Plošča vsebuje senzorje, ki zagotavljajo zaščito pred pregretjem. V primeru pregretja se lahko pojavi naslednje:

- Aktivno kuhhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža, vendar pa to ni opazno na kazalcu.

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil dovod napetosti in izklopil ploščo. **Med tem časom** se na zaslonu prikaže opozorilo »E«.

Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite razlitje obroka (vode, mleka), čeprav je bilo tik pred tem, da se razlije.

Hrup ob delovanju

Indukcijska plošča lahko povzroči nekatere zvoke. To je običajno in del kuhanja z indukcijsko ploščo.

- Zvok postane izrazitejši pri visokih temperaturah.
- Hrup lahko povzročijo zlitine posod.
- Pri nizkih stopnjah, lahko zaradi načinov delovanja slišite ponavljajoč se vklop in izklop zvoka.
- Hrup povzroči tudi segrevanje prazne posode. Ko jo napolnite z vodo ali hrano, bo zvok ponehal.

- Slišite lahko tudi hrup, ki ga povzroča ventilator za hlajenje električnega sistema.

Kode napak / opozorilna sporočila in viri napak Tabela-3:

Vzrok napake	Kazalec	Zaslon
Pritisnili ste dve ali več tipk ali pa je bila nadzorna plošča izpostavljena pari.	Med tem časom »E«	Zaslon kuhalnega mesta
Plošča je pregreta	Utripa simbol »H«.	Zaslon kuhalnega mesta
Nobena posoda ni primerna za kuhhalno mesto	 Zasveti simbol	Zaslon kuhalnega mesta
Napaka strojne opreme enote za upravljanje na dotik.	Zasveti simbol »Fx**«.	Zaslon časovnika
Napaka indukcijske strojne opreme	Utripa simbol »Ex**«.	Zaslon kuhalnega mesta
x**: »1,2,...,9«		

	Za več informacij o sporočilih o napakah, ki se lahko pojavijo na plošči za upravljanje na dotik, glejte tabelo-2. Če napak Fx in Ex ne morete odpraviti, pokličite pooblaščen servis.
	Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena pari, se celoten sistem za upravljanje izklopi, zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prižge »E«.
	Površina plošče za upravljanje naj bo čista. Lahko se pojavi opozorilo za napačno delovanje.

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!



NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje plošče

Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite z mrzlo vodo in pri tem pazite, da na njej ne ostanejo sledi čistil. Nato jo obrišite do suhega z mehko krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanke poškodujejo steklokeramično površino. Posušenih ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, žično gobico ali podobnimi predmeti.

Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna, ki ga lahko kupite v trgovini, ali pa uporabite domačega, npr. kis ali limonin sok.

Če je površina močno umazana, z gobo nanosite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.



Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave.

Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

7 Odpravljanje težav

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*
- Če zaslon ob ponovnem vklopu plošče ne zasveti. >>> *Izklopite napravo iz električnega tokokroga. Počakajte 20 sekund in jo nato ponovno priključite.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Lonec ni ustrezen. >>> *Preverite lonec.*

Simbol se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

- Lonca niste postavili na delujoče kuhalno mesto. >>> *Preverite ali je lonec na kuhalnem mestu.*
- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*
- Lonec ali kuhalno mesto sta pregreta. >>> *Počakajte, da se ohladita.*

Izbrano kuhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Morda je potekel čas kuhanja za izbrano kuhalno mesto. >>> *Izberete lahko nov čas kuhanja ali končate kuhanje.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Ploščo za upravljanje na dotik morda pokriva kak predmet. >>> *Odstranite predmet na plošči.*

Lonec se ne segreje, kljub temu da je kuhalno mesto vklopljeno.

- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*

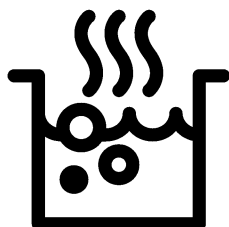


V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.



Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale.....	4
Sicurezza elettrica.....	4
Sicurezza del prodotto.....	5
Uso previsto	7
Sicurezza dei bambini	7
Smaltimento di vecchi prodotti.....	7
Smaltimento del materiale di imballaggio.....	7

2 Informazioni generali 8

Panoramica.....	8
Specifiche tecniche.....	8

3 Installazione 9

Prima della installazione.....	9
Installazione e collegamento.....	9
Smaltimento	12
Smaltimento del materiale di imballaggio.....	12
Smaltimento di vecchi prodotti.....	12
Smaltimento di vecchi prodotti.....	12

4 Preparazioni 13

Consigli per il risparmio energetico.....	13
Uso iniziale	13
Prima pulizia del prodotto	13
Riscaldamento iniziale	13

5 Come utilizzare il piano cottura 14

Informazioni generali sulla cottura	14
Uso del piano cottura.....	16
Pannello di controllo	16

6 Manutenzione e cura 24

Informazioni generali	24
Pulizia del piano cottura.....	24

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 25

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si

usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete.

Per farlo, disattivare il fusibile domestico.

- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore della padella.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 14* , Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate.

L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti

dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.

- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



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

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

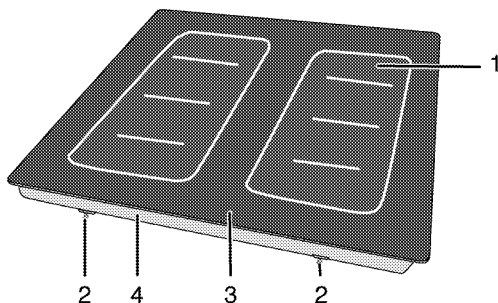
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

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

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Piastra di cottura ad induzione | 3 | Superficie in vetroceramica |
| 2 | Morsetto per il montaggio | 4 | Coperchio base |

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Consumo energetico totale	7200 W
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Bruciatori	
Sinistra I-II-III-IV	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	(94 x 225 mm) x 4
Energia	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Destra I-II-III-IV	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	(94 x 225 mm) x 4
Energia	1250 W x 4 (max. 3600 W)
	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	94x225 mm
Energia	1250 W
	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	94x225 mm
Energia	1250 W



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



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



I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.



La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.



PERICOLO:

Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.



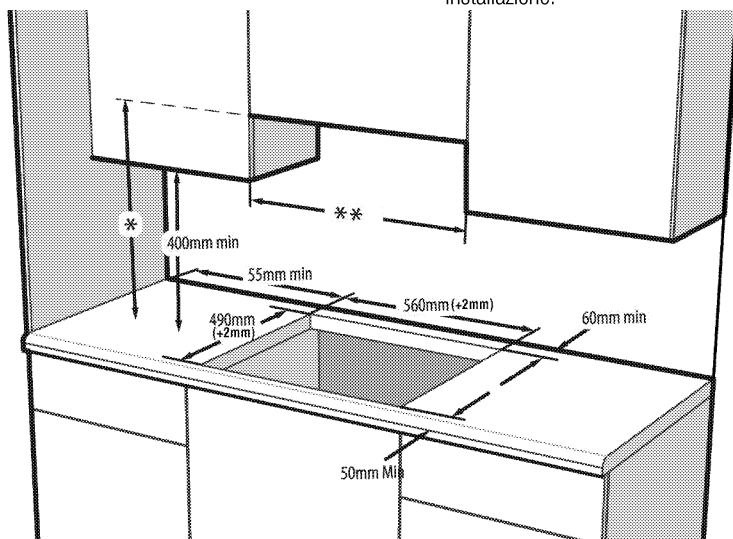
PERICOLO:

Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Si può usare anche in posizione free standing. Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione (min 650 mm).
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.



- * L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni.
- ** La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.



Non installare il piano cottura su collocazioni con bordi o angoli taglienti. C'è il rischio di rottura della superficie in vetroceramica!

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un

elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.



PERICOLO:

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.



PERICOLO:

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. L'etichetta con il tipo è sull'alloggiamento posteriore dell'unità.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".



PERICOLO:

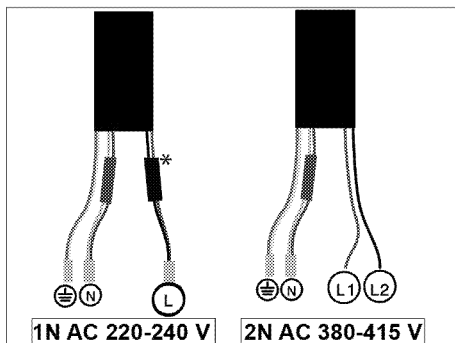
Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

Collegamento del cavo di alimentazione

1. Questo apparecchio deve essere collegato solo da un elettricista qualificato, come un tecnico dell'azienda elettrica locale o affiliato registrato NICEIC, in un'appropriata unità di controllo a due poli con una distanza minima di contatto di 3 mm per tutti i poli. Questa unità di controllo deve essere installata secondo il regolamento IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un interruttore di circuito per la corrente residua.

Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:



* (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

2. **Per il collegamento a fase singola**, collegare i cavi come indicato di seguito:

- Cavo marrone/nero = L (Fase)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)

» 0

- Cavo grigio/nero = L (Fase)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)

3. **Per il collegamento a due fasi**, collegare i cavi come indicato di seguito:

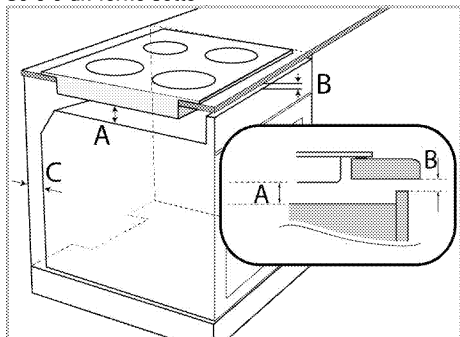
- Cavo marrone = L1 o L2 (Fase 1 o Fase 2)
- Cavo nero = L2 o L1 (Fase 2 o Fase 1)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)

» 0

- Cavo nero = L1 (Fase 1)
- Cavo grigio = L2 (Fase 2)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)

Installazione dell'unità

Se c'è un forno sotto



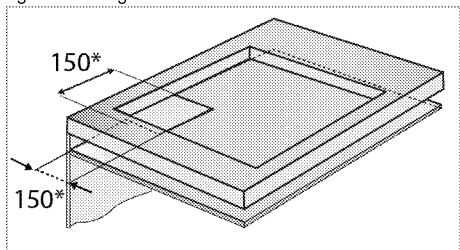
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Se c'è un tavolo sotto

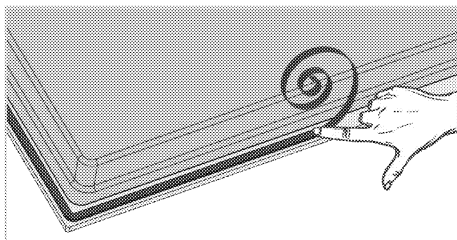
Bisogna lasciare un'apertura di ventilazione di nella sezione posteriore del mobile come illustrato nella figura che segue.



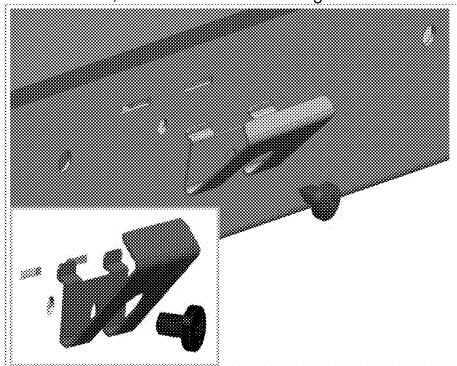
* min.

Durante l'installazione del piano cottura a induzione, mettere l'apparecchio in parallelo rispetto alla superficie di installazione. Inoltre applicare la guarnizione sigillante alle parti del piano cottura in contatto con il ripiano, come descritto sotto, per evitare che il liquido penetri tra l'unità e il ripiano.

1. Preparare la superficie del ripiano come mostrato nella figura.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piana.
3. Al momento dell'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione sigillante fornita nell'imballaggio attorno al piano cottura come mostrato nella figura seguente, controllando che rimanga 1-2 mm all'interno rispetto al bordo esterno del vetro.



4. Fissare le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sull'alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.

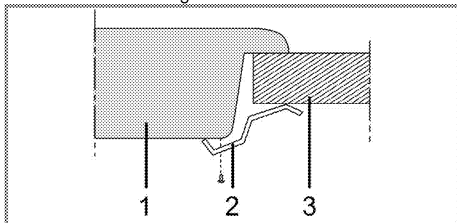


In alcuni modelli il prodotto potrebbe essere consegnato con le molle di montaggio già fissate.



Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

5. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
6. Quando il piano cottura è posizionato sul piano di lavoro, sarà facile montarlo con l'aiuto dei morsetti. Se le dimensioni del piano di lavoro non sono idonee, è possibile montare 2 morsetti di montaggio sul lato anteriore del prodotto, come mostrato nella figura sotto.

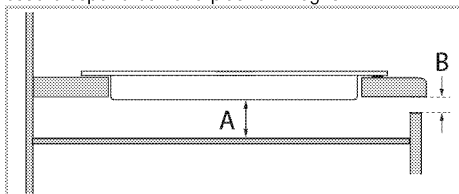


- 1 Piano cottura
- 2 Morsetto per l'installazione
- 3 Ripiano



Quando si installa il piano cottura su un alloggiamento, bisogna installare una mensola per separare l'alloggiamento dal piano cottura, come illustrato nella figura sopra. Questo non è necessario quando si installa su un forno incassato.

Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



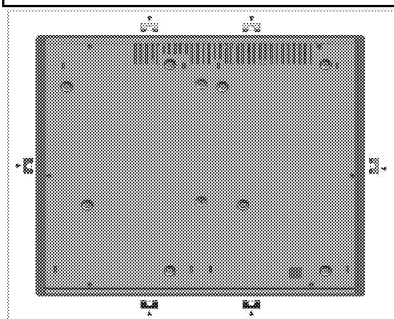
A min. 15 mm

B min. 5 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)



La posizione dei fori di collegamento mostrata nella figura sotto è schematica, potrebbe variare in base al modello di prodotto. Fissare in base ai fori di collegamento sul prodotto.



PERICOLO:

Eseguire il collegamento a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.



PERICOLO:

Il piano cottura contiene componenti che funzionano con gas ed elettricità. Per questo motivo il piano cottura deve essere fissato al piano di lavoro solo mediante i fori di fissaggio, utilizzando solo gli elementi di montaggio e le viti in dotazione e come indicato nel manuale. Altrimenti si presenta un pericolo per la sicurezza di vita e beni.



Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento

Smaltimento del materiale di imballaggio

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

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.



Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

Smaltimento di vecchi prodotti



Smaltire i vecchi prodotti in modo ecologico.

Questo apparecchio reca il simbolo della raccolta differenziata riguardante lo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici (WEEE). Questo vuol dire che questo apparecchio deve essere maneggiato secondo la Direttiva Europea 2002/96/EC che prevede riciclaggio o smontaggio in modo da minimizzare l'impatto sull'ambiente. Per ulteriori informazioni, contattare le autorità locali o regionali.

Rivolgersi al rivenditore locale o al centro raccolta dei rifiuti solidi della propria area per conoscere le modalità di smaltimento del prodotto.

Prima di smaltire il prodotto, tagliare la spina del cavo di alimentazione e rendere (se presente) inutilizzabile il blocco dello sportello per evitare potenziali situazioni pericolose per i bambini.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Scongelerare gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Prestare attenzione ad usare pentole dal fondo piatto quando si cucina coi piani di cottura elettrici. Pentole con fondi spessi forniscono una migliore conduzione del calore. Si possono ottenere risparmi energetici fino a 1/3.
- Contenitori e pentole devono essere compatibili con le zone di cottura. Il fondo di contenitori o pentole non deve essere più piccolo della piastra calda.

- Tenere puliti zone di cottura e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto



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

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

Riscaldamento iniziale



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

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla cottura

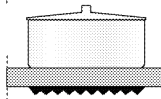
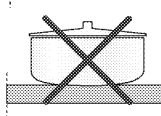
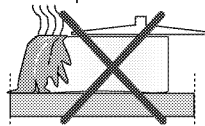


Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnerle le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere contenitori in plastica e alluminio su di essa. Pulire immediatamente tutti i materiali sciolti sulla superficie. Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.
- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti. Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura. Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

Selezione pentole

- La superficie in vetroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vetroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vetroceramica e provocare incendi. Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.

Usare solo padelle e pentole con fondi piatti. Essi assicurano un più facile trasferimento del calore.

“Il comportamento a livello di bollitura può variare in base al tipo e alla dimensione della pentola e alla dimensione della zona di cottura; per una bollitura più uniforme è possibile utilizzare zone di cottura più ampie in una fase. Utilizzare una zona di cottura più ampia non ha alcun effetto negativo sul consumo energetico in fornelli a induzione, poiché il calore è creato soltanto nella zona interessata dalla pentola.”

Per i piani cottura ad induzione, usare solo contenitori adatti alla cottura ad induzione.

Test pentole

Usare i metodi che seguono per testare la compatibilità della pentola con il piano cottura ad induzione.

1. La pentola è compatibile se il fondo trattiene una calamita.
2. La pentola è compatibile se  non lampeggia quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

Si possono usare pentole in acciaio, teflon o alluminio con speciale fondo magnetico che contengano etichette o avvertenze indicanti che la pentola è compatibile con la cottura ad induzione. Non devono essere usati contenitori in vetro e ceramica, padelle e contenitori in acciaio inox con fondo in alluminio non magnetico.

Sistema di riconoscimento delle pentole

Nella cottura ad induzione, solo l'area coperta dal contenitore della zona di cottura pertinente riceve energia. Il fondo del contenitore è riconosciuto dal sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura selezionata e il simbolo  lampeggiano in modo alternato.

Uso sicuro

Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio.

Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

Non usare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zona di cottura.

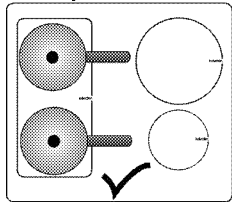


Se c'è un forno sotto al piano cottura e se è in funzione, i sensori del piano cottura possono diminuire il livello di cottura o spegnere il forno.

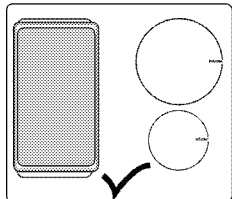


Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.

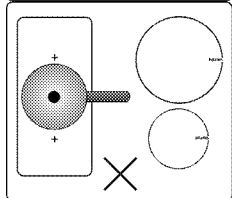
Uso di pentole sulla zona di cottura grande



Si può usare la zona di cottura grande in due metà separatamente, zona di cottura posteriore sinistra e zona di cottura posteriore destra.

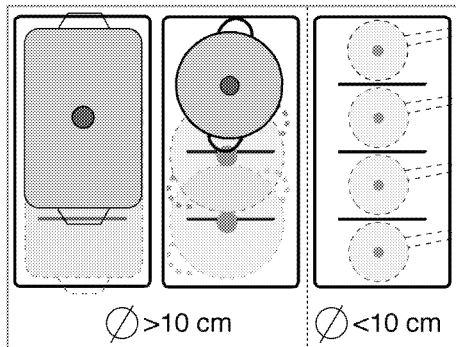


Si può usare la zona di cottura grande per pentole grandi.

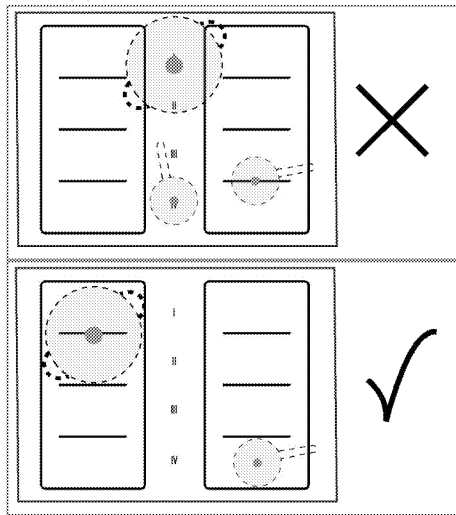


La pentola deve coprire entrambi i centri della zona di cottura grande. Non usare la zona di cottura in altri modi.

Selezione della zona di cottura adatta al contenitore



- Per le pentole con base più ampia di 10 cm, è possibile utilizzare 2 o più zone di cottura combinate.
- Ciascuna zona di cottura può essere utilizzata separatamente per le pentole con basi inferiori a 10 cm.



- Non collocare le pentole tra le zone di cottura sinistra e destra.
- Posizionare le pentole con base inferiore a 10 cm al centro di una zona di cottura. In caso contrario si potrebbero verificare problemi di rilevamento della pentola.

Uso del piano cottura



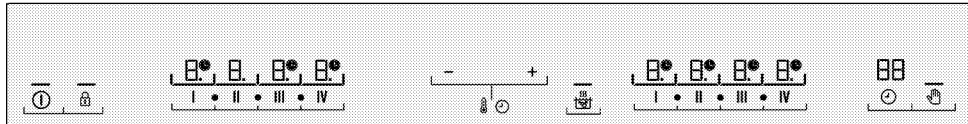
PERICOLO:

Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.

Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.

In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.

Pannello di controllo



Specifiche



Pulsanti di regolazione (+/-) per livello di temperatura e impostazione del tempo



Spia che indica che il tasto pertinente è in funzione



Tasto combinazione/separazione zona di cottura



Tasto più



Tasto meno



Pulsante On / Off



Tasto blocco tasti



Tasto attivazione / disattivazione timer



Tasto di Riscaldamento rapido



Pulsante Stop



Tasto di selezione zona di cottura sinistra/destra I



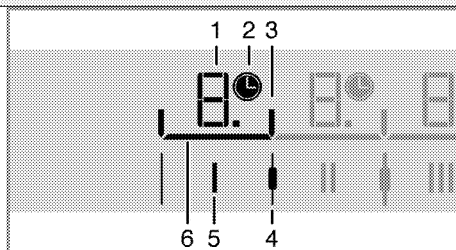
Tasto di selezione zona di cottura sinistra/destra II



Tasto di selezione zona di cottura sinistra/destra III



Tasto di selezione zona di cottura sinistra/destra IV



- 1 Indicatore di temperatura (impostazione di temperatura 0 - 9.)
- 2 Simbolo timer
- 3 Spia distintiva zona di cottura
- 4 Tasto combinazione/separazione zona di cottura
- 5 Tasto di selezione zona di cottura
- 6 Spia di selezione zona di cottura



Questo apparecchio è controllato da un pannello touch control. Ciascuna operazione eseguita sul pannello touch control sarà confermata da un segnale sonoro.



Tenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Superfici bagnate e sporche possono provocare problemi nel funzionamento.



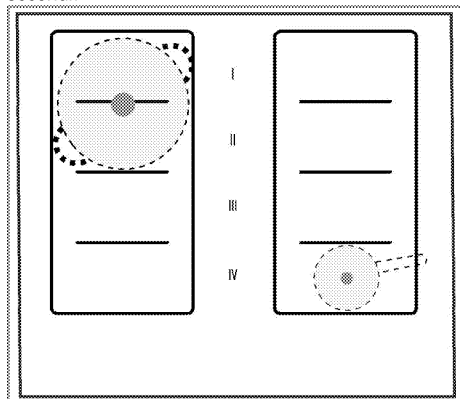
Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. Le immagini e le funzioni reali possono variare a seconda del modello del piano cottura.

Display zona di cottura

Accensione del piano cottura

1. Toccare il  tasto sul pannello di controllo. La spia del  tasto si accende. Il piano cottura è pronto per l'uso.
 2. Quando il piano cottura è acceso, viene eseguito il rilevamento automatico della pentola. Se è presente una pentola, le spie di selezione delle zone di cottura sui è posizionata la pentola si accendono per 10 secondi.
- Ad esempio se ci sono due pentole come mostrato nella figura sotto, le spie di selezione delle zone di

cottura in cui ci sono le pentole si accendono per 10 secondi.



3. Toccando il tasto sinistro **I** o sinistro **II** entro 10 secondi, come da esempio, è possibile far funzionare le piastre sinistre separatamente.

Toccando il tasto **●** tra il sinistro **I** e il sinistro **II** è possibile mettere in funzione la piastra sinistra **I** e sinistra **II** in modo combinato.

Toccando il tasto destro è possibile toccare **IV** la piastra destra.

Dopo il completamento del rilevamento automatico della pentola, è possibile selezionare le piastre in cui non è rilevata alcuna pentola per attivarle.



Le spie di selezione della zona di cottura si spengono se entro 10 secondi non viene eseguita nessuna azione. Se nei successivi 10 secondi dal termine di questo tempo non viene eseguita nessuna azione, il pianto cottura torna automaticamente in modalità di standby.

Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il **⏻** tasto sul pannello di controllo. Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.



Se il simbolo **"H"** o **"h"** compare sul display della zona di cottura dopo lo spegnimento del piano cottura, questo indica che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

Indicatore calore residuo

Se il simbolo **"H"** compare sul display della zona di cottura indica che il piano cottura è ancora caldo e può essere usato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto **"h"** e quindi il calore è diminuito.

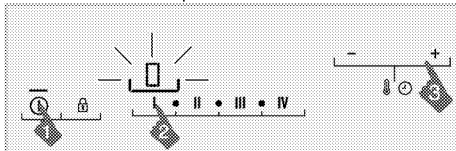


Quando l'alimentazione è tagliata, l'indicatore del calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone di cottura calde.

Accensione delle zone di cottura (sezione di cottura)

1. Toccare il **⏻** il tasto per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera accendere.

"0" compare sul display della zona di cottura e la spia della zona di cottura pertinente si accende.



Le spie di selezione della zona di cottura si spengono se entro 10 secondi non viene eseguita nessuna azione. Se nei successivi 10 secondi dal termine di questo tempo non viene eseguita nessuna azione, il pianto cottura torna automaticamente in modalità di standby.

3. Toccando i tasti **+** e **-** regolare il livello di temperatura tra **"0"** e **"9"**.

Spegnimento delle zone di cottura

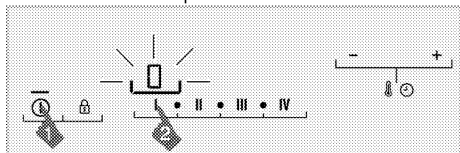
Una zona di cottura può essere disattivata in 3 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0".**
Si può spegnere la zona di cottura facendo calare il livello di temperatura fino **"0"**.
2. **Usando la funzione di spegnimento sul timer per la zona di cottura desiderata**
Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura assegnata ad esso. Il valore **"0"** compare sul display della zona di cottura. Il **⌚** simbolo della zona di cottura scompare. Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.
3. **Toccando il simbolo pertinente della zona di cottura per 3 secondi.**
Toccare il simbolo della zona di cottura che si desidera spegnere per circa 3 secondi.

Combinare le zone di cottura

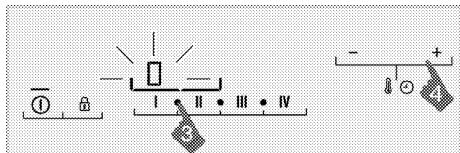
1. Toccare il **⏻** il tasto per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione di una delle zone di cottura che si desidera combinare.

» 0 compare sul display della zona di cottura e la spia della zona di cottura pertinente si accende.



3. Toccare il ● tasto tra la zona di cottura e il tasto della zona vicina che si desidera combinare.

» La spia di distinzione tra le zone di cottura combinate si spegne e il simbolo "0" sul display della zona di cottura sinistra si accende e resta acceso.

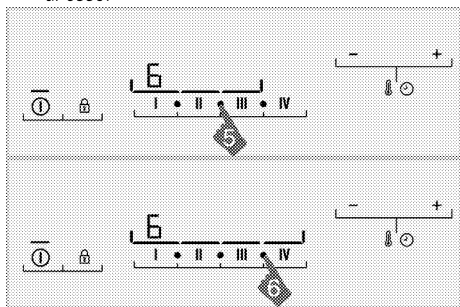


4. Toccando i tasti + e - regolare il livello di temperatura tra il valore "0" e "9".

» Ora le zone di cottura sono combinate per funzionare come zona di cottura singola al livello di temperatura impostato.

5. 3. Se si desidera combinare la 3° e la 4° zona di cottura,

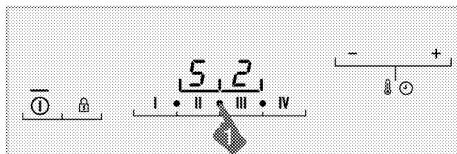
Per aggiungere la 3° e/o la 4° zona di cottura alle 2 zone di cottura combinate toccare il tasto ● tra di esse.



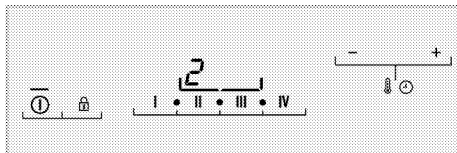
» Le zone di cottura saranno combinate e la spia di distinzione tra di esse si spegne e anche i display della zona di cottura sarà condiviso. L'indicatore di temperatura della zona di cottura più a sinistra resta accesa e funziona ad un livello di temperatura impostato come zona di cottura singola.

Combinare le zone di cottura attive

1. Per combinare due zone di cottura vicine che funzionano individualmente a diversi o uguali livelli di temperatura, toccare il ● tasto tra le zone di cottura.



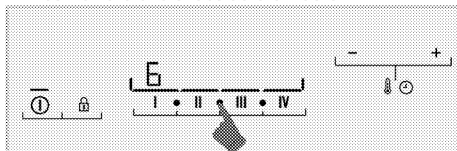
» Quando le zone di cottura con funzionamento singolo sono combinate, la spia di distinzione tra di esse si spegne e il livello di temperatura sarà mostrato sul display della zona di cottura sinistra. Le zone di cottura combinate continueranno a funzionare come zona di cottura singole al livello di temperatura inferiore delle zone di cottura combinate.



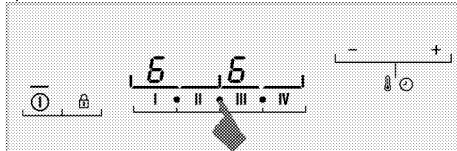
i Qualsiasi temperatura precedente o, se presente, valore di tempo sulle zone di cottura combinate continueranno a funzionare al valore inferiore dopo la combinazione. Ad esempio se si combina una zona di cottura impostata a 10 minuti al livello di temperatura e una zona di cottura impostata a 20 minuti al livello di temperatura 2, le zone di cottura combinate funzioneranno per 10 minuti al livello di temperatura 2.

Per separare le zone di cottura combinate;

1. Toccare il ● tasto tra le zone di cottura combinate che si desidera dividere.



» Le zone di cottura sulla destra e le zone di cottura sulla sinistra del ● tasto, che sono state toccate, saranno separate e continueranno a funzionare. La spia di distinzione tra le zone di cottura si accende.



i Le zone di cottura separate riprendono il funzionamento ai valori di temperatura che avevano prima di essere combinate.

Spegnimento delle zone di cottura combinate

Le zone di cottura combinate possono essere disattivate in 3 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0".**

Si può spegnere le zone di cottura facendo calare l'impostazione di temperatura a **livello "0"**.

2. **Usando la funzione di spegnimento sul timer per le zone di cottura combinate**

Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura assegnata ad esso. **livello "0"**

compare sul display della zona di cottura. Il simbolo della zona di cottura scompare.

Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

3. **Toccando il simbolo di una delle zone di cottura combinate per 3 secondi**

Toccare il simbolo di una delle zone di cottura che si desidera spegnere per circa 3 secondi.

BOOSTER

Per il riscaldamento alla massima potenza, si può usare la funzione Booster. Questa funzione, però, non è consigliata per un tempo di cottura lungo.

Selezione diretta del Booster:

1. Toccare il ① il tasto per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.



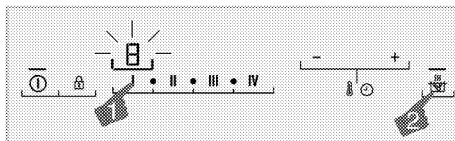
3. Toccare il la piastra destra.

La zona di cottura selezionata funziona con la potenza massima e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura.

Quando il tempo impostato del booster (vedere, tabella-2: Tabella dei limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

Selezione di Booster quando la zona di cottura è attiva:

1. Toccare il tasto dopo che la zona di cottura è stata in funzione per almeno 20 secondi a un certo livello.



La zona di cottura deve completare il funzionamento per almeno 20 secondi al livello selezionato.

2. La zona di cottura selezionata funziona con la potenza massima e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo booster è finito, la zona di cottura passa al livello di temperatura impostato e solo il valore di temperatura selezionato è visualizzato.



Quando le zone di cottura sono separate mentre le zone di cottura combinate funzionano con impostazione booster, le zone di cottura separate continueranno a funzionare nell'impostazione booster.

Spegnimento anticipato della funzione Booster:

Toccando il tasto è possibile spegnere l'impostazione booster in qualsiasi momento.

Riscaldamento rapido

Riscaldamento rapido è una funzione che facilita la cottura. Tutte le zone di cottura sono dotate della funzione Riscaldamento rapido. La funzione Riscaldamento rapido può essere messa in funzione in 20 secondi dopo aver determinato il valore di temperatura della zona di cottura desiderata. Questa funzione viene utilizzata per il riscaldamento rapido per breve tempo. Una volta che il tempo di riscaldamento rapido è terminato, la zona di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura impostato.



La funzione Riscaldamento rapido può essere impostata entro i primi 20 secondi dall'accensione della zona di cottura.

Selezionare la funzione Riscaldamento rapido:



1. Toccare il ① il tasto per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti **+** e **-**.

4. Toccare il  la piastra destra.
La zona di cottura selezionata funziona con la potenza massima per un certo periodo di tempo specificato nella tabella sotto. 3 spie e il valore impostato per la temperatura compaiono rispettivamente sul display della zona di cottura.
5. Quando il periodo di Riscaldamento rapido è finito, la zona di cottura passa al livello di temperatura impostato e solo il valore di temperatura selezionato è visualizzato.

 Quando le zone di cottura sono separate mentre le zone di cottura combinate funzionano con impostazione booster, le zone di cottura separate continueranno a funzionare nell'impostazione di riscaldamento rapido.

Tabella-1: Tempi di funzionamento booster

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - secondi
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

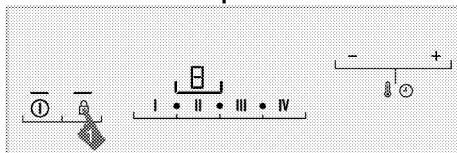
Spegnimento della funzione Booster:

Toccare il  tasto per spegnere la funzione booster quando desiderato.

Blocco pulizia

Il blocco pulizia impedisce il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo per 20 secondi per consentire all'utente di eseguire una veloce pulizia mentre il piano cottura è in uso. Il dispositivo non assorbe corrente in questo tempo.

Attivazione del blocco pulizia



1. Quando il piano cottura è in modalità On, premere e tenere premuto  il tasto finché **non si percepisce** un singolo segnale acustico.

La spia del blocco pulizia si accende e il display dell'orologio del piano cottura comincia il conto alla rovescia da 20. Nessuno dei tasti del pannello di controllo funzionerà durante questo periodo, tranne il tasto .

Disattivazione del blocco pulizia

Non bisogna premere alcun tasto per disattivare il blocco pulizia. Il piano cottura dà un segnale audio dopo 20 secondi, la spia del blocco tasti si spegne e il blocco pulizia è disattivato automaticamente.

Blocco bambini

Quando il piano cottura è in modalità Off si può proteggere il piano cottura con il blocco bambini per evitare che i bambini lo accendano. Il blocco bambini può essere attivato o disattivato solo quando il piano cottura è in modalità Off (standby).

Attivazione del blocco bambini

1. Quando il piano cottura è in modalità Off, premere e tenere premuto  il tasto finché **non si percepiscono** due segnali acustici.

Il blocco bambini sarà attivato e la spia del tasto  si accende.

 Se si preme un tasto con una piastra o il blocco bambini attivo, la spia del tasto  lampeggia.
Se  se si preme un tasto con una piastra in standby e il blocco bambini attivo, la spia del tasto  lampeggia.
Se l'**indicazione di calore residuo** viene visualizzata quando la piastra è in standby e se si preme qualsiasi tasto quando il blocco bambini è attivo, la luce  del tasto lampeggia.

Disattivazione del blocco bambini

1. Quando il blocco bambini è attivato, tenere premuto il tasto  il tasto finché **non si percepisce** un singolo segnale acustico.
» Il blocco bambini sarà disattivato e la spia del tasto  si spegnerà.

Blocco tasti

Si può attivare il blocco tasti per evitare di cambiare le funzioni per errore **quando il piano cottura è in funzione**.

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare e tenere premuto  il tasto per bloccare il pannello di controllo.

Solo un segnale sonoro si sentirà per primo. In questo caso il piano cottura è passato a **Blocco pulizia**. Poi continuare a toccare senza sollevare il dito finché si sentono due segnali sonori successivi.

La spia del  tasto lampeggia e tutte le zone di cottura saranno bloccate.



Si può attivare il blocco tasti solo in modalità funzionamento. Quando il blocco tasti è attivato, solo il tasto  sarà funzionale.

Quando si tocca qualsiasi altro tasto, la spia del tasto  lampeggerà per indicare che il blocco tasti è attivo.

Se si disattiva il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti deve essere disattivato per accendere di nuovo il piano cottura.

Disattivazione del blocco tasti

1. Tenere premuto  il tasto per 2 secondi. Il funzionamento sarà confermato con un segnale sonoro. La spia del  del tasto si spegne e il pannello di controllo è sbloccato.

Funzione timer

Questa funzione facilita la cottura. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.

Attivazione del timer

1. Toccare il  il tasto per accendere il piano cottura.
2. Selezionare la zona di cottura desiderata toccando i tasti di selezione della zona di cottura.
3. Impostare la temperatura desiderata toccando i tasti **+** e **-**.
4. Toccare il  tasto per attivare il timer dell'allarme.

"00" compare sul display del timer e  il simbolo comincia a lampeggiare sul display della zona di cottura.

5. Impostare la durata desiderata toccando i tasti **+** e **-**.

Dopo aver lampeggiato per un certo periodo di tempo,  il simbolo si accende in modo permanente.

L'accensione del  in modo continuo indica che la funzione è attivata.



Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura già in uso.



Ripetere le procedure sopra per le altre zone di cottura per cui si desidera impostare il timer.



Il timer non può essere regolato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura siano selezionati.



Quando il timer è attivato, solo il tempo impostato per la zona di cottura selezionata compare sul display del timer.



Quando il timer è impostato nelle zone di cottura combinate,  il simbolo compare sul display della zona di cottura più a sinistra.



Qualsiasi temperatura precedente o, se presente, valore di tempo sulle zone di cottura combinate continueranno a funzionare al valore inferiore dopo la combinazione.

Ad esempio se si combina una zona di cottura impostata a 10 minuti al livello di temperatura e una zona di cottura impostata a 20 minuti al livello di temperatura 2, le zone di cottura combinate funzioneranno per 10 minuti al livello di temperatura 2.

Se il timer è impostato in una sola delle zone di cottura da combinare, questa impostazione sarà valida per le zone di cottura combinate dopo la combinazione.

Disattivazione del timer

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale sonoro. Premere un pulsante qualsiasi per azzerare il segnale sonoro.

Disattivazione anticipata del timer

Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne.

Il timer può essere disattivato anticipatamente in due modi diversi:

1-Disattivazione del timer facendo calare il suo valore fino a "00" :

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il  tasto per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
3. Finché "00" non compare sullo schermo del timer, ridurre il valore toccando i tasti **-**.

Il simbolo lampeggia sul display della zona di cottura per un certo periodo di tempo e poi si spegne in modo **permanente** e il timer è annullato.

2-Disattivazione del timer premendo il tasto del timer per circa 3 secondi:

- 1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
- 2. Toccare il  tasto per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
- 3. Toccare il  tasto per circa 3 secondi.

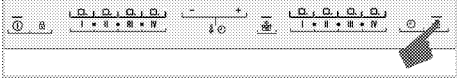
Il simbolo lampeggia sul display della zona di cottura per un certo periodo di tempo e poi si spegne in modo **permanente** e il timer è annullato.

Funzione di arresto

Usando questa funzione, è possibile interrompere tutte le funzioni del piano cottura (**tranne il timer**) per un certo periodo di tempo.



Se il timer è impostato per una zona di cottura, esso continua a funzionare durante l'arresto.



- 1. Toccare il  tasto quando il piano cottura è in funzione.
- Tutte le zone di cottura attive si arrestano.
- 2. Toccare  di nuovo il tasto per riavviare tutte le zone di cottura arrestate con le impostazioni precedenti.

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

Principi operativi: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda. Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.



Il piano cottura è dotato di 8 zone di cottura di 94x225 mm di dimensioni per la cottura a induzione. Con la funzione ad induzione, ogni zona di cottura rileva automaticamente il diametro di ciascun contenitore posto sulla stessa. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano accese, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito.

Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di temperatura.

La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella-2 Limiti del tempo di funzionamento

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster	10 minuti

Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento. Quanto segue può essere rilevato in caso di surriscaldamento:

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.

Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia

immediatamente l'alimentazione e spegne il piano cottura. "E" compare sul display durante questo periodo.

Impostazione precisa di potenza

Il piano cottura ad induzione reagisce immediatamente ai comandi come funzione dei suoi principi operativi. Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può impedire ad un alimento (acqua, latte) di traboccare anche se stava proprio per traboccare.

Funzionamento rumoroso

Alcuni rumori possono derivare dal piano cottura ad induzione. Questi suoni sono normali e fanno parte della cottura ad induzione.

- Il suono diventa evidente a livelli alti di temperatura.
- La lega delle pentole può provocare rumore.
- A livelli bassi, può essere sentito un regolare suono on/off a causa del principio operativo.
- Si può sentire rumore se viene riscaldata una pentola vuota. Quando si mettono acqua o alimenti in essa, questo suono sparisce.
- Si può sentire il rumore della ventola che raffredda il sistema elettrico.

Codici di errore / messaggi di avvertenza e cause degli errori

Tabella-3:

Causa dell'errore	Indicatore	Display
Due o più tasti sono stati premuti o il pannello di controllo è soggetto al vapore.	Il simbolo "E" lampeggia	Display zona di cottura
Piano cottura surriscaldato	"H" lampeggia	Display zona di cottura
Si accende il simbolo nessuna pentola adatta per la zona di cottura		Display zona di cottura
Errore hardware del touch control.	Si accende il simbolo "Fx***"	Display timer
Errore sistema induzione	Il simbolo "Ex***" si accende.	Display zona di cottura
x**: "1,2,...,9"		



Per altre informazioni sui messaggi di errore che possono comparire sul pannello touch control, vedere la tabella 2. Se gli errori Fx e Ex restano senza soluzione, chiamare il servizio autorizzato.



Se la superficie del pannello di controllo touch è soggetta al vapore, l'intero sistema di controllo si disattiverà, un segnale acustico sarà percepito e la "E" comparirà sul display.



Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Potrebbero verificarsi avvertenze di funzionamento errate.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.



PERICOLO:

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.

C'è il rischio di shock elettrico!



PERICOLO:

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirlo.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica con acqua fredda, prestando attenzione a non lasciare residui dell'agente di pulizia e asciugare con un panno morbido. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva. I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinato, lana di acciaio o strumenti simili.

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare disponibile in commercio o con una piccola quantità di agenti naturali come aceto o succo di limone.

Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido.



Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*
- Se il display non si illumina quando si accende di nuovo il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio mediante l'interruttore. Attendere 20 secondi e poi ricollegare.*
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> *Consentire al piano cottura di raffreddare.*
- La pentola usata non è adatta. >>> *Controllare la pentola.*

Il simbolo compare sul display della zona di cottura.

- La pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura attiva. >>> *Controllare se c'è una pentola sulla zona di cottura.*
- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> *Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.*
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.*
- La pentola o la zona di cottura sono surriscaldate. >>> *Lasciarle raffreddare.*

La zona di cottura selezionata all'improvviso si spegne durante il funzionamento.

- Potrebbe essere trascorso il tempo di cottura per la zona di cottura selezionata. >>> *Si può impostare un nuovo tempo per la cottura o completare la cottura.*
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> *Consentire al piano cottura di raffreddare.*
- Un oggetto potrebbe coprire il pannello touch control. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

La pentola non si riscalda nemmeno se la zona di cottura è accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> *Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.*
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

