



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Вграден котлон

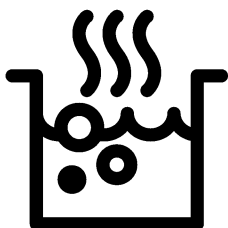
Ръководство за употреба

Плоча за вградување

Упатство за корисникот

Piano cottura incassato

Manuale utente



HDMI 32400 DTX

PL / BG / MK / IT

185.2413.60/R.AK/26.12.2019/6-2

7787088001

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

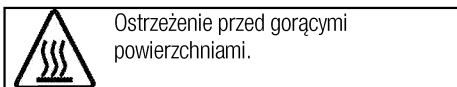
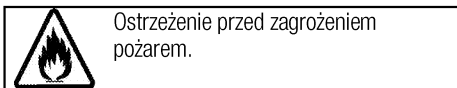
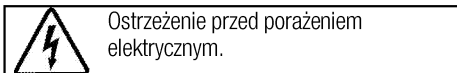
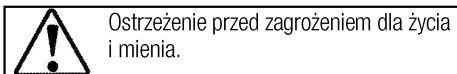
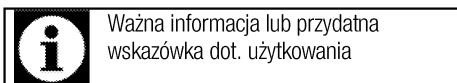
Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekazesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*
Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia
dotyczące bezpieczeństwa i ochrony
środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	5
Zamierzone przeznaczenie.....	7
Bezpieczeństwo dzieci.....	7
Stare urządzenia.....	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia.....	9
Dane techniczne.....	9

3 Instalacja 10

Przed zainstalowaniem.....	10
Instalacja i przyłączenie.....	10
Przyszły transport.....	13

4 Przygotowanie 14

Jak oszczędzać energię.....	14
Pierwszy raz.....	14
Pierwsze czyszczenie.....	14
Podgrzewanie wstępne.....	14

5 Jak używać płyty kuchennej 15

Ogólne informacje o gotowaniu.....	15
Użytkowanie płyt kuchennych.....	16
Panel sterowania.....	16

6 Czyszczenie i konserwacja 21

Informacje ogólne.....	21
Oczyszczenie płyty.....	21

7 Rozwiązywanie problemów 22

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

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

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzwanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ

- jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
 - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
 - OSTRZEŻENIE: Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
 - UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
 - OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
 - OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
 - W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
 - Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
 - Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
 - Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
 - Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
 - Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 15*, wybór naczyń.
 - Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp

insulinowych lub rozruszników serca.

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

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

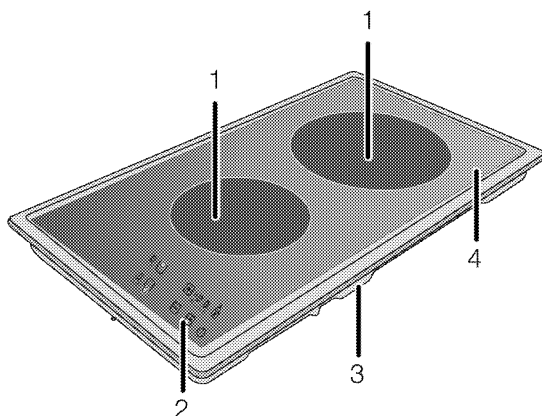
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Kuchenna płyta indukcyjna
2 Panel sterowania

- 3 Pokrywa podstawy
4 Powierzchnia ceramiczna

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 3600 W
Typ/ przekrój przewodu	min. H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	75 mm/288 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	268 mm/490 mm
Palniki	
Tył	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	200 mm
Moc	2000/3000 W (P)
Przód	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	160 mm
Moc	1400 W



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



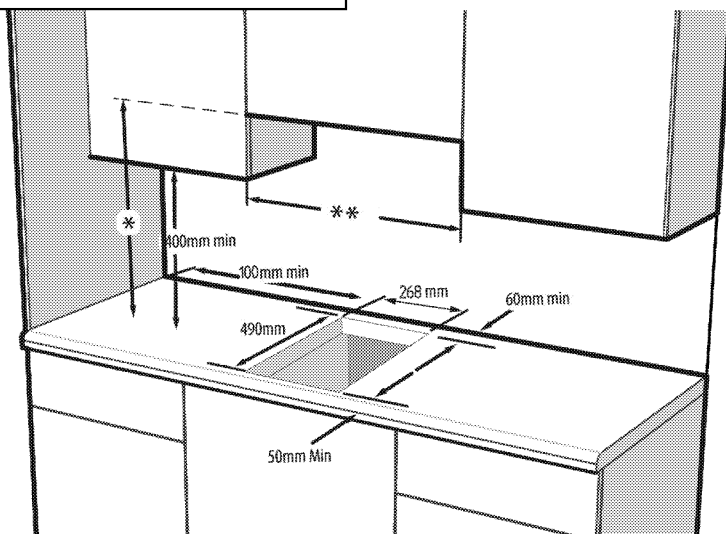
ZAGROŻENIE:

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

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



* Minimalna odległość od okapu musi być zgodna z podaną w instrukcji obsługi okapu

** Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej



Nie ustawiaj płyty kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach.
Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!


Instalacja i przyłączenie


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

Przyłączenie elektryczne


Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji

uziemiaenia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemiaenia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

ZAGROŻENIE:
 Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

ZAGROŻENIE:
 Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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

ZAGROŻENIE:
 Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przyłączanie kabla zasilania

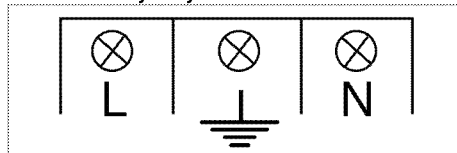
i Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm



(bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczoneo kabel:

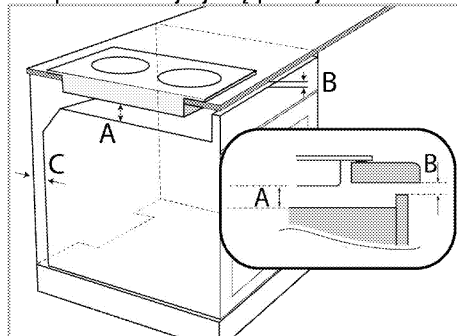


2. **Przy przyłączeniu jednofazowym**, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)
- » lub
- Szary/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

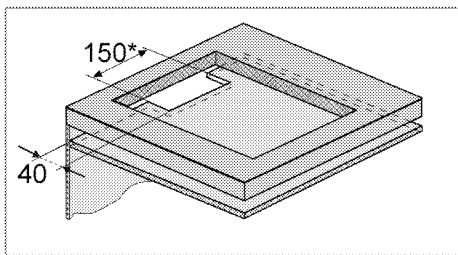
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



- A min. 15 mm
- B min. 5 mm
- C 20 mm

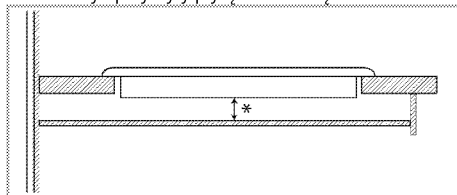
Jeśli deska znajduje się poniżej:

Wymagane jest pozostawienie otworu wentylacyjnego w tylnej części mebla, jak pokazano na poniższym rysunku.



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

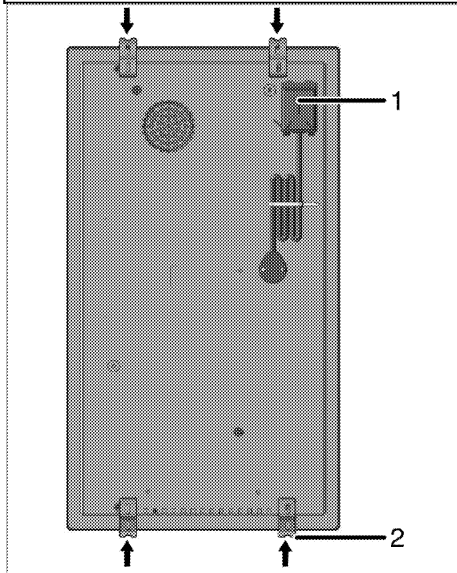
Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

i Umieszczenie otworów przyłączeniowych przedstawione na poniższym rysunku jest przykładowe i może się różnić w zależności od modelu wyrobu. Należy je zamocować zgodnie z otworami przyłączeniowymi w wyrobie.

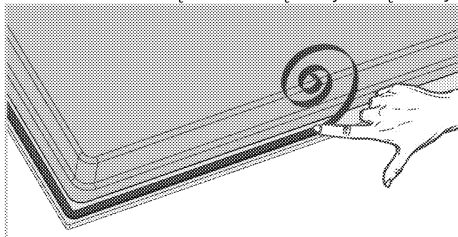


- 1 Listwa Zaciskowa
- 2 Klamra montażowa

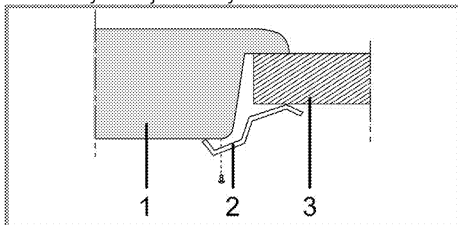
* min.

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

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. Podczas montażu płyty należy założyć wokół niej uszczelkę dostarczoną w opakowaniu, tak jak pokazano na poniższym rysunku, pozostawiając 1–2 mm wewnątrz od zewnętrznej krawędzi szyby.



4. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
5. Płytę kuchenną można umocować w blacie dostarczonymi klamrami wprowadzanymi w otwory dolnej obudowy.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat

**ZAGROŻENIE:**

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

**ZAGROŻENIE:**

Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.

2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

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



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

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

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

Podgrzewanie wstępne



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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi żadne naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.

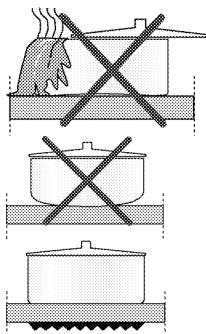
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
 - Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzeleniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.
- Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania.
Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

Dobór garnków

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



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


Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

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

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


Próba garnka

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następująca metoda.

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

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

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

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

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania.

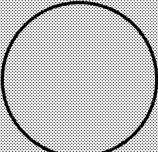
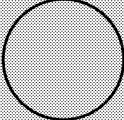
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

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


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

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

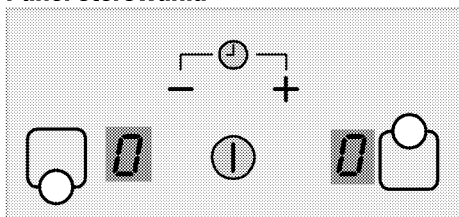
Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
Ø 20 cm 	Ø 16 cm 
Normalna strefa gotowania <ul style="list-style-type: none">Automatycznie dostosowuje się do garnka.Idelanie rozprowadza moc.Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	Mała strefa gotowania <ul style="list-style-type: none">Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy).Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Użytkowanie płyt kuchennych



ZAGROŻENIE:



 Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania



Dane techniczne

-  Klawisz Wł./Wyl.
 Ustawienia temperatury/ Czasomierz w przód

- Ustawienia temperatury/ Czasomierz w tył
-  Przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania
-  Przycisk wyboru tylnej lewej strefy gotowania

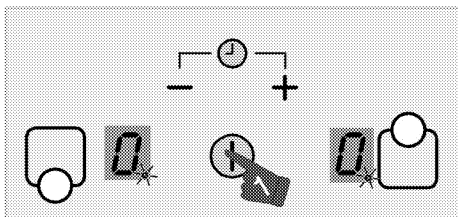
i Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

i Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

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

Załączanie płyty.

- Dotknij przycisku "1" na panelu sterowania. Na wszystkich wyświetlaczach stref gotowania pojawi się ikona „0”, w dolnym prawym rogu tej ikony będzie migać przecinek dziesiętny.



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

Wyłączanie płyty

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



Jeśli na wyświetlaczu w strefie gotowania pojawi się symbol „H”, gdy płyta kuchenna jest wyłączona, oznacza to, że dana strefa jest wciąż gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

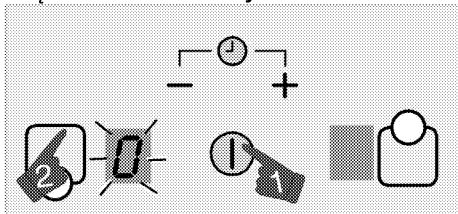
Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol „H” wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten zniknie po ochłodzeniu się płyty kuchennej lub po jej uaktywnieniu.



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

Załączanie stref kuchennych



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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol „0” i wyświetlacz będzie jaśniej świecić.



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

Nastawianie temperatury

Dotknij przycisków "+" lub "-" aby nastawić temperaturę na wartość pomiędzy „1” a „9” lub pomiędzy „9” a „1”.

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**
Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.
2. **Wyłączając tę strefę z użyciem opcji czasomierza.**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się "0" lub 00”.

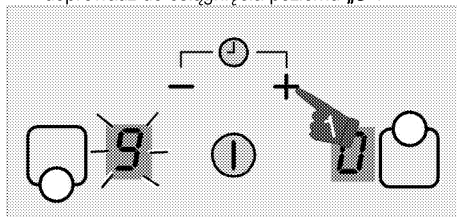
Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

Booster to funkcja ułatwiająca gotowanie. Wszystkie strefy gotowania oznaczone symbolem „P” w tabeli Danych Technicznych wyposażone są w funkcję Booster.

Włączenie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "ⓘ".
2. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą chcesz załączyć.
3. Dotknij przycisków "+" lub "-" i najpierw doprowadź do osiągnięcia poziomu „9”.



4. Gdy strefa gotowania nastawiona jest na poziom „9”, dotknij jeden raz klawisza "+", aby ustawić jej temperaturę na „P”.

Wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza "-" i ustaw temperaturę na „9”. Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza "-" lub można ją całkiem wyłączyć obniżając temperaturę do „0”.

Blokada dostępu dzieci

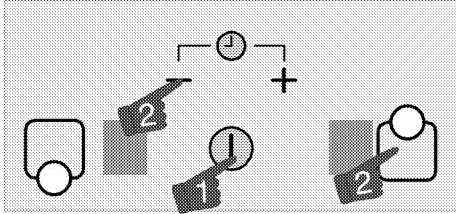
Płytę zabezpieczyć można przed dostępem dzieci zapobiegając niezamierzonemu załączeniu strefy gotowania.



Blokadę przed dostępem dzieci można włączyć w ciągu 10 sekund po włączeniu płyty kuchennej. Po upływie 10 sekund nie można jej włączyć.

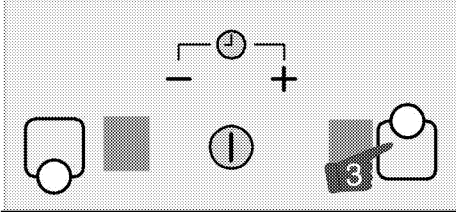
Zakładanie blokady dostępu dzieci

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "1".

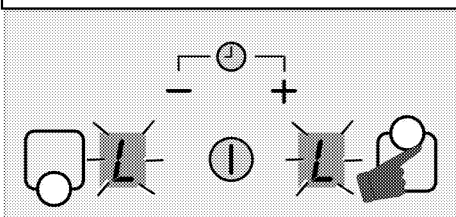


2. Jednocześnie dotknij przycisków "-" oraz "0".

" ". Następnie ponownie dotknij przycisku "0", aby uaktywnić blokadę przed dostępem dzieci. Zostanie uaktywniona blokada przed dostępem dzieci.



Za naciśnięciem dowolnego przycisku przy założonej blokadzie dostępu dzieci, na wyświetlaczach strefy gotowania pojawi się symbol „L”.



Tymczasowe zdejmowanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, równocześnie dotknij przycisków "-" i "0".

» Zostanie tymczasowo zdjęta blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach strefy gotowania pojawi się symbol „0”.



Jeśli w tym stanie płyta kuchenna będzie włączana i wyłączana, blokada dostępu dzieci pozostanie aktywna.

Stałe zdejmowanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, na płycie kuchennej dotknij przycisku "1".
2. W ciągu 10 sekund równocześnie dotknij

przycisków "-" i "0". Następnie ponownie dotknij przycisku "-".

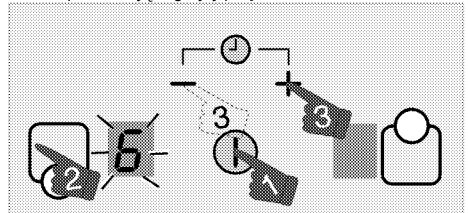
» Zostanie tymczasowo zdjęta blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach strefy gotowania pojawi się symbol „0”.

Funkcja czasomierza

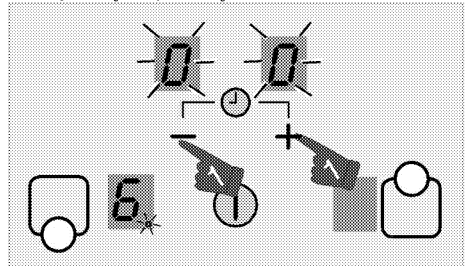
Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "1".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.



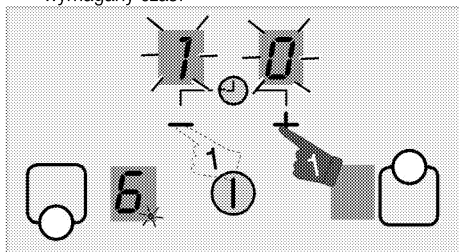
3. Naciśnij przycisk "+" lub "-", aby nastawić wybraną temperaturę.



4. Aby załączyć czasomierz jednocześnie dotknij przyciski "+" i "-". Na wyświetlaczach czasomierza pojawi się symbol „00”, a na wyświetlaczach wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiętny.

i Wyświetlacze prawej tylnej i lewej tylnej strefy pełnią rolę wyświetlaczy czasomierza po jego włączeniu.

5. Dotknij przyciski "+" lub "-", aby nastawić wymagany czas.



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

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

i Po wybraniu strefy gotowania z ustawionym czasomierzem, można sprawdzić pozostały czas po jednoczesnym dotknięciu przycisków "+" i "-".

i Na wyświetlaczu czasomierza wybranej strefy gotowania będzie się świecić kropka.

Zegar jako programator alarmu (zegar gotowania jajek)

Ta funkcja pozwala na ustawianie zegara niezależnie od strefy gotowania.

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⌚".
2. Aby załączyć czasomierz jednocześnie dotknij przyciski "+" i "-".
3. Aby załączyć czasomierz jednocześnie dotknij przyciski "+" i "-".

Na wyświetlaczu zegara pojawi się symbol „00”, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiątyny.

i Wyświetlacze prawej tylnej i lewej tylnej strefy pełnią rolę wyświetlaczy czasomierza po jego włączeniu.

4. Dotknij przyciski "+" lub "-", aby nastawić wymagany czas.

i Jeśli nie wybrano żadnej wartości zegara, można go uruchomić od 30 minut, naciskając przycisk "-".

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Aby załączyć czasomierz jednocześnie dotknij przyciski "+" i "-".
3. W czasie wyświetlania na ekranie zegara „00” dotknij "-", aby ustawić wartość „00”.

Kropka na wyświetlaczu danej strefy gotowania i sam wyświetlacz zegara **całkowicie** wyłączą się po kilku chwilach migania i zegar zostanie anulowany.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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

i Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 160, 200 oraz 250 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

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

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

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

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
Booster (szybkie nagrzewanie)	5 minut (*)
(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9 (opcja)	

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.
- Może się pojawić błąd E2.

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę.

Precyzyjne ustawienie mocy

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

Odgłosy pracy

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

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

Komunikaty błędów

Tabela-2: Kody błędów i źródła błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Błąd przegrzania	Miga symbol „E2”.	Wyświetlacz danej strefy gotowania
Przegrzanie płyty	Miga symbol "H”.	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd zasilania	Miga symbol „E6”.	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd czujnika	Miga symbol „E9”.	Wyświetlacz danej strefy gotowania



Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego, można znaleźć w Tabeli-2.



Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędny.



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

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

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

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.



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

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wpływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

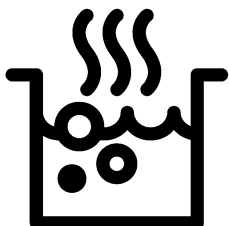
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku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



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



Вграден котлон
Ръководство за употреба



BG

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Веко. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии.

Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Предупреждение за риск за живота или имуществото.



Предупреждение за токов удар.



Предупреждение за риск от пожар.



Предупреждение за гореща повърхност.



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

**1 Важни указания и предупреждения
за безопасност и опазване на
околната среда 4**

Обща безопасност	4
Електрическа безопасност.....	5
Безопасност при използването на продукта.....	5
Предвидена употреба	7
Безопасност за децата.....	7
Изхвърляне на остарелия продукт.....	8
Изхвърляне на опаковъчните материали	8

2 Основна информация 9

Общ преглед	9
Технически спецификации	9

3 Монтаж 10

Преди монтажа.....	10
Инсталация и свързване.....	10
Бъдещо транспортиране.....	13

4 Подготовка 14

Съвети за спестяване на енергия	14
Първо ползване.....	14
Първоначално почистване на уреда.....	14
Първоначално загряване	14

5 Как да работите с котлона 15

Обща информация за готвенето	15
Използване на котлоните	16
Контролен панел	16

6 Поддържане и грижа 22

Обща информация	22
Почистване на котлона.....	22

7 Отстраняване на повреди 23

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползван от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, както и от такива без опит и знания, освен ако не са наблюдавани и инструктирани за използването на уреда.

Децата трябва да се наблюдават, за да не си играят с уреда.

- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервис. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервисен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да

се изключи от мрежата.

Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.

- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бутона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бутона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.

- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи от страни по време на употреба.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда за да избегнете риска от токов удар.
- В случай, че плочата на котлона се счупи: Изключете веднага всички горелки и всички електрически нагревателни елементи и изолирайте уреда от захранването. Не докосвайте повърхността на уреда. Не използвайте уреда.
- След употреба, изключете котлона от контролера, а не разчитайте на детектора на тенджери.
- Метални предмети от рода на ножове, вилици, лъжици и капаци не бива да се поставят върху горещата повърхност, тъй като може да се нагорещат.
- Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.
- Парното налягане, което се наслагва в следствие на влагата по повърхността на котлона или върху дъното на тенджерата може да накара тенджерата да подскочи.

Затова винаги проверявайте дали повърхността на фурната и дъното на тенджерите са сухи.

- Котлоните са оборудвани с индукционна технология. Вашият индукционен котлон, който ви пести време и пари, трябва да се използва с тенджери, подходящи за индукционно готвене; в противен случай котлоните няма да работят. Виж. *Обща информация за готвенето*, стр. 15 , избор на тенджерата.
- Тъй като индукционните котлони създават магнитно поле, те може да окажат негативно въздействие върху лица, използващи инсулинова помпа или пейсмейкър.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указани от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.

За надежността на пламъка на продукта;

- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- ÛПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

Безопасност за децата

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външните части на уреда може да се нагорещат при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.

Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи

класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

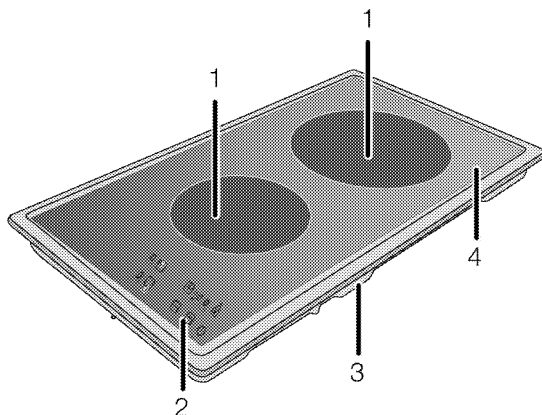
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

2 Основна информация

Общ преглед



- | | | | |
|---|------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Индукционна плоча за готвене | 3 | Капак на базата |
| 2 | Контролен панел | 4 | Стъклокерамична повърхност |

Технически спецификации

Волтаж/честота	220-240 V 50 Hz
Обща консумация на енергия	макс. 3600 W
Кабел тип/сечение	мин. H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	75 мм/288 мм/510 мм
Монтажни размери (ширина/дълбочина)	268 мм/490 мм
Горелки	
Отзад	Индукционна плоча за готвене
Размер	200 мм
Мощност	2000/3000 W (P)
Отпред	Индукционна плоча за готвене
Размер	160 мм
Мощност	1400 W



Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.



Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



Подготовката на мястото и свързването на електричеството продукта са отговорност на клиента.



ОПАСНОСТ:

Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.



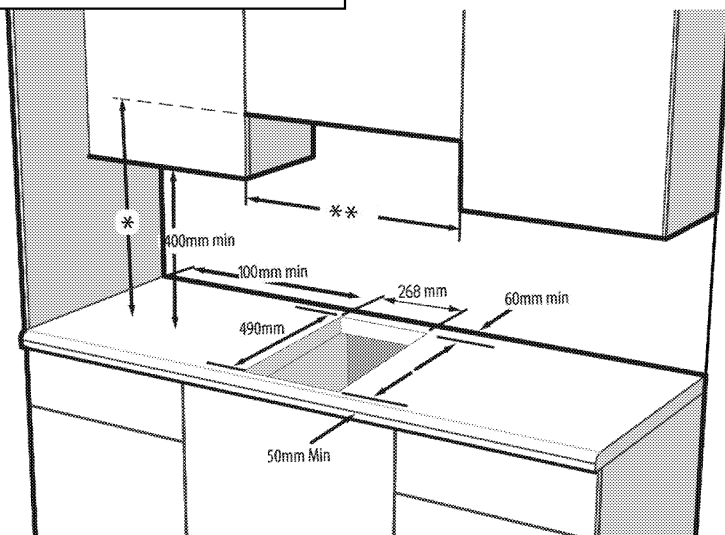
ОПАСНОСТ:

Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

Преди монтажа

Плотът е проектиран за монтиране в търговските кухненски плотове. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм)
- Премахнете опаковъчните материали и транспортните заключалки.
- Използваните повърхности, синтетични ламинати и лепила трябва да са топлоустойчиви (минимум 100 °C).
- Кухненският плот трябва да е в неподвижно хоризонтално положение.
- По монтажните размери намалете отвора на кухненския плот за котлона.



* Минимална височина на екстрактора съгласно препоръчаното в ръководството за употреба на абсорбатора

** Минималното разстояние между двата корпуса трябва да се равнява на широчината на плота с котлоните

Инсталация и свързване

- Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.



Не монтирайте уреда на места с остри ръбове и ъгли.
Съществува риск от счупване на стъклокерамичната повърхност!

Свързване към електричеството

Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“.
Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



ОПАСНОСТ:

Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж.
Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.



ОПАСНОСТ:

Захранващият кабел не бива да се защитава, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

- При свързването трябва да се спазват държавните наредби.
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. Етикетът с данни се намира в гнездото в задната част на продукта.
- Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".



ОПАСНОСТ:

Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.
Съществува риск от токов удар!

Свързване на захранващия кабел

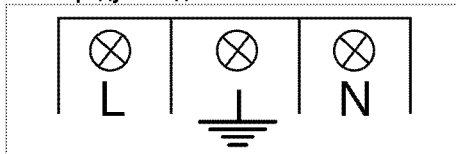




При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.

1. Не може да разкачите всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 мм контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.

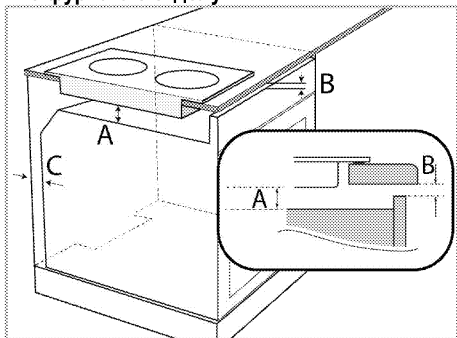
Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

Ако с продукта е доставен кабел:



2. **За еднофазна връзка**, свържете жиците както е показано по-долу:
 - Кафяв/черен кабел = L (Фаза)
 - Син/сив кабел = N (Нула)
 - Зелен/жълт кабел = (E)  (заземен)» или
 - сив/черен кабел = L (Фаза)
 - Син/Кафяв кабел = N (Нула)
 - Зелен/жълт кабел = (E)  (заземен)

Монтаж на продукта Ако фурната е отдолу:



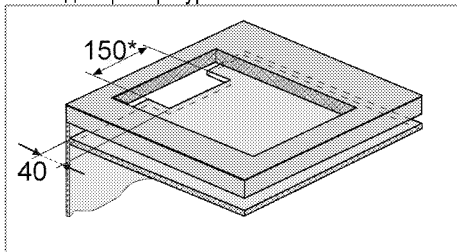
A мин. 15 мм

B мин. 5 мм

C 20 мм

Ако борда е по-долу:

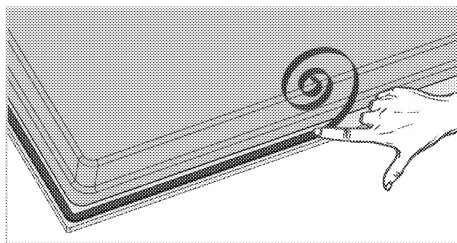
Необходимо е да оставите вентилационен отвор от в задната част на мебелите, както е показано на следващата фигура.



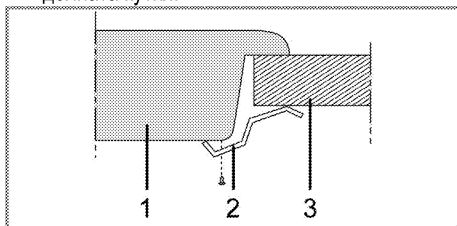
* мин.

При монтажа на индукционния плот, го поставете успоредно на монтажната повърхност. Освен това, трябва да сложите уплътнениена частите на плота, които докосват тезгяха, както е описано по-долу за да избегнете проникването на течност между уреда и тезгяха.

1. Подгответе повърхността на тезгяха, както е показано на фигурата.
2. Обърнете плота с лицето надолу и го поставете върху плоска повърхност.
3. Когато монтирате плота, поставете уплътнителя, който е предоставен в пакета, около плота, както е показано на следващите картинки, като се уверите, че остава 1 до 2 мм навътре от външния ръб на стъклото.



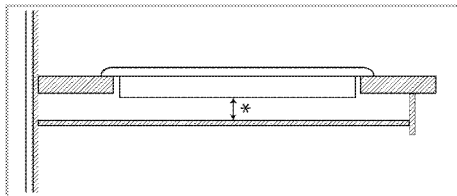
4. Поставете плота върху тезгяха и го подравнете.
5. Като ползвате монтажните скоби, закрепете плочата като наместите в отворите на долната кутия.



- 1 Плот
- 2 Монтажна скоба
- 3 Тезгях

i При монтиране на плота в шкаф, той трябва да се отдели от шкафа с монтиране на рафт, както е показано на горната фигура. Това не е необходимо при монтиране върху вградена фурна.

Например, ако дъното на продукта може да бъде докоснато след като е монтирано в чекмедже, този участък трябва да се покрие с дървена плоскост.

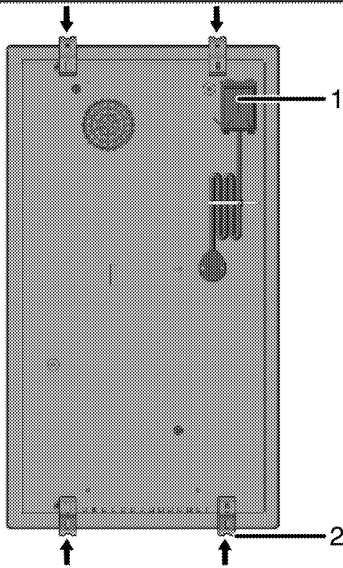


* мин. 15 мм

Изглед отзад (изходи за свързване)



Местоположението на отворите за свързване на долната фигура са схематични и могат да варират в зависимост от модела на продукта. Фиксирайте ги в съответствие с отворите за свързване на продукта.



- 1 Терминално табло
- 2 Монтажна скоба



ОПАСНОСТ:

По отношение на безопасността не е добре да правите свързването към различни дупки, тъй като това може да увреди газовата и електрическата система.



ОПАСНОСТ:

Котлонът съдържа компоненти, които работят с газ и електричество. Поради тази причина трябва да се поставя само на плотове през отворите за фиксиране, като се използват само доставените захващащи елементи и винтове по показания в настоящото ръководство начин. В противен случай ще представлява опасност за живота и собствеността.

Финална проверка

1. Работа с продукта
2. Проверете функциите.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

4 Подготовка

Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капацитет. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджерата за яденето, което ще приготвите. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлона.

- Поддържайте зоните за готвене и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между зоните за готвене и дъното на тенджерата.

Първо ползване

Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

Първоначално загряване



По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизания пушек и миризма.

5 Как да работите с котлона

Обща информация за готвенето



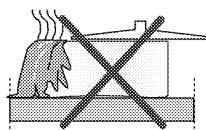
Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио. Пренагрялата мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загревате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена. Разтопени вещества от такъв вид трябва да се почистват незабавно. Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще спестите излишното чистене на преляло ядене. Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.

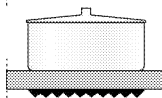
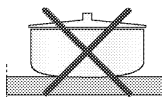
Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

Избор на тенджера

- Стъклокерамичната повърхност е топлоустойчива и не се влияе от големи температурни разлики
- Не използвайте стъклокерамичната повърхност като място за съхранение на продукти или като дъска за рязане.
- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Острите ръбове издраскват повърхността.



Разлятото ядене може да повреди стъклокерамичната повърхност и да предизвика пожар. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно.



Използвайте само тенджери и тигани с равни дъна. Те осигуряват по-добър топлообмен.

С индукционните котлони използвайте само съдове, подходящи за индуктивно готвене.

Тест на тенджерите

Използвайте следните методи за да проверите дали тенджерата ви е съвместима с индукционните котлони:

1. Тенджерата е подходяща ако дъното ѝ задържа магнит.
2. Тенджерата е подходяща ако "E" не пуска искри когато я поставите върху зоната за готвене и включите котлона.

Може да използвате стоманени, тефлонови или алуминиеви тенджери със специално магнитно дъно, обозначени с етикет за съвместимост с индукционното готвене. Стъклени, керамични и съдове от неръждаема стомана с немагнитно алуминиево дъно не бива да се ползват.

Разпознаване на тенджерата - фокусираща система

При индукционното готвене се загрева само зоната покрита с тенджерата. Големината на дъното на съда се разпознава от системата и тя автоматично загрева само тази част. Ако съдът бъде свален от зоната за готвене, зоната автоматично се изключва. Избраната зона за готвене и символ "L" премигват една след друга.

Безопасност при употреба

Не избирайте твърде висока степен на загреване ако използвате тенджери с незапелващо (тефлоново) покритие без или с много малко мазна в тях.

Не поставяйте метални прибори като вилици, ножове или капаци на тенджери върху котлона за да не се нагорещат.

Никога не използвайте алуминиево фолио при готвенето. Никога не поставяйте хранителни продукти увити в алуминиево фолио върху зоната за готвене.

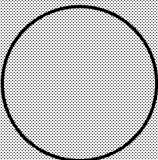


Ако под котлона има работеща фурна сензорите на котлона може да понижат нивото на готвене или да изключат фурната.



Магнитни материали от рода на кредитни карти и касети трябва да се държат далеч от работещия котлон.

Избиране на подходяща за съда зона на готвене

Нормална зона за готвене	Малка зона за готвене
<p>Ø 20 cm</p> 	<p>Ø 16 cm</p> 
<p>Нормална зона за готвене</p> <ul style="list-style-type: none">Автоматично се нагажда към тенджерата.Разпределя идеално енергията.Осигурява префектно разпределение на топлината. Използва се за готвене от всякакъв вид.	<p>Малка зона за готвене</p> <ul style="list-style-type: none">Използва се за бавно готвене (сосове, кремове)Използва се за приготвяне на малки порции или за порции според броя хора.

Използване на котлоните

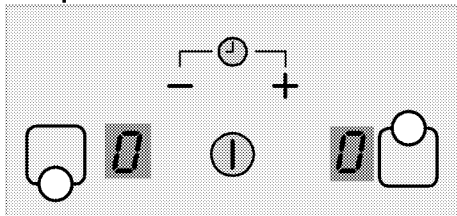


ОПАСНОСТ:

Внимавайте върху плочата да не падат предмети. Дори малки предмети от рода на солница могат да я повредят. Не използвайте плочата ако е напукана. Водата може да протече през тези пукнатини и да предизвика късо съединение.

В случай на видима повреда на повърхността (напр. видими пукнатини), изключете незабавно уреда за да намалите до минимум риска от токов удар.

Контролен панел



Спецификации



Бутон Вкл / Изкл
Настройка на температурата/Увеличаване таймер






Настройка на температурата/Намаляване таймер



Копче за избор на предна лява зона за готвене

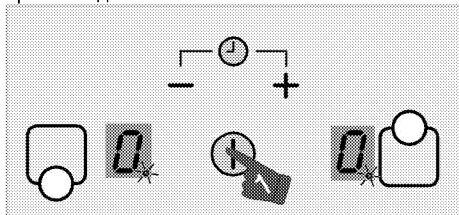



Копче за избор на задна лява зона за готвене

-  Графиките и фигурите са само с информационна цел. Реалният вид на дисплея и функциите може да варират в зависимост от модела на печката.
-  Този уред се контролира от контролен панел с едно докосване. Всяко действие, което извършвате върху панела за контрол с едно докосване, се потвърждава от звук сигнал.
-  Поддържайте контролния панел винаги чист и сух. Влажната и замърсена повърхност може да доведе до проблеми във функционирането.

Включване на котлоните


1. Докоснете копче "1" на контролния панел. На всички дисплеи на зоните за готвене се появява иконка "0", а в долния ѝ десен ъгъл премигва десетичната ѝ точка.



-  Ако в рамките на 20 секунди не бъде извършено никакво действие, котлоните автоматично преминават в режим на готовност.

Изключване на котлоните.


1. Докоснете копче "1" на контролния панел. Котлоните се изключват и се връщат в режим на готовност.

-  Ако символ "H" се появи върху дисплея на зоната за готвене при включен котлон, това означава, че зоната за готвене е все още гореща. Не докосвайте зоните за готвене.

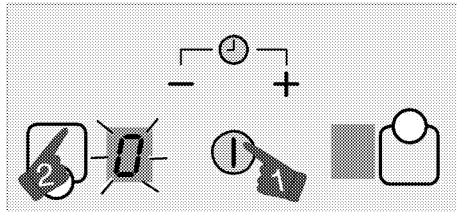
Индикатор на остатъчната топлина

Символ "H" появил се на дисплея на зоната за готвене означава, че плочата е все още гореща и може да се използва за поддържане на малко количество храна топла. Символът изчезва когато

зоната за готвене изстинее или когато бъде активирана.


-  При прекъсване на захранването, индикаторът на остатъчната топлина не свети и не предупреждава за нагорещени зони за готвене.

Включване на зоните за готвене



1. Докоснете копче "1" за да включите котлоните.
2. Докоснете копчето за избор на желаната от вас зона.

Символ "0" се появява на дисплея на зоната за готвене и съответния дисплей светва по-ярко.

-  Ако в рамките на 20 секунди не бъде извършено никакво действие, котлоните автоматично преминават в режим на готовност.

Настройка на температурното ниво

Докоснете копчета "+" или "-" за да настроите температурата на ниво между "1" и "9" или "9" и "1".

Изключване на зоните за готвене:

Дадена зона за готвене може да бъде изключена по 2 различни начина:

1. **Чрез понижаване на температурното ниво до "0"**
Може да изключите зоната за готвене чрез понижаване на температурното ниво до "0".
2. **Чрез използване на таймер опцията за изключване на желаната зона за готвене**

След изтичане на времето, таймерът ще изключи зоната за готвене, за която е настроен. На всички дисплеи се появява "00" или "00".

След изтичане на времето се чува звук сигнал. Докоснете кое да е копче на контролния панел за да изключите звуковия сигнал.

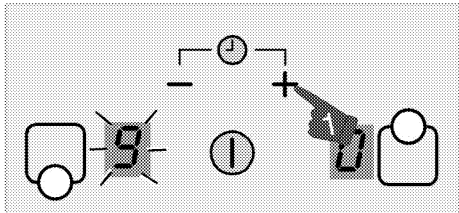
Силно нагриване (Бустър)

Предварителното загревяне е функция, улесняваща готвенето. Всички зони за готвене,

обозначени със символ "P" в таблицата с техническите спецификации са оборудвани с функция "Предварително загряване".

Включване на силното нагряване (Бустър):

1. Докоснете копче "1" за да включите котлоните.
2. Докоснете копчето за избор на желаната от вас зона.
3. Докоснете "+" или "-" и първо идете на степен "9".



4. Когато зоната за готвене премине на степен "9", докоснете "+" веднъж за да промените температурата на зоната за готвене на "P".

Изключване на силното нагряване (Бустър):

- За да деактивирате функция Бустър, докоснете "-" и настройте температурата на степен "9". Зоната за готвене излиза от режим бустър и продължава да работи на степен "9".
- Можете да понижите нивото на температурата с докосване на "-" или като изключите зоната за готвене напълно с понижаване на нивото на температурата до "0".

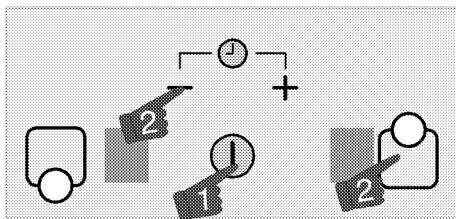
Защита от деца

Можете да предпазите плочата с помощта на защитата от деца за да плочата от внасяне на промени от детските ръце.

i Защитата от деца може да се активира до 10 секунди след включване на котлона. След изтичане на 10 секунди, то не може да бъде активирано.

Активиране на защитата от деца

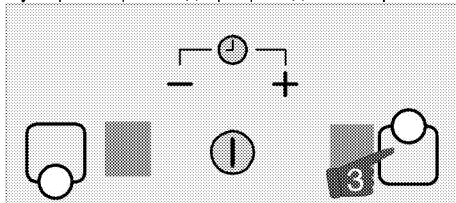
1. Докоснете копче "1" за да включите котлоните.



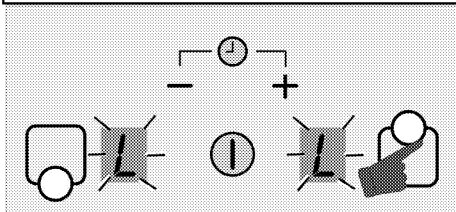
2. Докоснете копчета "-" и "1" едновременно.

След това докоснете копче "1" отново за да активирате защитата от деца.

Функция защита от деца ще бъде активирана.



i При натискане на някое копче при активна защита от деца, на дисплеите на зоните за готвене се появява символ "L".



Временно деактивиране на защитата от деца

1. При активна защита от деца, натиснете

копчета "-" и "1" едновременно.

» Защитата от деца ще бъде временно деактивирана, а на дисплеите на всички зони за готвене се появява символ "0".

i Ако в това състояние плочата бъде изключена и включена отново, защитата от деца продължава да бъде активна.

Деактивиране на защитата от деца за постоянно

1. При активна защита от деца, натиснете копче "1" за да включите плочата.

- В рамките на 10 секунди, докоснете копчета

"—" и "+" едновременно. След това докоснете копче "0" още веднъж.

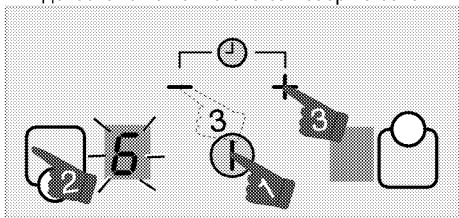
» Защитата от деца ще бъде деактивирана за постоянно, а на дисплеите на всички зони за готвене се появява символ "0".

Таймер функция

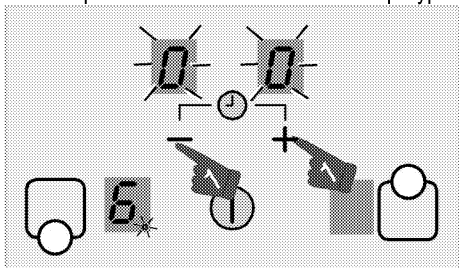
Тази функция ви улеснява готвенето. Няма нужда да наглеждате печката през целия период на готвенето. Зоната за готвене се изключва автоматично в края на избрания период от време.

Активиране на таймера

- Докоснете копче "1" за да включите котлоните.
- Изберете желаната зона за готвене с докосване на копчетата за избор на зона.



- Докоснете копче "+" или "-" за да настроите желаната степен на температурата

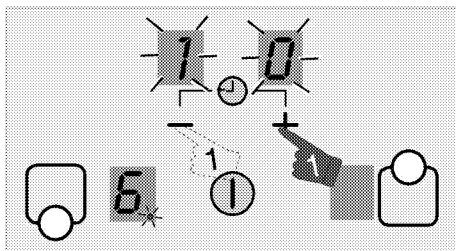


- Докоснете едновременно копчета "+" и "-" за да активирате таймера.

Символ "00" светва върху дисплея на таймера, а десетичната точка се появява върху дисплея на избраната зона за готвене.

i Дисплеите на задната дясна и задната лява зона за готвене изграят ролята на дисплеи на таймера когато той е активен.

- Докоснете копчета "+" или "-" за да настроите желаното време



i Повторете горните процедури и за станалите зони, за които желаете да настроите таймер.

i Таймерът не може да бъде регулиран освен ако не са избрани зоната за готвене и температурната стойност за нея.

i Когато зоната за готвене, за която е настроен таймера, е избрана, можете да видите оставащото време с докосване на копчета "+" и "-" едновременно.

i На дисплея на зоната за готвене, за която е активиран таймер, се показва точковидна светлина.

Използване на таймера като аларма

Чрез тази функция можете да настроите таймера отделно от зоната за готвене

- Докоснете копче "1" за да включите котлоните.
- Докоснете едновременно копчета "+" и "-" за да активирате таймера.
- Докоснете едновременно копчета "+" и "-" за да активирате таймера.

Показва се символ "00" с премигващо двузначие на дисплея.

i Дисплеите на задната дясна и задната лява зона за готвене изграят ролята на дисплеи на таймера когато той е активен.

- Докоснете копчета "+" или "-" за да настроите желаното време

i Ако няма избрана стойност на таймера може да стартирате от 30 минути с натискане на копче "-" .

Деактивиране на таймера

След изтичане на зададения период от време, котлоните се изключват автоматично и издават звуков сигнал.

Натиснете кое да е копче за да спрете аудио сигнала.

Изключване на таймерите по-рано

Ако изключите таймера по-рано, котлонът продължава да работи със зададената температура докато не бъде изключен.

1. Изберете зоната за готвене, която желаете да изключите.
2. Докоснете едновременно копчета "⊕" и "⊖" за да активирате таймера.
3. Докато на екрана на таймера се появи "00", натиснете "⊖" за да настроите стойността на "00".

Точковидната светлина на дисплея на съответната зона за готвене и на самия дисплей на таймера ще изгасне **напълно** след като премигва известно време и таймерът бъде отказан.

Безопасно и ефективно използване на индуктивните зони за готвене

Оперативни принципи: Индуктивните котлони директно загреват готварския съд като част от оперативните си принципи. Ето защо те притежават редица преимущества пред останалите видове котлони. Те работят по-ефективно, а повърхността на котлоните не се нагрива.

Индуктивните котлони са оборудвани с най-модерни защитни системи, които ви осигуряват максимална безопасност при употреба.



Котлоните ви са оборудвани с индукционни зони за готвене с диаметър 160, 200 и 250 мм в зависимост от модела. При индукционното готвене, всяка зона за готвене сама разпознава съда, поставен върху нея. Енергията се акумулира само по местата, които са в контакт със съда, като по този начин се разходва минимално количество електроенергия.

Ограничения на оперативното време

Котлоните са оборудвани с ограничител на оперативното време. Когато една или повече зони за готвене са оставени включени, то те автоматично се изключват след определен период от време (виж Таблица 1). Ако към зоната за готвене е зададен таймер, дисплеят на таймера ще се изключи по-късно.

Ограничението на оперативното време зависи от избраното ниво на температурата. За това температурно ниво се прилага максимално време на работа.

Зоната за готвене може да бъде рестартирана от потребителя след като се е изключила автоматично по описания по-горе начин.

Таблица 1: Ограничения на оперативното време

Ниво на температурата	Лимит на оперативното време - часа
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 минути
Предварително загреване	5 минути (*)
(*) Котлоните преминават на ниво 9 след 5 минути (по избор)	

Защита от прегряване

Котлоните са оборудвани със сензори, които ги защитават от прегряване. В случай на прегряване, трябва да се вземе предвид следното:

- Активната зона за готвене може да се е изключила.
- Избраното температурно ниво може да е понижено Това, обаче, не се отбелязва върху индикатора.
- Може да се получи грешка E2.

Защитна система срещу преливане

Котлоните са оборудвани със защитна система срещу преливане. Ако при получено преливане има разлята течност върху контролния панел, системата веднага дава грешка и изключва котлоните.

Прецизна настройка на електроенергията

Индукционните котлони променят командите незабавно, което е един от оперативните им принципи. Те променят настройката на електроенергията много бързо. По този начин може да предпазите тенджерата (с вода, мляко и др.) от преливане, дори и да е била на път да прелее.

Оперативни шумове




Индукционните котлони могат да издават шум. Този шум е нормален и е част от индукционното готвене.

- При високи нива на температурата шумът може да стане постоянен.
- Сплавта, от която е направена тенджерата, може да предизвиква шум.
- При ниски температурни нива, може да се чува стандартен звукна включване и изключване, който е част от оперативните принципи.
- Шум може да се чува и при загреване на празна тенджера. При сипване на вода или ядене в нея, този шум ще изчезне.
- Шум може да идва и от вентилатора, който охлажда електрическата система.

Съобщения за грешки

Таблица 2: Кодове и източници на грешки

Причина за грешката	Индикатор	Дисплей
Грешка прегреване	Символ "E2" премигва	Дисплей на съответната зона за готвене
Котлоните са прегреали	Символ "H" премигва	Дисплей на зоната за готвене
Основни грешки	Символ "E6" премигва	Дисплей на зоната за готвене
Грешка в сензора	Символ "E9" премигва	Дисплей на съответната зона за готвене

	За допълнителна информация относно съобщенията за грешки, които се появяват върху контролния панел, виж Таблица 2.
	Ако повърхността на контролния панел е изложена на силна пара, е възможно цялата контролна система да се деактивира и да даде съобщение за грешка.
	Дръжте повърхността на контролния панел с едно докосване винаги чиста. В противен случай може да се наблюдават грешки в работата му.

6 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалееят ако уредът се почиства редовно.



ОПАСНОСТ:

Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.

Съществува риск от токов удар!



ОПАСНОСТ:

Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почистващи материали за да почистите стъкления капак. Това може да повреди стъклената повърхност.



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.



Не използвайте парочистачки за почистване на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

Почистване на котлона

Стъклокерамични повърхности

Забършете стъклокерамичната повърхност с помощта на навлажнена със студена вода парцал по такъв начин, че по нея да не остават следи от измивния препарат. Подсушете с мек сух парцал. Остатъчният материал може да повреди стъклокерамичната повърхност при следващото ползване на котлоните.

Засъхналите остатъци по стъклокерамичната повърхност в никакъв случай не бива да се чегъртат с остри четки, стоманена тел и подобни. Калциевите петна (жълти на цвят) се премахват с малко количество оцет или лимонов сок. Можете също така да ползвате подходящи за целта препарати.

Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващият препарат с гъба и изчакайте да попие добре. След това почистете повърхността на плота с влажен парцал.



Храни на захарна основа като гъста сметана и сироп трябва да бъдат почистени бързо преди повърхността да се охлади. В противен случай рискувате стъклокерамичната повърхност да се повреди перманентно.

Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не се отразява на работата на продукта.

Обезцветяването и петната по стъклокерамичната повърхност са нормално явление, а не дефект.

7 Отстраняване на повреди

Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*
- Ако дисплеят не светва когато включите плочата отново. >>> *Изключете уреда с прекъсвача. Изчакайте 20 секунди и го включете отново.*
- Защитата от прегряване е активна. >>> *Оставете котлона да се охлади.*
- Тенджерата не е подходяща. >>> *Проверете тенджерата.*

Символ "E" се появява на дисплея на зоната за готвене.

- Не сте поставили тенджерата върху активната зона за готвене. >>> Проверете дали върху зоната за готвене има тенджера.
- Тенджерата ви не е подходяща за индукционно готвене. >>> Проверете дали тенджерата ви е съвместима с индукционната плоча.
- Тенджерата не е добре центрирана или долната повърхност на тенджерата не е достатъчно широка за зоната за готвене. >>> Изберете достатъчно широка тенджера и я центрирайте добре върху зоната за готвене.
- Тенджерата или зоната за готвене са прегряли. >>> Оставете да се охладят.

Избраната зона за готвене внезапно се изключва по време на работа.

- Времето за готвене на избраната зона за готвене може да е свършило. >>> Може да зададете ново време за готвене или да приключит готвенето.
- Защитата от прегряване е активна. >>> Оставете котлона да се охлади.
- Контролният панел може да е покрит с някакъв предмет. >>> Свалете предмета от панела.

Тенджерата не се загрява въпреки, че зоната за готвене е включена.

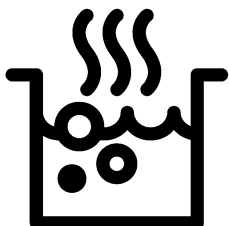
- Тенджерата ви не е подходяща за индукционно готвене. >>> Проверете дали тенджерата ви е съвместима с индукционната плоча.
- Тенджерата не е добре центрирана или долната повърхност на тенджерата не е достатъчно широка за зоната за готвене. >>> Изберете достатъчно широка тенджера и я центрирайте добре върху зоната за готвене.



Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.



Плоча за вградување
Упатство за корисникот



МК

Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

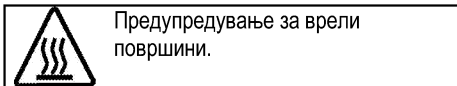
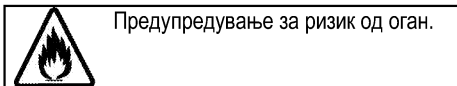
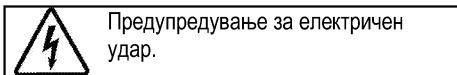
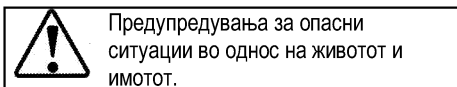
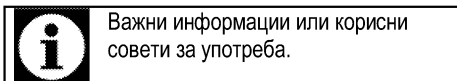
Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



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

**1 Важни упатства и предупредувања
за безбедноста и за животната
средина 4**

Општа безбедност	4
Електрична безбедност.....	4
Безбедност на производот.....	5
Наменета употреба.....	7
Безбедност за децата	7
Фрлање на стариот производ	8
Фрлање на материјалот за пакување	8

2 Општи информации 9

Преглед	9
Технички спецификации.....	9

3 Инсталација 10

Пред поставување	10
Поставување и поврзување	10
Фрлање на стариот производ	13

4 Подготовка 14

Совети за штедење енергија.....	14
Првична употреба	14
Прво чистење на производот	14
Воведно загревање	14

5 Како Се Користи Плочата 15

Општи информации за готвењето.....	15
Употреба на плочата	16
Контролен панел	16

6 Одржување и грижа 22

Општи информации.....	22
Чистење на плочата	22

7 Решавање проблеми 23

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!

- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно

исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.

- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.

- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
- Ако се скрши стаклената плоча: Веднаш исклучете ги сите горилници и сите делови што се напојуваат со ел. струја и изолирајте го производот од струја. Не допирајте ја површината на производот. Не користете го производот..
- По употребата, исклучете ја плотната со копчето и не се потпирајте на детекторот за тави.
- Металните предмети, како ножеви, виљушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на врела површина бидејќи и тие ќе се сврелат.
- Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
- Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, проверете дали површината на рерната и

дното на тенџерињата се секогаш суви.

- Плотните се опремени со технологија „Индукција“. Плотната со индукција што истовремено обезбедува штедење на време и пари мора да се користи со тенџериња што се соодветни за готвење со индукција. Во спротивно, рерните нема да работат. Видете *Општи информации за готвењето*, страница 15 избор на тенџериња.
- Бидејќи плотните со индукција создаваат магнетно поле, може да предизвикаат штетно влијание за луѓето кои користат уреди како пумпа за инсулин или пејсмејкер.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,

- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот, Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.

- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.

Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

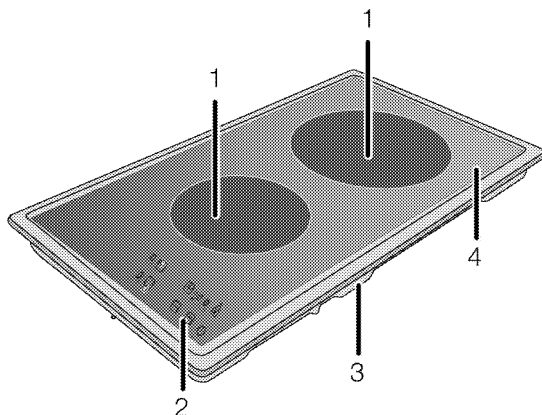
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

2 Општи информации

Преглед



- 1 Индукциска плоча за готвење
2 Контролен панел

- 3 Капак за основата
4 Витрокерамичка површина

Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	макс. 3600 W
Вид кабел / секција	мин. H05V2V2-F 3 x 1,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	75 мм./288 мм./510 мм.
Димензии за инсталација (широчина / длабочина)	268 мм./490 мм.
Горилници	
Одзади	Индукциска плоча за готвење
Димензија	200 мм.
Напојување	2000/3000 W (P)
Напред	Индукциска плоча за готвење
Димензија	160 мм.
Напојување	1400 W



Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.



Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.



ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.



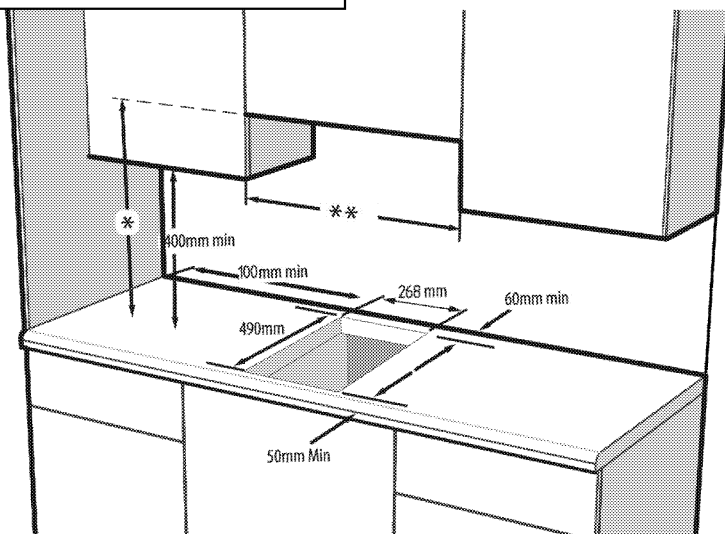
ОПАСНОСТ:

Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

Плочата е дизајнирана за поставување на комерцијална работна површина. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и ѕидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 мм).
- Тргнете ги материјалот за пакување и транспортните брави.
- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Работната површина мора да биде порамнета и фиксирана хоризонтално.
- Отворете отвор за плочата во работната површина според димензиите за поставување.



* Минимална висина за вентилација како што е препорачано во упатството за употреба на механичниот аспиратор

** Минималното растојание меѓу кабинетите мора да биде еднакво на ширината на плочата

Поставување и поврзување

- Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.



Не инсталирајте ја плоча на места со остри рабови или агли.
Постои ризик од кршење на стаклената керамичка површина!

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



ОПАСНОСТ:

Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности е позади, на куќиштето на производот.
- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



ОПАСНОСТ:

Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија.
Постои ризик од струен удар!

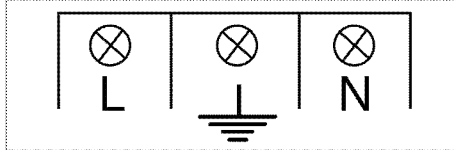
Поврзување на кабелот за напојување





Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

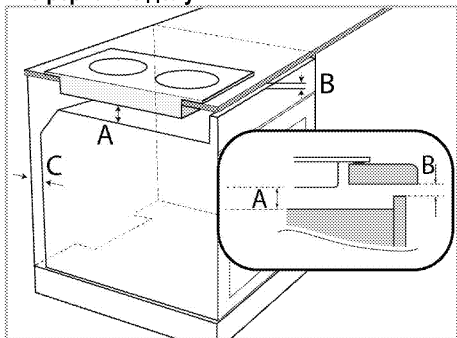
1. Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот. Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

Ако се доставува кабел со производот:



2. **За монофазно поврзување**, поврзете ги жиците како што е посочено подолу:
 - Кафена/Црна жица - L (фаза)
 - Сина/сива жица = N (нулта)
 - Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)» или
 - сива/Црна жица - L (фаза)
 - Сина/Кафена жица = N (нулта)
 - Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

Инсталација на производот Ако рерната е долу:



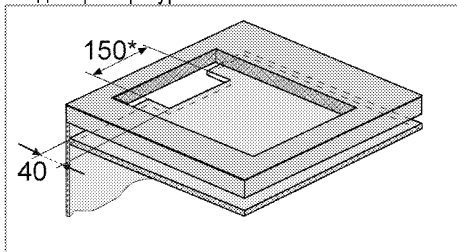
A мин. 15 мм.

B мин. 5 мм.

C 20 мм.

Ако членската група е подолу:

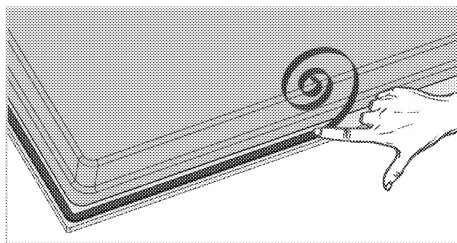
Необходимо е да оставите вентилационен отвор в задната част на мебелите, како е показано на следващата фигура



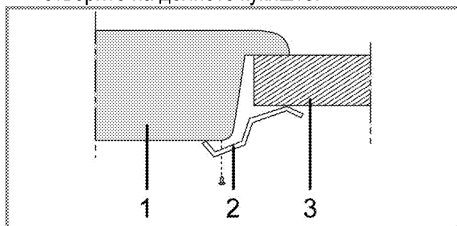
* мин.

За време на инсталацијата на индукциската плоча, поставете го производот паралелно со површината за инсталација. Исто така, ставете дихтунг на деловите од плочата што допира на елементот како што е прикажано подолу за да спречите течност да навлегува меѓу производот и елементот.

1. Подгответе ја површината на работната површина како што е прикажано на сликата.
2. Ставете ја плочата на рамна површина превртувајќи ја.
3. Кога ја монтирате плотната, ставете ја заптивката околу плотната што доаѓа во пакувањето како што е прикажано на следната слика и погрижете се да биде 1 до 2 mm навнатре во однос на надворешниот раб на стаклото.



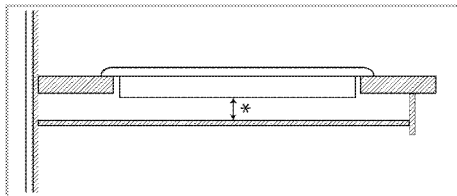
4. Поставете ја плочата врз работната површина и порамнете ја.
5. Со помош на стегалките за поставување обезбедете ја плочата со поставување низ отворите на долното куќиште.



- 1 Плоча
- 2 Стегалка за поставување
- 3 Работна плоча

i Кога поставувате плоча врз елемент, мора да се постави рамка со цела да се оддели елементот од плочата како што е посочено на сликата погоре. Ова не е потребно кога се поставува врз вградена рерна.

На пример, ако е можно да се допре долната страна на производот откако ќе се инсталира врз елементот, овој дел мора да се покрие со дрвена плоча.

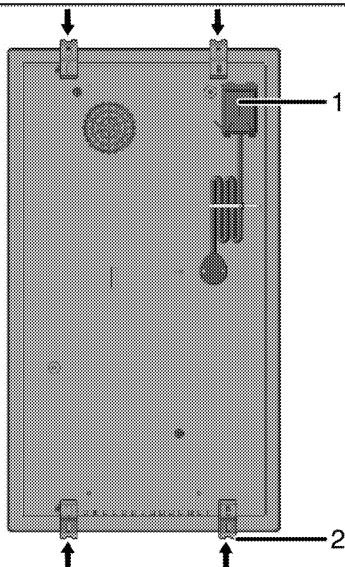


* мин. 15 мм.

Заден изглед (отвори за поврзување)



Локациите на дупките за поврзување прикажани на сликата подолу се шематски, можат да варираат во зависност од моделот на производот. Средете ги според дупките за поврзување на вашиот производ.



- 1 Блок на терминалот
- 2 Стегач за составување



ОПАСНОСТ:

Поврзување за различни отвори не е добра работа во услови на безбедност, бидејќи со тоа може да се оштетат плинскиот и електричниот систем.



ОПАСНОСТ:

Плочата има компоненти што работат на плин или струја. Затоа, плочата треба да се фиксира само на работна површина преку дупките за фиксирање, користејќи ги само доставените елементи и шrafoви за обезбедување и како што е посочено во упатството. Во спротивно, ќе претставува опасност по животот и имотот.

Конечна проверка

1. Работете со производот.
2. Проверете ги функциите.

Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.



Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Одржнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капацита за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за готвење. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.

- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу зоната за готвење и дното на тенџерето.

Првична употреба

Прво чистење на производот



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Воведно загревање



Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

5 Како Се Користи Плочата

Општи информации за готвењето



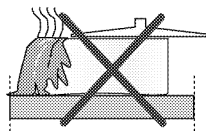
Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз површината бидејќи истата може да стане врела. Веднаш исчистете ги сите степени материјали врз површината. Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на сатовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење.

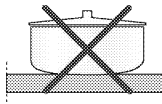
Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

Избор на тави

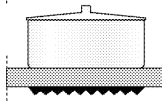
- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници на површината.



Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар.



Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна.




Користете само тави и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината.

Користете само садови што се соодветни за индукциско готвење кај површини на индукција.

Тестирање на тавите

Користете ги следните методи за проверка дали тавата е соодветна за индукциската плоча или не.

1. Тавата е соодветна ако на дното има магнет.
2. Тавата е соодветна ако  не трепка кога ќе ја ставите врз зоната за готвење и ќе ја вклучите плочата.

Може да користите челични, тефлонски или алуминиумски тави со специјално магнетско дно што содржат ознаки или предупредувања коишто посочуваат дека тавата е соодветна за индукциско готвење. Стаклените и керамичките садови, тенџерињата и сатовите од не-рѓосувачки

челик без магнетско алуминиумско дно не треба да се користат.

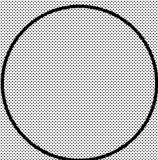
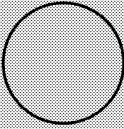
Систем за препознавање на фокусот на тавата

Кај индукциското готвење, се загрева само областа што ја покрива садот на дадената зона за готвење. Системот го препознава дното на садот и само оваа област се загрева автоматски. Готвењето прекинува ако садот за готвење се подигне од зоната за готвење за време на готвењето. Избраната зона за готвење и симболот "⏏" трепкаат наизменично.


Безбедна употреба

Не избирајте високи нива на загревање кога користите нелеплива (тефлонска) тава без масло или со многу малку масло во неа.

Избор на зона за готвење соодветна на садот

Нормална зона за готвење	Мала зона за готвење
<p>Ø 20 cm</p> 	<p>Ø 16 cm</p> 
<p>Нормална зона за готвење</p> <ul style="list-style-type: none"> • Автоматски се прилагодува на тавата. • Ја распределува моќта идеално. • Овозможува совршена распределба на топлината. Се користи за сите видови готвења. 	<p>Мала зона за готвење</p> <ul style="list-style-type: none"> • Се користи за бавно готвење (сосови, кремове). • Се користи за подготовка на мали порции или порции што зависат од бројот на лицата.


Употреба на плочата




ОПАСНОСТ:
 Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата. Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој.
 Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.

Не ставајте метални предмети како виљушки, ножеви или капаци за тави врз плочата што се загрева.

Не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш не ставајте храна завиткана во алуминиумска фолија врз зоната за готвење.

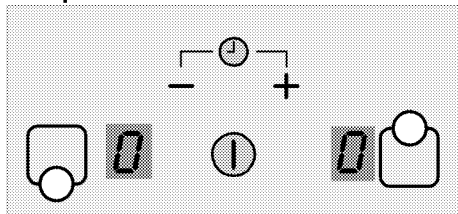


Ако има рерна под плочата и ако е вклучена, сензорите на плочата го намалуваат нивото на готвење или ја исклучуваат рерната.



Кога е вклучена плочата, држете ги предметите со магнетски особини, како кредитните картички или касетите подалеку од плочата.

Контролен панел



Спецификации

- ⓘ Копче за ВКЛУЧУВАЊЕ / ИСКЛУЧУВАЊЕ
- +
-
- ⏏ Копче за избор на зона на готвење напред лево



Копче за избор на зона на готвење назад лево



Сликите и цифрите се само за информативни цели. Вистинските прикази и функциите може да варираат во однос на моделот на плочата.



Овој производ се контролира со контролен панел на допир. Секоја операција што ќе ја направите на контролниот панел на допир ќе се потврди со звучен сигнал.

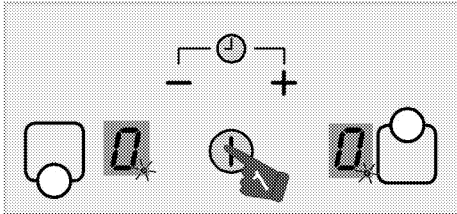


Секогаш одржувајте го панелот на контролата чист и сув. Влажноста и извалканата површина може да предизвикаат проблеми кај функциите.

Вклучување на плочата

1. Допрете го копчето "1" на контролниот панел.

На приказот за сите зони за готвење, се појавува иконата „0“, а децималниот број трепка во долниот десен агол на оваа икона:



Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Исклучување на плочата

1. Допрете го копчето "1" на контролниот панел.

Плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режим за мирување.



Ако се појави симболот „H“ на приказот за зоната за готвење откако ќе се исклучи плочата, тоа посочува дека зоната за готвење е уште врела. Не допирајте ги зоните за готвење.

Индикатор за преостаната топлина

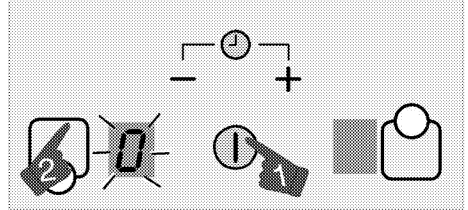
Симболот „H“ што ќе се појави на приказот за зоната за готвење посочува дека плочата е уште врела и може се користи за одржување на топлината на мала количина храна. Симболот ќе

исчезне штом ќе се излади зоната за готвење или ако се вклучи одново.



Кога ќе се исклучи струјата, индикаторот за преостаната топлина нема да засвети и нема да го предупреди корисникот за врелите зони за готвење.

Вклучување на зоните за готвење



1. Допрете го копчето "1" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете го копчето за избор на зона за готвење што сакате да ја вклучите.

Се прикажува симболот "0" на приказот за зоната за готвење, а соодветниот приказ свети посилно.



Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Поставување на нивото на температурата

Допрете ги копчињата "+" или "-" за да го поставите нивото на температурата на вредност меѓу „1“ и „9“ или меѓу „9“ и „1“.

Исклучување на зоните за готвење:

Зоната за готвење може да се исклучи на 2 различни начини:

1. **Со спуштање на нивото на температурата на „0“**
Може да ја исклучите зоната за готвење со намалување на температурата на ниво „0“.
2. **Исклучување преку опцијата за тајмер за саканата зона за готвење**
Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење на којашто е доделен. „0“ и „00“ ќе се појават на сите прикази.
Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

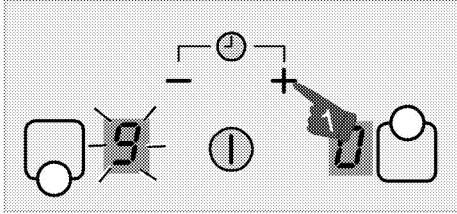
Голема моќност (поттикнувач)

Booster е функција што го олеснува готвењето. Сите зони за готвење што се посочени со симболот „P“ во табелата со Технички

спецификации, се опремени со функцијата со поттикнувачот.

Вклучување голема моќност (поттикнувач):

1. Допрете го копчето "ⓘ" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете го копчето за избор на зона за готвење што сакате да ја вклучите.
3. Допрете "+" или "-" и прво ќе се достигне нивото „9“.



4. Кога зоната за готвење ќе достигне ниво „9“, допрете "+" еднаш за да ја смените температурата на зоната за готвење на „P“.

Исклучување голема моќност (поттикнувач):

- Допрете "-" и поставете ја температурата на ниво „9“ за да се оневозможи функцијата со поттикнувачот. Зоната за готвење продолжува да работи без поттикнувачот и ќе функционира на ниво „9“.
- Може да го намалувате нивото на температурата со допир на "-" или може да ја исклучите зоната за готвење целосно со намалување на нивото на температура на „0“.

Заштита за деца

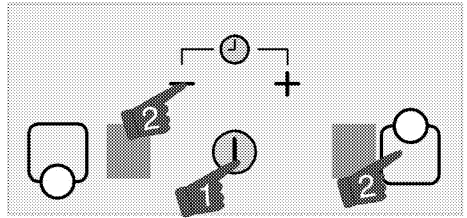
Може да ја заштитите плочата со заштита за деца за да се спречи тие да ги менуваат функциите на плочата.



Заштитата за деца може да се активира 10 секунди по вклучување на плочата. По изминувањето на 1-те секунди, таа не може да се активира.

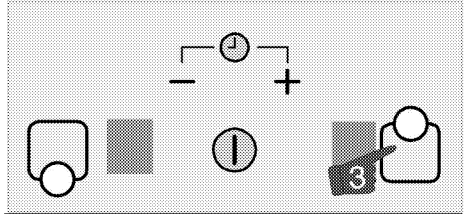
Активирање на заштитата за деца:

1. Допрете го копчето "ⓘ" за да ја вклучите плочата.

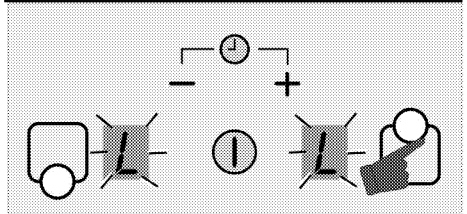


2. Допрете ги копчињата "-" и "ⓘ" истовремено. Потоа, допрете го копчето "ⓘ" повторно за да ја активирате заштитата за деца.

Функцијата за заштита на децата ќе се активира.



i Ако се притисне кое било копче додека е активна заштитата за деца, се појавува симболот „L“ на приказот за зоната за готвење.



Привремено дезактивирање на заштитата за деца

1. Кога е активна заштитата за деца, допрете ги копчињата "-" и "ⓘ" истовремено.

» Заштитата за деца ќе се дезактивира привремено и симболот „0“ ќе се појави на приказите за сите зони за готвење.

i Ако плочата се вклучува и исклучува во оваа состојба, заштитата за деца сè уште ќе биде активна.

Трајно дезактивирање на заштитата за деца

1. Кога е активна заштитата за деца, допрете го копчето "ⓘ" за да се префрлите на плочата.

- Во рок од 10 секунди, допрете ги копчињата

"—" и "0" истовремено. Потоа, допрете го копчето "—" повторно.

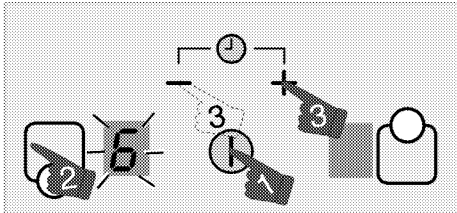
» Заштитата за деца ќе се деактивира трајно и симболот „0“ ќе се појави на приказите за сите зони за готвење.

Функција за тајмер

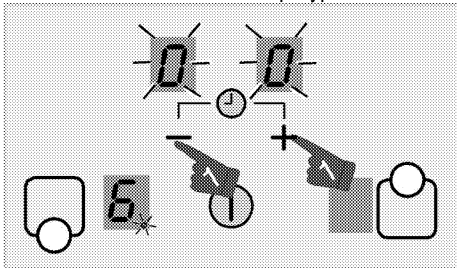
Оваа функција го олеснува готвењето. Не е потребно да се надгледува рерната за време на целиот период на готвење. Зоната за готвење ќе се исклучи автоматски по истекот на избраното време.

Активирање на тајмерот

- Допрете го копчето "1" за да ја вклучите плочата.
- Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.



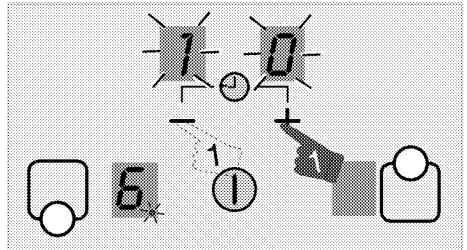
- Допрете "+" или "-" за да го поставите нивото за саканата температура.



- Допрете ги копчињата "+" и "-" истовремено за да го активирате тајмерот. Симболот „00“ засветува на приказот за тајмерот, а децималната точка се појавува на екранот за избраната зона за готвење.

Приказите за задните зони за готвење десно и лево служат како приказ за тајмерот кога тој е активен.

- Допрете ги копчињата "+" или "-" за да го поставите саканото време.



Повторете ги горепосочените постапки за другите зони за готвење за кои сакате да поставите тајмер.

Тајмерот не може да се прилагодува ако не се избрани зоната за готвење и вредноста на температурата.

Кога ќе се избере зоната за готвење за која е поставен тајмерот, може да го гледате преостанатото време со истовремен допир на копчињата "+" и "-".

На приказот за зоната за готвење за која е активиран тајмерот, ќе засвети светилка во форма на точка.

Употреба на тајмерот како функција за аларм (тајмер за готвење јајце)

Со оваа функција, може да го поставите тајмерот засебно од зоната за готвење.

- Допрете го копчето "1" за да ја вклучите плочата.
- Допрете ги копчињата "+" и "-" истовремено за да го активирате тајмерот.
- Допрете ги копчињата "+" и "-" истовремено за да го активирате тајмерот.

Ќе се прикаже симболот „00“ при што двете децимални точки ќе трепкаат на приказите за тајмерот.

Приказите за задните зони за готвење десно и лево служат како приказ за тајмерот кога тој е активен.

- Допрете ги копчињата "+" или "-" за да го поставите саканото време.

Ако не изберете вредност за тајмерот, може да започнете од 30 минути со притискање на копчето "-".

Деактивирање на тајмерот

Штом поставеното време ќе истече, плочата автоматски ќе се исклучи и ќе се слушне звучно предупредување.

Притиснете го кое било копче за да го исклучите звучното предупредување.

Исклучување на тајмерите порано

Ако го исклучите тајмерот порано, плочата ќе продолжи со работа за поставеното време додека не се исклучи.

1. Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
2. Допрете ги копчињата "+" и "-" истовремено за да го активирате тајмерот.
3. Додека се прикажува „00“ на екранот за тајмерот, допрете "-" за да ја поставите вредноста на „00“.

Ќе се прикаже светилката во форма на точка за соодветната зона за готвење, а приказот за тајмерот се исклучува **целосно** откако ќе трепка извесен период при што истиот се откажува.

Употреба на индукциските зони за готвење безбедно и ефикасно

Работни принципи: Индукциската плоча го загрева директно садот за готвење како одлика на работните принципи. Затоа, има повеќе предности во однос на другите видови плочи. Работи поефикасно и површината на плочата не се загрева.

Индукциската плоча е опремена со супериорни безбедносни системи што овозможуваат максимална заштеда на енергијата.



Плочата е опремена со индукциски зони за готвење со дијаметар од 160, 200 и 250 мм. во зависност од моделот. Со одликата за индукција, секоја зона за готвење го регистрира дијаметарот на поставениот сад врз неа. Се акумулира енергија само каде садот допира врз зоната за готвење и така се постигнува минимална потрошувачка на енергија.

Временски ограничувањата за работа

Контролата за плочата е опремена со временско ограничување на работата. Ако една или повеќе зони за готвење се оставени вклучени, зоната за готвење автоматски ќе се деактивира по одредено време (видете Табела-1). Ако има доделено тајмер за зоната за готвење и приказот на тајмерот ќе се исклучи подоцна.

Ограничувањето за времето за работа зависи од избраното ниво на температурата. Максималното време за работа се применува за ова ниво на температура.

Корисникот може да ја рестартира зоната за готвење откако истата ќе се исклучи автоматски како што е опишано погоре.

Табела-1: Временски ограничувањата за работа

Ниво на температура	Временско ограничување за работа - час
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 минути
Booster	5 минути (*)

(*) Плочата ќе се спушти на ниво 9 по 5 минути (по избор)

Заштита од прегревање

Плочата е опремена со сензор којшто овозможува заштита од прегревање. Следното може да се забележи во случај на прегревање:

- Активната зона за готвење може да се исклучи.
- Избраното ниво може да се спушти. Сепак, оваа состојба не може да се види на индикаторот.
- Можеби ќе се покаже грешка E2.

Систем за заштита при претекување

Плочата е опремена со систем за заштита од претекување. Ако има претекување што се прелева врз контролниот панел, системот ќе прикаже грешка и плочата ќе се исклучи автоматски.

Поставување на прецизно напојување

Индукциската плоча реагира на командите веднаш како одлика на своите работни принципи. Ги менува поставките за напојување многу бргу. Така, може да спречите садот за готвење (со вода, млеко и сл.) да претечат дури и ако само што не претекле.




Бучна работа

Може да се слушне бучава од индукциската плоча. Овие звуци се нормални и се дел од индукциското готвење.

- Бучавата станува силна на високи нивоа на температура.
- Легурата на тавата може да предизвика бучава.
- На ниски нивоа, редовниот звук за вклучување / исклучување ќе се слушнат заради работните принципи.
- Може да се слушне бучава ако се загрева празна тава. Ако ставите вода или храна во неа, звукот ќе исчезне.
- Може да се слушне бучава од вентилаторот што го разладува електричниот систем.

Пораки за грешки

Табела-2: Пораки за грешки и извори на грешки

	Видете ја Табела-2 за повеќе информации околу пораките за грешки што може да се појават на контролниот панел на допир.
	Ако површината на контролниот панел на допир е изложена на интензивна пареа, целиот контролен систем може да се дезактивира и да пријави сигнал за грешка.
	Одржувајте ја површината на контролниот панел на допир чиста. Може да се појави грешна работа.

Причина за грешка	Индикатор	Приказ
Грешка од прегревање	Симболот „E2“ трепка	Приказ за соодветната зона за готвење
Прегреана плоча	Симболот „H“ трепка	Приказ за зоната за готвење
Грешки со напојувањето	Симболот „E6“ трепка	Приказ за зоната за готвење
Дефект на сензорот	Симболот „E9“ трепка	Приказ за соодветната зона за готвење

6 Одржување и грижа

Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење. Постои ризик од струен удар!



ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно гореење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миеење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не`рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

Чистење на плочата

Стакло-керамички плочи

Избришете ја стакло-керамичката плоча со крпа натопена во ладна вода и внимавајте да не оставите средство за чистење на неа. Избришете со мека и сува крпа. Остатоците може да ја оштетат стакло-керамичката површина кога ќе ја користите плочата следниот пат.

Исушените остатоци на стакло-керамичката површина не смее да се гребат со острици, челични жици или слични алатки.

Отстранете ги дамките од калциум (жолтите дамки) со мала количина на отстранувач на бигор како оцет или сок од лимон. Може да користите и соодветни, комерцијално достапни производи.

Ако површината е многу извалкана, ставете средство за чистење на сунѓер и почekaјте да се влие. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.



Храна во чијшто состав има шеќер, како густе кремове и сирупи мора веднаш да се исчистат без да чекате да се излади површината. Во спротивно, стакло-керамичката плоча може да се оштети трајно.

Со време, може да се појави делумно избледување на бојата на облогата или на другите површини. Ова не влијае врз работата на производот.

Избледувањето на бојата и дамките на стакло-керамичката површина е нормална појава и не претставува дефект.

7 Решавање проблеми

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> Ова не е грешка.

Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете го поврзувањето на приклучокот.
- Ако приказот не се осветли кога ќе го ја вклучите плочата одново, >>> Исклучете го апаратот кај прекинувачот. Почekaјте 20 секунди и потоа поврзете го одново.
- Заштитата за прегревање е активирана. >>> Дозволете плочата да се излади.
- Садот за готвење не е соодветен. >>> Проверете го садот.

Симболот "L-F" се појавува на приказот за зоната за готвење.

- Не сте го поставиле садот на активната зона за готвење. >>> Проверете дали има сад на зоната за готвење.
- Садот не е соодветен за индукциско готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е соодветен за индукциската плоча.
- Садот за готвење не е поставен во средината правилно или површината на дното на садот не е доволно широко за зоната за готвење. >>> Изберете доволно широк сад и поставете го правилно на средината на зоната за готвење.
- Садот за готвење или зоната за готвење се прегреани. >>> Дозволете им да се изладат.

Избраната зона за готвење се исклучува неочекувано за време на работа.

- Истекнало времето за готвење за избраната зона за готвење. >>> Може да поставите ново време за готвење или да завршите со готвењето.
- Заштитата за прегревање е активирана. >>> Дозволете плочата да се излади.
- Можеби некој предмет го покрива контролниот панел на допир. >>> Тргнете го предмет на панелот.

Садот не се загрева дури и кога е вклучена зоната за готвење.

- Садот не е соодветен за индукциско готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е соодветен за индукциската плоча.
- Садот за готвење не е поставен во средината правилно или површината на дното на садот не е доволно широко за зоната за готвење. >>> Изберете доволно широк сад и поставете го правилно на средината на зоната за готвење.

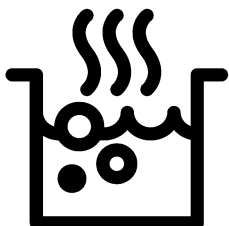


Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никога не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.



Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

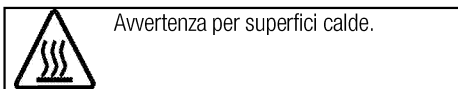
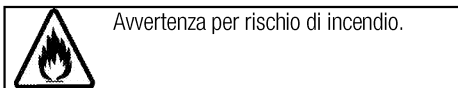
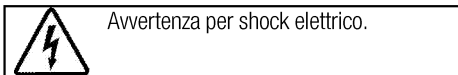
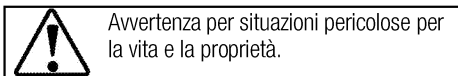
Gentile cliente,

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

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

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale.....4
 Sicurezza elettrica.....4
 Sicurezza del prodotto.....5
 Uso previsto7
 Sicurezza dei bambini7
 Smaltimento di vecchi prodotti.....7
 Smaltimento del materiale di imballaggio.....7

2 Informazioni generali 8

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

3 Installazione 9

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

4 Preparazioni 13

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

5 Come utilizzare il piano cottura 14

Informazioni generali sulla cottura 14
 Uso del piano cottura..... 15
 Pannello di controllo..... 15

6 Manutenzione e cura 20

Informazioni generali 20
 Pulizia del piano cottura..... 20

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 21

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

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

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale

o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.

- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

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

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

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

Per farlo, disattivare il fusibile domestico.

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

Sicurezza del prodotto

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

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

L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

Uso previsto

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

Sicurezza dei bambini

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

dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.

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

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



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

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

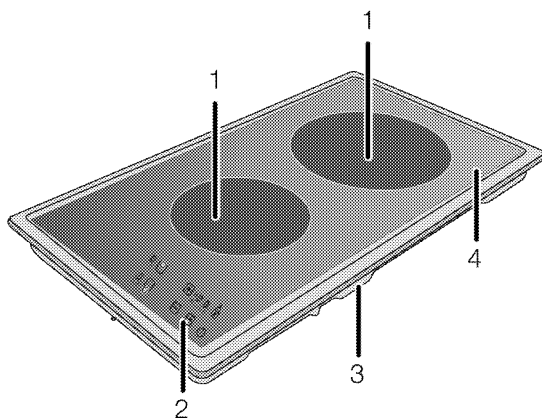
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

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

2 Informazioni generali

Panoramica



- 1 Piastra di cottura ad induzione
2 Pannello di controllo

- 3 Coperchio base
4 Superficie in vetroceramica

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V 50 Hz
Consumo energetico totale	max. 3600 W
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	75 mm/288 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	268 mm/490 mm
Brucciatori	
Retro	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	200 mm
Energia	2000/3000 W (P)
Anteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	160 mm
Energia	1400 W



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



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



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

3 Installazione

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



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



PERICOLO:

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



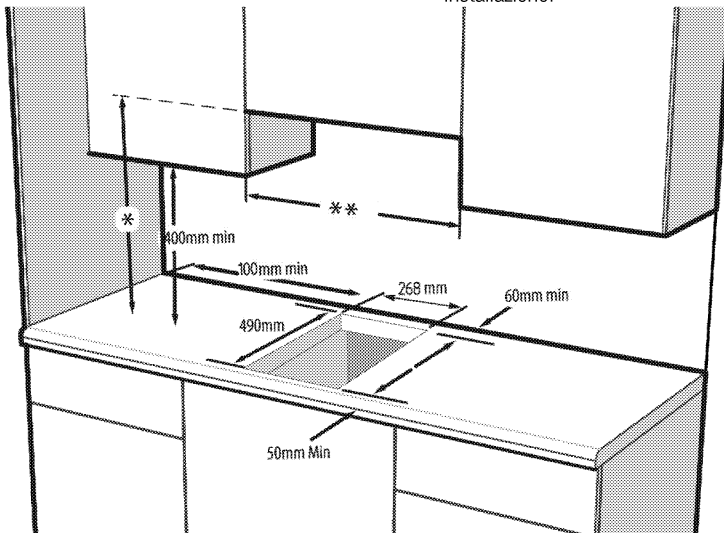
PERICOLO:

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

Prima della installazione

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

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



* L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni.

** La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.



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

Installazione e collegamento

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

Collegamento elettrico

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

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



PERICOLO:

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



PERICOLO:

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

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



PERICOLO:

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

Collegamento del cavo di alimentazione



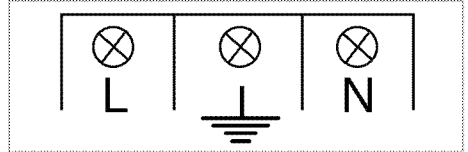
Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori interruttori di

sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

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

Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:

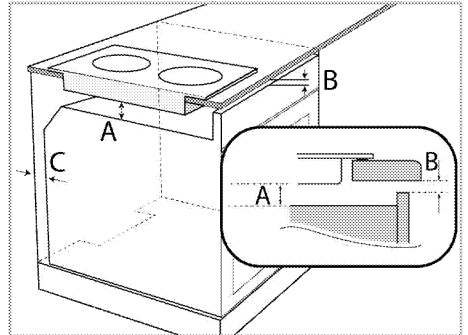


2. **Per il collegamento a fase singola**, collegare i cavi come indicato di seguito:

- Cavo marrone/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/grigio = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)
- » 0
- Cavo grigio/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/marrone = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)

Installazione dell'unità

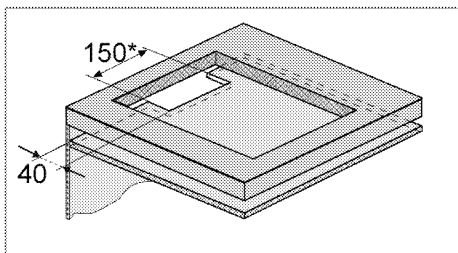
Se c'è un forno sotto



- A min.15 mm
- B min. 5 mm
- C 20 mm

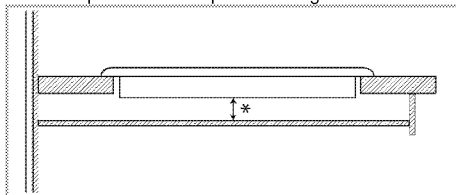
Se c'è un tavolo sotto

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



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

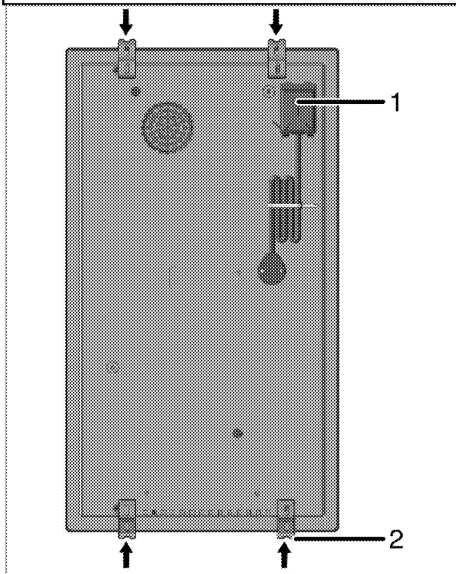
Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



* min. 15 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)

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

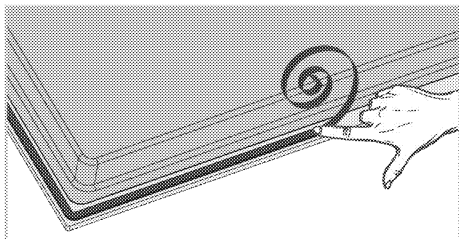


- 1 Morsettiera
- 2 Morsetto per l'installazione

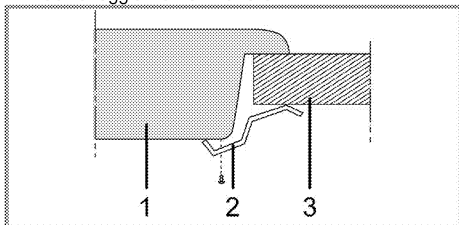
* min.

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

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



4. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
5. Usando i morsetti per l'installazione assicurare il piano cottura montandoli attraverso i fori dell'alloggiamento inferiore.



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

**PERICOLO:**

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

**PERICOLO:**

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

Smaltimento di vecchi prodotti

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



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

Controllo finale

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

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

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

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

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

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto



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

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

Riscaldamento iniziale



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

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla cottura



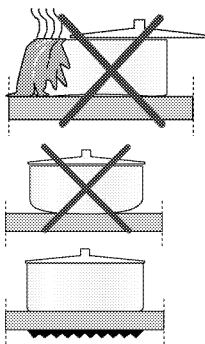
Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta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

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

sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

Selezione pentole

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



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

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

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

Test pentole

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

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

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

Sistema di riconoscimento delle pentole

Nella cottura ad induzione, solo l'area coperta dal contenitore della zona di cottura pertinente riceve energia. Il fondo del contenitore è riconosciuto dal

sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura selezionata e il simbolo "L" lampeggiano in modo alternato.

Uso sicuro

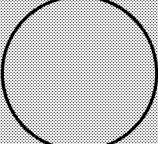
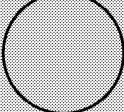
Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio.
 Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

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

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

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






Selezione della zona di cottura adatta al contenitore

<p>Zona di cottura normale</p> <p>Ø 20 cm</p> 	<p>Zona di cottura piccola</p> <p>Ø 16 cm</p> 
<p>Zona di cottura normale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si adatta automaticamente alla pentola. • Distribuisce il calore in modo ideale. • Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per tutti i tipi di cottura. 	<p>Zona di cottura piccola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usata per cottura lenta (salse, creme) • Usata per preparare piccole porzioni o porzioni basate sul numero di persone.

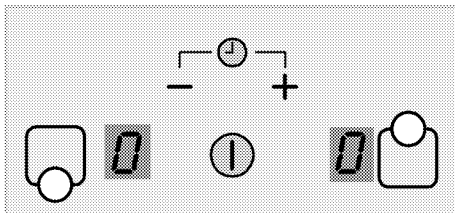
Uso del piano cottura

PERICOLO:
 Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.
 Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.
 In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.

Specifiche

-  Pulsante On / Off
-  Impostazione temperatura/aumento timer
-  Impostazione temperatura/diminuzione timer
-  Pulsante di selezione zona di cottura anteriore sinistra
-  Pulsante di selezione zona cottura posteriore sinistra

Pannello di controllo



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

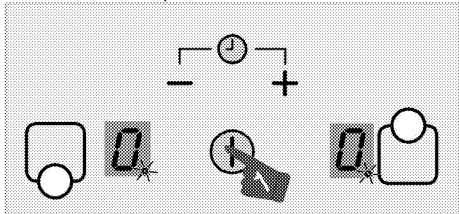
i Questo apparecchio è controllato da un pannello touch control. Ciascuna operazione eseguita sul pannello touch control sarà confermata da un segnale sonoro.



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

Accensione del piano cottura

1. Toccare il tasto "1" sul pannello di controllo. Su tutti i display delle zone di cottura, l'icona "0" compare e i punti decimali lampeggiano nell'angolo in basso a destra di questa icona.



Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Spegnimento del piano cottura

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



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

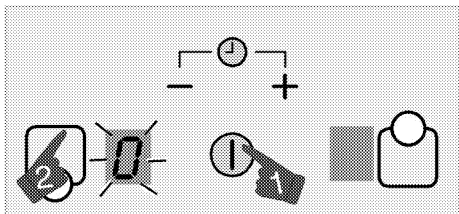
Indicatore calore residuo

"H" che compare sul display della zona di cottura indica che il piano cottura è ancora caldo e può essere usato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Il simbolo scompare quando la zona di cottura si raffredda o quando è attivata.



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

Accensione delle zone di cottura



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

Il simbolo "0" compare sul display della zona di cottura e il display relativo si accende in modo più luminoso.



Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Impostazione del livello di temperatura

Toccare i tasti "+" o "-" per impostare il livello di temperatura tra "1" e "9" o "9" e "1".

Spegnimento delle zone di cottura:

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

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

Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la regolazione della temperatura fino a "0".

2. **Usando lo spegnimento mediante l'opzione timer per la zona di cottura desiderata**

Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura assegnata ad esso. "0" o "00" compaiono su tutti i display.

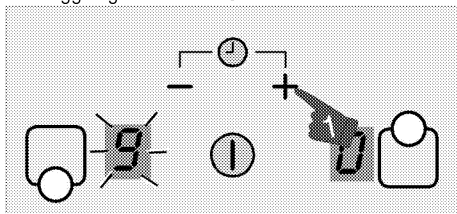
Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

Alta potenza (Booster)

Booster è una funzione che facilita la cottura. Tutte le zone di cottura recanti il simbolo "P" nella tabella con le specifiche tecniche sono dotate di funzione Booster.

Attivazione ad alta potenza (Booster):

1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera accendere.
3. Toccare "+" o "-" e per prima cosa raggiungere il livello "9".



4. Quando la zona di cottura è sul livello "9", toccare "+" una volta per modificare la temperatura della zona di cottura su "P".

Disattivazione ad alta potenza (Booster):

- Per disattivare la funzione Booster, toccare "-" e impostare la temperatura a livello "9".

La zona di cottura lascia la funzione Booster e continua a funzionare sul livello "9".

- Si può diminuire il livello di temperatura toccando "—" o si può spegnere completamente la zona di cottura portando il livello di temperatura a "0".

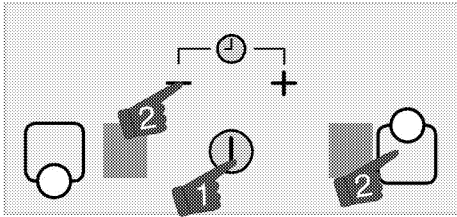
Blocco bambini

Si può proteggere il piano cottura con il blocco bambini per evitare che i bambini cambino le funzioni del piano cottura.

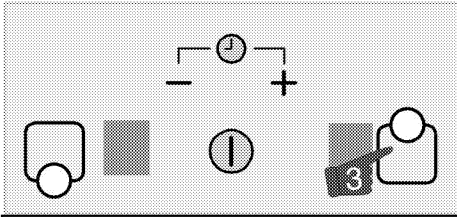
i Il blocco bambini può essere attivato entro 10 secondi dall'accensione del piano cottura. Non può essere attivato dopo 10 secondi.

Attivazione del blocco bambini

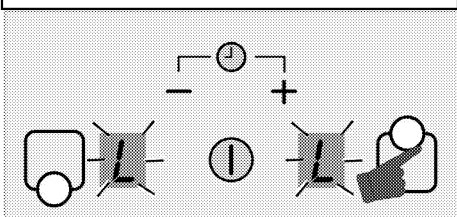
1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.



2. Toccare i tasti "—" e "👤" contemporaneamente. Poi toccare di nuovo il tasto "👤" per attivare il blocco bambini. Sarà attivata la funzione blocco bambini.



i Se viene premuto un tasto quando il blocco bambini è attivo, il simbolo "L" compare sul display della zona di cottura.



Disattivazione temporanea del blocco bambini

1. Quando il blocco bambini è attivo, toccare i tasti

"—" e "👤" contemporaneamente.

» Il blocco bambini sarà disattivato temporaneamente e il simbolo "0" compare su tutti i display delle zone di cottura.

i Se il piano cottura viene spento e acceso in questa condizione, il blocco bambini sarà ancora attivo.

Disattivazione permanente del blocco bambini

1. Quando il blocco bambini è attivo, toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.

2. Entro 10 secondi, toccare i tasti "—" e "👤" contemporaneamente. Poi toccare il tasto "—" ancora una volta.

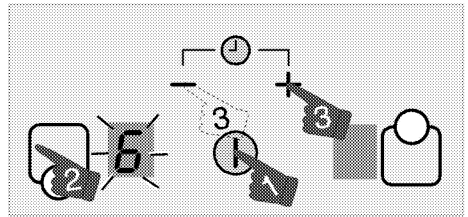
» Il blocco bambini sarà disattivato in modo permanente e il simbolo "0" compare su tutti i display delle zone di cottura.

Funzione timer

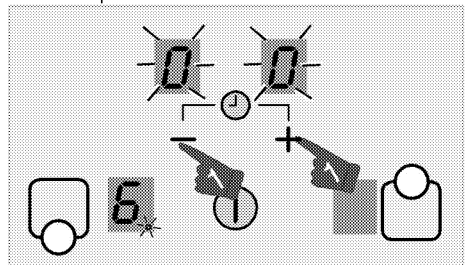
Questa funzione facilita la cottura. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.

Attivazione del timer

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




3. Toccare i tasti "+" o "-" per impostare il livello di temperatura desiderato.

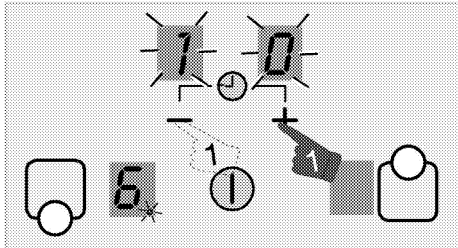



4. Toccare i tasti "+" e "-" contemporaneamente per attivare il timer.


Il simbolo "00" si accende sul display del timer e il punto decimale compare sul display della zona di cottura selezionata.


 I display della zona di cottura posteriore destra e posteriore sinistra fungono da display del timer quando il timer è attivo.


5. Toccare i tasti "+" o "-" per impostare l'orario desiderato.



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

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

 Quando viene selezionata la zona di cottura per la quale è stato impostato un timer, si può vedere il tempo rimanente toccando i tasti "+" e "-" contemporaneamente.


 Sul display delle zone di cottura per cui è attivato il timer, si accende una luce a forma di punto.

Uso del timer come funzione di allarme (clessidra)


Con questa funzione, è possibile impostare il timer indipendentemente dalla zona di cottura.

1. Toccare il tasto "⌚" per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti "+" e "-" contemporaneamente per attivare il timer.
3. Toccare i tasti "+" e "-" contemporaneamente per attivare il timer.

Il simbolo "00" sarà visualizzato con un lampeggiamento di entrambi i punti decimali nel display del timer.

 I display della zona di cottura posteriore destra e posteriore sinistra fungono da display del timer quando il timer è attivo.

4. Toccare i tasti "+" o "-" per impostare l'orario desiderato.

 Se non viene selezionato alcun valore per il timer, si può cominciare a 30 minuti premendo il tasto "-".

Disattivazione del timer

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

Disattivazione anticipata del timer

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


1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare i tasti "+" e "-" contemporaneamente per attivare il timer.
3. Finché "00" compare sullo schermo del timer, toccare "-" per impostare il valore su "00".

Il punto di luce sul relativo display della zona di cottura e il display del timer si spengono **completamente** dopo aver lampeggiato per un certo periodo di tempo e il timer viene annullato.

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

Principi operativi: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda.

Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.

 Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 160, 200 e 250 mm a seconda del modello. Con la funzione ad induzione, ogni zona di cottura rileva ciascun contenitore posto sulla stessa. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

Limiti del tempo di funzionamento

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

zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito.

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

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

Tabella-1: Limiti del tempo di funzionamento

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuti
Booster	5 minuti (*)
(*) Il piano cottura scende fino al livello 9 dopo 5 minuti (opzionale)	

Protezione da surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento.

Quanto segue deve essere rispettato in caso di surriscaldamento:

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.
- Potrebbe essere dato un errore E2.

Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema dà errore e il piano cottura si spegne automaticamente.

Impostazione precisa di potenza

Il piano cottura ad induzione reagisce immediatamente ai comandi come funzione dei suoi principi operativi.

Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può impedire ad una pentola

(contenente acqua, latte, ecc.) di traboccare anche se stava proprio per traboccare.

Funzionamento rumoroso

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

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

Messaggi di errore

Tabella-2: Codici di errore e cause degli errori

Causa dell'errore	Indicatore	Display
Errore da surriscaldamento	Il simbolo "E2" lampeggia	Display della zona di cottura pertinente
Piano cottura surriscaldato	"H" simgesi yanar	Display zona di cottura
Errori principali	Il simbolo "E6" lampeggia	Display zona di cottura
Errore al sensore	Il simbolo "E9" lampeggia	Display della zona di cottura pertinente



Per altre informazioni sui messaggi di errore che possono comparire sul pannello touch control, vedere la tabella 2.



Se la superficie del pannello touch control è esposta a vapore intenso, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare segnale di errore.



Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Si può osservare un funzionamento errato.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

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

**PERICOLO:**

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.
C'è il rischio di shock elettrico!

**PERICOLO:**

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirlo.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

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



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



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

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica usando un panno inumidito con acqua fredda in modo da non lasciare agente di pulizia su di essa. Asciugare con un panno morbido e asciutto. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.

I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinata, lana di acciaio o strumenti simili.

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare come aceto o succo di limone. È anche possibile usare prodotti adatti disponibili in commercio.

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



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

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento del prodotto.

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

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

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

L'apparecchio non funziona.

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

Il simbolo "H" compare sul display della zona di cottura.

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

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

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

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

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



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

