

Vestavná Deska

Návod k použití

Ugradni plamenik

Korisnički priručnik

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Innbyggingsovn

Brukerhåndbok

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Chtěli bychom, aby vám tento výrobek vyrobený v moderních závodech a podrobený přísné kontrole kvality přinesl dlouhodobě kvalitní služby.

Proto vám doporučujeme pozorně si přečíst tento návod k použití, než výrobek použijete, a uschovat jej pro budoucí využití. Pokud předáte výrobek někomu jinému, předejte mu i návod.

Návod k použití vám pomůže rychle a bezpečně používat výrobek.

- Před instalací a spuštěním výrobku si přečtěte návod k použití.
 - Je nutno vždy dodržovat bezpečnostní pokyny.
 - Tento návod k použití uschovejte na dosah pro případné další použití.
 - Přečtěte si i další dokumenty dodané s výrobkem.
- Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům.
Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Objasnění symbolů

V celém návodu k použití jsou používány následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Varování na riziko požáru.



Varování na horké plochy.

Arcelik A.Ş.

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

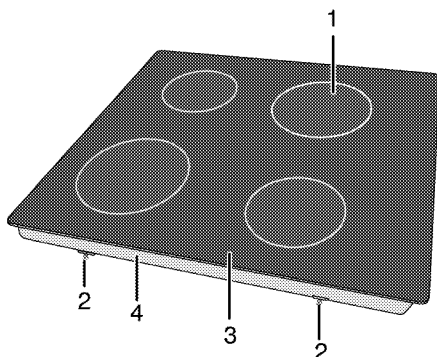
Made in TURKEY



1	Obecné informace	4	4	Příprava	11
	Přehled	4		Tipy pro úsporu energie	11
	Technické parametry	4		Úvodní použití	11
2	Důležité bezpečnostní pokyny	5		První čištění produktu	11
	Obecná bezpečnost	5		Výchozí ohřev	11
	Určené použití	5			
	Bezpečnost dětí	5	5	Používání varné desky	12
	Bezpečnost při práci s elektřinou	6		Obecné informace o vaření	12
3	Montáž	7		Používání varných desek	13
	Před instalací	7		Ovládací panel	14
	Instalace a připojení	7	6	Údržba a péče	21
	Likvidace	10		Obecné informace	21
	Likvidace obalových materiálů	10		Čištění varné desky.	21
	Likvidace starého výrobku	10	7	Odstraňování potíží	22
	Likvidace starého výrobku	10			

1 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Indukční varná deska | 3 | Sklokeramický povrch |
| 2 | Montážní svorka | 4 | Kryt základny |

Technické parametry

Napětí/frekvence	1N~220-240V/2N~380-415V;~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 7200 W
Pojistka	min. 16 A x 3 / 32 A
Typ kabelu / průřez	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 mm/490 mm
Hořáky	
Vzadu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/2500 W
Vpředu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/2500 W
Vpředu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	145mm
Výkon	1400/1800 W
Vzadu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	210 mm
Výkon	2200/3200 W



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

2 Důležité bezpečnostní pokyny

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Pokud nedodržíte tyto pokyny, nelze uplatnit záruku.

Obecná bezpečnost

- Tento výrobek nemají používat osoby s tělesnými, smyslovými či duševními poruchami nebo nezkoušené či nepoučené osoby (včetně dětí), pokud nemají možnost pomoci od osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo někoho, kdo je bude řádně informovat o používání výrobku. Děti musejí být pod dohledem, aby si nemohly hrát s výrobkem.
- Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Můžete však opravit některé poruchy, které nevyžadují opravu nebo úpravy. Viz *Odstraňování potíží, strana 22*.
- Nikdy neumývejte výrobek vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Výrobek je nutno odpojit o napájení během instalace, údržby, čištění a oprav.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se

vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.

- Neohřívajte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici, může vést k jejímu prasknutí.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Zkontrolujte, zda je výrobek po každém použití vypnutý.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
- Plotny vaší trouby jsou vybaveny "indukční" technologií. Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz *Obecné informace o vaření, strana 12, výběr hrnců*.



Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulinová pumpa nebo kardiostimulátor.

Určené použití

Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.

“UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.”

Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

Bezpečnost dětí

- Elektrické a plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržujte děti mimo jeho dosah.

- Neskladujte žádné předměty nad spotřebičem, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost při práci s elektřinou

Vadné elektrické zařízení je jednou z nejčastějších příčin požárů v domácnostech.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



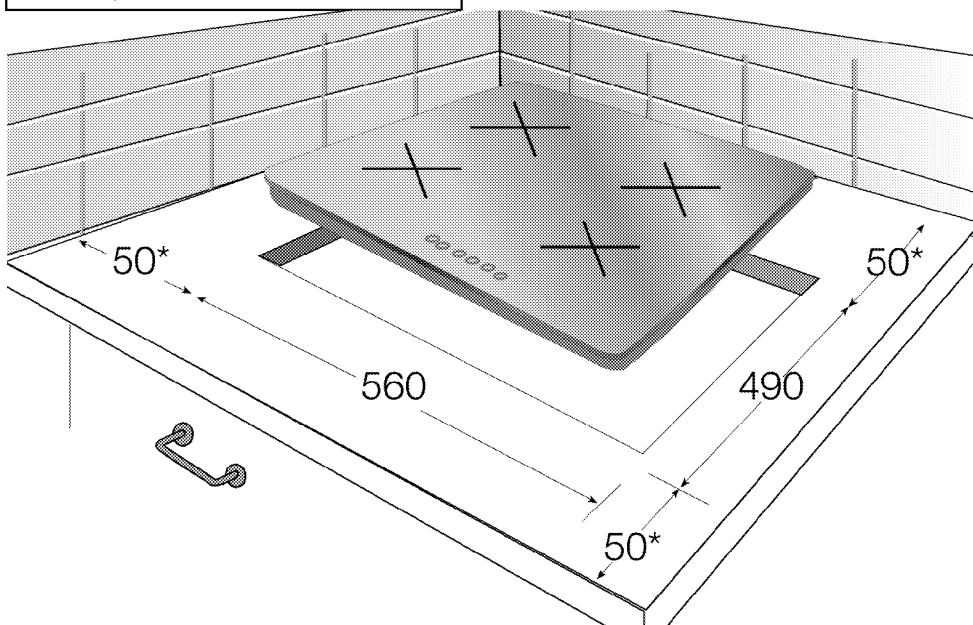
NEBEZPEČÍ

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.
Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před instalací

Varná deska je určena pro instalaci do běžné pracovní desky. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Sejměte obalové materiály a přepravní zámky
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Pracovní deska musí být v rovině a vodorovně upevněna.
- Vyřízněte otvor pro varnou desku v pracovní desce podle montážních rozměrů.



* min.

Instalace a připojení

- Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



Riziko rozbití skla!

Neodkládejte keramickou desku na roh nebo okraj.

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace!

Spotřebič může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu!

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je na zadním krytu výrobku.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rubrice "Technické parametry".



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

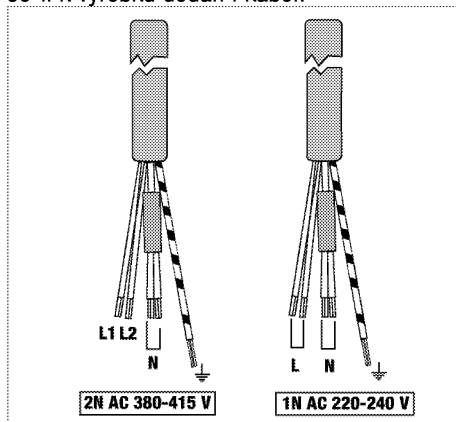
Připojování napájecího kabelu

1. Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být

vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:



2. Pro **jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)

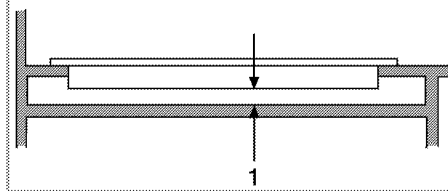
3. Pro **dvoufázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- Černý kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)

Instalace výrobku



Pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáži do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.

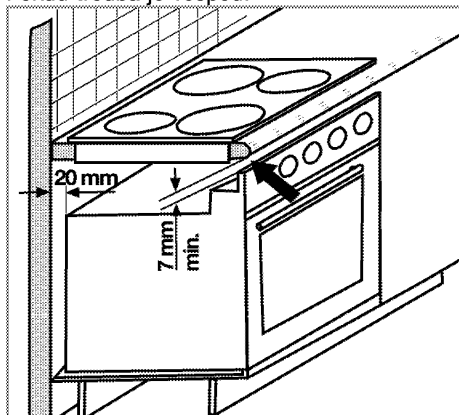


1 min. 55 mm



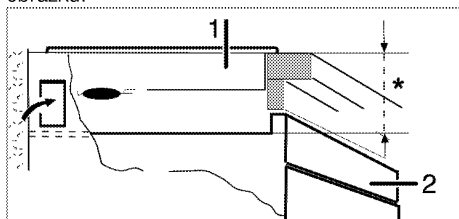
Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

Pokud trouba je vespod:



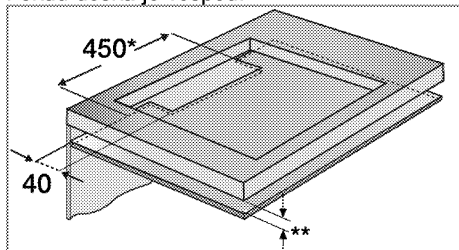
* min.

Musíte zajistit ventilační otvor minimálně 180 cm² v zadní části nábytku podle následujícího obrázku.



* min. 55 mm

Pokud deska je vespod:



* min.

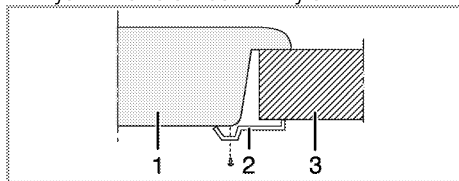
** min. 55 mm

Během montáže indukční desky umístěte výrobek rovnoběžně k instalačnímu povrchu. Na části desky, které jsou ve styku s deskou, naneste těsnění podle následujícího popisu, aby nedošlo k průniku kapalin mezi výrobek a desku.

1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.
2. Naneste těsnění dodané s výrobkem na okraje dolního krytu desky, který je ve styku s pracovní deskou podle obrázku.

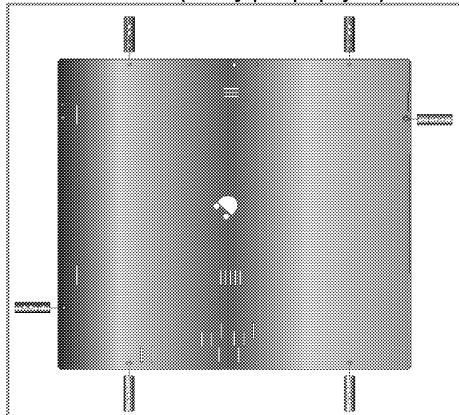


3. Umístěte výrobek na pracovní desku.
4. Pomocí montážních svorek upevněte desku s využitím otvorů v dolním krytu.



- 1 Varná deska
- 2 Montážní svorka
- 3 Pracovní deska

» Pohled zezadu (otvory pro připojení)



i Upevnění spojů k jiným otvorům není vhodný postup z bezpečnostních důvodů, jelikož může poškodit systém plynu a elektřiny.

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace

Likvidace obalových materiálů

Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti.

Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí.

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

Likvidace starého výrobku



Starý výrobek likvidujte ekologicky.

Toto zařízení je označeno symbolem pro třídění elektrického a elektronického odpadu (WEEE). To znamená, že zařízení je nutno likvidovat podle evropské směrnice 2002/96/ES, je nutno je recyklovat nebo demontovat s minimálním dopadem na životní prostředí. Další informace vám poskytnou místní nebo oblastní úřady.

Informace o likvidaci výrobku získáte od prodejce nebo střediska pro sběr tuhých odpadů.

Před likvidací výrobku odřízněte napájecí kabel a případné zámky na dveřích zneškodněte, aby nehrozilo nebezpečí pro děti.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách. Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.
- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.

- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sniží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

Úvodní použití

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev



Při prvním použití se může uvolnit zápach a kouř. Zajistěte řádné odvětrání.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



NEBEZPEČÍ

Přehřátý olej se může vznítit!
Když zahříváte olej, nenechávejte jej bez dozoru.

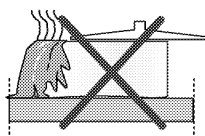
Nikdy se nesnažte oheň uhasit vodou!

Když se olej vznítí, okamžitě zakryjte pánev nebo hrnec víkem. Vypněte desku, pokud je to bezpečné, a kontaktujte hasiče.

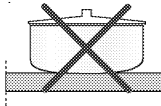
- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlopitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte.
- Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnec posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jej.

Výběr hrnce

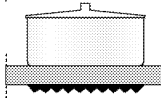
- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohrozí ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.



Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla.

Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

Test hrnce

K testování, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku či ne, použijte následující metody.

1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud "E" nejiskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

Můžete používat ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značky nebo upozornění, že je tento hrnec vhodný pro indukční vaření. Skleněné a keramické nádoby, hrnce a nerezové nádoby s nemagnetickým hliníkovým dnem by neměly být používány.

Systém rozpoznávání hrnce

Při indukčním vaření je napájen pouze prostor pokrytý nádobou na příslušné varné oblasti. Dno nádoby je rozpoznáno systémem a automaticky se ohřívá pouze tento prostor. Vaření se zastaví,

je-li vařicí nádoba zvednuta během vaření z varné oblasti. Vybraná varná oblast a "L" symbol střídavě bliká.

Bezpečné používání

Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnec bez oleje nebo s velmi malým množstvím oleje.

Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako vidličky, nože nebo poklice hrnců, mohou se ohřát.

Nepoužívejte k vaření alobal. Nikdy nepokládejte na varnou oblast potraviny zabalené do alobalu.

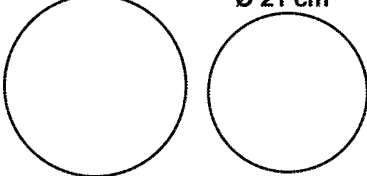
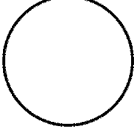
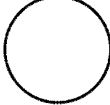


Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.



Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

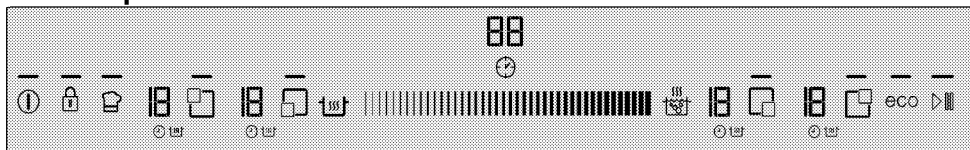
Velká varná oblast Ø 28 cm	Normální varná oblast Ø 18 cm	Malá varná oblast Ø 14,5 cm
		
Velká varná oblast - Automaticky vyhovuje pánvi. - Ideálně šíří výkon. - Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené.	Normální varná oblast - Automaticky vyhovuje pánvi. - Ideálně šíří výkon. - Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření.	Malá varná oblast - Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy) - Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.

Používání varných desek



NEBEZPEČÍ
Rozbité sklo!
Nedovolte, aby cokoli padalo na varnou desku. I malé předměty (např. slánka) mohou desku poškodit.
Nepoužívejte sklokeramické desky s prasklinami. Voda může proniknout do prasklin a způsobit zkrat.
Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. viditelné praskliny), okamžitě zařízení vypněte, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

Ovládací panel



Specifikace



Oblast nastavení (pro hodnotu teploty a nastavení času)

- Světlo označující, že příslušné tlačítko je v provozu
- Tlačítko zapnout/vypnout
- Tlačítko zámku tlačítek
- Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače
- Tlačítko rychlého ohřívání / tlačítko zrychlení
- Tlačítko udržování teploty
- Tlačítko Stop
- Tlačítko paměti
- Tlačítko úsporného režimu
- Tlačítko volby levé přední varné oblasti
- Tlačítko volby levé zadní varné oblasti
- Tlačítko volby pravé zadní varné oblasti
- Tlačítko volby pravé přední varné oblasti

- 6 Symbol(*) volby dělených varných oblastí
* Různý podle typu.

i Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládání, potvrdí akustický signál.

i Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže v provozu.

Zapnutí varné desky

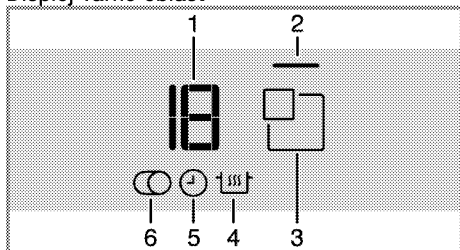
1. Stiskněte "1" tlačítko na ovládacím panelu.

Kontrolka "1" tlačítka se rozsvítí. Varná deska je nyní připravena k použití.

i Pokud se do 10 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

i Grafika a obrázky mají jen infomativní účel. Aktuální displeje a funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.

Displej varné oblasti



- 1 Ukazatel teploty (nastavení teploty 0 ... 19)
- 2 Kontrolka varné oblasti
- 3 Tlačítko volby varné oblasti
- 4 Symbol (*) funkce udržování teploty
- 5 Symbol časovače

i Pokud jakékoli tlačítko (tlačítko "1") stisknete na delší dobu, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

Vypnutí varné desky.

1. Stiskněte "1" tlačítko na ovládacím panelu.

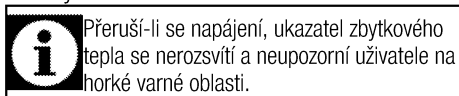
Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

i "H" nebo "h", které se objeví na displeji varné oblasti po vypnutí varné desky, značí, že varná oblast je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

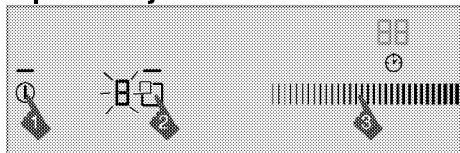
Ukazatel zbytkového tepla

"H" se zobrazí na displeji varné oblasti, což znamená, že deska je stále horká a lze ji použít k

zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená méně horké.

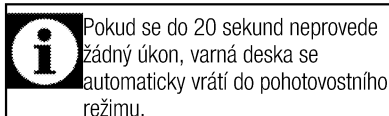


Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.

"0" se objeví na displeji varné oblasti a kontrolka příslušné varné oblasti se rozsvítí.



Nastavení teploty

Dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast nastavíte teplotu na úroveň mezi "0" a "19".

Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**
Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
2. **Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast**
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na všech displejích. "ⓘ" symbol na displeji varné desky zmizí.
Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.
3. **Stisknutím symbolu příslušné varné oblasti po dobu 3 sekund.**
Stiskněte symbol varné oblasti, kterou chcete vypnout, po dobu přibližně 3 sekund.

Funkce vysokého výkonu (posilovač)

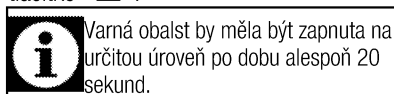
Pro rychlejší ohřev můžete použít funkci posilovače. Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce posilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách.

Přímá volba posilovače:

1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Stiskněte "ⓘ" tlačítko.
Zvolená varná oblast bude fungovat na maximální výkon a na displeji varné oblasti se postupně rozsvítí 3 kontrolky. Když skončí čas posilovače, varná plocha se vypne.

Volba posilovače, zatímco je aktivní varná plocha:

1. Poté, co varná oblast byla v provozu na určitou úroveň nejméně 20 sekund, stiskněte tlačítko "ⓘ".



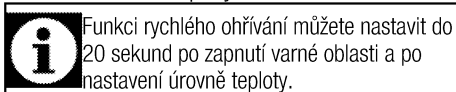
2. Zvolená varná oblast bude fungovat na maximální výkon a na displeji varné oblasti se postupně rozsvítí 3 kontrolky. Po uplynutí doby posilovače se varná oblast přepne na nastavenou teplotu a zobrazí se pouze zvolená hodnota teploty.

Předčasné vypnutí funkce posilovače:

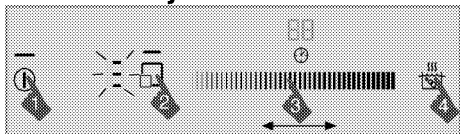
Stiskem tlačítka "ⓘ" můžete posilovač kdykoli vypnout.

Rychlé ohřívání

Rychlé ohřívání je funkce, která usnadňuje vaření. Lze použít na krátkodobé rychlé ohřívání. Funkci rychlého ohřívání jsou vybaveny všechny varné oblasti. Tuto funkci lze spustit tím, že nejprve nastavíte hladinu teploty.



Volba funkce rychlého ohřívání:



1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Nastavte požadovanou úroveň teploty dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast.
4. Stiskněte "1" tlačítko.
Varná oblast, kterou jste zvolili, bude po určitou dobu fungovat na vysoký výkon (viz následující tabulka). Na displeji varné oblasti sed postupně objeví 3 kontrolky a nastavená teplota.
5. Po uplynutí doby rychlého ohřívání se varná oblast přepne na nastavenou teplotu a zobrazí se pouze zvolená hodnota teploty.

Tabulka: Časy provozu rychlého ohřívání

Teplota	Limit doby provozu - sekunda
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Vypínání funkce rychlého ohřívání:

Stiskněte "1" tlačítko pro vypnutí funkce rychlého ohřívání, kdykoli potřebujete.

Zámek pro čištění

Zámek pro čištění brání v provozu všech tlačítek na ovládacím panelu po dobu 20 sekund, aby umožnil uživateli provést krátké čištění během provozu varné desky.

Zapnutí zámku pro čištění



1. Je-li varná deska v režimu zapnuto, stiskněte a držte "1" tlačítko, dokud **jediny zvuk signálu** zní.

Kontrolka zámku pro čištění se rozsvítí a displej hodin varné desky začne odpočítávat od 20. Žádné z tlačítek na ovládacím panelu nebude po toto dobu v provozu kromě "1" tlačítka.

Vypnutí zámku pro čištění

Pro vypnutí zámku pro čištění nemusíte tisknout žádné tlačítko. Varná deska vydá po uplynutí 20 sekund zvukový signál, kontrolka zámku tlačítek zhasne a zámek pro čištění se automaticky vypne.

Dětský zámek

Je-li varná deska v pohotovostním režimu, můžete pomocí dětského zámku varnou desku ochránit a zabránit dětem, aby nezapnuly varné oblasti. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.

Zapnutí dětského zámku

1. Je-li varná deska v pohotovostním režimu, stiskněte a držte "1" tlačítko, dokud slyšíte **dva zvuky signálu**.

Dětský zámek se zapne a kontrolka "1" tlačítka zhasne.



Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je dětský zámek v provozu, kontrolka "1" tlačítka bliká.

Vypnutí dětského zámku

1. Je-li dětský zámek v provozu, stiskněte a držte "🔒" tlačítko, dokud slyšíte **jediný zvuk signálu**.

» Dětský zámek se vypne a kontrolka "🔒" tlačítka zhasne.

Zámek tlačítek

Aby omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, **můžete zapnout zámek tlačítek**.

Aktivace zámku

1. Pro zamknutí ovládacího panelu stiskněte a držte "🔒" tlačítko po dlouhou dobu.

Nejprve zazní pouze jeden zvuk signálu. V tom případě je vaše varná deska přepnuta na **zámek pro čištění**. Poté stále stiskněte, aniž byste zvedli prst, dokud neslyšíte dva zvuky signálu za sebou.

Následně se kontrolka "🔒" tlačítka rozsvítí a všechny varné oblasti se zamknou.



Zámek tlačítek lze zapnout pouze v **provozním režimu**. Je-li zámek tlačítek zapnut, funguje pouze "🔒" tlačítko. Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, kontrolka "🔒" tlačítka se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu. Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek musí být vypnut, abyste mohli varnou desku opět zapnout.

Deaktivace zámku

1. Stiskněte "🔒" tlačítko po dobu 2 sekund. Operace bude potvrzena zvukovým signálem.

Kontrolka "🔒" tlačítka zhasne a ovládací panel je odemčen.

Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka "🕒" zapnete varnou desku.

2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Nastavte požadovanou úroveň teploty dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast.
4. Stiskněte "🕒" tlačítko pro zapnutí časovače. "00" se objeví na displeji časovače a "🕒" symbol začne blikat na displeji varné oblasti.
5. Nastavte požadovanou dobu dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast.

Pourčité době blikání "🕒" symbol svítí trvale. Trvalé svícení "🕒" symbolu značí, že funkce je zapnuta.

	Časovač lze nastavit pouze pro varné oblasti, které jsou již v provozu.
	Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.
	Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná oblast a teplota varné oblasti.
	Jakmile je časovač zapnut, na displeji se zobrazí pouze nastavený čas vybrané varné oblasti.

Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyšle zvukovou výstrahu. Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

Vypnutí časovačů dříve

Vypnete-li časovač dříve, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta.

Časovač lze vypnout dvěma způsoby

1-Vypnutím časovače snížením jeho hodnoty na "00" :

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte "🕒" tlačítko pro volbu časovače příslušné varné oblasti.
3. Snižujte hodnotu dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast, dokud se na displeji časovače neobjeví "00".

"⌚" symbol určitou dobu bliká na displeji varné oblasti a pak se vypne **zcela** a časovač je vypnut.
2-Vypnutí časovače tisknutím tlačítka časovače po dobu 3 sekund:

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte "⌚" tlačítko pro volbu časovače příslušné varné oblasti.
3. Tiskněte "⌚" tlačítko přibližně 3 sekundy.

Funkce udržování teploty (pokud existuje)

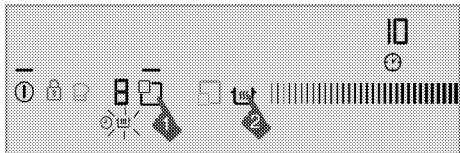
Díky této funkci můžete udržovat jídlo teplé poté, co jste dovařili. Funkce udržování teploty může být použita dvěma různými způsoby: s a bez nastavení časovače.

Nastavení funkce udržování teploty bez nastavení časovače

1. Zvolte varnou oblast, která byla nastavena na určitou teplotu a kterou chcete použít pro udržování teploty.
2. Stiskněte "⌚" tlačítko pro zapnutí funkce udržování teploty pro příslušnou varnou oblast.

i Varná oblast bude fungovat na nízkou teplotu.
 "⌚" a "u" symboly se objeví na displeji varné oblasti.

Nastavení funkce udržování teploty s nastavením časovače



1. Zvolte požadovanou varnou oblast, pro niž byla nastavena teplota i časovač a kterou si přejete použít s funkcí udržování tepla.
2. Stiskněte "⌚" tlačítko pro zapnutí funkce udržování teploty pro příslušnou varnou oblast.

"⌚" symbol se objeví na displeji varné oblasti.

Varná oblast bude pokračovat v provozu při nastavené teplotě po nastavenou dobu. Po vypršení času se přepne na funkce udržování teploty a začne fungovat při nízké teplotě. "u" symbol se objeví na displeji varné oblasti.

Vypnutí funkce udržování teploty

1. Pokud je zapnut časovač, zvolte varnou oblast, pro niž je zapnuta funkce udržování teploty.

Stiskněte "⌚" tlačítko pro vypnutí funkce udržování teploty.

Varná oblast bude pokračovat v provozu v souladu s předchozím nastavením času a teploty.

2. Pokud je vypnut časovač, zvolte varnou oblast, pro niž je zapnuta funkce udržování teploty. Pro vypnutí funkce udržování teploty nastavte požadovanou teplotu dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes ni.

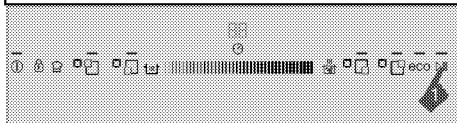
Varná oblast bude pokračovat v provozu při nové teplotě, kterou jste nastavili.

i Funkci udržování tepla můžete zrušit dotykem "⌚" tlačítka a úplným vypnutím varné desky.

Funkce Stop

Použitím této funkce můžete na jistou dobu zastavit všechny funkce varné desky, které jsou v provozu (**kromě časovače**).

i Pokud je pro některou varnou oblast nastaven časovač, bude fungovat i během zastavení.



1. Stiskněte "⏸" tlačítko během provozu varné desky.

Přeruší se provoz všech aktivovaných varných zón.

2. Stiskněte "⏸" tlačítko znovu pro opětné spuštění všech zastavených varných oblastí s předchozími nastaveními.

Režim Eco

Pomocí této funkce můžete přepnout všechny varné oblasti na nižší úroveň.

i Úsporný režim může být zapnut pouze u aktivních varných oblastí.

1. Stiskněte "eco" tlačítko během provozu varné oblasti.

» Aktivní varná oblast se přepne na úsporný režim a její úroveň klesne o polovinu.

Funkce paměti

Vaše varná deska může uložit některé teploty a doby vaření do paměti. Díky této funkci můžete uchovat teplotu a čas přípravy vašeho oblíbeného jídla.



V paměti lze uložit pouze 1 nastavení. Jelikož každé uložené nastavení bude přepsáno přes předchozí, zůstane v paměti poslední nastavení.

1. Stisknutím tlačítka "i" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Nastavte požadovanou teplotu dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast.
4. Nastavte také požadovaný čas.
5. Po nastavení teploty a času tiskněte "☺" symbol, dokud neuslyšíte **dva výstražné zvuky**.

"☺" symbol se rozsvítí a nastavená teplota a čas se uloží do paměti.

Použití nastavení z paměti

1. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
2. Je-li hodnota teploty "0", tiskněte "☺" tlačítko, dokud neuslyšíte **jediný výstražný zvuk**.

Zvolená varná oblast se nastaví na teplotu a čas uložený v paměti a začne fungovat podle těchto nastavení.

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá. Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.



Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými oblastmi o průměru 145, 180, 210 a 280 mm podle typu. S výhodou indukce každá varná oblast rozpozná průměr každé nádoby, která je na ni postavena. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné oblasti, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

Doba provozu je omezena.

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných oblastí ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1). Pokud je k varné oblasti přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne.

Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu.

Varnou oblast lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

Tabulka-1: Doba provozu je omezena

Teplota	Limit doby provozu - sekunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Funkce vysokého výkonu (posilovač)	10 minut

Ochrana proti přehřátí

Vaše varná deska je vybavena snímači zajišťujícími ochranu proti přehřátí. V případě přehřátí může být pozorováno následující:

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není vidět na ukazateli.

Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku. Během této doby na displeji svítí výstraha "E".

Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Tak můžete zabránit pokrmům (voda, mléko) v přetečení, dokonce i když skoro přetékají.

Hlučný provoz

Z indukční varné desky může vycházet hluk. Tyto zvuky jsou normální a patří k indukčnímu vaření.

- Hluk roste při vyšších teplotách.
- Hluk může způsobovat litina použitá na nádobí.
- Při nízkých teplotách se může ozývat pravidelný zvuk zapínání/vypínání způsobený provozem.
- Hluk může vzniknout při zahřívání prázdného hrnce. Hluk utichne, jakmile přidáte vodu nebo jídlo.
- Můžete slyšet hluk ventilátoru, který ochlazuje elektrický systém.

Kódy chyb / výstražné zprávy a příčiny chyb

Tabulka-2:

Příčina chyby	Ukazatel	Displej
Došlo ke stisknutí dvou či více tlačítek nebo se na tlačítka něco vylilo.	"E" symbol bliká	Displej varné oblasti
Varná deska přehřátá	"H" symbol bliká	Displej varné oblasti
Na oblasti není žádná správná nádoba.	"  " symbol svítí	Displej varné oblasti
Chyba hardwaru dotykového ovládání.	"Fx***" symbol svítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce.	"Ex***" symbol svítí	Displej varné oblasti
Chyba citlivosti dotykového tlačítka	"F2" symbol svítí	Displej časovače
Chyba komunikace v dotykovém ovládání.	"F3" symbol svítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce.	"Ex***" symbol bliká	Displej varné oblasti
x**: "1,2,...,9"		

	Další informace o chybových zprávách, které se mohou objevit na dotykovém panelu, najdete v tabulce-2. Pokud se zprávy "Fx" a "Ex" trvale zobrazují, kontaktujte autorizovaný servis.
	Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu "E". Jsou slyšet zvukové signály.
	Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být zaznamenán chybný provoz.

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!
Odpojte elektrinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.



NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
Nechte přístroj vychladnout, než jej vyčistíte.

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticíidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticíidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.
Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty.



Na čištění nepoužívejte parní čističe.

Čištění varné desky.

Sklokeramické povrchy

Povrch sklokeramické desky otřete hadrem namočeným do studené vody, aby se odstranily zbytky čističe. Osušte měkkým suchým hadrem. Zbytky čisticíidla by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte malým množstvím odstraňovače vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou. Můžete rovněž použít i vhodné komerčně dostupné produkty.

Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.



Potraviný na bázi cukru, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramická deska nevratně poškozena.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na fungování výrobku.

Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

7 Odstraňování potíží

Během vaření se objevují kapky vody.



Pára, která během vaření uniká, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na studené povrchy výrobku. Nejde o závadu.

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.



Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. Nejde o závadu.

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Pokud se displej nerozsvítí, když varnou desku znovu zapnete. >>> *Odpojte spotřebič u přerušovače. Počkejte 20 sekund a znovu jej zapojte.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Hrncel není vhodný. >>> *Zkontrolujte hrncel.*

"_I" symbol se objeví na displeji varné zóny.

- Neumístili jste hrncel na aktivní varnou zónu. >>> *Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrncel.*
- Váš hrncel není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrncel vhodný pro indukční desku.*
- Hrncel není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrncel a postavte jej do středu varné zóny.*
- Varná zóna nebo hrncel se přehřívají. >>> *Počkejte, až vychladnou.*

Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.

- Možná uplynula doba vaření pro zvolenou varnou zónu. >>> *Můžete nastavit nový čas nebo dokončit vaření.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Ovládací panel zakrývá nějaký předmět. >>> *Sejměte předmět z panelu.*

Hrncel se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrncel není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrncel vhodný pro indukční desku.*
- Hrncel není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrncel a postavte jej do středu varné zóny.*

Chladicí ventilátor je stále zapnutý, i když byl varný panel vypnut.

- Nejde o závadu. Chladicí ventilátor bude stále zapnutý, dokud elektronika ve varném panelu nezchladne na vhodnou teplotu.



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

Prvo pročitajte ovo uputstvo.

Poštovani kupci,

Vaš proizvod je proizveden u savremenim proizvodnim pogonima i prošao je strogu kontrolu kvaliteta da bi se postigle najbolje performanse.

Zato vam savetujemo da pažljivo pročitate ovaj Korisnički priručnik pre nego što počnete da koristite proizvod i da ga sačuvate za buduće potrebe. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovaj Korisnički priručnik.

Korisnički priručnik će vam pomoći da proizvod koristite brzo i bezbedno.

- Pročitajte Korisničko uputstvo pre instalacije i pokretanja proizvoda.
 - Morate striktno poštovati sigurnosna uputstva.
 - Korisnički priručnik čuvajte tako da vam bude pri ruci kad vam zatreba.
 - Takođe pročitajte i drugu dokumentaciju koju ste dobili uz proizvod.
- Imajte na umu da ovaj Korisnički priručnik može da se koristi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela su jasno naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom Korisničkom priručniku su korišćeni sledeći simboli:



Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.



Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.



Upozorenje za električni udar.



Upozorenje za opasnost od požara.



Upozorenje za vruće površine.



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

1 Opšte informacije 4

Pregled.....	4
Tehničke specifikacije.....	4

2 Važna sigurnosna uputstva 5

Opšta bezbednost	5
Namena	5
Bezbednost dece.....	6
Bezbednost pri radu sa strujom.....	6

3 Instalacija 7

Pre instalacije	7
Instalacija i povezivanje.....	8
Odlaganje u otpad	10
Odlaganje ambalažnog materijala.....	10
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	10
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	10

4 Pripreme 11

Saveti za uštedu energije	11
Prva upotreba	11
Prvo čišćenje proizvoda	11
Prvo zagrevanje.....	11

5 Kako koristiti ploču za kuvanje 12

Opšte informacije o kuvanju	12
Korišćenje ploča za kuvanje	13
Kontrolna tabla.....	14

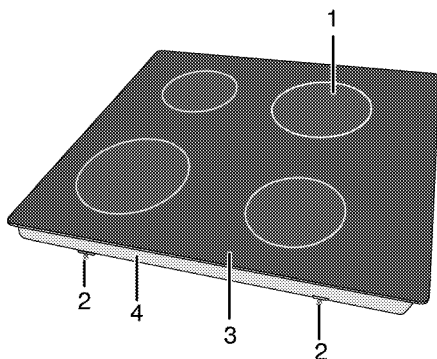
6 Održavanje i nega 22

Opšte informacije	22
Očistite ploču za kuvanje.	22

7 Otklanjanje kvarova 23

1 Opšte informacije

Pregled



- 1 Indukciona ploča za kuvanje
2 Montažna stega

- 3 Staklokeramička površina
4 Poklopac osnove

Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	1N~220-240V/2N~380-415V;~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	maks. 7200 W
Osigurač	min. 16 A x 3 / 32 A
Tip kabla / poprečni presek	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Dužina kabla	maks. 2 m
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	55 mm/580 mm/510 mm
Ugradne dimenzije (širina/dubina)	560 mm/490 mm
Gorionici	
Pozadi levo	Indukciona ploča za kuvanje
Dimenzije	180 mm
Snaga	1800/2500 W
Napred levo	Indukciona ploča za kuvanje
Dimenzije	180 mm
Snaga	1800/2500 W
Napred desno	Indukciona ploča za kuvanje
Dimenzije	145mm
Snaga	1400/1800 W
Pozadi desno	Indukciona ploča za kuvanje
Dimenzije	210 mm
Snaga	2200/3200 W



Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.



Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.



Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

2 Važna sigurnosna uputstva

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da izbegnete opasnosti od povreda i oštećenja. U slučaju da ne poštujete ova uputstva, neće važiti nijedna garancija.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj nije namenjen da ga upotrebljavaju osobe sa smanjenim fizičkim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili osobe kojima nedostaje znanje ili iskustvo (uključujući decu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako nisu dobile uputstva u vezi sa upotrebom uređaja od osobe koja je zadužena za njihovu bezbednost. Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju sa ovim proizvodom.
- Povežite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićen osiguračem odgovarajućeg kapaciteta, kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve štete koje su nastale zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom, u skladu sa lokalnim propisima.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Ne vršite popravke ili izmene na proizvodu. Međutim, možete i sami da rešite neke probleme koji ne zahtevaju bilo kakve popravke ili izmene. Pogledajte *Otklanjanje kvarova, strana 23*.
- Nikad ne perite proizvod vodom! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.

- Proizvod mora da bude isključen iz električne mreže za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u tegli može da izazove njeno pucanje.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer se njegove stranice zagrevaju u toku upotrebe.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Proizvod obavezno isključite posle svake upotrebe.
- Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove poskakivanje šerpe. Zbog toga treba da se uverite da su površina rerne i dna šerpi uvek suve.
- Ringle vašeg šporeta se zasnivaju na tehnici "indukcije". Vaša indukciona ploča za kuvanje, koja istovremeno štedi vreme i novac, mora da se koristi sa šerpama koje su podesne za indukciono kuvanje; u suprotnom, ringle neće raditi. Pogledajte *Opšte informacije o kuvanju, strana 12* u vezi sa izborom šerpi.



Indukcione ploče za kuvanje stvaraju magnetno polje koje može da ima štetni uticaj na ljude koji koriste uređaje kao što su insulinska pumpa ili pejs-mejker.

Namena

Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.

"OPREZ: Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."

Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.

Bezbednost dece

- Električni proizvodi i proizvodi na gas su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Pristupačni delovi uređaja su veoma vrući dok se uređaj koristi i dok se uređaj ne ohladi, tako da decu treba udaljiti.
- Iznad uređaja ne skladištite predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijae držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže

odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.

Bezbednost pri radu sa strujom

Neispravna električna oprema je jedan od glavnih uzroka požara u domaćinstvima.

- Sve radove na električnoj opremi i sistemima smeju da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina struje osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.



Priprema lokacije i električne i gasne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.



OPASNOST

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati.

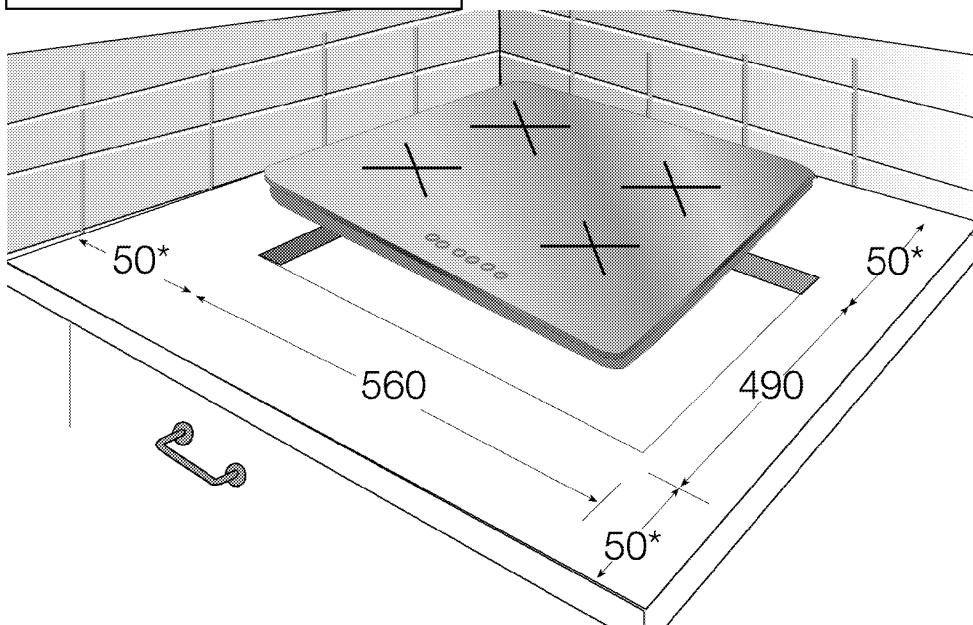
Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

Između uređaja i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

Ploča za kuvanje je projektovana za ugradnju u komercijalnu radnu ploču. Između uređaja i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

- Uklonite ambalažne materijale i transportne blokade.
- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Radna ploča mora da bude nivelisana i učvršćena horizontalno.
- Isecite otvor za ploču za kuvanje u površini radne ploče prema ugradnim dimenzijama.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i električne instalacije.



Opasnost od loma stakla!

Ne spuštajte keramičku ploču za kuvanje na čošak ili ivicu.

Električno povezivanje

Povežite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićen osiguračem odgovarajućeg kapaciteta, kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve štete koje su nastale zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom, u skladu sa lokalnim propisima.



OPASNOST

Opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara zbog nestručne instalacije!

Aparat na struju sme da spoji samo ovlašćeno kvalifikovano lice i za aparat se garancija daje samo posle pravilne instalacije.



OPASNOST

Opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara zbog oštećenog napojnog kabl!

Električni kabl ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima uređaja.

Ako je električni kabl oštećen, mora da ga zameni kvalifikovani električar.

- Povezivanje mora da se izvede u skladu sa nacionalnim propisima.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipaska pločica se nalazi na zadnjem delu kućišta proizvoda.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.



OPASNOST

Opasnost od električnog udara!

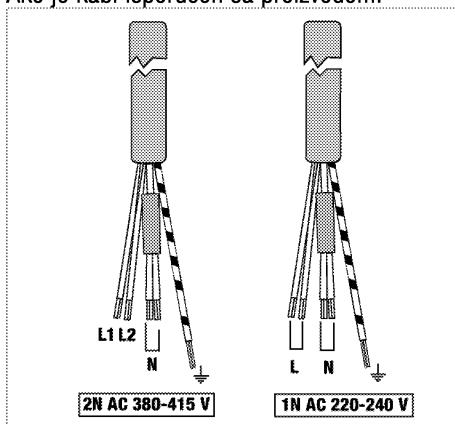
Pre radova na električnoj instalaciji isključite uređaj iz struje.

Povezivanje kablja za napajanje

- Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

Ako je kabl isporučen sa proizvodom:



- Za jednofazno povezivanje, žice treba povezati na sledeći način:

- Braon/crni kabl = L (faza)
- Plavi/ kabl = N (nula)
- Zeleno/žuti kabl = (E) $\equiv$ (Uzemljenje)

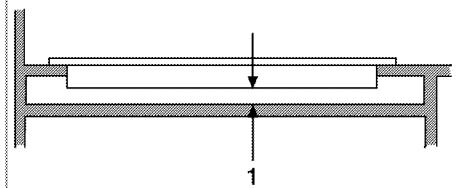
- Za dvofazno povezivanje, žice treba povezati na sledeći način:

- Braon kabl = L1 (faza 1)
- Crni kabl = L2 (faza 2)
- Plavi/ kabl = N (nula)
- Zeleno/žuti kabl = (E) $\equiv$ (Uzemljenje)

Instalacija proizvoda



Proizvod se može dodirnuti odozdo zašto što je instaliran na fioci, ovaj deo mora da se pokrije drvenom pločom.

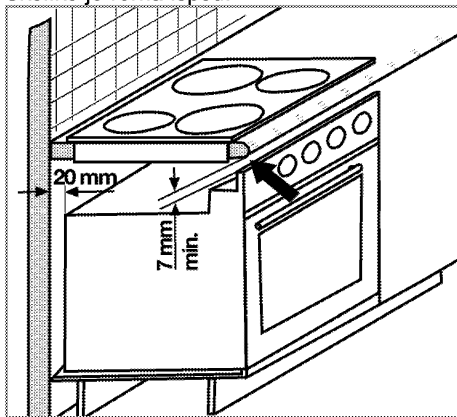


1 min. 55 mm



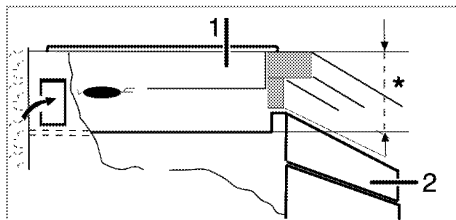
Prilikom instaliranja ploče za kuvanje na ormarić mora da se instalira polica kako bi se ormarić odvojio od ploče za kuvanje, kao što je ilustrovano na gornjoj slici. To se ne zahteva kada je instalirate iznad ugradne rerne.

Ukoliko je rerna ispod:



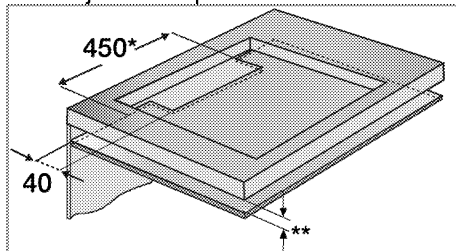
* min.

Potrebno je da se ostavi ventilacioni otvor od najmanje 180 cm² na zadnjem delu komada nameštaja, kao što je pokazano na sledećoj slici.



* min. 55 mm

Ukoliko je daska ispod:



* min.

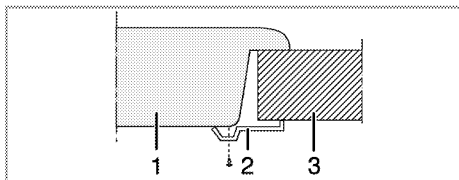
** min. 55 mm

Prilikom instalacije ploče za kuvanje, proizvod postavite paralelno površini na koju se instalira. Takođe postavite zaptivnu gumu na delove ploče za kuvanje koji dolaze u dodir sa radnom pločom, kao što je opisano u nastavku, da bi se sprečilo prodiranje tečnosti između proizvoda i radne ploče.

1. Pripremite površinu radne ploče kao što je pokazano na slici.
2. Zaptivnu gumicu isporučenu uz proizvod postavite na rubove donjeg kućišta ploče za kuvanje koje je u kontaktu sa radnom pločom, kao što je ilustrovano na slici.

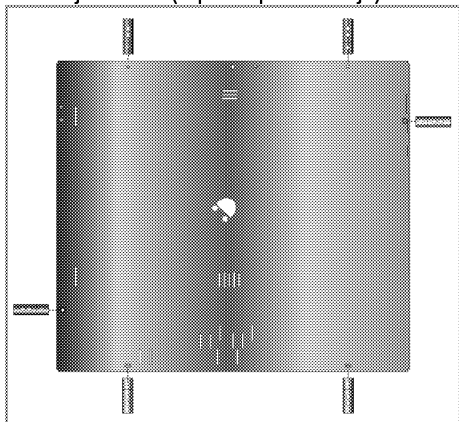


3. Centrirajte uređaj u radnoj ploči.
4. Korišćenjem instalacionih stezaljki učvrstite ploču za kuvanje postavljajući ih kroz otvore u donjem delu kućišta.



- 1 Ploča za kuvanje
- 2 Instalaciona stezaljka
- 3 Radna ploča

» Zadnja strana (rupe za povezivanje)



i Povezivanje u drugačije otvore nije dobra praksa s obzirom na sigurnost, jer može doći do oštećivanja gasnog i električnog sistema.

Finalna provera

1. Priključite kabl za napajanje i uključite osigurač proizvoda.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje u otpad

Odlaganje ambalažnog materijala

Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece.

Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazдушnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad



Dotrajali proizvod odložiti na ekološki prihvatljiv način.

Ovaj uređaj nosi simbol selektivnog sortiranja za električni i elektronski otpad (WEEE). To znači da se ovaj uređaj mora obraditi u skladu sa Evropskom direktivom 2002/96/EC kako bi se reciklirao ili demontirao i time njegov uticaj na životnu sredinu smanjio na najmanju moguću meru. Za dalje informacije kontaktirajte lokalne ili regionalne službe.

Obratite se svom lokalnom dobavljaču ili centru za prikupljanje čvrstog otpada u vašem regionu da biste saznali kako da odložite svoj proizvod u otpad.

Pre odlaganja ovog proizvoda u otpad odsecite utikač sa mrežnog kabla i onemogućite bravicu na vratima (ako postoji) kako bi se izbegle situacije koje su opasne za decu.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.
- Za kuvanje koristite šerpe i tiganje sa poklopcem. Ako se ne stavi poklopac, potrošnja energije može biti 4 puta veća.
- Izaberite gorionik koji odgovara veličini dna šerpe koja će biti korišćena. Uvek birajte pravilnu veličinu šerpe za svoje jelo. Veće šerpe zahtevaju više energije.
- Koristite šerpe sa ravnim dnom kada kuvate na električnim ringlama. Šerpe sa debelim dnom obezbeđuju bolju toplotnu provodnost. Možete da uštedite do 1/3 energije.
- Posude i šerpe moraju da odgovaraju zonama za kuvanje. Dno posuda ili šerpe ne sme biti manje od ringle.

- Održavajte čistoću zona za kuvanje i dna šerpi. Nečistoće će smanjiti provođenje toplote između zone za kuvanje i dna šerpe.

Prva upotreba

Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje



U toku prvog zagrevanja može da se javi neobičan miris i dim. Obezbedite dobru ventilaciju.

5 Kako koristiti ploču za kuvanje

Opšte informacije o kuvanju



OPASNOST

Opasnost od požara zbog pregrejanog ulja!

Ne ostavljajte ulje bez nadzora dok ga zagrevate.

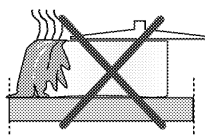
Nikada ne pokušavajte da gasite vatru vodom! Ako se ulje zapali, šerpu ili tiganj odmah pokrijte poklopcem. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi, i pozovite vatrogasce.

- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušite i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili njihovo zagrevanje. Ne stavljajte na ploču za kuvanje nestabilne posude ili one koje se mogu lako prevrnuti.
- Ne stavljajte prazne posude i šerpe na zone za kuvanje koje su uključene. Mogu da se oštete.
- Rad zone za kuvanje bez posude ili šerpe na njoj izazvaće oštećenje uređaja. Isključite zone za kuvanje nakon što je kuvanje završeno.
- Kako površina uređaja može biti vruća, ne stavljajte na nju plastične ili aluminijumske posude. Odmah očistite sve takve otopljene materijale sa površine. Takve posude ne bi trebalo koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo šerpe ili posude sa ravnim dnom.
- U šerpe i lonce stavljajte odgovarajuću količinu hrane. Tako ćete sprečiti nepotrebno čišćenje zbog preliivanja. Ne stavljajte poklopce za šerpe i lonce na zone za kuvanje. Postavite šerpe na način da budu u centru zone za kuvanje. Kada želite da premestite

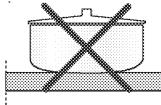
šerpu na drugu zonu za kuvanje, podignite je i stavite na zonu za kuvanje koju želite umesto da je povlačite po površini.

Izbor šerpe

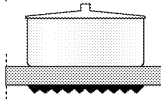
- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike temperaturne razlike.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mesto za čuvanje ili kao dasku za sečenje hrane.
- Koristite samo šerpe i lonce sa obrađenim dnom. Oštre ivice mogu izgrebati površinu.



Prolivanja hrane mogu oštetiti staklokeramičku površinu i izazvati požar.



Nemojte koristiti posude sa konkavnim ili konveksnim dnom.



Koristite samo šerpe i lonce sa ravnim dnom. Oni obezbeđuju lakši prenos toplote.

Za indukione ploče za kuvanje, koristite samo posude pogodne za indukciono kuvanje. Testiranje šerpe

Koristite sledeće metode da proverite da li je vaša šerpa kompatibilna sa pločom za kuvanje ili ne.

1. Vaša šerpa je kompatibilna ako njeno dno ima magnet.
2. Vaša šerpa je kompatibilna ako "L" simbol ne treperi kada šerpu stavite na zonu za kuvanje i uključite ploču za kuvanje.

Možete koristiti čelične, teflonske ili aluminijumske šerpe sa specijalnim magnetnim dnom koje imaju etiketu ili upozorenja koja označavaju da je šerpa pogodna za indukciono kuvanje. Staklene i keramičke posude, lonce i posude od nerđajućeg čelika sa nemagnetskim aluminijumskim dnom ne bi trebalo koristiti.

Sistem za prepoznavanje-fokusiranje šerpe

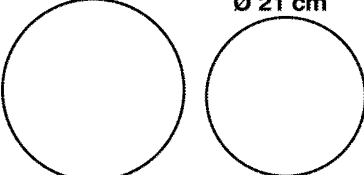
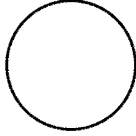
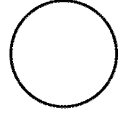
Kod indukcionog kuvanja, napajanje dobija samo površina pokrivena posudom na odgovarajućoj zoni za kuvanje. Sistem prepoznaje dno posude i samo se ta površina automatski zagreva. Kuvanje prestaje ako se u toku kuvanja posuda podigne sa zone za kuvanje. Izabrana zona za kuvanje i "L" simbol trepere naizмениčno.

Bezbedna upotreba

Nemojte birati veliku jačinu zagrevanja kada koristite nelepljive (teflon) šerpe bez ulja ili sa vrlo malo ulja.

Ne stavljajte metalne predmete kao što su viljuške, noževi ili poklopci šerpi na ploču za kuvanje jer se mogu zagrijati.

Biranje zone za kuvanje koja odgovara posudi

Velika zona za kuvanje Ø 28 cm	Normalna zona za kuvanje Ø 18 cm	Mala zona za kuvanje Ø 14,5 cm
		
Velika zona za kuvanje - Automatski se podešava za šerpu. - Idealno raspoređuje snagu. - Obezbeđuje savršenu raspodelu toplote. Koristi se retko ili veoma retko za pripremu jela kao što su velike palačinke ili velike ribe.	Normalna zona za kuvanje - Automatski se podešava za šerpu. - Idealno raspoređuje snagu. - Obezbeđuje savršenu raspodelu toplote. Koristi se za sve vrste kuvanja.	Mala zona za kuvanje - Koristi se za sporo kuvanje (sosovi, kremovi) - Koristi se za pripremu malih porcija ili porcija na osnovu broja osoba.

Nikada ne koristite aluminijumsku foliju za kuvanje. Nikada ne stavljajte namirnice uvijene u aluminijumsku foliju na zonu za kuvanje.



Ako ispod ploče za kuvanje postoji rena i ona je uključena, senzori ploče za kuvanje mogu smanjiti jačinu kuvanja ili isključiti renu.



Kada je ploča za kuvanje uključena, držite predmete sa svojstvima magneta kao što su kreditne kartice ili kasete dalje od ploče za kuvanje.

Korišćenje ploča za kuvanje



OPASNOST

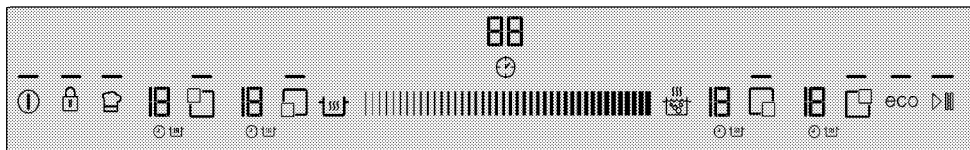
Slomljeno staklo!

Pazite da na ploču za kuvanje ne padne neki predmet. Čak i mali predmeti (npr. slanik) mogu da oštete ploču za kuvanje.

Ne koristite staklokeramičke ploče za kuvanje koje imaju naprsline. Voda može ući u naprsline i prouzrokovati kratak spoj.

Ako se površina na bilo koji način ošteti (npr. vidljive naprsline), isključite odmah uređaj da biste smanjili opasnost od električnog udara.

Kontrolna tabla



Specifikacije

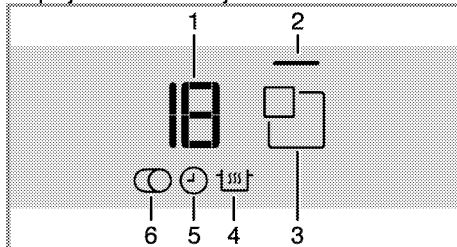


Mesto za podešavanje (za podešavanje temperature i vremena)

-  Lampica koja označava da je odgovarajući taster u funkciji
-  Taster za Blokadu tastera
-  Taster za aktiviranje / deaktiviranje vremenskog programatora
-  Taster za Brzo zagrevanje / taster za Pojačavač
-  Taster za Održavanje toplote
-  Taster za zaustavljanje
-  Taster za memorisanje
-  Taster za režim štednje
-  Taster za biranje šire površine zone za kuvanje
-  Taster za biranje prednje leve zone za kuvanje
-  Taster za biranje zadnje leve zone za kuvanje
-  Taster za biranje zadnje desne zone za kuvanje
-  Taster za biranje prednje desne zone za kuvanje

 Grafički prikaz podataka i brojeke imaju samo informativnu svrhu. Realni prikazi i funkcije mogu se razlikovati za vaš model ploče za kuvanje.

Displej zone za kuvanje



- 1 Indikator temperature (podešavanje temperature 0 ... 19)
 - 2 Svetlo zone za kuvanje
 - 3 Taster za biranje zone za kuvanje
 - 4 Simbol funkcije održavanja toplote (*)
 - 5 Simbol vremenskog programatora
 - 6 Simbol za biranje zone za kuvanje sa više segmenata (*)
- * Razlikuje se u zavisnosti od modela.

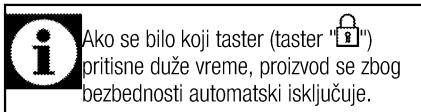
 Ovim uređajem se upravlja putem senzorske komandne table. Svaka operacija koju izvršite na senzorskoj komandnoj tabli biće potvrđena zvučnim signalom.

 Komandnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažne i zaprljane površine mogu izazvati probleme u radu ovih funkcija.

Uključivanje ploče za kuvanje

1. Dodirnite taster "1" na komandnoj tabli. Lampica tastera "1" se pali. Ploča za kuvanje spremna za upotrebu.

 Ako se ne izvrši nijedna operacija u roku od 10 sekundi, ploča za kuvanje će se automatski vratiti u režim pripravnosti.



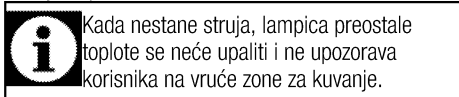
Isključivanje ploče za kuvanje.

1. Dodirnite taster "⌚" na komandnoj tabli. Ploča za kuvanje će se isključiti i vratiti u režim pripravnosti.

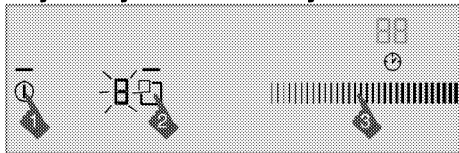


lampica preostale toplote

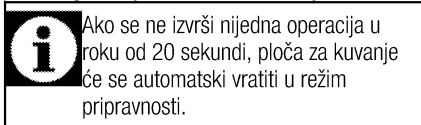
"H" simbol koji se pojavljuje na displeju zone za kuvanje ukazuje na to da je ploča za kuvanje još uvek vruća i da se može koristiti za održavanje toplote male količine hrane. Ovaj simbol će se ubrzo promeniti u "h" simbol koji označava manju toplinu.



Uključivanje zona za kuvanje



1. Dodirnite taster "⌚" da biste uključili ploču za kuvanje.
 2. Dodirnite taster za biranje zone za kuvanje koju želite da uključite.
- "0" se pojavljuje na displeju zone za kuvanje i lampica odgovarajuće zone za kuvanje svetli.



Podešavanje temperature

Pritiskom na polje za podešavanje ili prevlačenjem prsta preko tog polja, podesite temperaturu na nivo između "0" i "19".

Isključivanje zona za kuvanje:

Zona za kuvanje može biti isključena na 3 različita načina:

1. **Smanjenjem temperature na nivo "0"**
Možete isključiti zonu za kuvanje smanjenjem temperature na nivo "0".
2. **Korišćenjem funkcije za isključivanje kroz opciju vremenskog programatora za željenu zonu za kuvanje**
Kada vreme istekne, vremenski programator će isključiti zonu za kuvanje koja mu je određena. "0" ili "00" će se pojaviti na svim displejima. Simbol "⌚" na displeju ploče za kuvanje će nestati. Kada vreme istekne, začuće se alarm. Dodirnite bilo koji taster na komandnoj tabli da biste utišali zvučni alarm.
3. **Dodirivanjem simbola odgovarajuće zone za kuvanje u trajanju od 3 sekunde.**
Pritisnite simbol zone za kuvanje koju želite da isključite u trajanju od 3 sekunde.

Funkcija velike snage (Pojačavač)

Za brzo zagrevanje možete da koristite funkciju pojačavača. Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za duže kuvanje. Funkcija pojačavača možda neće biti dostupna za sve zone za kuvanje.

Direktno biranje pojačavača:

1. Dodirnite taster "⌚" da biste uključili ploču za kuvanje.
 2. Izaberite željenu zonu za kuvanje dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje.
 3. Dodirnite taster "⚡".
- Izabrana zona za kuvanje će raditi maksimalnom snagom i naizmenično će treperiti 3 lampice na displeju zone za kuvanje. Kada se vreme pojačavača završi, zona za kuvanje se isključuje.

Izbor pojačavača kada je zona za kuvanje aktivna:

1. Dodirnite "⚡" nakon što je zona za kuvanje bila uključena najmanje 20 sekundi na nekoj jačini.



2. Izabrana zona za kuvanje će raditi maksimalnom snagom i naizmenično će treperiti 3 lampice na displeju zone za

kuvanje. Kada istekne period funkcije pojačavača, zona za kuvanje prelazi na podešavanje temperature i prikazana je samo vrednost izabrane temperature.

Prevrneno isključivanje funkcije pojačavača:

Dodirnite taster "☞" da isključite funkciju pojačavača u bilo koje vreme.

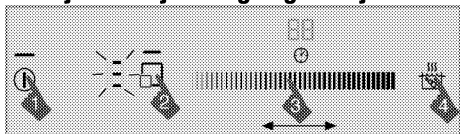
Brzo zagrevanje

Brzo zagrevanje je funkcija koja olakšava kuvanje. Može se koristiti za brzo zagrevanje u kraćem vremenskom periodu. Sve zone za kuvanje imaju funkciju brzog zagrevanja. Ova funkcija se može uključiti podešavanjem temperature unapred.

i

Funkcija brzog zagrevanja se može podesiti do 20 sekundi nakon uključivanja zone za kuvanje i podešavanja nivoa temperature.

Biranje funkcije brzog zagrevanja:



1. Dodirnite taster "I" da biste uključili ploču za kuvanje.
2. Izaberite željenu zonu za kuvanje dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje.
3. Podesite željenu temperaturu pritiskom na polje za podešavanje ili prevlaćenjem prsta preko tog polja.
4. Dodirnite taster "☞".
Zona za kuvanje koju ste izabrali će određeno vreme raditi maksimalnom snagom (vidi sledeću tabelu). 3 lampice i podešena temperatura će se naizmenično pojavljivati na displeju zone za kuvanje.
5. Kada istekne period funkcije brzog zagrevanja, zona za kuvanje prelazi na podešavanje temperature i prikazana je samo vrednost izabrane temperature.

Tabela: Vremena rada funkcije brzog zagrevanja

Temperatura	Ograničenje vremena rada - sekunde
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Isključivanje funkcije brzog zagrevanja:

Dodirnite taster "☞" da isključite funkciju brzog zagrevanja kad god to želite.

Blokada za čišćenje

Blokada za čišćenje sprečava rad svih tastera na kontrolnoj tabli u trajanju od 20 sekundi kako bi se korisniku omogućilo kratko čišćenje dok ploča za kuvanje još uvek radi.

Aktiviranje blokade za čišćenje



1. Kada je ploča za kuvanje u režimu UKLJUČENO, dodirnite i zadržite taster "🔒" dok se **ne začuje** jednokratni zvučni signal. Blokada za čišćenje će svetleti i displej sata ploče za kuvanje će početi odbrojavanje do 20. Nijedan taster na komandnoj tabli neće biti u funkciji za to vreme osim glavnog tastera "I".

Deaktiviranje blokade za čišćenje

Ne morate da pritisnete nijedan taster da biste deaktivirali blokadu za čišćenje. Ploča za kuvanje će dati zvučni signal nakon 20 sekundi, lampica blokade tastera će se isključiti i blokada za čišćenje se automatski deaktivirati.

Temperatura	Ograničenje vremena rada - sekunde
0	0
1	10

Zaštita od dece

Kada je ploča za kuvanje u režimu pripravnosti, možete zaštititi ploču za kuvanje funkcijom za zaštitu od dece kako biste sprečili decu da uključe zone za kuvanje. Funkcija zaštite od dece može biti aktivirana ili deaktivirana samo u režimu pripravnosti.

Aktiviranje funkcije za zaštitu od dece

1. Kada je ploča za kuvanje u režimu pripravnosti, pritisnite i zadržite taster  dok se ne začuju dva zvučna signala.

Funkcija Zaštite od dece će se aktivirati i svetlo  tastera će se ugasiti.



Deaktiviranje funkcije za zaštitu od dece

1. Kada je funkcije za zaštitu od dece aktivirana, pritisnite i zadržite  taster dok se ne začuje jednokratni zvučni signal.

» Funkcija Zaštite od dece će se deaktivirati i svetlo tastera  će se ugasiti.

Blokada tastera

Možete aktivirati blokadu tastera kako biste izbegli promenu funkcija usled greške dok ploča za kuvanje radi.

Aktiviranje blokade tastera

1. Dodirnite i zadržite taster  duže da biste zaključali komandnu tablu.

Prvo će se čuti samo jednokratni zvučni signal. U ovom slučaju, vaša ploča za kuvanje je prebačena na funkciju **Blokada za čišćenje**. Zatim nastavite da dodirujete taster bez podizanja prsta sve dok ne čujete dva uzastopna zvučna signala.

Svetlo tastera  će treperiti i sve zone za kuvanje će biti zaključane.



Možete aktivirati blokadu tastera samo u režimu rada. Kada je blokada tastera aktivirana, samo će glavni taster  biti u funkciji. Kada pritisnete bilo koji drugi taster,

svetlo tastera  će treperiti da označi da je blokada tastera aktivna.

Ako isključite ploču za kuvanje kada su tasteri blokirani, blokada tastera se mora deaktivirati kada ponovo uključite ploču za kuvanje.

Deaktiviranje blokade tastera

1. Držite taster  pritisnut 2 sekunde. Postupak će biti potvrđen zvučnim signalom.

Svetlo tastera  se isključuje i komandna tabla se otključava.

Funkcija vremenskog programatora

Ova funkcija vam olakšava kuvanje. Neće biti potrebno da pazite na rernu za vreme celog perioda kuvanja. Zona za kuvanje će se automatski isključiti na kraju vremenskog perioda koji ste izabrali.

Aktiviranje vremenskog programatora

1. Dodirnite taster  da biste uključili ploču za kuvanje.
2. Izaberite željenu zonu za kuvanje dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje.
3. Podesite željenu temperaturu pritiskom na polje za podešavanje ili prevlačenjem prsta preko tog polja.
4. Dodirnite taster  da biste aktivirali vremenski programator.

"00" se prikazuje na displeju vremenskog programatora i  simbol počinje da treperi na displeju zone za kuvanje.

5. Podesite željeni vremenski period pritiskom na polje za podešavanje ili prevlačenjem prsta preko tog polja.

Nakon što određeno vreme treperi,  simbol se trajno pali. Stalno upaljeni  simbol pokazuje da je funkcija aktivirana.



Vremenski programator se može podesiti samo za zone za kuvanje koje već rade.



Ponovite gore pomenute postupke za druge zone za kuvanje za koje želite da podesite vremenski programator.



Vremenski programator se ne može podesiti ukoliko nisu izabrani zona za kuvanje i temperatura za tu zonu kuvanja.



Kada je vremenski programator aktiviran, na njegovom displeju će se pojaviti samo podešeno vreme za izabranu zonu za kuvanje.

Deaktiviranje vremenskog programatora

Kada podešeno vreme istekne, ploča za kuvanje će se automatski isključiti i dati zvučno upozorenje.

Pritisnite bilo koji taster da biste utišali zvučno upozorenje.

Ranije isključivanje vremenskog programatora

Ako ranije isključite vremenski programator, ploča za kuvanje će nastaviti da radi sve dok je ne isključite.

Vremenski programator možete isključiti na dva različita načina:

1-Isključivanje vremenskog programatora podešavanjem vremena na "00":

1. Izaberite zonu za kuvanje koju želite da isključite.
2. Dodirnite taster "⌚" da biste izabrali vremenski programator odgovarajuće zone za kuvanje.
3. Smanjujte vreme dok se ne pojavi "00" na vremenskom programatoru pritiskom na polje za podešavanje ili prevlačenjem prsta preko tog polja.

"⌚" simbol određeno vreme treperi na displeju zone za kuvanje a potom se trajno **gasi** i vremenski programator se otkazuje.

2-Isključivanje vremenskog programatora pritiskom na taster vremenskog programatora u trajanju od 3 sekunde:

1. Izaberite zonu za kuvanje koju želite da isključite.

2. Dodirnite taster "⌚" da biste izabrali vremenski programator odgovarajuće zone za kuvanje.

3. Dodirnite taster "⌚" u trajanju od 3 sekunde. "⌚" simbol određeno vreme treperi na displeju zone za kuvanje a potom se trajno **gasi** i vremenski programator se otkazuje.

Funkcija održavanja toplote (ako postoji)

Ovu funkciju možete koristiti za održavanje jela toplim nakon što je završen proces kuvanja.

Funkciju održavanja toplote možete koristiti na dva različita načina: sa ili bez podešavanja vremenskog programatora.

Aktiviranje funkcije održavanja toplote bez podešavanja vremenskog programatora

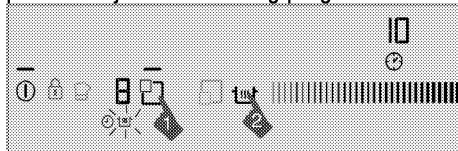
1. Izaberite zonu za kuvanje koja je podešena na određenu temperaturu i koju želite da koristite za održavanje toplote.
2. Dodirnite taster "🔥" da biste aktivirali funkciju održavanja toplote za odgovarajuću zonu za kuvanje.



Zona za kuvanje će nastaviti da radi na niskoj temperaturi.

"🔥" i "u" simbol je prikazan na displeju zone za kuvanje.

Aktiviranje funkcije održavanja toplote podešavanjem vremenskog programatora



1. Izaberite zonu za kuvanje za koju su podešeni temperatura i vremenski programator i koju planirate da koristite za održavanje toplote.
2. Dodirnite taster "🔥" da biste aktivirali funkciju održavanja toplote za odgovarajuću zonu za kuvanje.

"🔥" simbol je prikazan na displeju zone za kuvanje.

Zona za kuvanje će nastaviti da radi na podešenoj temperaturi tokom podešenog vremenskog perioda. Kada vreme istekne, ona se isključuje na funkciju održavanja toplote i počinje da radi na niskoj temperaturi. "u" simbol je prikazan na displeju zone za kuvanje.

Isključivanje funkcije za održavanje toplote

1. Ako je vremenski programator aktiviran, izaberite zonu za kuvanje za koju je aktivirana funkcija održavanja toplote.

Dodirnite taster "☰" da isključite funkciju održavanja toplote.

Zona za kuvanje će nastaviti da radi prema prethodnom podešenju vremena i temperature.

2. Ako je vremenski programator deaktiviran, izaberite zonu za kuvanje za koju je aktivirana funkcija održavanja toplote. Podesite željenu temperaturu pritiskom na polje za podešavanje ili prevlačenjem prsta preko tog polja da biste deaktivirali funkciju održavanja toplote.

Zona za kuvanje će nastaviti da radi na novoj temperaturi koju ste podesili.



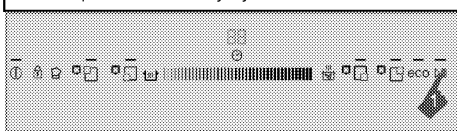
Funkciju održavanja toplote možete isključiti pritiskom na taster "⏻" i potpunim isključivanjem ploče za kuvanje.

Funkcija zaustavljanja

Korišćenjem ove funkcije možete zaustaviti sve aktivne funkcije na ploči za kuvanje (osim vremenskog programatora) na određeno vreme.



Ako je vremenski programator podešen za bilo koju zonu za kuvanje, vremenski programator će nastaviti da radi za vreme perioda zaustavljanja.



1. Dodirnite taster ">|||" dok ploča za kuvanje radi.

Sve aktivne zone za kuvanje će se zaustaviti.

2. Ponovo dodirnite taster ">|||" da biste restartovali sve zaustavljene zone za kuvanje prema prethodnim podešavanjima.

Eko režim

Korišćenjem ove funkcije sve zone za kuvanje možete da prebacite na manju jačinu.



Režim štednje se može aktivirati samo za aktivne zone za kuvanje.

1. Dodirnite taster "eco" dok zona za kuvanje radi.

» Aktivna zona za kuvanje se prebacuje u ekonomični režim i njena jačina se prepolovljuje.

Funkcija memorisanja

Vaša ploča za kuvanje može u memoriji sačuvati određenu temperaturu kuvanja i vreme.

Zahvaljujući ovoj funkciji, možete sačuvati temperaturu i vreme kuvanja jela u kome ste uživali.



Samo 1 podešenje se može čuvati u memoriji. Kako će svako sačuvano podešavanje zameniti prethodno, u memoriji će biti sačuvano poslednje podešavanje.

1. Dodirnite taster "Ⓢ" da biste uključili ploču za kuvanje.
2. Izaberite željenu zonu za kuvanje dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje.
3. Podesite željenu temperaturu pritiskom na polje za podešavanje ili prevlačenjem prsta preko tog polja.
4. Podesite takođe i željeno vreme.
5. Nakon podešavanja temperature i vremena, pritisnite "☺" simbol dok ne čujete **dva zvučna upozorenja**.

Simbol "☺" će se upaliti i podešena temperatura i vreme će biti sačuvani u memoriji.

Korišćenje podešavanja u memoriji

1. Izaberite željenu zonu za kuvanje dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje.
2. Kada je vrednost temperature "**0**", pritisnite taster "☺" dok ne čujete **jednokratno zvučno upozorenje**.

Izabrana zona za kuvanje će biti podešena na temperaturu i vreme u memoriji i počće da radi prema ovim podešavanjima.

Bezbedno i efikasno korišćenje indukcionih zona za kuvanje

Principi rada: Indukciona ploča za kuvanje direktno zagreva posudu za kuvanje, što je karakteristika njenih principa rada. Prema tome, ona ima razne prednosti u odnosu na druge tipove ploča za kuvanje. Radi efikasnije i površina ploče za kuvanje se ne zagreva.

Indukciona ploča za kuvanje je opremljena superiornim sigurnosnim sistemima koji će vam obezbediti maksimalno bezbednu upotrebu.



Vaša ploča za kuvanje može biti opremljena indukcionim zonama za kuvanje prečnika 145, 180, 210 i 280 mm u zavisnosti od modela. Sa indukcionim svojstvom, svaka zona za kuvanje prepoznaje prečnik svake posude koja se na nju stavi. Energija se stvara samo kada je posuda u kontaktu sa zonom za kuvanje tako da se postiže minimalna potrošnja energije.

Ograničenja vremena rada

Dugme za podešavanje toplote ploče za kuvanje ima ograničenje vremena rada. Kada su jedna ili više zona ostavljene uključene, zona za kuvanje će automatski biti deaktivirana nakon određenog vremenskog perioda (videti Tabelu-1). Ako postoji određen vremenski programator za zonu za kuvanje, vremenski programator će se kasnije takođe isključiti.

Ograničenje vremena rada zavisi od izabrane temperature. Maksimalno vreme rada se primenjuje na ovu temperaturu.

Korisnik može restartovati zonu za kuvanje nakon što se ona automatski isključi kako je prethodno opisano.

Tabela-1: Ograničenja vremena rada

Temperatura	Ograničenje vremena rada - sekunde
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1

Temperatura	Ograničenje vremena rada - sekunde
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Funkcija velike snage (Pojačavač)	10 minuta

Zaštita od pregrevavanja

Vaša ploča za kuvanje je opremljena senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrevavanja. Može se primetiti sledeće u slučaju pregrevavanja:

- Aktivna zona za kuvanje se može isključiti.
- Izabrana temperatura može opasti. Međutim, ovo stanje se ne može videti na lampici.

Sigurnosni sistem za preliivanje hrane

Vaša ploča za kuvanje je opremljena sigurnosnim sistemom za preliivanje hrane. Ako dođe do preliivanja hrane na komandnu ploču, sistem će odmah prekinuti napajanje i isključiti ploču za kuvanje. "E" upozorenje je prikazano na displeju u toku ovog perioda.

Precizno podešavanje snage

Indukciona ploča za kuvanje odmah reaguje na komande, što je karakteristika principa njenog rada. Ona veoma brzo menja podešavanja snage. Prema tome, možete sprečiti preliivanje jela (vode, mleka) čak i u trenutku neposrednog preliivanja.

Radna buka

Neka buka može proisticati iz indukcionne ploče za kuvanje. Ovi zvukovi su normalni i deo indukcionog kuvanja.

- Buka postaje upadljiva pri visokim temperaturama.
- Legura šerpe može stvarati buku.
- Pri niskim temperaturama, redovan zvuk uključivanja/isključivanja se može čuti zbog principa rada.
- Može se čuti buka ako se zagreva prazna šerpa. Kada u nju sipate vodu ili jelo, ovaj zvuk će nestati.
- Može se čuti buka ventilatora koji hladi električni sistem.

Šifre grešaka / poruke upozorenja i izvori grešaka

Tabela-2:

Uzrok greške	Lampica	Displej
Dva ili više tastera su pritisnuta ili je došlo do prolivanja po tasterima.	"E" simbol treperi	Displej zone za kuvanje
Pregrejana ploča za kuvanje	"H" simbol treperi	Displej zone za kuvanje
Na zoni nije stavljena posuda.	"  " simbol se pali	Displej zone za kuvanje
Hardverska greška senzorske kontrole.	"Fx***" simbol se pali	Displej vremenskog programatora
Hardverska greška kod indukcije.	"Ex***" simbol se pali	Displej zone za kuvanje
Greška osetljivosti senzorskih tastera	"F2" simbol se pali	Displej vremenskog programatora

Uzrok greške	Lampica	Displej
Greška u komunikaciji senzorske kontrole.	"F3" simbol se pali	Displej vremenskog programatora
Hardverska greška kod indukcije.	"Ex***" simbol treperi	Displej zone za kuvanje
x**: "1,2,...,9"		



Za više informacija o porukama o grešci koje se mogu desiti na senzorskoj komandnoj tabli, videti Tabelu-2. Ako se "Fx" i "Ex" poruke neprekidno prikazuju, obratite se ovlašćenom serviseru.



Ako je površina senzorske komandne table izložena intenzivnim isparenjima, može se deaktivirati ceo komandni sistem i dati signal greške "E". Čuju se zvučni signali.



Održavajte površinu senzorske komandne table čistom. Mogu se primetiti greške u radu.

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.



OPASNOST

Opasnost od električnog udara!
Isključite struju pre nego počnete da čistite uređaj radi izbegavanja od električnog uređaja.



OPASNOST

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi.

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisano i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete.



Ne koristite paročistače za čišćenje.

Očistite ploču za kuvanje. Staklokeramičke površine

Obrišite staklokeramičku površinu komadom tkanine navlažene hladnom vodom tako da na njoj ne ostane sredstvo za čišćenje. Osušite je mekom i suvom tkaninom. Ostaci mogu oštetiti staklokeramičku površinu prilikom sledećeg korišćenja ploče za kuvanje.

Osušene ostatke na staklokeramičkoj površini ne bi nikako trebalo strugati noževima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite tragove kamenca (žute mrlje) malom količinom sredstva za skidanje kamenca kao što je sirće ili sok od limuna. Možete koristiti i odgovarajuće komercijalne proizvode koji su dostupni.

Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na sunđer i sačekajte da dobro upije. Zatim vlažnom tkaninom očistite površinu ploče za kuvanje.



Slatka hrana, kao što su kremovi i sirupi, mora se odmah očistiti i ne sme se čekati da se površina ohladi. U suprotnom, može doći do trajnog oštećenja staklokeramičke površine.

Vremenom može doći do blagog bleđenja boje na zaštitnom sloju i drugim površinama. Ovo neće uticati na rad uređaja.

Bleđenje boje i mrlje na staklokeramičkoj površini su normalna pojava, a ne oštećenje.

7 Otklanjanje kvarova

Za vreme kuvanja kaplje voda.



Para koja nastaje za vreme kuvanja može da se kondenzuje, odnosno obrazuje kapljice vode kada dodirne hladne površine proizvoda. To nije kvar.

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.



Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. To nije kvar.

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*
- Ukoliko se displej ne upali kada ponovo uključite ploču za kuvanje. >>> **Isključite aparat na prekidaču. Sačekajte 20 sekundi, a zatim ga ponovo povežite.**
- Zaštita od pregrevanja je aktivna. >>> *Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi.*
- Lonac za kuvanje nije podesan. >>> *Proverite lonac za kuvanje.*

„L” simbol je prikazan na displeju zone za kuvanje.

- Niste stavili lonac na aktivnu zonu za kuvanje. >>> Proverite da li je lonac stavljen na zonu za kuvanje.
- Vaš lonac nije kompatibilan za indukciono kuvanje. >>> Proverite da li je lonac kompatibilan sa indukcionom pločom za kuvanje.
- Lonac nije pravilno centriran ili je površina dna lonca nedovoljno široka za zonu za kuvanje. >>> Izaberite dovoljno široki lonac i centrirajte ga pravilno na zonu za kuvanje.
- Lonac za kuvanje ili zona za kuvanje su pregrejani. >>> Sačekajte da se ohlade.

Izabrana zona za kuvanje se iznenadno isključuje za vreme rada.

- Vreme kuvanja za izabranu zonu za kuvanje je možda isteklo. >>> Možete da podesite novo vreme za kuvanje ili da završite kuvanje.
- Zaštita od pregrevanja je aktivna. >>> Sačekajte da se ploča za kuvanje ohladi.
- Senzorsku komandnu tablu možda pokriva neki predmet. >>> Uklonite objekat sa table.

Lonac se ne zagreva iako je zona za kuvanje uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan za indukciono kuvanje. >>> Proverite da li je lonac kompatibilan sa indukcionom pločom za kuvanje.
- Lonac nije pravilno centriran ili je površina dna lonca nedovoljno široka za zonu za kuvanje. >>> Izaberite dovoljno široki lonac i centrirajte ga pravilno na zonu za kuvanje.

Ventilator za hlađenje radi iako je ploča za kuvanje isključena.

- To nije kvar. Ventilator za hlađenje će nastaviti da radi dok se elektronika u ploči za kuvanje ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.



Posavetujte se sa ovlašćenim servisierom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.

Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

Życzymy satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu, który wyprodukowano w nowoczesnym zakładzie i poddano wymagającym procedurom kontroli jakości.

Radzimy zatem uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję przed jego pierwszym użyciem i zachować ją do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażecie ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę Instrukcję.

Niniejsza Instrukcja Użytkowania pomoże sprawnie i bezpiecznie korzystać z tego wyrobu.

- Przeczytaj tę Instrukcję Użytkowania przed zainstalowaniem i uruchomieniem wyrobu.
 - Instrukcje zachowania bezpieczeństwa muszą być ściśle przestrzegane.
 - Zachowaj niniejszą Instrukcję Użytkowania pod ręką do wglądu w przyszłości.
 - Przeczytaj także inne dostarczone z tym wyrobem dokumenty.
- Pamiętaj, że niniejsza Instrukcja Użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wyraźnie wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej Instrukcji Użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

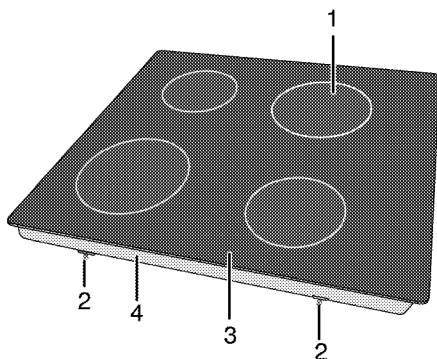
ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



<u>1</u>	<u>Informacje ogólne</u>	<u>4</u>	<u>4</u>	<u>Przygotowanie</u>	<u>11</u>
	Opis urządzenia	4		Jak oszczędzać energię	11
	Dane techniczne	4		Pierwszy raz	11
<u>2</u>	<u>Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa</u>	<u>5</u>		Pierwsze czyszczenie	11
	Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa	5		Podgrzewanie wstępne	11
	Zamierzone przeznaczenie	6	<u>5</u>	<u>Jak używać płyty kuchennej</u>	<u>12</u>
	Bezpieczeństwo dzieci	6		Ogólne informacje o gotowaniu	12
	Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych	6		Użytkowanie płyt kuchennych	13
<u>3</u>	<u>Instalacja</u>	<u>7</u>		Panel sterowania	14
	Przed zainstalowaniem	7	<u>6</u>	<u>Czyszczenie i konserwacja</u>	<u>21</u>
	Instalacja i przyłączenie	8		Informacje ogólne	21
	Pozbywanie się odpadów	10		Oczyszczenie płyty	21
	Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	10	<u>7</u>	<u>Rozwiązywanie problemów</u>	<u>22</u>
	Przyszły transport	10			
	Stare urządzenia	10			

1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



1 Kuchenna płyta indukcyjna

2 Klamra montażowa

3 Powierzchnia ceramiczna

4 Pokrywa podstawy

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N~220-240V/2N~380-415V;~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Bezpiecznik	min. 16 A x 3 / 32 A
Typ/ przekrój przewodu	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 mm/490 mm
Palniki	
Tylny lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	1800/2500 W
Przedni lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	1800/2500 W
Przedni prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	145mm
Moc	1400/1800 W
Tylny prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	210 mm
Moc	2200/3200 W



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszelkie gwarancje.

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zaburzeniami funkcji fizycznych, czuciowych lub umysłowych, a także przez osoby niewykształcone lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub która odpowiednio pouczy je, jak użytkować ten wyrób.
Dzieci muszą być nadzorowane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.
- Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub wykwalifikowany elektryk.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wolno wykonywać żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Można jednak zaradzić niektórym niesprawnościom, które nie wymagają napraw ani modyfikacji. Patrz *Rozwiązywanie problemów*, strona 22.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Wyrób musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie par może powodować podskakiwanie naczynia. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne są wyposażone w technologię indukcyjną. Zapewniającą oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu*, strona 12, wybór naczyń.



Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.



Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona.

Zamierzone przeznaczenie

Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

"UWAGA: Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń." Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenia elektryczne i gazowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać dzieci z dala od tego wyrobu w trakcie jego pracy i nie pozwalać im na zabawę nim.
- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części nagrzewają się znacznie, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.

- Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

Uszkodzenia urządzeń elektrycznych są jedną z najważniejszych przyczyn pożarów w domach prywatnych.

- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej i gazowej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



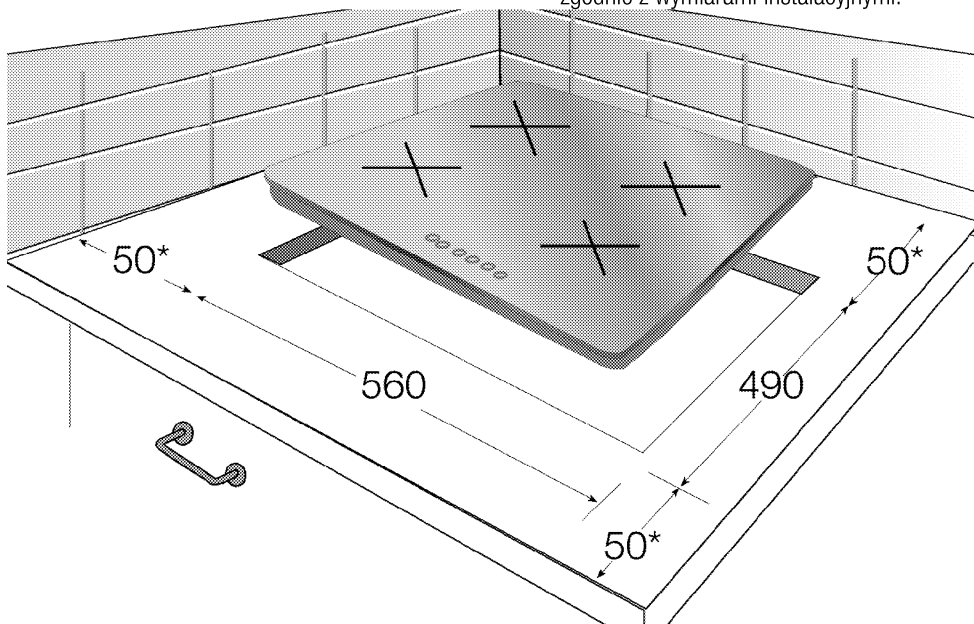
ZAGROŻENIE

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiedzy urządzeniem, a ścianami lub meblami należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiały w mm).

- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



Zagrożenie potłuczonym szkłem!

Nie ustawiaj ceramicznej płyty kuchennej na narożniku czy krawędzi.

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

Urządzenie to może zostać przyłączone do zasilania tylko przez upoważnioną kwalifikowaną osobę i gwarancja na nie obowiązuje dopiero po poprawnym zainstalowaniu.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego! Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE

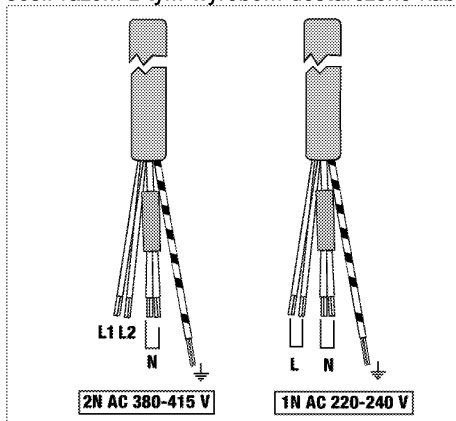
Zagrożenie porażeniem elektrycznością! Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.

Przyłączanie kabla zasilania

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:

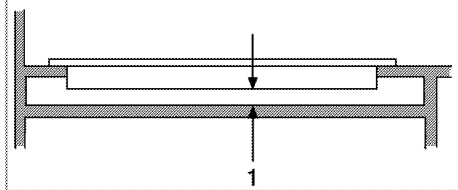


2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) $\equiv$ (uziemiający)
3. Przy przyłączeniu dwufazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Przewód brązowy = L1 (Faza 1)
 - Przewód czarny = L2 (Faza 2)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) $\equiv$ (uziemiający)

Instalowanie wyrobu



Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.

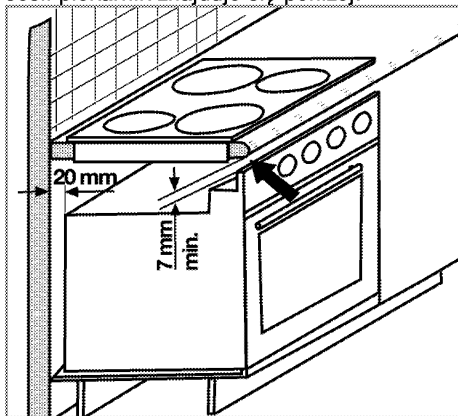


1 min. 55 mm



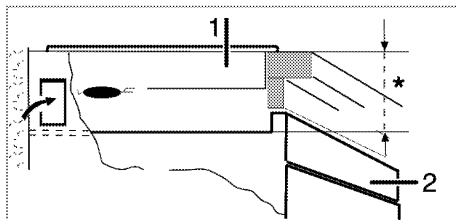
Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



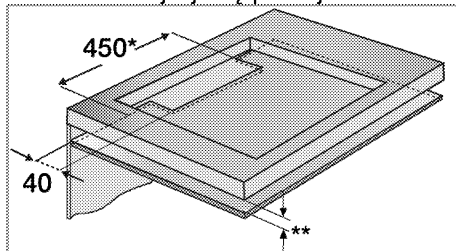
* min.

Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm^2 , jak to przedstawiono na następującej ilustracji.



* min. 55 mm

Jeśli deska znajduje się poniżej:



* min.

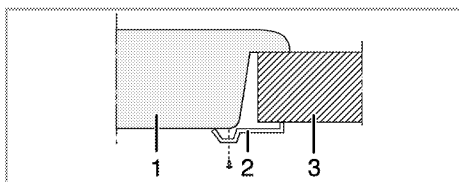
** min. 55 mm

Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równoległą do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mające kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Na krawędzie dolnej obudowy kuchenki, mające kontakt z blatem, załóż dostarczoną z wyrobem uszczelkę, jak to przedstawiono na ilustracji.

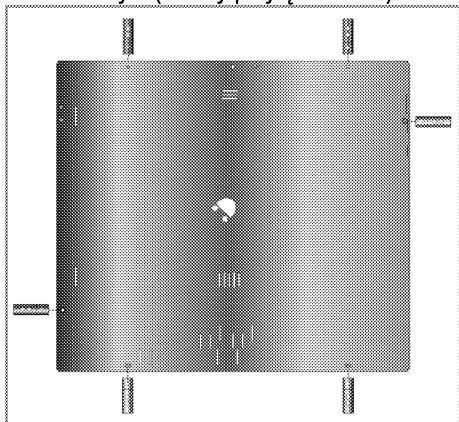


3. Wypośredkuj urządzenie w blacie.
4. Płytę kuchenną można umocować w blacie dostarczonymi klamrami wprowadzanymi w otwory dolnej obudowy.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Błat

» Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



i Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Pozbywanie się odpadów

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci.

Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

Stare urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.

- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne



W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny zapach i dym.

Należy zapewnić dobrą wentylację.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



ZAGROŻENIE

Zagrożenie pożarem od przegrzanego oleju!

Nie pozostawiaj podgrzewanego oleju bez dozoru.

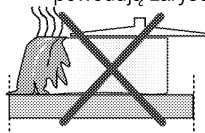
Nie gaś ognia wodą! Gdy olej się zapali, należy natychmiast przykryć garnek lub patelnię pokrywką. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zatelefonować po straż pożarną.

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtają.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych. Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast. W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzeleniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania.

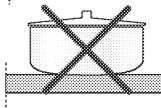
Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

Dobór garnków

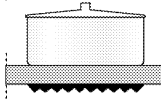
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.

Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.

Próba garnka

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następującą metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "L" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol "L" migają na przemian.

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzewodzącej (teflonowej) bez oleju lub z jego

niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania.

Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać. Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

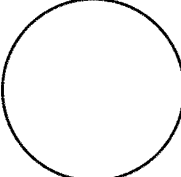
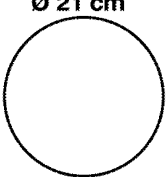
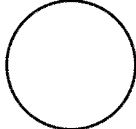
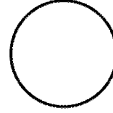


Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.



Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania Ø 28 cm  Ø 21 cm 	Normalna strefa gotowania Ø 18 cm 	Mała strefa gotowania Ø 14,5 cm 
Duża strefa gotowania - Automatycznie dostosowuje się do garnka. - Idelanie rozprzodza moc. - Zapewnia doskonały rokład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby.	Normalna strefa gotowania - Automatycznie dostosowuje się do garnka. - Idelanie rozprzodza moc. - Zapewnia doskonały rokład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	Mała strefa gotowania - Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). - Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Użytkowanie płyt kuchennych



ZAGROŻENIE

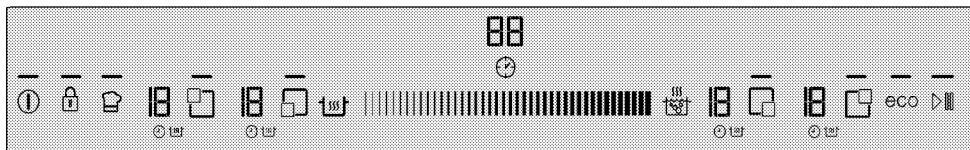
Potłuczone szkło!

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek mogło spaść na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

Nie używaj płyt wiotroceramicznych z pęknięciami. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania



Dane techniczne



Obszar regulacji (do nastawiania temperatury i czasu)

Lampka oznaczająca, że dany klawisz działa.

Klawisz Wł./Wył.

Przycisk blokady przycisków

Przycisk załączania/wyłączania czasomierza



Klawisz szybkiego nagrzewania /
Klawisz boostera



Przycisk utrzymania w cieple



Klawisz Stop



Przycisk pamięci

eco

Przycisk trybu oszczednego

Klawisz wyboru strefy gotowania od
dużej powierzchni



Przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania



Przycisk wyboru tylnej lewej strefy gotowania



Przycisk wyboru tylnej prawej strefy gotowania

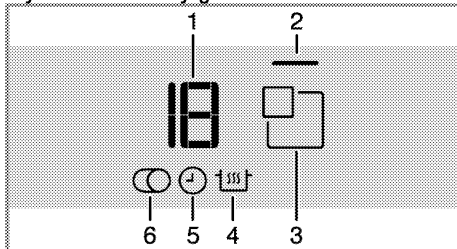


Przycisk wyboru przedniej prawej strefy gotowania



Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

Wyświetlacz strefy gotowania



- | | |
|---|--|
| 1 | Wskaźnik temperatury (nastawiona temperatura 0 ... 19) |
| 2 | Lampka strefy gotowania |
| 3 | Przycisk wyboru strefy gotowania |
| 4 | Symbol funkcji utrzymania w ciepłe (*) |
| 5 | Symbol czasomierza |
| 6 | Przycisk wielosegmentowej strefy gotowania (*) |
| * | Różni się w różnych modelach. |



Urządzeniem tym steruje się z panelu sterowania dotykowego. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.



Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisk "I" na panelu sterowania. Zapali się lampka przycisku "I". Płyta jest gotowa do użycia.



Jeśli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.



Długie naciśnięcie dowolnego klawisza (klawisz ""), powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisk "⏻" na panelu sterowania. Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.



Symbole "H" lub "h", pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

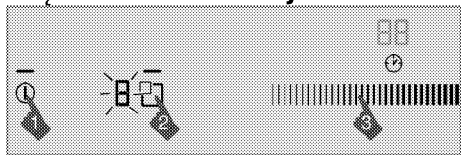
Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol „H” wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol "h", oznaczający niższą temperaturę.



Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Dotknij przycisk wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się "0" i zapali się jej lampka.



Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Nastawianie temperatury

Nastaw temperaturę pomiędzy "0" a "19" dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem.

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. Poprzez obniżenie temperatury do "0". Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do "0".
2. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję czasomierza. Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania.

Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się "0" lub "00". Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "⏻".

Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

3. Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu tej strefy.

Na ok. 3 sekundy dotknij symbol strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

Aby przyspieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster). Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Bezpośrednie wybieranie Boostera:

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.

3. Dotknij przycisk "⚡".

Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po zakończeniu czasu działania boostera, strefa gotowania jest wyłączana.

Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy strefa gotowania działa co najmniej 20 sekund na pewnym poziomie, dotknij "⚡".



Strefa gotowania powinna przestać działać na wybranym poziomie, na co najmniej 20 sekund.

2. Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po upływie czasu działania Boostera strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.

Wcześniejsze wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

Funkcję Booster w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "⚡".

Szybkie nagrzewanie

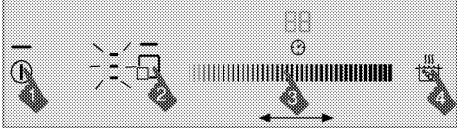
Szybkie nagrzewanie to funkcja ułatwiająca gotowanie. Służy do szybkiego nagrzewania przez krótki czas Wszystkie strefy gotowania

wyposażone są w funkcję szybkiego nagrzewania. Z funkcji tej można korzystać po wcześniejszym ustawieniu temperatury.



Funkcję szybkiego nagrzewania można ustawić w ciągu 20 sekund po załączeniu strefy gotowania i nastawieniu temperatury.

Wybieranie funkcji szybkiego gotowania:



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "I".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żadaną temperaturę.
4. Dotknij przycisk "t".
Wybrana strefa gotowania działać będzie z wysoką mocą przez pewien czas (patrz tabela poniżej. Na jej wyświetlaczu pojawiają się 3 lampki i nastawiona temperatura.
5. Po upływie czasu działania funkcji szybkiego gotowania, strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.

Tabela: Czasy działania funkcji szybkiego gotowania

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w sekundach
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w sekundach
18	10
19	10

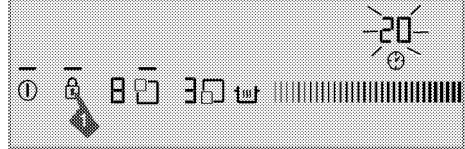
Wyłączanie funkcji szybkiego gotowania:

Funkcję szybkiego gotowania w każdej chwili wyłączy się dotknięciem przycisku "t".

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłączy działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania umożliwiając jego szybkie oczyszczenie w trakcie użytkowania płyty.

Zakładanie blokady na czyszczenie



1. Gdy płyta jest w trybie On [Załącz] naciśnij i przytrzymaj przycisk "t" aż odezwie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.
Zapali się lampka blokady na czyszczenie i wyświetlacz zegara płyty zacznie liczyć wstecz od 20. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku "I".

Zdejmowanie blokady na czyszczenie

Aby zdjąć blokadę na czyszczenie nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy, zgaśnie lampka blokady przycisków i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.

Blokada dostępu dzieci

Gdy płyta jest w trybie gotowości, można ją zabezpieczyć przed załączeniem stref gotowania przez dzieci zakładając specjalną blokadę. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

Zakładanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy płyta jest w trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk "t" aż odezwą się dwa sygnały dźwiękowe.
Blokada dostępu dzieci się załączy, a lampka przycisku "t" zgaśnie.



Za naciśnięciem dowolnego przycisku przy założonej blokadzie dostępu dzieci miga lampka przycisku "🔒".

Dejmowanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy załączona jest blokada dostępu dzieci naciśnij i przytrzymaj przycisk "🔒" aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.
» Blokada dostępu dzieci się wyłączy, a lampka

przycisku "🔒" zgaśnie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków założyć można aby uniknąć pomyłkowych zmian funkcji **w trakcie pracy płyty**.

Zakładanie blokady przycisków

1. Aby zablokować panel sterowania dotknij i przez dłuższą chwilę przytrzymaj przycisk "🔒".

Najpierw odezwie się tylko jeden sygnał dźwiękowy. W takim przypadku płyta przełączona jest na **Blokadę na czyszczenie**. Następnie **dalej dotykaj ten przycisk palcem, aż usłyszysz jeden po drugim dwa sygnały dźwiękowe**.

Migać będzie lampka przycisku "🔒" i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.



Blokadę przycisków założyć można tylko **w trybie pracy**. Po założeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⌚". Za dotknięciem innego przycisku migać będzie

lampka przycisku "🔒" na znak, że czynna jest blokada przycisków.

Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, aby ją ponownie załączyć trzeba zdjąć blokadę przycisków.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij i przez 2 sekundy przytrzymaj przycisk "🔒".

Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy.

Zgaśnie lampka przycisku "🔒" i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania.

Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⌚".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żadaną temperaturę.
4. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk "⌚".

Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się **"00"**, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać symbol "⌚".

5. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądany czas.

Po chwili migania symbol "⌚" zapali się na stałe. Zapalenie się na stałe symbolu "⌚" oznacza, że dana funkcja jest czynna.



Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.



Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.



Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.



Po uruchomieniu czasomierza jego wyświetlacz pokazuje tylko czas nastawiony dla wybranej strefy gotowania.

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

Jeśli wcześniej wyłączyć czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze aż się ją wyłączy.

Czasomierz wyłączyć można na dwa sposoby:

1- Wyłączanie czasomierza przez skrócenie nastawionego czasu do "00" :

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "⌚" aby wybrać jej czasomierz.

3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem zmniejszaj tę wartość aż na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00".

Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol "⌚", a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

2- Wyłączanie czasomierza poprzez naciśnięcie jego przycisku przez 3 sekundy:

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.

2. Dotknij "⌚" aby wybrać jej czasomierz.

3. Dotknij przycisk "⌚" na ok. 3 sekundy.

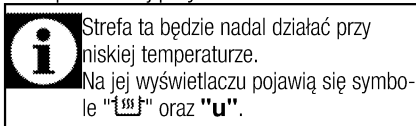
Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol "⌚", a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

Funkcja utrzymywania w cieple (jeśli jest)

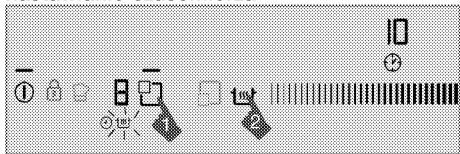
Funkcji tej można użyć do utrzymania potrawy w cieple po zakończeniu gotowania. Funkcji utrzymania w cieple można używać na dwa sposoby: bez nastawiania czasomierza i z nastawieniem go.

Uruchomienie funkcji utrzymania w cieple bez nastawiania czasomierza

1. Wybierz nastawioną na pewną temperaturę strefę gotowania, której chcesz użyć do utrzymywania w cieple.
2. Aby uruchomić dla niej funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "⌚".



Uruchomienie funkcji utrzymania w poprzek nastawianie czasomierza



1. Wybierz strefę gotowania, dla której nastawiono czasomierz i której zamierzasz użyć do funkcji utrzymywania w cieple.
2. Aby uruchomić dla niej funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "⌚".

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "⌚". Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionej temperaturze przez cały nastawiony czas. Po jego

upływie przełączy się na funkcję utrzymania w cieple i zacznie działać przy niskiej temperaturze. Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "u".

Wyłączanie strefy utrzymywania w cieple

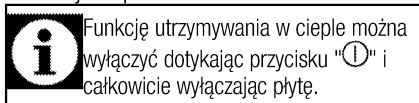
1. Jeśli czasomierz jest czynny, wybierz strefę gotowania, dla której czynna jest funkcja utrzymywania w cieple.

Aby wyłączyć funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "⌚".

Strefa ta nadal będzie działać przy poprzednich ustawieniach czasu i temperatury.

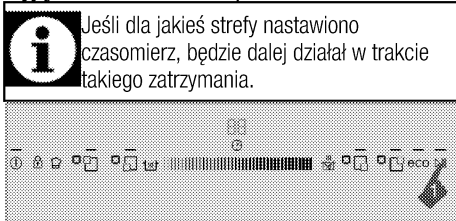
2. Jeśli czasomierz jest nieczynny, wybierz strefę gotowania, dla której czynna jest funkcja utrzymywania w cieple. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę w celu wyłączenia funkcji utrzymywania w cieple.

Strefa ta będzie nadal działać przy nowej, teraz nastawionej temperaturze.



Funkcja zatrzymania

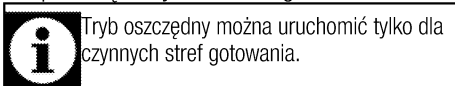
Przy użyciu tej funkcji można na pewien czas zatrzymać wszystkie działające w płycie funkcje (z wyjątkiem czasomierza).



1. W trakcie pracy płyty dotknij przycisk "⏏". Wyłączą się wszystkie czynne strefy gotowania.
2. Aby ponownie załączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania przy poprzednich ustawieniach ponownie dotknij przycisk "⏏".

Tryb oszczędny

Korzystając z tej funkcji można ustawić niższą temperaturę wszystkich stref gotowania.



1. W trakcie włączenia strefy gotowania dotknij klawisza "eco".

» Włączona strefa gotowania przełączy się na tryb oszczędny i jej temperatura obniży się o połowę wartości.

Funkcja pamięci

Płyta może zapamiętać pewne temperatury i czasy gotowania. Dzięki tej funkcji można zapamiętać temperaturę i czas gotowania ulubionej potrawy.



Zapamiętać można tylko 12 ustawienie. Nowozapamiętywane ustawienia będą zastępować w pamięci ustawienia zapamiętane poprzednio i pozostanie w niej tylko ostatnio zapamiętane ustawienie.

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "ⓘ".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Nastaw także żądany czas.
5. Po nastawieniu temperatury i czasu dotykaj symbol "👉" aż usłyszysz **dwa ostrzegawcze sygnały dźwiękowe**.

Zapali się symbol "👉", a nastawiona temperatura i czas zostaną zapisane w pamięci.

Korzystanie z zapamiętanych ustawień

1. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
2. Przy wartości temperatury "0" dotykaj przycisk "👉" aż usłyszysz **pojedynczy ostrzegawczy sygnał dźwiękowy**.

Wybrana strefa nastawi się na zapamiętane temperaturę i czas oraz zacznie działać przy tych ustawieniach.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innego rodzajami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.



Twoja płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględni ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w sekundach
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)	10 minut

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
 - Może się obniżyć wybrany poziom.
- Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy "E".

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczyń (woda, mleko) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Odgłosy pracy

Płyta indukcyjna może wydawać pewne odgłosy. Jest to zwykła cecha gotowania indukcyjnego.

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonany jest garnek.
- Przy niskich poziomach słyszeć zwykły dla tej zasady działania odgłos załączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewany pusty garnek. Po napełnieniu go wodą lub potrawą ten odgłos cichnie.
- Słyszeć odgłos wentylatora chłodzącego system elektryczny.

Kody błędów / komunikaty ostrzegawcze i źródła błędów

Tabela-2:

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Naciśnięto dwa lub więcej klawiszy lub zawartość naczyń przelewa się na klawisze.	Miga symbol "E".	Wyświetlacz strefy gotowania

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Przegrzanie płyty	Miga symbol "H".	Wyświetlacz strefy gotowania
W strefie tej nie postawiono odpowiedniego naczynia	Zapala się symbol "L".	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd urządzenia do sterowania dotykiem	Zapala się symbol "Fx***".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych.	Zapala się symbol "Ex***".	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd czułości przycisku dotykowego	Zapala się symbol "F2".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komunikacji sterowania dotykowego.	Zapala się symbol "F3".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych.	Miga symbol "Ex***".	Wyświetlacz strefy gotowania
x**: "1,2,...,9"		



Dalsze informacje nt. komunikatów błędów, które mogą pojawić się na dotykowym panelu sterowania; patrz Tabela-2. Jeśli komunikaty "Fx" i "Ex" wyświetlają się stale - wezwij autoryzowanego agenta serwisowego.



Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu "E". Słyszeć sygnał dźwiękowy.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!
Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



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



Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

OCZYSZCZENIE PŁYTY

Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękką i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty. Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku. Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.



Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić bezzwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wpływa to na działanie kuchenki.

Blednienie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

Podczas gotowania pojawiają się krople wody.



Powstająca w czasie gotowania para wodna może ulegać skraplaniu i tworzyć krople wody na zimnych powierzchniach produktu. To nie jest awaria.

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.



Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. To nie jest awaria.

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "E".

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> *Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.*
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> *Pozostaw je do wystygnięcia.*

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*

Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, wentylator chłodzący nadal działa.

- To nie jest awaria. Wentylator chłodzący będzie nadal działał, aż obwody elektroniczne w płycie kuchennej ostygną do odpowiedniej temperatury.



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

BEKO S.A., ul. Cybernetyki 7B, 02-677 Warszawa
www.beko.com.pl e-mail: serwis@beko.com.pl, fax 22 321 0 691

INFOLINIA 222 50 14 14



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) w przypadku montażu urządzeń gazowych lub płyt i piekarników elektrycznych

Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.com.pl i wybrać zakładkę serwis.

Proszę zarejestrować swoje urządzenie na www.beko.com.pl, a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)

Warunki Gwarancji

1. BEKO S.A. gwarantuje, że sprzęt zakupiony jest wolny od wad fizycznych. Odpowiedzialność BEKO S.A. z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady sprzętu powstałe z przyczyn tkwiących w sprzęcie sprzedanym Klientowi, które ujawnią się w ciągu terminu określonego w punkcie 2 niniejszych warunków (zwanego dalej „**Okresem Gwarancyjnym**”).

W razie ujawnienia takich wad sprzętu w Okresie Gwarancyjnym zostaną one usunięte na koszt BEKO S.A. w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych warunkach.

2. Okres gwarancji wynosi **24 miesiące** licząc od daty zakupu.

Udzielona gwarancja nie obejmuje urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji sprzętu zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej urządzenia.

3. Zakres i sposób przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej sprzętu lub jego wymiany w ramach udzielonej gwarancji określa BEKO S.A.

4. Udzielona Gwarancja jest ważna na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. Uprawnienia wynikające z gwarancji można zrealizować wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych **BEKO S.A.** po uprzednim zgłoszeniu na Infolinii BEKO S.A.

5. Wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym sprzęcie ujawnione w Okresie Gwarancyjnym, będą usuwane na podstawie ważnego dowodu zakupu (faktura lub paragon) oraz w wymaganych przypadkach

stempla instalatora z numerami uprawnień do montażu instalacji gazowych lub elektrycznych (w przypadku podłączenia elektrycznych płyt grzewczych i piekarników),
Sprzęt o wadze do 10 kg zgłaszający wadę fizyczną Klient powinien dostarczyć do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. po uprzednim telefonicznym kontakcie z infolinią BEKO S.A. wraz z dowodem zakupu oraz w oryginalnym opakowaniu fabrycznym.

Sprzęt do zabudowy powinien być udostępniony do naprawy przez klienta lub sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Autoryzowanego serwisu BEKO S.A.
Wady fizyczne sprzętu sprzedanego Klientowi będą usuwane w następujących terminach:

– 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. (w przypadku sprzętu o wadze do 10 kg),

– 21 dni licząc od daty telefonicznego zgłoszenia na infolinię BEKO S.A. wady fizycznej sprzętu, nieobjętego obowiązkiem dostarczenia do Autoryzowanego punktu serwisowego BEKO S.A.

6. Jeżeli wymieniona w ramach uprawnień wynikających z udzielonej gwarancji część jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy nie powinien przekroczyć 30 dni licząc od daty zgłoszenia. Przekroczenie terminu 30 dni naprawy dopuszczane jest przez BEKO S.A. jedynie w sytuacji, gdy usterka nie wpływa na poprawność funkcjonowania sprzętu.

7. Sprzęt jest przeznaczony wyłącznie do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego pod rygorem utraty uprawnień wynikających z gwarancji. Użytkowanie sprzętu winno odbywać się zgodnie z instrukcją obsługi.

8. Udzielona przez BEKO S.A. gwarancja nie obejmuje:

a) Czynności przewidzianych w instrukcji obsługi do wykonania których zobowiązany jest użytkownik urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt m. in. : instruktażu dotyczącego obsługi urządzenia, instalacji i podłączenia sprzętu, konserwacji, wymiany bezpieczników, żarówek przygotowania instalacji elektrycznej oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników) wymiana dysz, itp.

b) usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia sprzętu, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie urządzenia i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z Polskimi Normami i innych niż wymienione w instrukcji obsługi sprzętu.

c) uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji oraz wszystkich innych spowodowanych działaniem użytkownika lub zaniedbaniem użytkownika sprzętu oraz powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszelkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, użytkowanie sprzętu niezgodnie z instrukcją obsługi itp) a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do sprzętu,

d) nie podlegają gwarancji elementy ze szkła i plastiku oraz odbarwienia,

e) usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu w zabudowie meblowej.

f) usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i Polskich Norm.

9. Koszt wezwania serwisu do wykonania czynności wymienionych w punkcie 8 ponosi użytkownik.

10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Vennligst les denne håndboken først.

Kjære kunde,

Vi vil gjerne at du oppnår best mulig ytelse med produktet som har blitt produsert ved moderne fasiliteter og gjennomgått strenge kvalitetskontrollprosedyrer.

Derfor ber vi deg lese nøye gjennom denne brukerveiledningen før du bruker produktet og beholde denne for fremtidig bruk. Hvis du gir produktet til noen andre, gi brukerhåndboken videre, også.

Brukerhåndboken vil hjelpe deg til å bruke produktet på en hurtig og sikker måte.

- Vennligst les brukerhåndboken før du installerer og starter produktet.
- Du må strengt overholde sikkerhetsinstruksjonene.
- Oppbevar denne bruksanvisningen lett tilgjengelig for fremtidig bruk.
- Les også andre dokumenter som medfølger produktet.

Vennligst merk at denne bruksanvisningen også kan gjelde for flere andre modeller.

Forskjeller mellom modellene er uttrykkelig identifisert i veiledningen.

Symbolforklaringer

I denne bruksanvisningen brukes følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel for farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel mot risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.



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

1 Generell informasjon 4

Oversikt	4
Tekniske spesifikasjoner	4

2 Viktige sikkerhetsanvisninger 5

Generell sikkerhet	5
Beregnet bruk	5
Sikkerhet for barn	6
Sikkerhet ved arbeid med elektrisitet	6

3 Installasjon 7

Før installasjon	7
Installasjon og tilkobling	8
Avhending	10
Bortskaffing av emballasjen	10
Framtidig transport	10
Bortskaffing av det gamle produktet	10

4 Forberedelser 11

Tips for energisparing	11
Første gangs bruk	11
Første rengjøring av produktet	11
Første oppvarming	11

5 Slik brukes komfyren 12

Generell informasjon om koking	12
Bruk av komfyren	13
Kontrollpanel	14

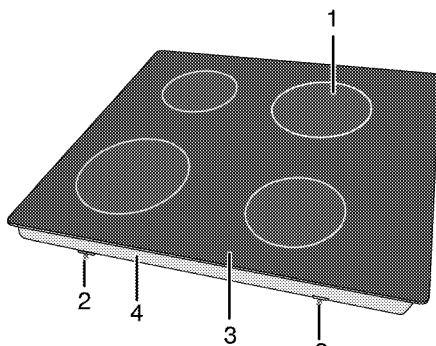
6 Vedlikehold og stell 21

Generell informasjon	21
Rengjøre komfyren	21

7 Feilsøking 22

1 Generell informasjon

Oversikt



1 Induksjonsstekesone

2 Monteringsklemme

3 Vitrokeramisk overflate

4 Basedeksel

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	1N~220-240V/2N~380-415V;~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 7200 W
Sikring	min. 16 A x 3 / 32 A
Kabeltype/tverrsnitt	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Kabellengde	maks. 2 m
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installasjonsmål (bredde/dybde)	560 mm/490 mm
Brennere	
Venstra bak	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/2500 W
Venstre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/2500 W
Høyre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	145mm
Effekt	1400/1800 W
Høyre bak	Induksjonsstekesone
Mål	210 mm
Effekt	2200/3200 W



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.



Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.



Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

2 Viktige sikkerhetsanvisninger

Dette avsnittet inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil hjelpe deg til å unngå risiko for personskader eller materielle skader. Alle garantier vil bli ugyldige hvis du ikke følger disse instruksjonene.

Generell sikkerhet

- Dette produktet er ikke beregnet til bruk av personer med fysiske, sensoriske eller mentale forstyrrelser eller personer som ikke er opplært eller ikke har erfaring (inkludert barn), med mindre det holdes under oppsyn av personer som er ansvarlige for deres sikkerhet eller som vil instruere dem tilstrekkelig i bruk av produktet. Barn må passes på for å sikre at de ikke tukler med produktet.
- Tilkoble produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformator. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, et tilhørende serviceverksted eller av en kvalifisert person for å unngå fare.
- Ikke ta enheten i bruk hvis den er defekt eller viser tegn på tydelig skade.
- Ikke utfør noen reparasjoner eller endringer på produktet. Du kan imidlertid utbedre noen problemer som ikke trenger reparasjoner eller endringer. Se *Feilsøking, side 22*.
- Vask aldri produktet med vann! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet skal aldri brukes hvis bedømmelsesevnen eller koordinasjonen er redusert på grunn av bruk av alkohol og/eller narkotika.

- Produktet må frakobles strømuttaket under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Vær forsiktig ved bruk av alkoholholdige drikkevarer i rettene dine. Alkohol fordampes ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden den kan ta fyr når den kommer i kontakt med varme overflater.
- Ikke varm opp lukket hermetikk og glass i ovnen. Trykk som kan oppstå i kruken kan gjøre at den sprekker.
- Ikke plasser noen brennbare materialer i nærheten av produktet, etter som sidene blir varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Se til at produktet slås av etter hver bruk.
- Damptrykk som samles opp på grunn av fuktigheten på koketoppen eller under gryten, kan føre til at gryten hopper. Pass derfor på at ovnsflaten og bunnen av grytene alltid er tørre.
- Varmeplatene på ovnen er utstyrt med "induksjonsteknologi". Induksjonstoppen som sparer deg både for tid og penger, må brukes med gryter som er egnet for induksjon, ellers vil ikke varmeplatene virke. Se *Generell informasjon om koking, side 12*, velg gryter.



Da induksjonstopper skaper et magnetisk felt, kan de skade personer som brukes instrumenter som insulinpumpe eller pacemaker.

Beregnet bruk

Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.

"FORSIKTIG: Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."

Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.

Sikkerhet for barn

- Elektriske apparater og gassprodukter er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Deler som er tilgjengelige på apparatet vil bli svært varme under bruk og inntil at apparatet er kjølt ned, skal barn holdes på avstand.
- Ikke lagre gjenstander over komfyren slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra

innpakkingsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.

Sikkerhet ved arbeid med elektrisitet

Defekt elektrisk utstyr er en av hovedårsakene til brann i private husholdninger.

- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer skal kun utføres av autoriserte, kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsstrømmen er kompatibel med produktet.

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon og gassinstallasjon av produktet er kundens ansvar.



FARE

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.



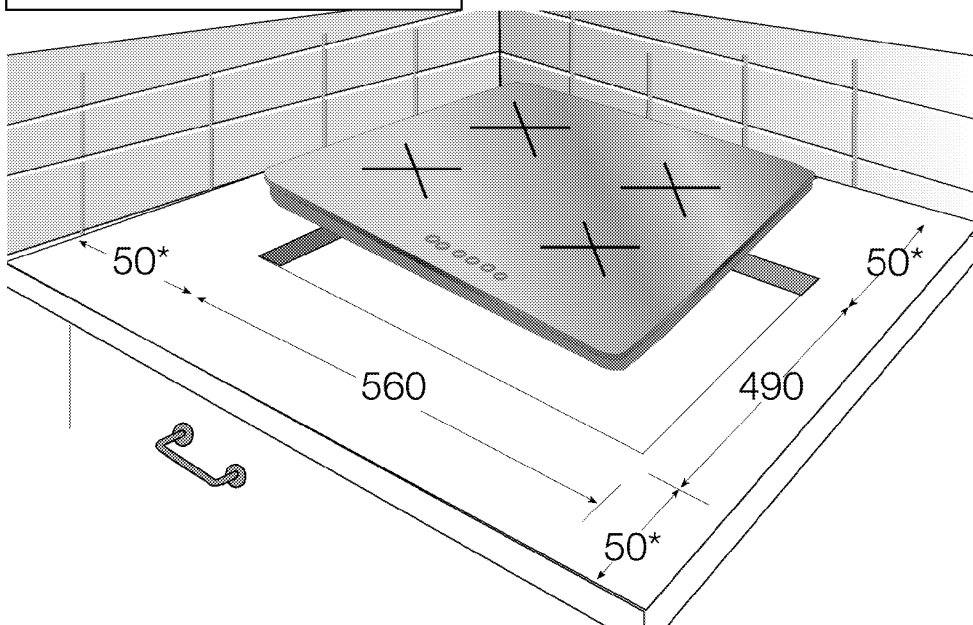
FARE

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

Komfyren er utformet til installasjon i en vanlig benk. En sikkerhetsavstand må overholdes mellom enheten og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Fjern pakningsmaterialene og transportlåsene.
- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Benken må være innrettet og festet horisontalt.
- Kutt åpningen for komfyren i arbeidsbenken etter installasjonsmålene.



* min.

Installasjon og tilkobling

- Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og elektrisitetsforskriftene.



Fare for knust glass!

Ikke still keramikkomfyren ned på et hjørne eller en kant.

Elektrisk tilkobling

Tilkoble produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.



FARE

Fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann ved uprofesjonell installasjon!

Apparatet kan tilkobles strømmettet kun av en autorisert kvalifisert person, og apparatet garanteres kun etter riktig installasjon.



FARE

Fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann ved skade på forsyningsledningen!

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.

En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

- Tilkoblingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet befinner seg på baksiden av produktet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.



FARE

Fare for elektrisk sjokk!

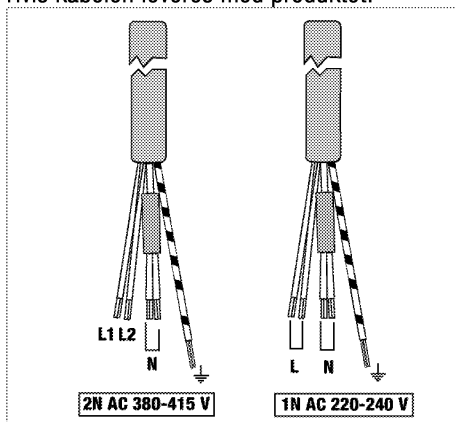
Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, vennligst frakoble produktet fra strømmettet.

Koble til strømledningen

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

Hvis kabelen leveres med produktet:



2. For enkeltfasetilkobling koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Brun/svart leder = L (fase)
- Blå/grå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) $\equiv$ (jord)

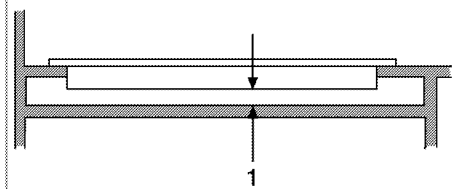
3. For dobbeltfasetilkobling koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Brun leder = L1 (fase 1)
- Svart kabel = L2 (fase 2)
- Blå/grå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) $\equiv$ (jord)

Installere produktet



Hvis det er mulig å berøre bunnen av produktet siden det er installert på en skuff, må denne delen dekkes til med en treplate.

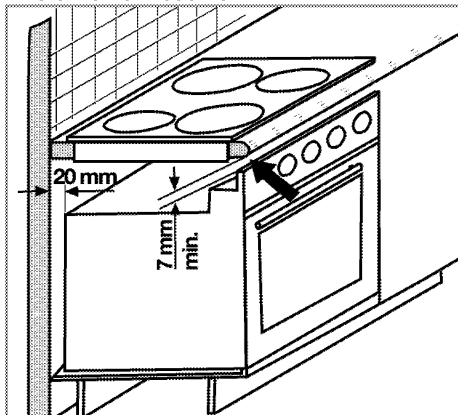


1 min. 55 mm



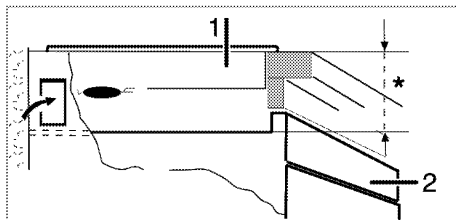
Ved installering av komfyren på et skap må en hylle installeres for å kunne separere skapet fra komfyren, slik som illustrert i figuren ovenfor. Dette er ikke nødvendig hvis du installerer på en innebygd ovn.

Hvis ovnen er nedenfor:



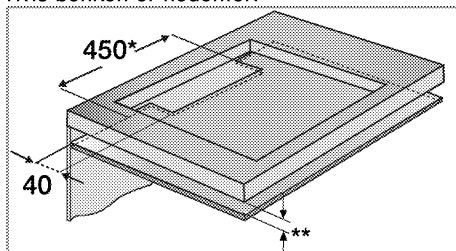
* min.

Det er nødvendig å etterlate en ventileringsåpning på minst 180 cm² på baksiden av møblene slik som illustrert i følgende figur.



* min. 55 mm

Hvis benken er nedenfor:



* min.

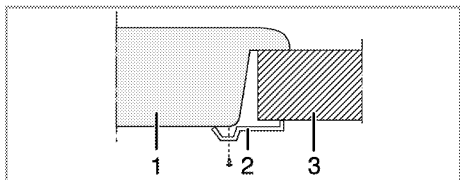
** min. 55 mm

I løpet av installasjonen av induksjonskomfyren plasser produktet parallelt med installasjonsoverflaten. Påfør også tetningspakningen på de delene av komfyren som berører benken slik som beskrevet nedenfor for å forhindre at væske kommer inn mellom produktet og benken.

1. Klargjør overflaten på benken slik som vist på figuren.
2. Påfør tetningspakningen som leveres med produktet på kantene av komfyrens nedre hus, som er i kontakt med benken slik som illustrert på figuren.

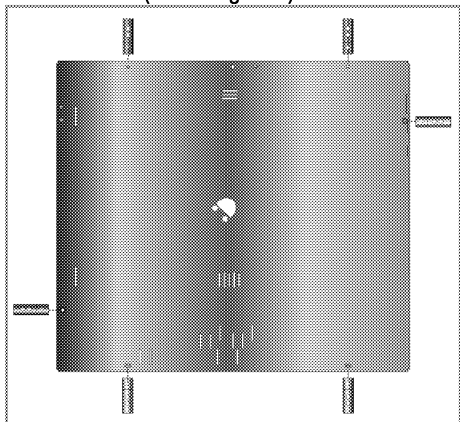


3. Sentrer produktet på benken.
4. Bruk av installasjonsklemmene sikrer komfyren ved å montere gjennom hullene på det nedre huset.



- 1 Komfyr
- 2 Installasjonsklemme
- 3 Benk

» Sett bakfra (tilkoblingshull)



i Det er ikke noen god praksis når det gjelder sikkerheten å foreta tilkoblinger til andre hull, da det kan skade gass- og strømsystemet.

Siste kontroll

1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. Kontroller funksjonene.

Avhending

Bortskaffing av emballasjen

Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn.

Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og ta-
pe godt.



Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

Bortskaffing av det gamle produktet



Kast det gamle produktet på en miljøvennlig måte.

Dette produktet har utvalgt sorteringssymbol for avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Dette betyr at dette produktet må håndteres etter EU-direktivet 2002/96/EC for å resirkuleres eller demonteres for å redusere virkningen på miljøet. For ytterligere informasjon, vennligst ta kontakt med lokale eller regionale myndigheter.

Du kan forhøre deg med den lokale agenten eller faste avfallssorteringssentre i nærheten for å få informasjon om riktig bortskaffing av produktet. Før bortskaffing av det gamle produktet skal strømstøpselet kuttes av og dørlåsen (hvis aktuelt) gjøres ubrukelig, for å unngå faresituasjoner for barn.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlagning. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper. Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
- Kar og gryter må være compatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.

- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.

Første gangs bruk

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/melk eller skarpe gjenstander.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming



Lukt og røyk kan oppstå ved første oppvarming. Sørg for god utluftning.

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



FARE

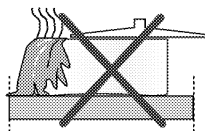
Fare for brann ved overopphetet olje! Når du varmer olje, ikke la den stå uten tilsyn.

Gjør aldri forsøk på å slukke brannen med vann! Når olje antennes, dekk straks til kokekaret eller pannen med et lokk. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

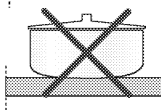
- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannerne og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumkar på det.
Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart.
Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over.
Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene.
Plasser pannerne på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

Kasserollevalg

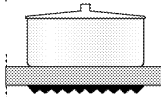
- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring.

For induksjonskomfyrer, bruk kun de karene som egner seg for induksjonskoking.

Kasserollestest

Bruk følgende metoder til å teste om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren eller ikke.

1. Kokekaret er kompatibelt hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokekaret er kompatibelt hvis "L" ikke blinker når du plasserer kokekaret på kokesonen og starter komfyren.

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk, kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

Gjenkjenningsfokussystem for kokekar

I induksjonskoking er kun området som dekkes av karet på den relevante kokesonen

strømforsynt. Karets bunn registreres av systemet, og kun dette området varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen. Den valgte kokesonen og symbolet "L" blinker vekselvis.

Sikker bruk

Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebende (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje.
Ikke legg metallgjenstander, slik som gafler, kniver eller pannelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.

Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.

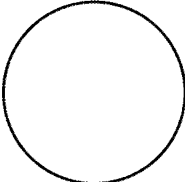
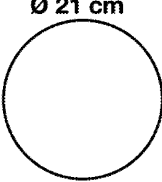
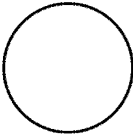
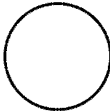


Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.



Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kredittkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

Velg kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone Ø 28 cm  Ø 21 cm 	Normal kokesone Ø 18 cm 	Liten kokesone Ø 14,5 cm 
Stor kokesone • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmefordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå.	Normal kokesone • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmefordeling. Brukes for alle typer tilberedning.	Liten kokesone • Brukes til sakte koking (sauser, kremer) • Brukes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

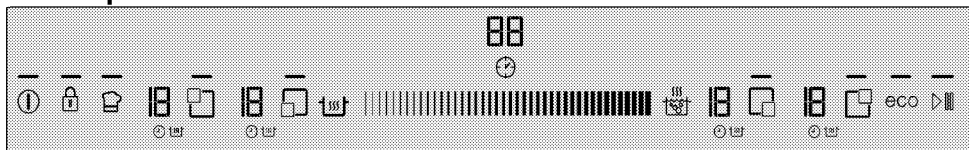
Bruk av komfyren



FARE

Knust glass!
Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.
Ikke bruk glasskeramiske komfyrer med sprekker. Vann kan komme inn i sprekken og forårsake kortslutning.
Hvis overflaten er skadet på noen måte (f.eks. synlige sprekker), slå av enheten umiddelbart for å redusere faren for elektrisk sjokk.

Kontrollpanel



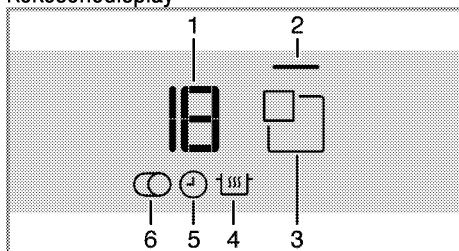
Spesifikasjoner

Justeringsområde (for temperaturnivå og tidsinnstilling)

- Lys som indikerer at den relevante tasten fungerer
-  På/av-knapp
-  Tastelås-tast
-  Timeraktiverings-/deaktiveringstast
-  Tast for hurtigoppvarming/Forsterker
-  Varmebevaringstast
-  Stopptast
-  Minnetast
-  Økonomimodustast
-  Valgtast til kokesone med bred overflate
-  Velgertast for fremre venstre kokesone
-  Velgertast for bakre venstre kokesone
-  Velgertast for bakre høyre kokesone
-  Velgertast for fremre høyre kokesone

i Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktiske visninger og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmodellen.

Kokesonedisplay



- 1 Temperaturindikator (temperaturinnstilling 0 ... 19)
- 2 Kokesonelys
- 3 Valgtast til kokesone

- 4 Symbol for varmebevaringsfunksjon (*)
- 5 Timer-symbol
- 6 Symbol for flersegmentert kokesone (*)
- * Varierer etter modellen.

i Denne enheten kontrolleres over et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet, vil bekreftes av et hørbart signal.

i Hold alltid betjeningspanelet rent og tørt. Fuktig og tilsusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slå på komfyren

1. Berør "1"-tasten på kontrollpanelet.

Lyset til "1"-tasten slås på. Platen er klar for bruk.

i Hvis det ikke utføres noen drift innen 10 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

i Når en tast ("1"-tast) trykkes lenge, slås produktet automatisk av av sikkerhetsmessige grunner.

Slå av komfyren

1. Berør "1"-tasten på kontrollpanelet. Komfyren vil slås av og gå til standbymodus.

i "H" eller "h" på kokesonedisplayet etter at komfyren er slått av, indikerer at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

Indikator for restvarme

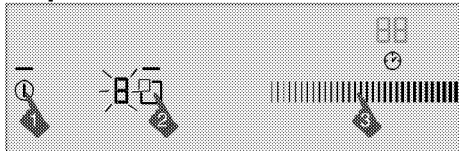
"H"-symbolet som vises på kokesonedisplayet, indikerer at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm.

Dette symbolet vil snart bli til **"h"**, som betyr mindre varm.



Når strømmen frakobles, vil ikke restvarmeindikatoren tennes og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.

Slå på kokesonene



1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.
2. Berør velgerknappen for den kokesonen du vil varme opp.

"0" vises på kokesonedisplayet og lyset på den relevante kokesonen tennes.



Hvis det ikke utføres noen drift innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

Stille temperaturnivået

Ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området, justeres temperaturnivået mellom **"0"** og **"19"**.

Slå av kokesonene:

En kokesone kan slås av på 3 ulike måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0"**
Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturnivået til **"0"**.
2. **Ved å slå av gjennom timeralternativet for ønskede kokesone**
Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. **"00"** eller **"00"** vil vises på alle displayer. -symbolet på komfyrdisplayet vil forsvinne.
Når tiden er over, vil en hørbar alarm lyde. Berør en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.
3. **Ved å berøre det relevante kokesonesymbolet i 3 sekunder.**
Berør symbolet til kokesonen du ønsker å slå av i omtrent 3 sekunder.

Høy effekt (forsterker)-funksjon

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Men denne funksjonen

anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

Velge forsterkeren direkte:

1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.
 2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
 3. Berør -tasten.
- Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når forsterkertiden avsluttes, slås kokesonen av.

Velg forsterker når kokesonen er aktiv:

1. Berør  etter at kokesonen har vært i drift i minst 20 sekunder ved et bestemt nivå.



Kokesonen skal fullføre driften i minst 20 sekunder på valgt nivå.

2. Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når boosterperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Slå av forsterkerfunksjonen tidligere:

Berør  for å slå av forsterkeren når du ønsker det.

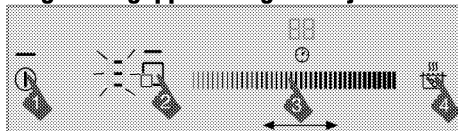
Hurtigoppvarming

Hurtigoppvarming er en funksjon som forenkler matlagingen. Den kan brukes til hurtig oppvarming en kort stund. Alle kokesoner er utstyrt med hurtigoppvarmingsfunksjonen. Denne funksjonen kan brukes ved å stille inn temperaturnivået på forhånd.



Hurtigoppvarmingsfunksjonen kan stilles innen 20 sekunder etter at kokesonen er slått på og temperaturnivået er stilt inn.

Velge hurtigoppvarmingsfunksjonen:



1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.

2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør "🔒"-tasten.
Kokesonen du har valgt vil være i bruk ved høy effekt i en viss tidsperiode (se i påfølgende tabell) 3 lys og den innstilte temperaturverdien vil vises på kokesonedisplayet respektivt.
5. Når hurtigoppvarmingsperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Tabell: Hurtigoppvarmingsens driftstid

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - sekunder
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen:

Berør "🔒" for å slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen når som helst hvis det er ønskelig.

Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle tastene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren

kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk.

Aktivering av rengjøringslås



1. Når komfyren er i på-modus, trykk og hold tasten "🔒" inntil en **enkel signallyd** høres. Rengjøringslåslyset vil tennes, og klokkedisplayet til komfyren vil begynne å telle ned fra 20. Ingen av tastene på kontrollpanelet vil fungere i løpet av denne perioden, unntatt "⌚"-tasten.

Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen tast for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren vil avgi et lydsignal etter 20 sekunder, tastelåslyset vil slå av, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.

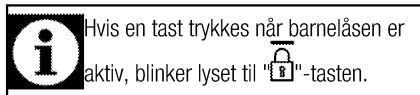
Barnelås

Når komfyren er i standbymodus, kan du beskytte komfyren med barnelåsen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Barnelås kan kun aktiveres og deaktiveres i standbymodus.

Aktivere barnelåsen

1. Når komfyren er i standbymodus, trykk og hold tasten "🔒" inntil **to signallyder** høres.

Barnelåsen vil aktiveres, og lyset til "🔒"-tasten vil slå av.



Deaktivere barnelåsen

1. Når barnelåsen er aktivert, trykk og hold tasten "🔒" inntil en **enkel signallyd** høres.
» Barnelåsen vil deaktiveres, og lyset til "🔒"-tasten vil slå av.

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå at funksjonene endres ved et uhell **når komfyren er i drift**.

Aktivere tastelåsen

1. Berør og hold tasten "🔒" i lang tid for å låse kontrollpanelet.

Kun én signallyd vil høres først. I dette tilfellet går komfyren til **rengjøringslås**. Fortsett deretter berøringen uten å løfte fingeren, inntil du hører to etterfølgende signallyder.

Lyset til "🔒"-tasten vil blinke, og alle kokesonene vil låses.



Du kan aktivere tastelåsen kun i **bruksmodus**. Når tastelåsen er aktivert, vil kun "🕒"-tasten fungere. Når du berører en annen tast, vil lyset til "🔒"-tasten blinke for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, må tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyren igjen.

Deaktivere tastelåsen

1. Hold "🔒"-tasten trykket i 2 sekunder. En operasjon bekreftes med et hørbart signal.

Lyset til "🔒"-tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør matlagingen enklere for deg. Det er ikke nødvendig å ha tilsyn med ovnen i løpet av hele koketiden. Kokesonen vil slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

Aktivere timeren

1. Berør tasten "🕒" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør "⌚"-tasten for å aktivere timeren. "00" vises på timerdisplayet og "⌚"-symbolet starter å blinke på kokesonedisplayet.
5. Juster ønsket tidsperiode ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.

Etter å ha blinket i en viss tidsperiode, lyser "⌚"-symbolet permanent. Hvis "⌚"-symbolet lyser kontinuerlig, indikerer dette at funksjonen er aktivert.

	Timeren kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.
	Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn timeren for.
	Timeren kan ikke justeres med mindre kokesonen og temperaturverdien for kokesonen velges.
	Når timeren er aktivert, vil kun den innstilte tiden for den valgte kokesonen vises på timerdisplayet.

Deaktivere timeren

Når den innstilte tiden er over, vil komfyren automatisk slås av og gi en hørbar advarsel. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydvarslingen.

Slå av timerne tidligere

Hvis du slår av timeren tidligere, vil komfyren fortsette driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

Du kan slå av timeren på to ulike måter:

1-Slå av timeren ved å redusere verdien til "00" :

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør "⌚"-tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
3. Reduser verdien inntil "00" vises på timerdisplayet ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.

"⌚"-symbolet blinker på kokesonedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av **permanent**, og timeren avbrytes.

2-Slå av timeren ved å trykke på timertasten i 3 sekunder:

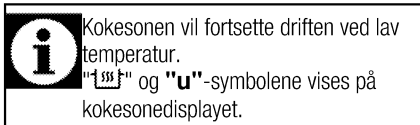
1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør "⌚"-tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
3. Hold "⌚"-tasten trykket i 3 sekunder. "⌚"-symbolet blinker på kokesonedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av **permanent**, og timeren avbrytes.

Varmebevaringsfunksjon (hvis noen)

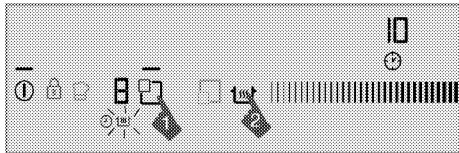
Du kan bruke denne funksjonen til å holde måltidet varmt etter at kokeprosessen er fullført. Varmerbevaringsfunksjonen kan brukes på to ulike måter: med og uten innstilling av timeren.

Aktivere varmebevaringsfunksjonen uten å stille inn timeren

1. Velg den kokesonen som har blitt stilt til en spesiell temperatur og du ønsker å bruke til å bevare varmen.
2. Berør "⌂"-tasten for å aktivere varmebevaringsfunksjonen for den relevante kokesonen.



Aktivere varmebevaringsfunksjonen ved å stille inn timeren



1. Velg den ønskede kokesonen som temperatur og timer er stilt inn for, og som du planlegger å bruke til varmebevaringsfunksjonen.
2. Berør "⌂"-tasten for å aktivere varmebevaringsfunksjonen for den relevante kokesonen.

"⌂"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

Kokesonen vil fortsette driften ved innstilt temperatur i løpet av den innstilte perioden. Når tiden er over, går den over til varmebevaringsfunksjonen og begynner driften ved lav temperatur. "u"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

Slå av varmebevaringsfunksjonen

1. Hvis timeren er aktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert for. Berør "⌂"-tasten for å slå av varmebevaringsfunksjonen. Kokesonen vil fortsette driften med tidligere tid og temperaturinnstilling.
2. Hvis timeren er deaktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert

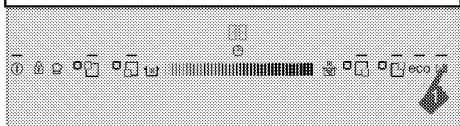
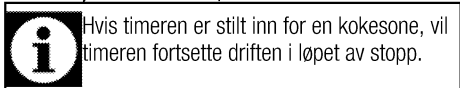
for. Still inn ønsket temperatur ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området for å deaktivere varmebevaringsfunksjonen.

Kokesonen vil fortsette driften ved den nye temperaturen du har stilt inn.



Stopp funksjon

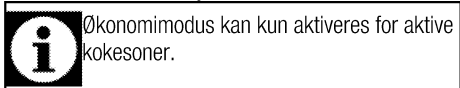
Ved bruk av denne funksjonen kan du stoppe alle funksjoner som brukes på komfyren (**unntatt timeren**) i en viss tidsperiode.



1. Berør ">|||-"-tasten når komfyren er i drift. Alle aktive kokesoner vil stoppe.
2. Berør ">|||-"-tasten på nytt for å starte alle stoppede kokesoner igjen med de tidligere innstillingene.

Øko-modus

Du kan stille alle kokesoner til lavere nivå ved bruk av denne funksjonen.



1. Berør "eco"-tasten når kokesonen er i drift. » Aktive kokesoner bytter til økonomodus og nivået senkes til halvparten.

Minnefunksjon

Komfyren kan lagre en bestemt koketemperatur og tid i minnet. Takket være denne funksjonen kan du lagre koketemperaturen og tiden for en rett du liker.



1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.

2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperatur ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Juster ønsket tid, også.
5. Etter å ha justert temperaturen og tiden, berør "☺"-symbolet inntil du hører to varslingslyder.

"☺"-symbolet vil tennes, og den innstilte temperaturen og tiden lagres i minnet.

Bruke innstillingene i minnet

1. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
2. Når temperaturverdien er "0", berør "☺"-tasten inntil du hører en enkelt varslingslyd.

Den valgte kokesonen vil stilles til temperaturen og tiden i minnet og begynne driften med disse innstillingene.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret direkte som en funksjon av driftsprinsippene. Derfor har den ulike fordeler i sammenligning med andre komfyrtyper. Den drives mer effektivt, og komfyrens overflate varmes ikke opp.

Induksjonsovn er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



Komfyren kan utstyres med induksjonskokesoner med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone diameteren på hvert kokekar som plasseres oppå dem. Energi bygger seg kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Hvis én eller flere kokesoner ikke slås av, vil kokesonene deaktiveres automatisk etter en bestemt tid (se tabell 1). Hvis det er tilordnet timer for kokesonen, vil timerdisplayet også slås av senere.

Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivå.

Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Driftstidsbegrensninger

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - sekunder
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Høy effekt (forsterker)-funksjon	10 minutter

Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med noen sensorer som beskytter mot overoppheting. Følgende kan ses ved overoppheting:

- Aktiv kokesone kan slås av.
- Valgt nivå kan reduseres. Men dette forholdet kan ikke ses på indikatoren.

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis det er noen overkoking med søk på kontrollpanelet, vil systemet kutt ut strømforsyningen umiddelbart og slå av komfyren. "E"-varslingen vises på displayet i løpet av denne perioden.

Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed kan du forhindre at et måltid (vann, melk) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

Driftsstøy

Det kan oppstå noe støy fra induksjonskomfyren. Disse lydene er normale og en del av induksjonskokingen.

- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.
- Ved lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.
- Støy kan høres hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du tilsetter vann eller et måltid, vil denne lyden forsvinne.
- Støyen fra viften som kjøler ned det elektriske systemet kan høres.

Feilkoder / feilmeldinger og feilkilder

Tabell 2:

Årsak til feilen	Indikator	Display
To eller flere taster trykkes samtidig eller tastene er oversølt.	"E"-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Komfyren overopphetet	"H"-symbolet blinker	Kokesonedisplay

Årsak til feilen	Indikator	Display
Ingen egnet beholder på sonen.	"  "-symbolet tennes	Kokesonedisplay
Feil med maskinvarens berøringskontroll	"F ^{***} "-symbolet tennes	Timerdisplay
Feil med induksjonsmaskinvaren.	"E ^{***} "-symbolet tennes	Kokesonedisplay
Berøringstastsensitivitetsfeil	"F2"-symbolet tennes	Timerdisplay
Kommunikasjonsfeil i berøringskontrollen.	"F3"-symbolet tennes	Timerdisplay
Feil med induksjonsmaskinvaren.	"E ^{***} "-symbolet blinker	Kokesonedisplay
x ^{**} : "1,2,...,9"		

	For mer informasjon om feilmeldinger som vises på berøringskontrollpanelet, se i tabell 2. Ring et autorisert serviceverksted hvis "Fx" og "Ex" meldinger vises vedvarende.
	Hvis overflaten til berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og vise feilkoden "E" (error). Signallyd høres.
	Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.



FARE

Fare for elektrisk sjokk!

Koble fra strømmen før rengjøring av apparatet for å unngå elektrisk sjokk.



FARE

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

La enheten kjøles ned før rengjøring.

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/melk eller skarpe gjenstander.



Ikke bruk damprengjørere til rengjøringen.

Rengjøre komfyren

Glasskeramiske overflater

Tørk av glasskeramikkoverflaten ved bruk av et klut fuktet i kaldt vann, slik at det ikke etterlates noe rengjøringsmiddel på den. Tørk av med en myk og tørr klut. Rester kan forårsake skade på glasskeramikkoverflaten når du bruker komfyren neste gang.

Tørkede rester på glasskeramikkoverflaten skal under ingen omstendigheter skrapes av med krokblader, stålluil eller lignende redskaper. Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en liten mengde kalkfjerner, slik som eddik eller sitronjuice. Du kan også bruke passende kommersielt tilgjengelige produkter. Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent inntil det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten nedkjøles. Ellers kan glasskeramikkoverflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater med tiden. Dette vil ikke påvirke driften til produktet.

Fargeblekning og flekker på glasskeramikkoverflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

7 Feilsøking

Vanndråper oppstår ved steking.



Dampen som oppstår i løpet av steking kan kondensere og danne vanndråper når den treffer kalde overflater på produktet. Dette er ingen feil.

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.



Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. Dette er ingen feil.

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplek (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> *Koble apparatet fra ved kretsbyteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.*
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> *La komfyren kjøles ned.*
- Kokekaret egner seg ikke. >>> *Kontroller kokekaret.*

-symbolet vises på kokesonedisplayet.

- Du har ikke plassert porten på den aktive kokesonen. >>> *Kontroller om det finnes et kokekar på stekesonen.*
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> *Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.*
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> *Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.*
- Kokekaret eller stekesonen er overoppvarmet. >>> *La dem kjøles ned.*

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

- Steketid for den valgte stekesonen kan være over. >>> *Du kan stille inn en ny steketid eller fullføre steking.*
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> *La komfyren kjøles ned.*
- En gjenstand kan dekke berøringspanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> *Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.*
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> *Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.*

Kjøleviften fortsetter driften selv om komfyren slås av.

- Dette er ingen feil. Kjøleviften vil fortsette å gå inntil elektronikken i komfyren kjøles ned til en egnet temperatur.



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

Garanti

Det ytes 2 års garanti på fabrikasjons- og materialfeil på apparatet fra dokumentert kjøpe-dato. Garantien omfatter materialer, arbeidslønn og kjørsel. Ved henvendelser og service ber vi deg opplyse produktets navn og serienummer. Disse opplysninger kan du finne på produktets typeskilt. Skriv dem eventuelt ned i denne bruksanvisningen slik at du har dem for hånden. Det gjør det lettere for serviceteknikeren å finne de riktige reservedelene.

Garantien dekker ikke

Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil

Hvis det har blitt brukt uoriginale reservedeler

Hvis ufaglærte har installert eller reparert apparatet

Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke har blitt fulgt

Hvis installasjonen ikke er utført som anvist.

Transportskader

Eventuelle transportskader SKAL anmeldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert.

Hvis ikke kundens krav kunne avvises.

En transportskade som konstateres ved levering fra forhandleren til kunden, er primært en sak mellom kunden og forhandleren. Dersom kunden har stått for transporten av produktet selv, påtar leverandøren seg ikke noen forpliktelse i forbindelse med en eventuell transportskade

Ubegrunnet servicebesøk

Dersom du tilkaller en servicemontør og det viser seg at du kunne ha rettet feilen selv ved å følge anvisningene i denne bruksanvisningen eller skifte en sikring i sikringsskapet, må du selv betale for besøket, da garantien BARE dekker fabrikasjonsfeil.

Næringskjøp

Næringskjøp er ethvert kjøp av produkter som ikke brukes i en privat husholdning, men brukes til næringsvirksomhet eller næringslignende formål (restaurant, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere. I forbindelse med næringskjøp ytes det INGEN garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet for bruk i en vanlig husholdning.

Service

ServiceChefen AS, Midttunlien 13, 5224 Nesttun.

6 582 77 Linköping

Har du behov for service, trenger du bruksanvisning eller annen teknisk informasjon om produkter, kontakt oss direkte.

Telefon: 48 02 48 40

Fax: 55 91 63 06

E-post: service@servicechefen.no

www.servicechefen.no

