

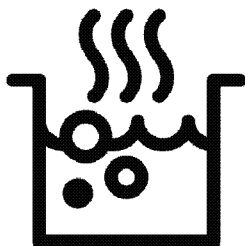


Piano cottura incassato

Manuale utente

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



HII 64720 UF2T

IT / SL

185.9288.89/R.AD/25.07.2022/3-3

7757188686

Gentile Cliente,

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

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

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

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



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



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



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

1 Istruzioni relative alla sicurezza 4

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

2 Istruzioni relative all'ambiente 11

Regolamentazione sui rifiuti	11
Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti	11
Smaltimento del materiale di imballaggio ..	11
Consigli per risparmiare energia	11

3 Il prodotto 12

Introduzione del prodotto	12
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	13

Controllo del piano cottura	13
Informazioni generali sul piano cottura	14
Specifiche tecniche	15

4 Primo utilizzo 16

Prima pulizia	16
---------------------	----

5 Come utilizzare il piano cottura 17

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	17
Pannello di controllo	21

6 Informazioni generali sulla cottura 30

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	30
--	----

7 Manutenzione e cura 31

Informazioni generiche per la pulizia	31
Pulizia del piano cottura	32
Pulizia del pannello di controllo	32

8 Risoluzione dei problemi 33

1 Istruzioni relative alla sicurezza

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

non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.

- **⚠** Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

⚠ Scopo di utilizzo

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

⚠ Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

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

fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.

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

modo che i bambini non possano afferrarle e quindi scottarsi.

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



Sicurezza elettrica

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

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

Sicurezza nel trasporto

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

Installazione in sicurezza

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

Utilizzo in sicurezza

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.

- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano sempre asciutti.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

Uso degli accessori

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

Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere rispettato. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non

- cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.



Induzione

- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Selezione della pentola".
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.

- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Gli oggetti metallici quali ad esempio coltelli, forchette, cucchiari e pentole non dovrebbero essere collocati sulla piastra di cottura dato che potrebbero surriscaldarsi.
- Gli oggetti metallici riposti nei cassetti sotto il piano cottura possono diventare molto caldi durante un uso prolungato e intenso. Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura.
- Non mettere prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo prodotto potrebbe essere danneggiato.



Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!

- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del

vetro possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.

2 Istruzioni relative all'ambiente

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



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

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

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

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

Smaltimento del materiale di imballaggio

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

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

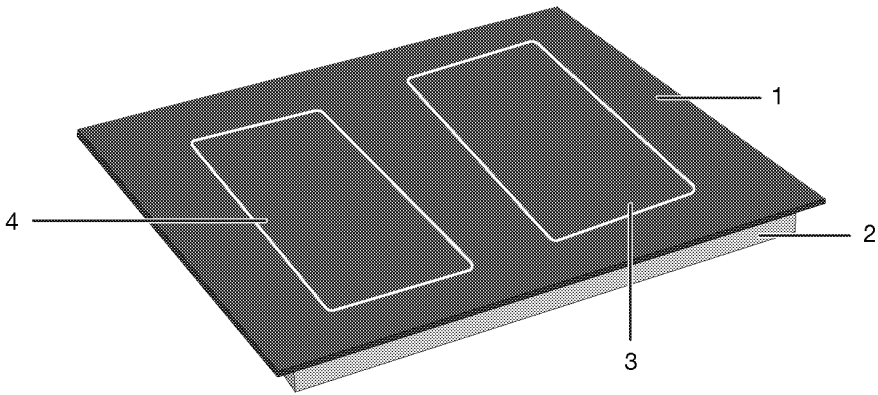
Consigli per risparmiare energia

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

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

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



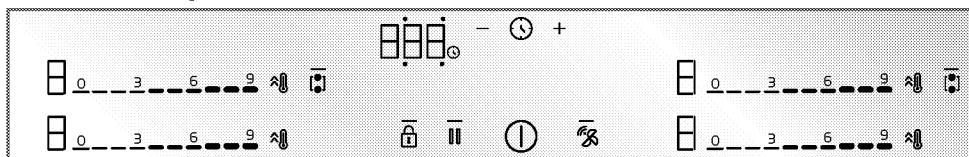
1 Superficie di cottura in vetro
2 Alloggiamento inferiore

3 Zone di cottura a induzione
4 Zone di cottura a induzione

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

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

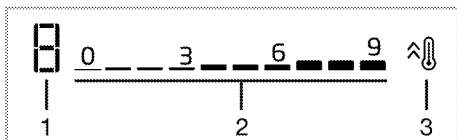
Controllo del piano cottura



Tasti e simboli

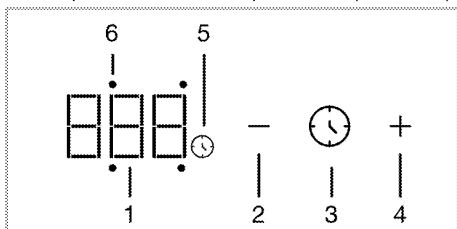
- : La luce indica che il relativo
tasto è azionato
- ⓘ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- 🔥 : Tasto combinazione zone di
cottura ad ampia superficie
- 🔥 : Tasto riscaldamento
- ⚡ : Tasto riscaldamento
rapido/Tasto impostazione
alta potenza (booster)
- 🔒 : Tasto blocco per pulizia
- ⓘ : Tasto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

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



Display piano cottura

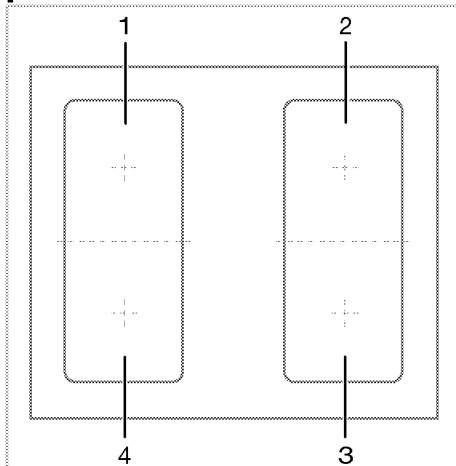
- 1 Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata
- 2 Area di impostazione del livello di temperatura
- 3 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)



Timer

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

Informazioni generali sul piano cottura



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

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

Specifiche tecniche




Specifiche generiche

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

Brucciatori

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

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

-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
-  I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

4 Primo utilizzo

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

Prima pulizia

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

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

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

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

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

pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.

- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

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

Vantaggi della cottura a induzione

- I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.
- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
 - La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo

si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.

- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

Per un funzionamento sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.
- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi

e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

Pentole e padelle

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

Pentole e padelle adatte:

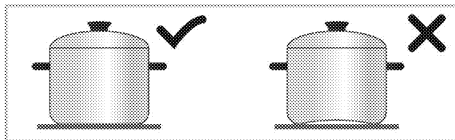
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

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

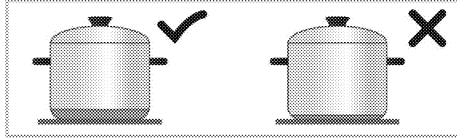
Raccomandazioni:

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

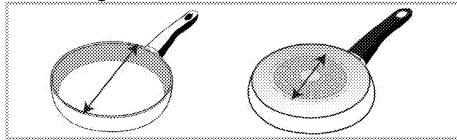


- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente

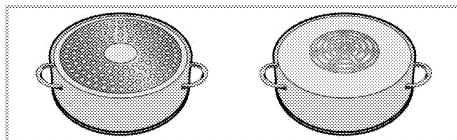
e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



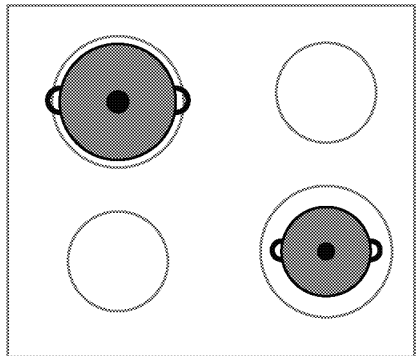
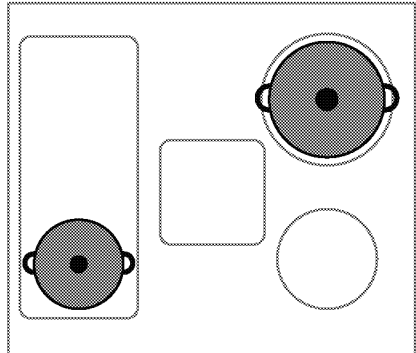
- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate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



- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



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



Testare pentole e padelle

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

- È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
- È compatibile se "□" e "□" o "□" non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

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

Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole.

Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

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

Rilevamento automatico delle pentole/padelle

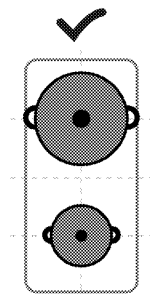
Quando si collocano sul piano cottura pentole e padelle compatibili con l'induzione, il piano cottura rileverà automaticamente su quale punto del piano cottura sono posizionate le pentole e fornirà indicazioni sul pannello di controllo.

Zona di cottura con ampia superficie (flex)

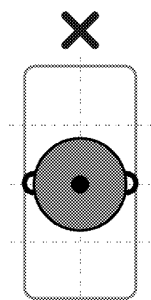
Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle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

Come due zone di cottura indipendenti

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

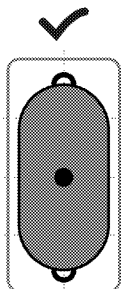


Come due zone di cottura indipendenti



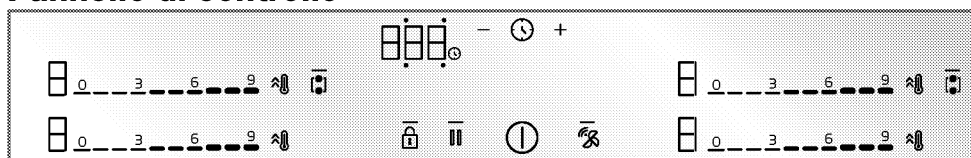
Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.

Come zona di cottura singola



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

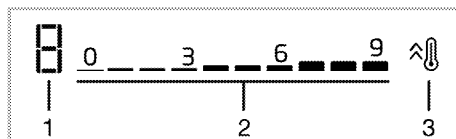
Pannello di controllo



Tasti e simboli

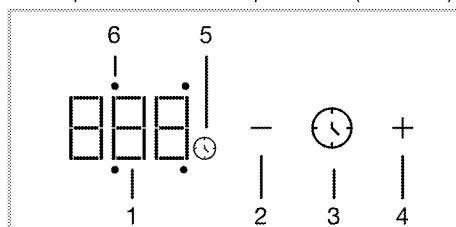
- : La luce indica che il relativo tasto è azionato
- Ⓛ : Tasto On/Off
- 🔒 : Tasto blocco tastiera
- 🔦 : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- 🔥 : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- ||| : Tasto blocco per pulizia
- 🕒 : Tasto timer
- +
- : Tasto per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

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



Display piano cottura

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



Timer

- 1 Indicatore del timer
- 2 Tasto per diminuire il timer
- 3 Tasto timer


- 4 Tasto per incrementare il timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer della zona di cottura pertinente


Avvertenze generali per il pannello di controllo

i La presente apparecchiatura è controllata da un pannello di controllo a sfioramento. Ogni operazione eseguita nel pannello di controllo touch viene confermata dall'emissione di un segnale acustico.


i Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.

i Il piano di cottura torna automaticamente alla modalità stand-by se non viene eseguita nessuna operazione entro un periodo di 20 secondi.

i La presente apparecchiatura visualizzerà "FF" allarme per motivi di sicurezza se un qualsiasi tasto (tasto ) viene toccato per un lungo periodo di tempo.


i La luce  sui tasti attivati o selezionati si illumina.

Accensione del piano di cottura

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il piano di cottura è pronto all'uso.

Spegnere il piano di cottura

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

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

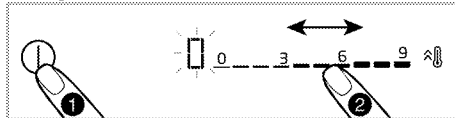
Indicatore del calore restante

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

Simbolo	Descrizione
H	Alta temperatura
h	Bassa temperatura

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

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



1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto .

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

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

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

Spegnere i fornelli:

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

1. Impostando la temperatura su "0"

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

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

Al termine del tempo, il timer spegne il piano di cottura a esso collegato. Tutti i display indicano "0" o "00". Il simbolo ⌚ sul display del piano di cottura scompare.

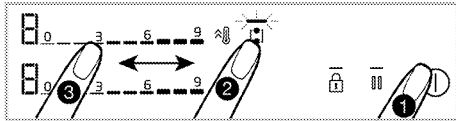
L'impostazione del timer per la zona del piano di cottura è descritta nei capitoli qui di seguito.

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

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto ①.

2. Toccare il tasto ②.

» Il display della zona sinistra del piano di cottura visualizza 0 e la luce — del tasto ② sarà illuminata.



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

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

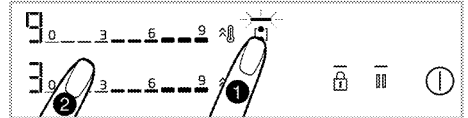
» Il piano di cottura inizia a funzionare. Se viene selezionato un altro piano di

cottura o se si lasciano 10 passare secondi senza che venga eseguita nessuna operazione, la luce — del tasto ② si spegne.

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

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

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



1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, toccare il tasto ②.


» Su entrambi i display delle zone di cottura, verrà visualizzata la zona di cottura con il grado più basso e si accenderà la luce — del tasto ②.

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



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


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

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

Impostazione alta potenza (BOOSTER)

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


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

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


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

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

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

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

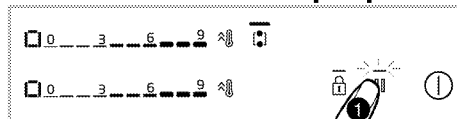
Spegnere l'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:



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

Blocco per pulizia

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



Attivazione del blocco per pulizia



1. Toccare e tenere premuto il tasto  quando il piano di cottura è acceso.
 - »  la luce si accenderà. Il simbolo "□" sarà visualizzato sui display delle zone di cottura. Durante questo periodo non si

può azionare nessun altro tasto oltre a quello ①.


Disattivazione del blocco per pulizia



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



Blocco tasti

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

Attivazione del blocco tasti


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



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

i Solo il tasto ① funziona quando il blocco tasti è attivo. Quando viene toccato altro tasto, la luce  del tasto  lampeggia a indicare che il blocco dei tasti è attivo.

Se il piano di cottura viene spento mentre le chiavi sono bloccate, il blocco delle chiavi deve essere disattivato per riaccendere il piano di cottura.

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare e tenere premuto il tasto  fino a che non si sente un segnale.











L'operazione deve essere confermata mediante un segnale acustico. La luce  della chiave  si spegne e il blocco della chiave viene disattivato.

Funzione timer

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

Attivazione del timer



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

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

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

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

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

Spegnere i timer

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




Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'avviso acustico.


Spegnere prematuramente i timer

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

Spegnimento riducendo

l'impostazione del timer al livello "00":


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


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

Funzione stop

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


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

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

- Tutti i piani di cottura in funzione continuano a funzionare al 1° livello.
2. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutte le zone di cottura ferme con le loro impostazioni precedenti.

Impostazioni

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



: Impostazione della gestione dell'energia


: Tempo del segnale acustico di fine cottura

: Impostazione del collegamento del piano di cottura-cappa

1- Impostazione della gestione dell'energia ()

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

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

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

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

4. Confermare l'impostazione del livello selezionato toccando il tasto .

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

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

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

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

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

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

1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto $\text{\textcircled{1}}$, e spegnerlo toccando nuovamente il tasto $\text{\textcircled{1}}$.
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti $\text{\textcircled{0}}/\text{\textcircled{1}}/\text{\textcircled{2}}/\text{\textcircled{3}}$.
» L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sul display del timer.
3. Per l'impostazione del segnale acustico di cottura, toccare una volta il tasto $\text{\textcircled{1}}$.

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

4. Toccando l'area di impostazione della zona di impostazione posteriore sinistra del piano di cottura o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il tempo del segnale (cfr. Tabella - Tempo del segnale acustico di fine cottura) tra "0" e "3".

5. Toccando il tasto $\text{\textcircled{1}}$, confermare l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura.

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

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


Tabella - Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura


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

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

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


1. Accendere il piano di cottura toccando il tasto $\text{\textcircled{1}}$, e spegnerlo toccando nuovamente il tasto $\text{\textcircled{1}}$.
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti $\text{\textcircled{0}}/\text{\textcircled{1}}/\text{\textcircled{2}}/\text{\textcircled{3}}$.
» L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sul display del timer.

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

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

4. Toccando l'area di impostazione del piano di cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di funzionamento

della cappa (vedi Tabella - Livello di funzionamento della cappa) tra "0" e "7".

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




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

Tabella - Livello di funzionamento della cappa

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

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

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


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

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

Principio di funzionamento: Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola di cottura grazie al suo principio di funzionamento. Quindi, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piano di cottura. Funziona in modo più

efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il piano di cottura a induzione è dotato di un sistema di sicurezza superiore che garantisce un funzionamento all'insegna della sicurezza.

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

Spegnimento automatico del sistema

Il controllo del piano di cottura ha un sistema di spegnimento automatico. Qualora una o più zone di cottura vengano lasciate accese, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo un po' di tempo (cfr. Tabella-1). Nel caso di un timer assegnato alla zona del piano di cottura, anche il display del timer si spegne.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Per questo livello di temperatura viene applicato il periodo massimo di funzionamento. La zona cottura può essere azionata nuovamente dall'utente dopo che è stata spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella-1: Periodi di spegnimento automatico

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

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni

modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

Protezione dal surriscaldamento

Il piano di cottura è dotato di alcuni sensori che garantiscono la protezione da surriscaldamento. In caso di surriscaldamento si può osservare quanto segue:

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

Sistema di protezione dal troppo pieno

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

Impostazione precisa della potenza

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

6 Informazioni generali sulla cottura

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

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

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

7 Manutenzione e cura

Informazioni generiche per la pulizia

⚠ Avvertenze generali

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

Per il piano cottura:

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

Superfici in acciaio inox e inox

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

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.

- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

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

Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

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

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

Pulizia del pannello di controllo

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

8 Risoluzione dei problemi

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

Il prodotto non funziona.

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

e o il simbolo compare sul display dell'area di cottura.

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

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

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

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

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

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

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

Rumore dal fornello durante la cottura

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

Possibili rumori e motivi

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

Codici / motivi di errore e possibili soluzioni

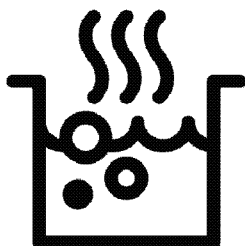
Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 - E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
	Uno qualsiasi dei tasti potrebbe essere stato toccato a lungo.	Quando il tocco prolungato su uno dei tasti è stato interrotto,
FF	una pentola potrebbe essere stata posizionata sopra l'unità di controllo.	Quando la pentola di cottura sopra l'unità di controllo viene sollevata,
	ci potrebbero essere dei residui di cibo/liquido sull'unità di controllo.	L'errore scomparirà quando i residui di cibo/liquido verranno puliti.



Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL

Spoštovani kupec,

Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.

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

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

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

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

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



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



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Varnostna navodila 4

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

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 10

Uredba glede odpadkov	10
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov ..	10
Odstranjevanje embalaže	10
Priporočila za varčevanje z energijo	10

3 Vaša naprava 11

Predstavitev izdelka	11
----------------------------	----

Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba	12
Upravljanje kuhalne plošče	12
Splošne informacije kuhalne plošče	12
Tehnični podatki	13

4 Pri prvi uporabi 14

Prvo čiščenje	14
---------------------	----

5 Uporaba plošče 15

Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče	15
Nadzorna plošča	18

6 Splošne informacije o peki 25

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči	25
---	----

7 Vzdrževanje in čiščenje 26

Splošne informacije o čiščenju	26
Čiščenje kuhalne plošče	27
Čiščenje upravljalne plošče	27

8 Odpravljanje težav 28

1 Varnostna navodila

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



Namen uporabe

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



Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

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

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

- (Če ima vaš izdelek vtič) Preden napravo zavržete, zaradi varnosti otrok odklopite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



Varnost pri uporabi elektrike

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

frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.

- (Če vaš izdelek nima napajalnega kabla) Uporabite priključni kabel, ki je določen v razdelku Tehnični podatki.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.

(Če ima vaš izdelek vtič)

- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlečete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.

- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.



Varnost pri transportu

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



Varnost pri namestitvi

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



Varnost pri uporabi

- Po vsaki uporabi izključite napravo.

- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvalcite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Naprave ne uporabljajte v primerih neprisebnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Litoželezna, aluminijasta posoda ali posoda s poškodovanim ali grobim dnom lahko opraska stekleno površino. Ko jemljete posodo s kuhalne plošče, jo dvignite in je ne vlecite po površini.
- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato

se prepričajte, da sta površina kuhalne plošče in dno loncev vedno suha.

- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanjsega časovnega stikala.



Opozorila glede

temperature

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



Uporaba dodatkov

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

neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.

Indukcija

- Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Za podrobne informacije glejte razdelek Izbira posode.

- Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.
- Po uporabi izključite kahalno mesto na upravljalni plošči in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne polagajte na kahalno površino, saj lahko postanejo vroči.
- Kovinski predmeti, shranjeni v predalih pod kahalno ploščo, se lahko med dolgotrajno in intenzivno uporabo zelo segrejejo. Ne shranjujte kovinskih predmetov v predalih pod kahalno ploščo.
- Na indukcijsko kahalno ploščo ne postavljajte elektronskih izdelkov, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki, računalniki. Vaš izdelek se lahko poškoduje.

Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroč površine lahko povzročijo opekline!

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

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

Uredba glede odpadkov

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



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

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

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

Odstranjevanje embalaže

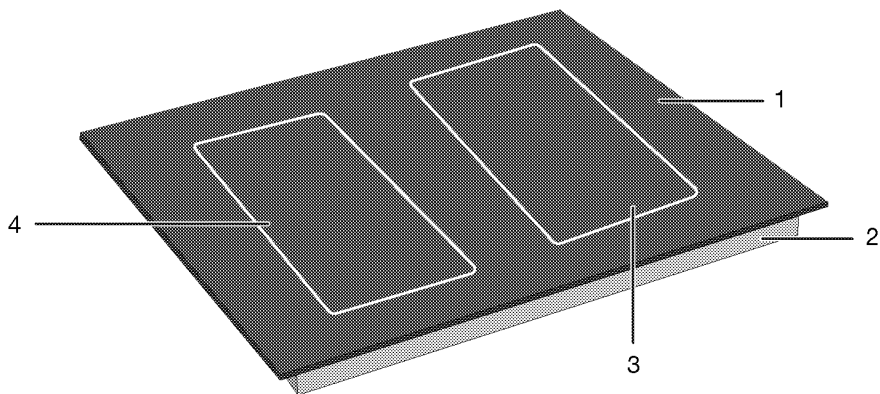
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

Priporočila za varčevanje z energijo

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

3 Vaša naprava

Predstavitev izdelka

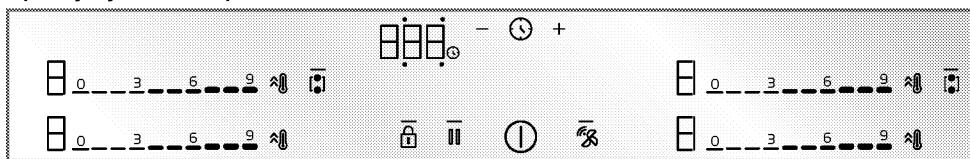


- 1 Steklena kuhalna površina
- 2 Nižje ohišje
- 3 Indukcijsko kuhalno mesto
- 4 Indukcijsko kuhalno mesto

Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba

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

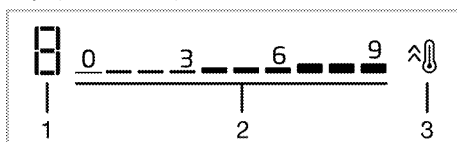
Upravljanje kuhalne plošče



Tipke in simboli

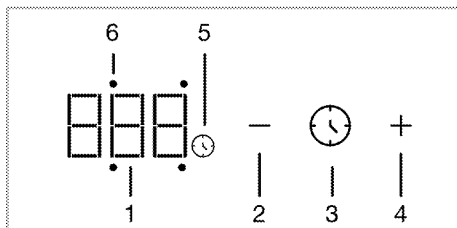
- : Indikatorska lučka, ki kaže, da je bila določena tipka pritisnjena
- ⌚ : Tipka za vklop/izklop
- 🔒 : Tipka za zaklepanje
- 👤 : Tipka za kombinacijo širokega kuhalnega mesta
- 🔥 : Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelni moč (booster)
- 🔒 : Tipka za zaklepanje pri čiščenju
- ⌚ : Tipka časovnika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

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



Prikaz kuhalnega mesta

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

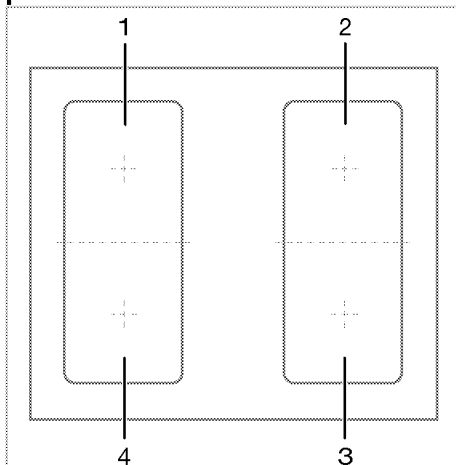


Prikaz časovnika

- 1 Indikator časovnika
- 2 Tipka za zmanjšanje časa

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

Splošne informacije kuhalne plošče



- 1 Zadaj levo - Indukcijsko kuhavno mesto
- 2 Zadaj desno - Indukcijsko kuhavno mesto
- 3 Spredaj desno - Indukcijsko kuhavno mesto
- 4 Spredaj levo - Indukcijsko kuhavno mesto

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

Tehnični podatki

Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Vgradne mere kuhalne plošče (višina x širina x globina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napetost in frekvenca	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Skupna poraba energije	maks. 7,4 kW

Črnilnik

Zadaj levo	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2200 W / Booster (hitro predgrevanje): 3100 W
Spredaj levo	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2200 W / Booster (hitro predgrevanje): 3100 W
Spredaj desno	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2200 W / Booster (hitro predgrevanje): 3100 W
Zadaj desno	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2200 W / Booster (hitro predgrevanje): 3100 W

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



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



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



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

4 Pri prvi uporabi

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

Prvo čiščenje

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

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

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

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

Splošna opozorila

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

Načelo delovanja indukcijske kuhalne plošče

Indukcijska kuhalna plošča je kot odprt krog. Vezje se zaključi, ko nanj postavite posode za kuhanje, primerne za indukcijsko kuhanje, elektronski sistem pod stekleno površino pa

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

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

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

Za varno delovanje:

- Ne uporabljajte visokih stopenj ogrevanja pri uporabi posod/ponev s prevleko proti prijemanju z majhno količino maščob ali pri uporabi brez maščob (teflon).
- Steklene kuhalne površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite, ali kot rezalno površino.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.
- Za kuhanje nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije. Na indukcijsko območje nikoli ne postavljajte hrane, zavite v aluminijasto folijo.
- Med delovanjem kuhalne plošče ne imejte blizu magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice ali magnetni trakovi.
- Če je pod vašo kuhalno ploščo pečica in jo uporabljate, lahko senzorji na kuhalni

plošči zmanjšajo raven kuhanja ali izklopijo kuhalno ploščo.

- Vaša kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Podrobne informacije o tem sistemu so v naslednjih razdelkih. Če pa za kuhanje uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

Posode/ponve

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

Primerne posode/ponve:

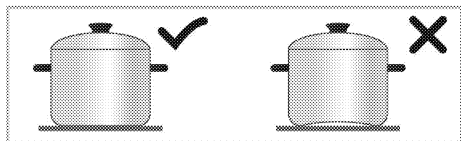
- Litoželezne posode/ponve
- Posode/ponve iz emajliranega jekla
- Posode/ponve iz jekla in nerjavečega jekla (z oznako ali opozorilom, da je združljiva z indukcijo)

Nepriporočene posode/ponve:

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

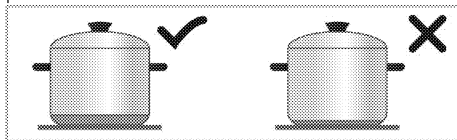
Priporočila:

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

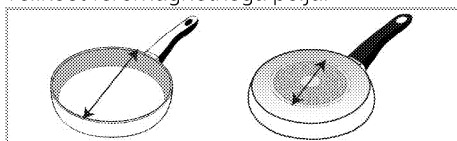


- Uporabljajte le posode/ponve z tankim obdelanim dnom. Če uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

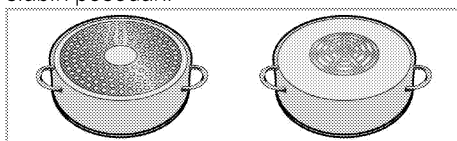
Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.



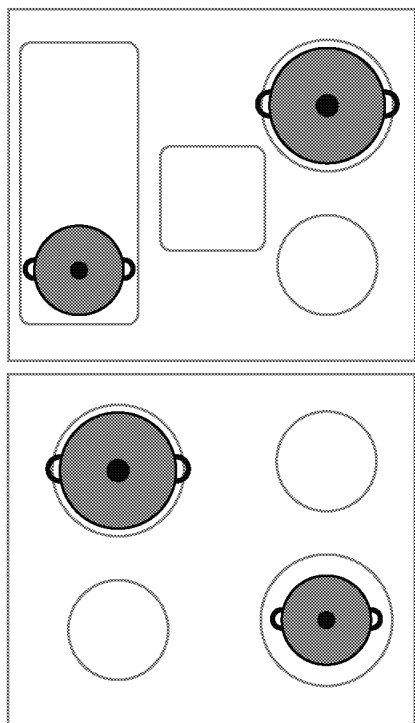
- Dno nekaterih posod/ponev ima feromagnetno polje manjše od njegovega premera. In kuhalna plošča ogreva samo to polje. Zato se toplota ne razporedi enakomerno in kuhanje se upočasni. Takšnih posod/ponev morda ne bodo zaznala velika indukcijska polja. Tako je treba kuhalno polje izbrati glede na velikost feromagnetnega polja.



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



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



Test posod/ponev

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

1. Združljiv je, če dno vaše posode drži magnet.
2. Združljiv je, če "□" in "□" ali "□" ne utripa, ko postavite svojo posodo na kuhhalno polje in vklopite kuhhalno ploščo.

Priporočene velikosti posod/ponev

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

Zaznavanje kuhhalnih polj posod/ponev je odvisno od premera in materiala feromagneta na dnu posod/ponev. Za zagotovitev zaznavanja posod/ponev in učinkovitega kuhanja bi morale biti

posode/ponve izbrane glede na velikost vaših kuhhalnih polj. Priporočene velikosti posod/ponev

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

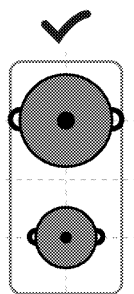
Samodejno zaznavanje posod/ponev

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

Kuhhalno polje s široko površino (flexi)

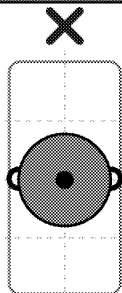
Vaša kuhhalna plošča je opremljena s kuhhalnimi polji s široko površino (površine Flexi). To kuhhalno površino lahko upravljate kot samostojna kuhhalna polja, ki so neodvisna druga od druge za vaše manjše posode/ponve. Za ta kuhhalna polja lahko aktivirate funkcijo kombiniranja in jih lahko pretvorite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

Kot dve neodvisni kuhhalni polji



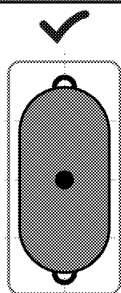
Kuhhalna polja s široko površino imajo dve kuhhalni polji, spredaj in zadaj. Ta polja lahko uporabite kot neodvisna kuhhalna polja za dve različni stopnji temperature z dvema različnima posodama/ponvama. Posode/ponve postavite na sredino vsakega kuhhalnih polj.

Kot dve neodvisni kuhalni polji



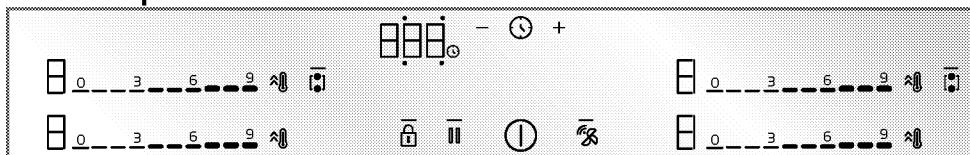
Za kuhanje z eno posodo/ponev jo postavite na sredino med sprednjim in zadnjim kuhalnim poljem. Ne postavite posode/ponve na sredino kuhalnega polja.

Kot eno samo kuhalno polje



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

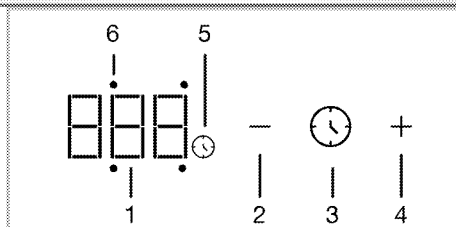
Nadzorna plošča



Tipke in simboli

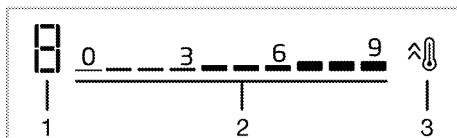
- : Indikatorska lučka, ki kaže, da je bila določena tipka pritisnjena
- ⌚ : Tipka za vklop/izklop
- 🔒 : Tipka za zaklepanje
- 🔥 : Tipka za kombinacijo širokega kuhalnega mesta
- 🔥 : Tipka za hitro gretje/Tipka za visoko grelno moč (booster)
- 🔒 : Tipka za zaklepanje pri čiščenju
- ⌚ : Tipka časovnika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

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



Prikaz časovnika

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



Prikaz kuhalnega mesta


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


Splošna opozorila za upravljalno ploščo

i To napravo upravljate preko upravljalne plošče na dotik. Vsako dejanje upravljanja, ki ga izvedete na upravljalni plošči na dotik, potrdi zvočni signal.

i Upravljalna plošča naj bo vselej čista in suha. Če je površina vlažna ali umazana, bo upravljanje oteženo.

i Štedilnik samodejno preklopi v način pripravljenosti, če v 20 sekundah ne izvedete nobenega ukaza.


i Če za dalj časa pritisnete na katero od tipk, "FF" (tipka ) , bo naprava prikazovala »FF«.

i Prižge se lučka  ali pa bodo izbrane tipke osvetljene.

Vklop štedilnika

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

Izklop štedilnika

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

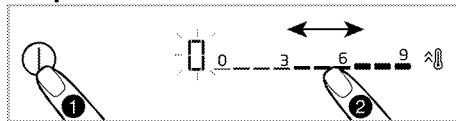
Pokazatelj preostale toplote

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

Znak	Opis
H	Visoka temperatura
h	Nizka temperatura

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

Vklop kuhalnih mest in nastavitve temperature



1. Kuhalno mesto vklopite s pritiskom na tipko .

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

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


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

Izklop kuhalnega mesta:

Določeno kuhalno mesto lahko izklopite na dva načina:

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


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

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

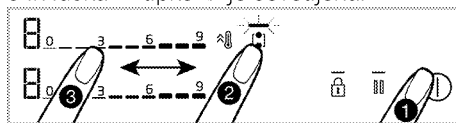
Nastavitev časovnika za posamezno kuhalno mesto je opisana v naslednjih poglavjih.

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


1. Kuhalno mesto vklopite s pritiskom na tipko .

2. Dotaknite se tipke .

» Zaslone levega kuhalnega mesta prikazuje 0 In lučka  tipke  je osvetljena.



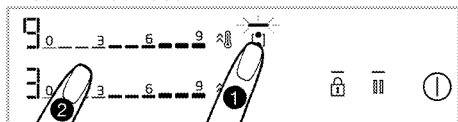
3. Dotaknite se upravljalne plošče ali s prstom podrsajte po področju, nastavite temperaturo med 0 in 9 .


Pri nekaterih modelih se temperatura nastavlja s celimi števkami 1, 2, 3 ... 19, pri nekaterih pa z decimalnimi, kot npr. 1,1, 2,2 ... 9. To je odvisno od modela izdelka. » Kuhalno mesto prične greti. Če je izbrano drugo kuhalno mesto ali če počakate 10 sekund in ne upravljate nobene tipke, lučka — tipke  ugasne.


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

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

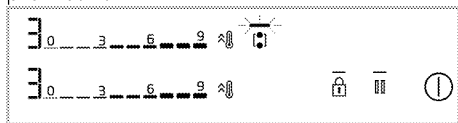
Vsako od kuhalnih mest na levi lahko upravljate ločeno, lahko pa kombinirate obe kuhalni mesti, tako da aktivirate kuhalno mesto s široko površino. Na ta način lahko upravljate kuhalno mesto s široko površino z istimi vrednostmi.



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

» Na zaslonih obeh kuhalnih mest bo prikazano kuhalno mesto z nižjo stopnjo in lučka — tipke  bo svetila.

» Kombinirana kuhalna mesta nadaljujejo kuhanje z nastavitvijo temperature kuhalnega mesta z nižjo vrednostjo in časovnikom, če je ta nastavljen. Nastavitev temperature kuhalnega mesta, ki je imelo višjo nastavitev pred kombiniranjem, bo preklicana.



» Da kasneje spremenite nastavitev temperature, nastavite zeleno temperaturo na upravljalni plošči.



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

Kuhalna mesta lahko znova ločite in izklopite z dotikom tipke .

Tipka za visoko grelno moč (BOOSTER)


Visoko grelno moč lahko uporabite za kuhanje z maksimalno grelno močjo. Vendar pa priporočamo, da te funkcije ne uporabljate dalj časa. Nastavitev visoke grelne moči morda na vseh modelih ne bo na voljo. Ko čas kuhanja pri visoki grelni moči poteče, se kuhalno mesto izključi (glejte tabelo Omejitev časa delovanja).

Izbira nastavitve visoke grelne moči (booster):


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

Izbrano kuhalno mesto deluje z maksimalno močjo in na zaslonu mesta utripajo tri lučke. Ko čas kuhanja pri visoki grelni moči poteče, prične kuhalno mesto delovati na najvišji možni nastavitvi temperature (glejte tabelo Omejitev časa delovanja).

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

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

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

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

Zaklepanje za čiščenje

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

Aktiviranje zaklepanja za čiščenje



1. Ko je štedilnik vključen, se dotaknite tipke in jo zadržite.

» Lučka zasveti. Na zaslonu kuhalnih mest bo prikazan simbol . Ko so tipke zaklenjene, lahko uporabite samo tipko .

Deaktiviranje zaklepanja za čiščenje

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

Zaklepanje tipk

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

Aktiviranje zaklepanja tipk

1. Da aktivirate zaklepanje tipk, se dotaknite tipke in jo zadržite, dokler ne zaslišite zvočnega signala.

Lučka tipke utripa in vsa kuhalna mesta so zaklenjena.

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

Deaktiviranje zaklepanja tipk

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

Funkcija časovnika

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

Aktiviranje časovnika



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

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

- Časovnik se lahko uporablja samo za kuhalna mesta, ki so vključena.
- Postopek ponovite za vsa kuhalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.
- Časovnik lahko nastavite samo tako, da izberete kuhalno mesto in nastavite temperaturo za to kuhalno mesto.
- Ko je časovnik aktiven, je na zaslonu časovnika prikazan nastavljeni čas za izbrano kuhalno mesto.




Izklop časovnikov


Ko čas preteče, se kuhalno mesto samodejno izključi in oglasi se zvočni signal. Z dotikom katere koli tipke izključite zvočno opozorilo.

Izklop časovnikov pred iztekom časa

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


Izklop z nastavitvijo časa na »00«:



1. Z dotikom tipke  izberite časovnik za določeno kuhhalno mesto.
2. Počakajte, da se na zaslonu časovnika prikaže »00« medtem ko s tipko  zmanjšujete nastavljeni čas. Časovnik lahko hitro spremenite, tako da se dotaknete tipke  in jo zadržite.

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

Funkcija zaustavitve


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

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

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

1. Ko je štedilnik vključen, se dotaknite tipke .


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


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

Nastavitve

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







 Nastavitve moči

 Čas zvočnega signala časovnika

 Nastavitev povezave med štedilnikom in napo


1- Nastavitve moči (CF1)

Če želite lahko nastavite maksimalno skupno moč štedilnika.

1. S tipko  vključite štedilnik in ga znova izključite s ponovnim pritiskom na tipko .
2. V 10 sekundah po izklopu štedilnika se dotaknite tipk ///.

» Na zaslonu časovnika bo prikazano CF1 in na zaslonu levega zadnjega kuhhalnega mesta »9«.

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


4. Potrdite izbrano nastavev s pritiskom tipke .

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

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







Tabela - Stopnje moči

Stopnja moči	Skupna moč
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

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

2- Nastavitev zvočnega signala časovnika (CF2)

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

1. S tipko  vključite štedilnik in ga znova izključite s ponovnim pritiskom na tipko .
2. V 10 sekundah po izklopu štedilnika se dotaknite tipk ///.

» Na zaslonu časovnika je prikazana privzeta nastavev CF1.

3. Za nastavev zvočnega signala za iztek časovnika se enkrat dotaknite tipke .

» Na zaslonu časovnika bo prikazano $\square F \square$ in na zaslonu levega zadnjega kuhalnega mesta »2« .

4. Z dotikom na polje za nastavev ali s podrsanjem s prsti po področju nastavev čas signala (glejte tabelo Čas zvočnega signala za iztek časovnika) med »0« in »3« .

5. Nastavev zvočnega signala za iztek časovnika potrdite s tipko Ⓢ .

» Vaš štedilnik se izključi in prične delovati z nastavitvijo časa signala, ki ste jo nastavili.

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

Tabela- Nastavev zvočnega signala časovnika

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

Tabela - Stopnja moči nape

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

Nastavev stopnje delovanja nape nad štedilnikom

S to nastavitvijo lahko nastavite stopnjo delovanja nape nad štedilnikom.

1. Kuhalno mesto vklopite s pritiskom na tipko Ⓢ .
2. Držite tipko Ⓢ približno tri sekunde.
» Lučka — tipke Ⓢ ugasne.
3. Pritisnite in zadržite tipko Ⓢ , dokler zelena stopnja nape ni dosežena.

3- Nastavev povezave med štedilnikom in napo ($\square F \square$)

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

1. S tipko Ⓢ vključite štedilnik in ga znova izključite s ponovnim pritiskom na tipko Ⓢ .
2. V 10 sekundah po izklopu štedilnika se dotaknite tipk $\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}/\text{Ⓢ}$.

» Na zaslonu časovnika je prikazana privzeta nastavev $\square F \square$.

3. Za nastavev povezave med štedilnikom in napo se dvakrat dotaknite tipke Ⓢ .

» Na zaslonu časovnika bo prikazano $\square F \square$ in na zaslonu levega zadnjega kuhalnega mesta »4« .

4. Z dotikom na polje za nastavev ali s podrsanjem s prsti po področju nastavev moč med (glejte tabelo Stopnje moči nape) nastavite stopnjo moči nape med »0« in »7« .

5. Za potrditev nastavev povezave med štedilnikom in napo se dotaknite tipke Ⓢ .

» Vaš štedilnik se izključi in prične delovati z nastavitvijo moči nape, ki ste jo nastavili.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih štedilnikov

Princip delovanja: Indukcijski štedilniki z indukcijo neposredno segrevajo posodo. Zato imajo veliko prednosti pred drugimi vrstami štedilnikov. Njihovo delovanje je učinkovitejše in površina štedilnika je hladnejša.

Vaš indukcijski štedilnik je opremljen z vrhunskim varnostnim sistemom, ki vam bo

omogočal najvišjo stopnjo varnosti pri uporabi.

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

Sistem samodejnega izklopa

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

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

Tabela 1: Časi samodejnega izklopa

Stopnja temperature	Časi samodejnega izklopa v urah
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

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

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

Zaščita pred pregretjem

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

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

Zaščita pred razlitjem

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

Natančna nastavitev moči

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

6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

- Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.
- Pred cvrtjem živil, vedno odstranite odvečno vodo in jih počasi dajte v ogreto olje. Pred cvrtjem poskrbite, da se zamrznjena hrana odtaja.
- Ko segrevate olje, poskrbite, da je lonec, ki ga uporabljate, suh in imejte pokrov odprt.
- Za priporočila glede kuhanja z varčevanjem energije glejte razdelek "Okoljska navodila".
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

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

Za kahalno ploščo:

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

Površine iz nerjavečega jekla

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

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

Steklene površine

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

Plastični deli in barvane površine

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

nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

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

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

Čiščenje upravljalne plošče

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

8 Odpravljanje težav

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

Aparat ne deluje.

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

"" in "" ali "" Na zaslonu kuhalnega mesta je prikazan simbol

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

Izbrano kuhalno mesto se nenadoma med delovanjem izključi.

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

Posoda se ne segreje, čeprav je kuhalno mesto vključeno.

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

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

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

Zvoki iz kuhalne plošče med kuhanjem

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

Možni hrupi in razlogi

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

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

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

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

