



## **Table de cuisson encastrable**

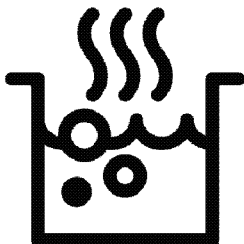
Manuel d'utilisation

Плоча за вградување

Упатство за корисникот

## **Vgrajena kuhalna plošča**

Navodila za uporabo



HII 68811 NT

**FR / MK / SL**

185.9282.51/R.AH/18.03.2022/6-5

7757187671

# Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

## Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

## **1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale .....	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité du produit.....	5
Utilisation prévue.....	8
Sécurité des enfants.....	8
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	8
Elimination des emballages .....	9
Déplacement ultérieur.....	9

## **2 Généralités 10**

Vue d'ensemble .....	10
Caractéristiques techniques .....	10

## **3 Préparation 12**

Conseils pour faire des économies d'énergie .....	12
Première utilisation.....	12
Premier nettoyage de l'appareil.....	12

## **4 Utilisation de la table de cuisson 13**

Généralités concernant la cuisson.....	13
Utilisation des tables de cuisson .....	15
Bandeau de commande.....	16

## **5 Maintenance et entretien 28**

Généralités.....	28
Nettoyage du brûleur .....	28

## **6 Recherche et résolution des pannes 30**

## **1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement**

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour

éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance

peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Par conséquent, assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 13* , sélection des casseroles.
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que téléphones portables, tablettes, ordinateurs sur la plaque à induction. Votre produit peut être endommagé.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

### Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

#### Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité



supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

### **Conformité avec la directive LdSD :**

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.


### **Élimination des emballages**

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages

en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

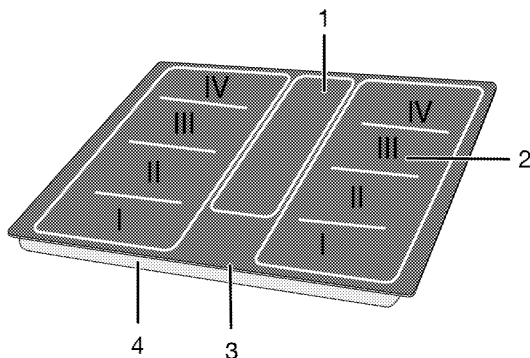
### **Déplacement ultérieur**

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

-  Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- 1 Foyer de cuisson auxiliaire à induction  
 2 Plaque de cuisson à induction  
 3 Surface vitrocéramique  
 4 Fond

### Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 7400 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	48 mm/580 mm/510 mm (Pour les modèles qui sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité attachés au produit, considérez les mesures de largeur et de profondeur comme 10 mm de plus que ces mesures.)
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 (+2)mm/490 (+2)mm
<b>Brûleurs</b>	
Gauche I-II-III-IV	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W
Centre	<b>Foyer de cuisson auxiliaire à induction</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W
Droite I-II-III-IV	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W

**i** Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

**i** Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

**i** Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

## 3 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.  
Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des

casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit.

### Première utilisation Premier nettoyage de l'appareil

- i** La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

## 4 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.

- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.

Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.

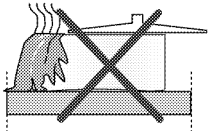
Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.

- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

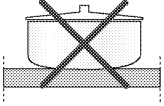
Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Choix de vos casseroles

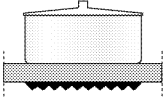
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.



N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

« L'ébullition peut varier en fonction du type de casserole, de la taille de la casserole et de la taille de la zone de cuisson, pour une ébullition plus homogène, on peut utiliser des zones de cuisson plus grandes d'un cran. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande n'a pas d'effet négatif sur la consommation d'énergie des plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson correspondante. »

**Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.**

### Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "☐" et "☐" ou "☐" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

### Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "☐" et "☐" ou "☐" clignotent en alternance.

### Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

- i** En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

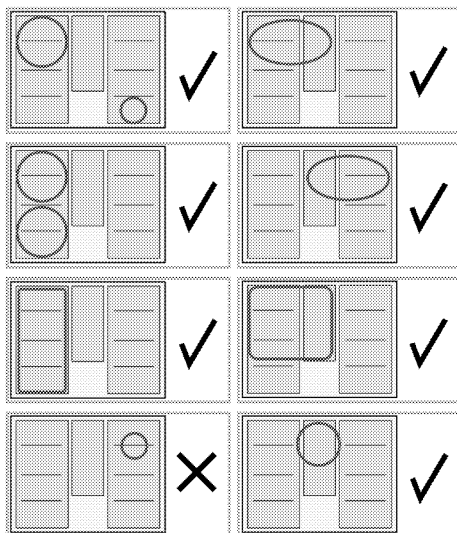
**i** Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

### **Zones de cuisson éclairées(Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Les zones de cuisson sur la table de cuisson seront éclairées. Les zones de cuisson n'apparaîtront pas lorsque la table de cuisson est en position hors service ou veille. Si vous mettez la table de cuisson en service, l'éclairage qui indique les zones de cuisson devrait apparaître.

### **Utilisation de poêles dans la grande zone de cuisson**

La poêle que vous utilisez devrait couvrir les deux centres de la grande zone de cuisson. N'utilisez pas la zone de cuisson de manière différente. Vous pouvez utiliser la grande zone de cuisson en combinant les zones pour les poêles de grand diamètre. Vous pouvez utiliser la grande zone de cuisson de deux manières différentes, en l'occurrence dans les zones arrière gauche et avant gauche.



### **Utilisation des tables de cuisson**

**!** Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

## Bandeau de commande



### Caractéristiques techniques



Zone de réglage (pour le niveau de température)



Touche Marche/Arrêt



Touche Verrouillage des touches



Touche Activation / Désactivation de la minuterie



Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (Booster)



Touche de cuisson automatique



Touche Arrêt



Touche de sélection du foyer à grande surface

**(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



Touche Plus (+) de la minuterie



Touche Moins (-) de la minuterie



Affichage de la zone de cuisson active



Symbole de la fonction "Move"



Hob to Hood symbole (Hob to Hood symbol) \*

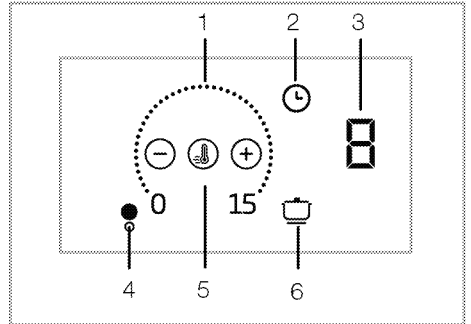


Symbole Wifi \*

**\*(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



Les schémas et représentations ont uniquement une visée informative. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.



1 Zone de réglage

2 Touche Minuterie

3 Écran du foyer

4 Symbole du foyer (\*)

5 Touche de chauffage rapide

6 Touche de cuisson automatique

\* (Varie en fonction du modèle de four.)



Cet appareil est contrôlé grâce à un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.



Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. Une surface humide et sale peut causer des problèmes de fonctionnement.



## Mise en marche de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" du panneau de commande.

La table de cuisson est prête pour emploi.

**i** Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

**i** Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "⏻") pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

## Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" du panneau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

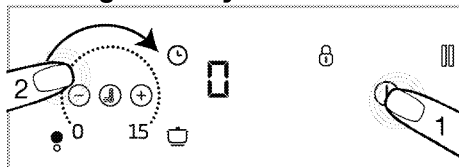
**i** Les symboles "H" ou "h" qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

## Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de nourriture au chaud. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.

**i** Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

## Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "⏻" pour mettre la table de cuisson en marche.

» Le symbole "0" sur le foyer s'affiche.

2. Touchez la zone de réglage du foyer que vous souhaitez allumer et faites glisser votre doigt à travers la zone.

**i** Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

## Réglage du niveau de température

En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre

« 0 » et « 15 ».

**i** Vous pouvez utiliser un foyer de cuisson auxiliaire unique pour la cuisson. Pour ce faire, le niveau de température doit être réglé sur le foyer de cuisson arrière gauche.

## Arrêt des foyers :

Un foyer sélectionné peut être arrêté de 2 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**

Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".

2. **En utilisant la fonction arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur « 0 » ou

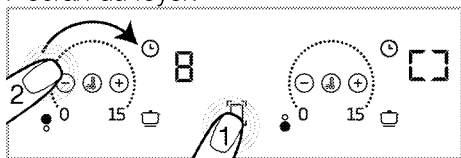
« 00 » s'affiche sur tous les écrans.

Le symbole "⏻" disparaît de l'écran de la table de cuisson.

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

**Allumage du foyer à grande surface (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

1. Appuyez sur la touche "1" pour mettre la table de cuisson en marche.
  2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface
- » 0 s'affiche sur l'écran du foyer arrière gauche et le symbole "☐" apparaît sur l'écran du foyer.



3. En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre 0 et 15.

» Vous pouvez modifier le niveau de température sur la zone de réglage des deux foyers.

**i** Les foyers à grande surface gauches sont donnés à titre d'exemple. S'il existe également un foyer à grande surface sur le côté droit de la plaque de cuisson, les mêmes instructions s'appliquent au dit foyer.

**Allumage du foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

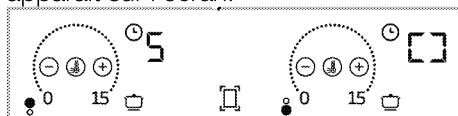
Pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, vous pouvez réunir les deux foyers en activant le foyer

à grande surface. Avec les mêmes valeurs, vous pouvez ainsi utiliser un plus large foyer.



1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface pendant qu'un ou les deux foyers gauches sont en marche.

» La plus petite valeur de température du foyer que vous avez précédemment sélectionnée apparaît sur l'écran du foyer arrière gauche. S'il y a une durée de minuterie définie, la valeur de la minuterie du foyer avec la valeur inférieure apparaît sur l'écran.



» Pour modifier la valeur de la température par la suite, réglez la température désirée sur la zone de réglage des deux foyers.

**i** Si vous appuyez sur la touche foyer à grande surface pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers se séparent et s'éteignent.

**Arrêt du foyer à grande surface : (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 3 manières différentes :

1. En ramenant le niveau de température à "0"

Vous pouvez arrêter le foyer à grande surface en ramenant le niveau de température à « 0 ».

2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer à grande surface

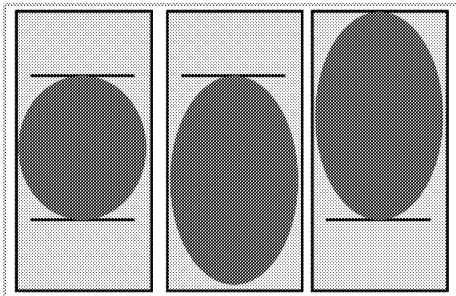
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer à grande surface. 0 s'affichera à l'écran du foyer gauche et 00 s'affichera à l'écran de la minuterie. La lumière de la touche "☺" située sur l'écran du foyer arrière gauche s'éteint.

### 3. En appuyant sur le symbole du foyer à grande surface pendant 3 secondes

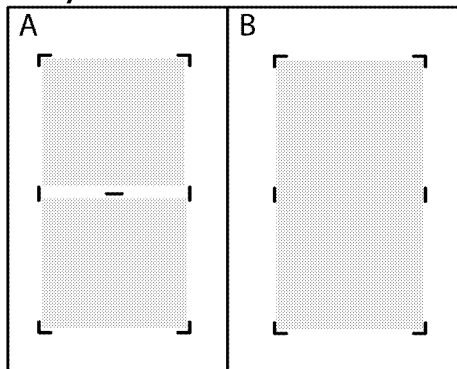
Si vous appuyez sur le foyer à grande surface pendant 3 secondes, il s'éteindra

### Mode « Autoflexi » (activation automatique du foyer de cuisson à grande surface)

Si la casserole est placée sur les foyers de cuisson comme indiqué ci-dessous, « flexi » (foyer de cuisson à grande surface) sera automatiquement activé. Cliquez une fois sur "☺" pour quitter ce mode.



### Modèles avec éclairé autour des zones de cuisson: (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



**i** Lorsque les deux zones de cuisson séparées (illustrées à la figure A) sont combinées pour former une zone de cuisson à grande surface illustrée à la figure B, le voyant de séparation doit s'éteindre. Lorsque la zone de cuisson à grande surface est séparée en deux zones de cuisson séparées, le voyant de séparation doit être allumé.

### Réglage de la fonction BOOSTER (intensité élevée)

Vous pouvez utiliser la fonction booster pour atteindre la puissance de chaleur maximale. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans tous les foyers. Lorsque le temps de réglage du booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

### Pour sélectionner directement le booster :

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche "☺".

Le foyer activé fonctionne à la puissance maximale et le symbole animé du booster "☰" apparaît sur l'écran du foyer.  
» Lorsque le temps de réglage du booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

### **Pour sélectionner la fonction**

#### **Booster lorsque le foyer est actif :**

1. Pendant que la table de cuisson est en service et que la zone de cuisson respective est active, toucher « "☰" ».

**i** Le booster peut uniquement être activé dans une des zones du même côté (gauche ou droite). Si une des zones de cuisson du même côté fonctionne à un certain niveau de température, le booster ne peut pas être réglée pour l'autre zone de cuisson du même côté. Pendant que la grande zone de cuisson est active, le booster ne peut pas être réglé pour ces zones de cuisson.

2. Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés. Une fois la durée du Booster écoulée, le foyer passe au niveau de température paramétré et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

#### **Pour arrêter la fonction Booster (intensité élevée) avant l'échéance :**

Le fait d'appuyer sur la touche "☰" vous permet de désactiver le booster à tout moment.

#### **Verrouillage des touches**

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement **pendant que la plaque de cuisson est en marche.**

### **Activation du Verrouillage des touches**

1. Appuyez sur la touche "☰" pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.

Si une touche est actionnée lorsque le verrouillage des touches est activé, le voyant de la touche "☰" clignote.

**i** Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement en mode marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "☰" est fonctionnelle. Lorsque vous appuyez sur une autre touche, le voyant de la touche "☰" clignotera pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé.

Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

### **Désactivation du Verrouillage des touches**

1. Maintenez votre doigt sur la touche "☰" pendant 3 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération.

Le voyant de la touche "☰" s'éteint et le panneau de commande est déverrouillé.

### **Fonction Minuterie**

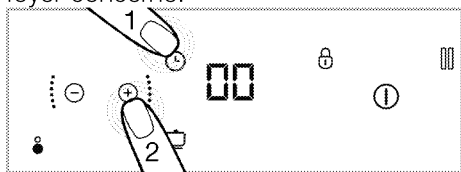
Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.

#### **Activation de la minuterie**

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Le symbole "0" apparaît sur les écrans du foyer.
3. Augmentez le niveau du foyer que vous souhaitez mettre en marche.

4. Appuyez sur la touche "⊖" pour activer la minuterie.

le symbole "00" apparaît sur l'écran du foyer concerné.



5. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "⊕" et "⊖".

» Appuyez sur "⊖" pour confirmer le réglage. Si vous n'appuyez pas sur "⊖", le réglage s'annule automatiquement en quelques secondes.

**i** La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

**i** Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

**i** La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

### Désactivation des minuteries

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

### Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température paramétrée jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

**1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à « 00 » :**

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.

2. Appuyez sur la touche "⊖" pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.

3. Diminuez la valeur en appuyant sur les touches "⊕" et "⊖" jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran du foyer concerné.

**2- Arrêt de la minuterie en appuyant pendant environ 3 secondes sur la touche Minuterie :**

1. Appuyez sur la touche "⊖" du foyer concerné pendant environ 3 secondes ; "⊖" va complètement se désactiver et la minuterie sera annulée.

### Fonction de cuisson automatique

Cette fonction vous permet de cuisiner rapidement à 3 niveaux différents.

1. Maintien au chaud
2. Ébullition
3. Friture

### Activation de la fonction de cuisson automatique sans réglage de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "ⓘ" pour mettre la table de cuisson en marche.
  2. Appuyez sur la touche "☐" du foyer sur lequel vous souhaitez activer la fonction de cuisson automatique.
  3. Le foyer concerné s'allume au niveau maintien au chaud lorsque vous appuyez la première fois. Le symbole " P " et " U " s'affichent sur l'écran.
  4. Le foyer concerné s'allume au niveau ébullition lorsque vous appuyez pour la seconde fois. Le symbole " P " et " U " s'affichent sur l'écran.
  5. Le foyer concerné s'allume au niveau friture lorsque vous appuyez pour la troisième fois. Le symbole " P " et " U " s'affichent sur l'écran.
- » Le foyer fonctionne alors au niveau de cuisson automatique défini.

## Activation de la fonction de cuisson automatique en réglant la minuterie

1. Sélectionnez le niveau de cuisson automatique souhaité en appuyant sur la touche "☐" du foyer concerné.
2. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer la minuterie.
  - » Les symboles « 00 » et "⌚" s'affichent sur l'écran du foyer.
3. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches "⊖" / "⊕".
  - » Le foyer continue de fonctionner au niveau de cuisson automatique défini pendant la durée choisie.
  - » Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

## Désactivation de la fonction de cuisson automatique

1. Vous pouvez désactiver complètement le foyer concerné en appuyant sur la touche "⌚" pour annuler la fonction de cuisson automatique.
2. Si vous souhaitez que la zone de cuisson fonctionne à un certain niveau, et souhaitez désactiver la fonction de cuisson automatique, réglez le niveau de température désiré en appuyant sur les touches "⊖" / "⊕". Le foyer continue de fonctionner à la température définie. Si la minuterie a été préalablement réglée, le temps de cuisson défini ne s'annule pas et la cuisson se poursuit à la température définie.

## Utilisation de la fonction de déplacement

Cette fonction vous facilite la commutation rapide à des niveaux de cuisson différents en changeant le niveau de cuisson par un déplacement de la poêle sans passer par le panneau de commande. C'est pourquoi, vous ne devez

pas augmenter ou diminuer la température à chaque fois.

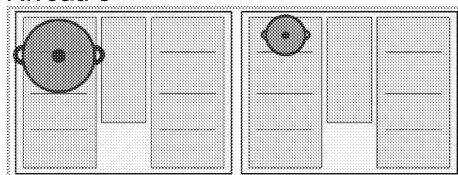
- Pour que la fonction Déplacer soit activée, la taille de la poêle ne doit pas couvrir une ou deux zones de cuisson.

## Pour activer la fonction « Déplacement » :

1. Toucher "⌚" pour mettre la table de cuisson en service.
2. Placer la poêle sur la zone de cuisson gauche ou droite, conformément au niveau de démarrage souhaité, en s'assurant qu'elle couvre les deux zones de cuisson.
3. Toucher "☐" deux fois.
  - » "☐" et "⌚" s'allumeront, indiquant que la fonction de « déplacement » a été activée. Il suffit de glisser la poêle sur la zone de cuisson pour le niveau de cuisson désiré. Cette fonction vous permet de commuter rapidement entre les 3 zones de cuisson.

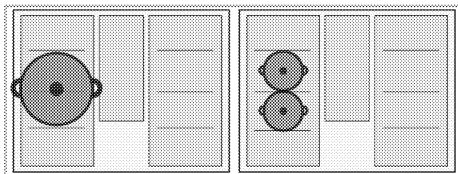
- **Niveau 3 (maintien au chaud) :** Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson arrière à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 3.

### Niveau 3



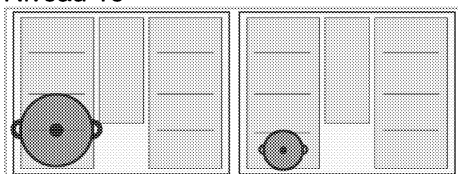
- **Niveau 8 (bouillir) :** Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson centrales à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 9.

## Niveau 8



- **Niveau 15 (frire)** : Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson avant à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 15.

## Niveau 15

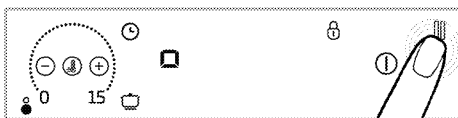


- **i** Lors de l'utilisation de la fonction « Déplacement », la minuterie ne peut pas être réglée pour les zones de cuisson.
- **i** S'il y a une poêle sur la zone de cuisson auxiliaire, il n'est pas possible d'utiliser la fonction « Déplacement ».
- **i** Si la poêle que vous utilisez couvre trois zones de cuisson, la fonction « Déplacement » sera annulée.

## Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter toutes les fonctions en cours d'utilisation **(excepté la minuterie)**.

- **i** Si la minuterie est programmée pour n'importe quel foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



1. Appuyez sur la touche "■" pendant que la table de cuisson fonctionne.

Tous les foyers actifs continuent de fonctionner au niveau minimum.

2. Appuyez à nouveau sur la touche "■" pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

- **i** Lorsque vous appuyez sur la touche arrêt, le symbole "■" apparaît sur les écrans des foyers qui étaient actifs avant d'appuyer sur cette touche.

## Fonction Gestion d'énergie

Votre appareil est équipé d'une fonction Gestion d'énergie. Avec cette fonction, vous pouvez modifier les réglages de la puissance totale que la table de cuisson indiquera. Il existe 9 niveaux différents pour la fonction de gestion d'énergie. Fonction Gestion d'énergie - Niveaux de puissance totale qui peuvent être réglés

Options de gestion d'énergie	Puissance totale
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Lorsque les zones de la table de cuisson sont éteintes,

1. Appuyez sur la touche "ⓘ" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche "⌚" de la zone de cuisson arrière gauche, puis sur la touche "⌚" de la zone de cuisson avant gauche et enfin sur la touche "■" sans lever le doigt. La tonalité retentit lorsque chaque touche est touchée.
3. Le niveau de gestion d'énergie réglé sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche et la valeur de la puis-

sance totale de ce niveau apparaissent sur l'écran de la zone de cuisson avant gauche. Arrêtez d'appuyer sur les 3 touches une fois que les valeurs apparaissent.

4. Passez d'un niveau à un autre en appuyant sur la touche "III" et réglez la valeur de la puissance totale que vous souhaitez ajuster.
5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche "I" puis éteignez le brûleur. La valeur de puissance totale que vous avez réglée s'active.

**i** Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux zones de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance totale réglé. Le niveau de température attribué aux zones de cuisson peut baisser automatiquement en fonction du réglage de la puissance de la table de cuisson. Ce n'est pas une erreur.

## Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

**Principes de fonctionnement :** La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité d'utilisation maximale.

**i** Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Grâce à sa fonction induction, chaque foyer détecte automatiquement l'ustensile posé au-dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

## Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'affichage de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionnée. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être remis en marche par l'utilisateur après s'être arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

**Tableau-1 :** Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3



Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Chaleur rapide	10 minutes
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de certains capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les phénomènes suivants sont observés :

- Le foyer actif peut s'éteindre.
- Le niveau sélectionné baisse. Toutefois, le voyant peut ne pas signaler cet état.

### Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de l'ustensile et se verse sur le panneau de commande, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique.

### Codes/motifs d'erreur et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La cuisinière à induction est en surchauffe.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière descend en dessous des limites.

À ce moment là « E » ou « F » s'affiche à l'écran.

### Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction déclenche immédiatement l'activation des commandes, caractéristique de ses principes de fonctionnement. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc.), de déborder même s'il était sur le point de le faire.

### Fonctionnement bruyant

La table de cuisson à induction peut émettre de petits bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une marmite peut générer des bruits.
- À de faibles niveaux de température, les signaux sonores d'activation ou désactivation peuvent être émis à intervalles réguliers, bruits propres au bon fonctionnement de la table de cuisson.
- Faire chauffer une marmite vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou y mettez un repas, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 46	<p>Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes.</p> <p>Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur.</p>	<p>Le problème doit être résolu lorsque vous retirez votre main de la cuisinière.</p> <p>Le problème est résolu lorsque le panneau de contrôle est nettoyé.</p>
E 47/F1	Un pot adapté au chauffage par induction n'est pas utilisé.	L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 16 - E 21	Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 25	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 31 - E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la plaque de cuisson à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.

E 52 - E 57

Erreur de température élevée sur la plaque à induction.

Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.

**i** Si la surface du bandeau de commande tactile a reçu de la vapeur, le système de commande entier se désactivera ; vous entendrez un signal sonore et le symbole « E » clignote.


**i** La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre un avertissement de fonctionnement erroné.


**i** Aucune casserole/poêle ne doit être posée sur le bandeau de commande tactile.

## 5 Maintenance et entretien


### Généralités


Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

 Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !

 Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.


 La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

 N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage du brûleur

#### Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson. Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

 Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

## 6 Recherche et résolution des pannes

### **Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### **Le appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

### **Le symbole "□" et "□" ou "L" s'affiche sur l'écran du foyer.**

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> *Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.*
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffées. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*

### **La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.**

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> *Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> *Enlevez l'objet sur le bandeau.*

### **Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.**

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



**LE TRI**  
**+ FACILE**



**FR**

**Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent**



REPRISE  
À LA LIVRAISON

OU



A DÉPOSER  
EN MAGASIN

OU



À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

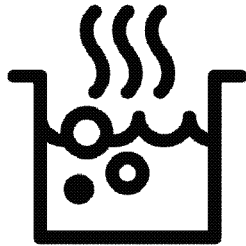






**Плоча за вградување**

**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:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.



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

<b><u>1</u></b>	<b><u>Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина</u></b>	<b><u>4</u></b>
	Општа безбедност .....	4
	Електрична безбедност .....	5
	Безбедност на производот .....	6
	Наменета употреба .....	8
	Безбедност за децата.....	8
	Фрлање на стариот производ.....	9
	Фрлање на материјалот за пакување...	9
	Фрлање на стариот производ.....	9
<b><u>2</u></b>	<b><u>Општи информации</u></b>	<b><u>10</u></b>
	Преглед .....	10
	Технички спецификации .....	10
<b><u>3</u></b>	<b><u>Подготовка</u></b>	<b><u>12</u></b>
	Совети за штедење енергија .....	12
	Првична употреба.....	12
	Прво чистење на производот.....	12
<b><u>4</u></b>	<b><u>Како Се Користи Плочата</u></b>	<b><u>13</u></b>
	Општи информации за готвењето .....	13
	Употреба на плочата .....	15
	Контролен панел.....	16
<b><u>5</u></b>	<b><u>Одржување и грижа</u></b>	<b><u>28</u></b>
	Општи информации .....	28
	Чистење на плочата.....	28
<b><u>6</u></b>	<b><u>Решавање проблеми</u></b>	<b><u>30</u></b>

## **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 лекарства.
- 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, осигурајте се дека површината на ринглата и дното на садовите 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 13* 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.
- Не ставајте електронски производи како мобилни телефони, таблети, компјутери на индукциската плоча. Вашиот производ може да биде оштетен.
- **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.

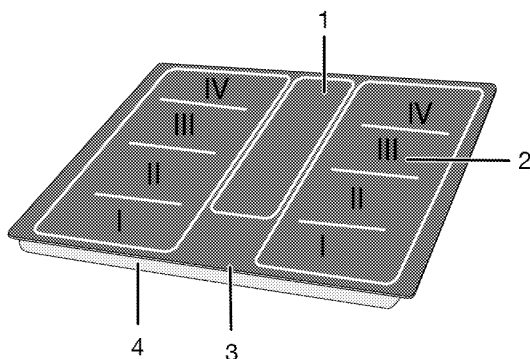
## **Фрлање на стариот производ**

- 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.

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

## 2 Општи информации

### Преглед



- 1 Помошна зона за готвење со индукција  
2 Индукциска плоча за готвење  
3 Витрокерамичка површина  
4 Капак за основата

### Технички спецификации

Напон / фреквенција	1N~220-240 V / 2N~380-415 V 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	макс. 7400 W
Вид кабел / секција	мин.H05V2V2-F 5 x 1,5 мм. <sup>2</sup>
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	48 мм./580 мм./510 мм. (За моделите што доаѓаат со монтажни пружини и заптивната заптивка прикачена на производот, сметајте ги мерењата на ширината и длабочината за 10 mm повеќе од овие мерења.)
Димензии за инсталација (широчина / длабочина)	560 (+2)мм./490 (+2)мм.
<b>Горилници</b>	
Лево I-II-III-IV	<b>Индукциска плоча за готвење</b>
Димензија	92,7 x 200 мм.
Напојување	900/1800 W
Средина	<b>Помошна зона за готвење со индукција</b>
Димензија	92,7 x 200 мм.
Напојување	900/1800 W
Десно I-II-III-IV	<b>Индукциска плоча за готвење</b>
Димензија	92,7 x 200 мм.
Напојување	900/1800 W

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

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

**i** 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 Подготовка

#### Совети за штедење енергија

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

- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капац 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.
- Информации за енергетска ефикасност според ЕУ 66/2014 може да се најдат на листот на производот даден со производот.

#### Првична употреба

##### Прво чистење на производот

- i** 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.

## 4 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.

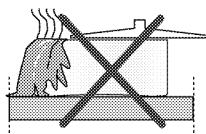
Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината.

Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.

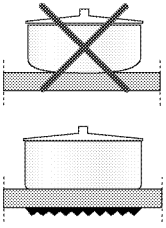
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на садовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење. Ставете ги тавите во центарот на зоната за 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.

„Начинот на готвење може да се разликува според видот на лонецот, големината на лонецот и големината на зоната за готвење, за похомоген начин на готвење треба да се користи зона на готвење поголема за едно ниво. Употребата на поголема зона за готвење нема негативно влијание врз потрошувачката на електрична енергија кај индукциските плотни, бидејќи топлината се создава само во соодветниот предел на лонецот.“

**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 "□" и "◻" или "└" 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 садовите 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 "□" и "◻" или "└" трепкаат наизменично.

#### Безбедна употреба

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

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

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

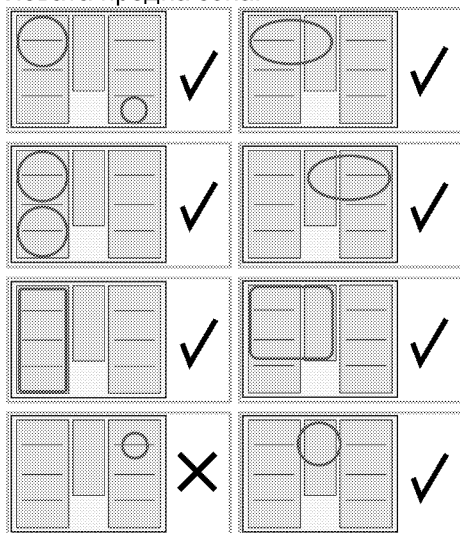
#### Осветлени области за готвење (Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Ќе се осветлат зоните за готвење на плочата. Зоните за готвење нема да


се појават ако плочата е исклучена или во позиција на чекање. Кога ќе ја вклучите плочата, треба да се појави светлото што ги означува зоните за готвење.

### Употреба на тави на големата зона за готвење

Тавата што ја употребувате треба да ги покрие двата центри на големата зона за готвење. Не користете ја зоната за готвење на поинаков начин. Може да ја употребувате големата зона за готвење со комбинирање на тави со голем дијаметар. Може да ја употребувате големата зона за готвење на два начини, односно левата задна и левата предна зона.

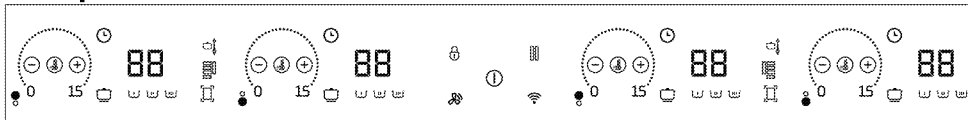


### Употреба на плочата

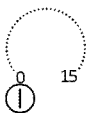
 Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата.

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.

## Контролен панел



### Спецификации



Дел за поставки (за ниво на температура)



Копче за вклучување/исклучување



Копче за блокада на копчиња



Копче за активирање/деактивирање на тајмерот



Копче за брз грејач/поставување висока моќност (засилувач)



Копче за автоматско готвење



Копче за прекинување  
Копче за избор на зона на готвење со широка површина (**Оваа**

**функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**



Копче за зголемување на тајмерот



Копче за намалување на тајмерот



Активен екран за готвење „Move“ симбол на функција



Симбол за поттикнување на хаубата (Hob to Hood symbol) \*



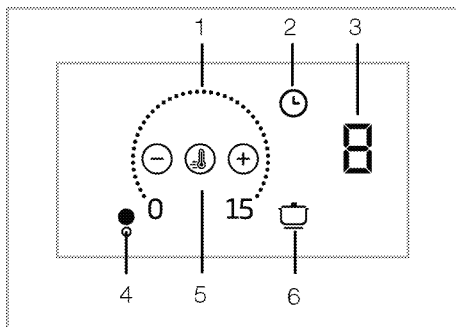
Wifi симбол \*

**\*(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**



Сликите и цифрите се само за информативни цели.

Вистинските прикази и функциите може да варираат во однос на моделот на плочата.



- 1 Дел за поставки
  - 2 Копче за тајмер
  - 3 Приказ за зоната за готвење
  - 4 Симбол за зоната за готвење (\*)
  - 5 Копче за брз грејач
  - 6 Копче за автоматско готвење
- \* (Варира зависно од моделот на производот.)



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



Секогаш одржувајте го контролниот панел чист и сув. Влажноста и извалканата површина може да предизвикаат проблеми кај функциите.



## Вклучување на плочата

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

Плочата е подготвена за употреба.

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

**i** Кога ќе се држи притиснато кое било копче (копче "ⓘ") подолго време, производот автоматски се исклучува од безбедносни причини.

## Исклучување на плочата

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

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

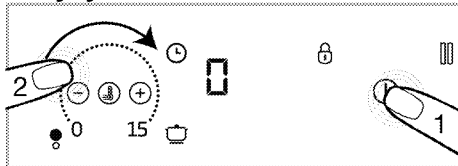
**i** Ако симболите "H" или "h" светат на приказот за зоната за готвење откако ќе се исклучи плочата, тоа значи дека зоната за готвење е уште топла. Не допирајте ги зоните за готвење.

## Индикатор за преостаната топлина

Ако симболот "H" свети на приказот за зоната за готвење, тоа значи дека зоната е уште жешка и дека може се користи за одржување на топлината на мала количина храна. Овој симбол наскоро ќе се претвори во "h" и значи помалку врелина.

**i** 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 "ⓘ" за да ја вклучите плочата.

» Симболот „0“ засветува на зоната на готвење.

2. Допрете на делот за поставки на зоната за готвење ако сакате да ја вклучите и лизгајте со прстот по површината.

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

## Поставување на нивото на температурата

Со допирање на областа за прилагодување или со лизгање на прстот преку областа, прилагодете го нивото на температура меѓу „0“ и „15“.

**i** Може да употребувате една помошна зона за готвење. За да го направите тоа, нивото на температура треба да биде поставено на задната лева зона за готвење.

## Исклучување на зоните за готвење:

Избраната зона 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 „0“.

2. **Со помош на функцијата за исклучување на тајмер за саканата зона за готвење**

Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење со којашто е поврзан. Вредноста „0“ или „00“ ќе се појави на сите прикази. Ќе исчезне симболот "⌚" на приказот за плочата.

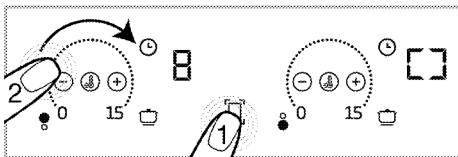
Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

### **Вклучување на зона за готвење со широка површина (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

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

2. Допрете го копчето за избор на зона на готвење со широка површина

» 0 ќе биде прикажано на приказот на задната лева зона за готвење и симболот "□" ќе се појави на приказот на предната зона за готвење.



3. Со допирање на областа за прилагодување или со лизгање на прстот преку областа, прилагодете го нивото на температура меѓу 0 и 15.

» Нивото на температурата можете да го смените во делот за поставки за двете зони за готвење.

**i** Широките зони за готвење на левата страна се објаснети како во примерот. Ако има широка зона за готвење и на десната страна на плочата, истите упатства се однесуваат и на таа зона.

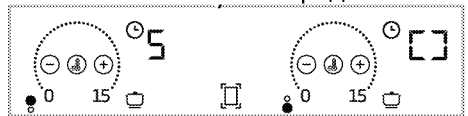
### **Вклучување на зоната за готвење со широка површина додека работат една или двете други зони одлево (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

Може да ги комбинирате двете зони за готвење со активирање на зоната за готвење со широка површина додека работат едната или двете зони за готвење одлево. На тој начин може да искористите поширока зона за готвење со истите вредности.



1. Допрете го копчето за избор на зоната за готвење со широка површина додека работат една или двете други зони одлево.

» Ќе се појави една од помалите температурни вредности на зоните за готвење што претходно сте ги одбрале на приказот на задната лева зона за готвење. Ако има одбројување на тајмер, ќе се појави вредноста на тајмерот на зоната за готвење со пониската вредност.



» За подоцна да ја смените температурната вредност, поставете ја посакуваната температура на делот за поставки на двете зони за готвење.

**i** Ако допрете на копчето за зоната за готвење со широка површина додека е активна, зоните за готвење ќе бидат одделени и ќе се исклучат.

### **Исклучување на зона за готвење со широка површина: (Оваа**

**функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

Зоната за готвење со широка површина може да се исклучи на 3 различни начини:

**1. Со спуштање на нивото на температурата на „0“**

Може да ја исклучите зона за готвење со широка површина со спуштање на температурата на „0“.

**2. Со исклучување преку опцијата за тајмер за зоната за готвење со широка површина**

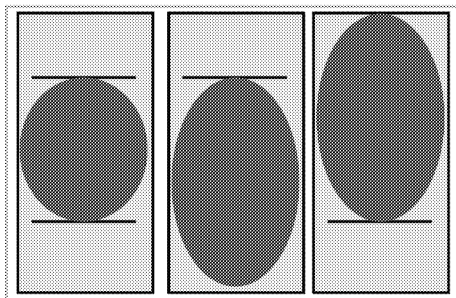
Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење со широка површина за којашто е поставен. **0** ќе се појави на приказот за зоната за готвење, а одлево ќе се појави **00** на приказот за тајмерот. Ќе се исклучи сијаличката за копчето "⌚" на приказот за зоната одзади лево.

**3. Со држење на симболот за соодветната зона за готвење во траење од 3 секунди**

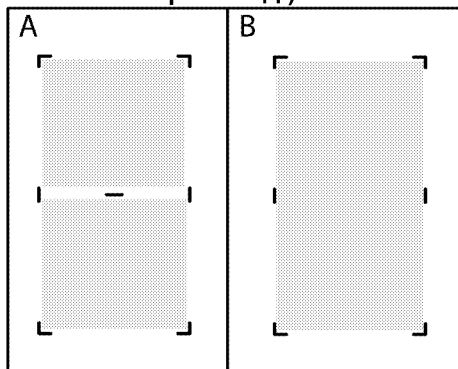
Ако го држите симболот за зоната за готвење со широка површина притиснат 3 секунди, зоната ќе се исклучи

**"Autoflexi" режим (овозможување автоматска широкопокривна зона за готвење)**

Ако садот за готвење е наместен на зоните за готвење како што е прикажано долу, режимот "flexi" (флекси) (широкопокривна зона за готвење) автоматски ќе се овозможи. Допрете "☐" еднаш за да излезете од овој режим.



**Моделите со осветлени зони за готвење: (Може да не е вклучена со вашиот производ.)**



**i** Кога две одделни зони за готвење (прикажани на сликата А) се комбинираат како широка површина за готвење прикажана на сликата Б, светлината за одделување треба да се исклучи. Кога зградата за широка површина за готвење е одвоена назад во две одделени зони за готвење, светлото за одвојување треба да се запали.

**Поставување висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ)**

Можете да ја употребите функцијата за засилување за да има греење со максимална моќност. Сепак, оваа функција не се препорачува за подолго готвење. Функцијата на засилување може да не е достапна за сите зони за готвење. Кога

времето за поставување на засилувањето (видете ја табелата за временски ограничувања на работата) е истечено, зоната за готвење ќе се исклучи.

### **Директно избирање на функцијата за засилување:**

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

2. Допрете го копчето "i".

Зоната за готвење што е активирана ќе работи со максимална моќност и анимираниот симбол за засилување "≡" ќе се појави на приказот на зоната за готвење.

» Кога времето за поставување на засилувањето (видете ја табелата за временски ограничувања на работата) е истечено, зоната за готвење ќе се исклучи.

### **Избор на функцијата со поттикнување кога е активна зоната за готвење:**

1. Додека плочата за готвење е вклучена и активна е соодветната зона за готвење, допрете го копчето "i".

**i** Засилувачот може да се активира само во една од зоните на истата страна (лево или десно). Ако една од зоните за готвење работи на одредено ниво на температура, не може да се постави засилувачот за другата зона на истата страна. Додека е активна големата зона за готвење, не може да се постави засилувачот за тие зони.

2. Избраната зона за готвење ќе работи на максимална моќност и 3 светилки ќе светкаат на приказот за зоната за готвење соодветно. Штом ќе заврши периодот за

функцијата Booster, зоната за готвење се префрлува на нивото на поставената температура и се прикажува само вредноста на избраната температура.

### **Предвременно исклучување на висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ):**

Со допирање на копчето "i" можете да го исклучите засилувачот во кое време сакате.

### **Блокада за копчиња**

Може да вклучите заштита за копчињата за да избегнете менување на функциите по грешка **додека работи плочата.**

### **Активирање на блокадата за копчињата**

1. Држете притиснато "i" 3 секунди за да се блокира контролниот панел.

Ако се притисне кое било копче додека е активна заштитата за деца, светилката за копчето "i" трепка.

**i** Може да ја активирате заштитата за копчињата само во режимот за работа. Кога е активирана заштитата за копчињата, само копчето "i" ќе биде функционално. Кога ќе допрете кое било копче, светилката за копчето "i" ќе трепка за да се посочи дека е активна заштитата за копчињата.

Ако ја исклучите плочата кога се заклучени копчињата, заклучувањето на копчињата мора да се деактивира следниот пат кога ќе ја вклучите плочата.

### **Деактивирање на блокадата за копчињата**

1. Држете го копчето "i" притиснато 3 секунди.

Операцијата ќе се потврди со звучен сигнал. Светилката на копчето "Ⓢ" ќе се исклучи и контролниот панел ќе се отклучи.

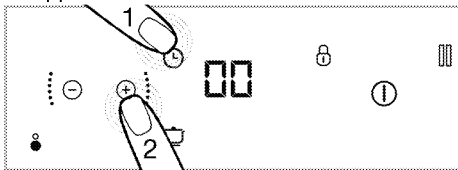
### Функција за тајмер

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

1. Допрете го копчето "Ⓢ" за да ја вклучите плочата.
2. Ќе се појави симболот „0“ на приказот за зоната за готвење.
3. Зголемете ја температурата на зоната за готвење што сакате да ја вклучите.
4. Допрете го копчето "Ⓢ" за да го активирате тајмерот.

Ќе се појави на приказот „00“ за соодветната зона за готвење.



5. Поставете го посакуваното времетраење со допирање на копчињата "⊕" и "⊖".

» Допрете на "⊖" за да ја потврдите поставката. Ако не допрете на "⊖", поставката ќе биде автоматски откажана за неколку секунди.

**i** Тајмерот може да се постави само за зони за готвење што се вклучени.

**i** Повторете ги горепосочените постапки за да ги поставите тајмерите за другите зони за готвење.

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

### 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.

Може да го исклучите тајмерот порано на два различни начина:

#### 1- Исклучување на тајмерот со спуштање на вредноста до „00“ :

1. Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
2. Допрете го копчето "⊖" за да го изберете тајмерот за соодветната зона за готвење.
3. Сè додека „00“ е прикажано на приказот на релевантната зона за готвење, намалете ја вредноста со допирање на копчињата "⊕" и "⊖".

#### 2-Деактивирање на тајмерот со држење на копчето за него притиснато во траење од 3 секунди:

1. Држете го допрано копчето "⊖" за релевантната зона за готвење во траење од 3 секунди; "⊖" ќе се исклучи комплетно и тајмерот ќе биде откажан.

### Функција за автоматско готвење

Со помош на оваа функција можете да готвите брзо на 3 различни нивоа.

1. Одржување топлина
2. Вриење
3. Пржење

## Активирање на функцијата за автоматско готвење без поставување на тајмерот

1. Допрете го копчето "ⓘ" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете на копчето „☐“ од зоната за готвење на којашто сакате да ја активирате автоматската функција за готвење.
3. По првиот допир се активира релевантната зона за готвење на нивото за одржување топлина. На приказот ќе засветат симболите "P" и "☐".
4. По вториот допир се активира релевантната зона за готвење на нивото за вриење. На приказот ќе засветат симболите "P" и "☐".
5. По третиот допир се активира релевантната зона за готвење на нивото за пржење. На приказот ќе засветат симболите "P" и "☐".  
» Зоната за готвење ќе почне да работи според поставеното ниво за автоматско готвење.

## Активирање на функцијата за автоматско готвење со поставување на тајмерот

1. Одберете го посакуваното ниво на автоматско готвење со допирање на копчето „☐“ на соодветната зона за готвење.
2. Допрете го копчето "ⓘ" за да го активирате тајмерот.  
» На приказот за зоната за готвење ќе засветат симболите „00“ и "ⓘ".
3. Поставете го посакуваното времетраење со допирање на копчињата "⊖" / "⊕".  
» Зоната за готвење ќе продолжи со работа на одбраното ниво за автоматско готвење за време на целиот поставен период.  
» Штот 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.

## Деактивирање на функцијата за автоматско готвење

1. Можете целосно да ја исклучите релевантната зона за готвење со допирање на копчето „ⓘ“ за да ја откажете функцијата за автоматско готвење.
2. Доколку сакате зоната за готвење да работи на одредено ниво и да се деактивира функцијата за автоматско готвење, поставете го нивото на посакуваната температура со допирање на копчињата "⊖" / "⊕". Зоната за готвење ќе продолжи со работа на поставеното ниво на температура. Доколку тајмерот бил претходно поставен, поставеното време на готвење нема да биде откажано и ќе продолжи со поставеното ниво на температура.

## Употреба на функцијата за поместување

Оваа функција го олеснува менувањето на нивото на готвење преку движењето на тавите, без да влезете во контролната табела. Затоа, не мора секогаш да ја зголемувате или намалувате температурата.

- i** За да се вклучи функцијата за поместување, големината на тавата треба да покрие една или две зони за готвење.

## За да ја активирате функцијата за поместување:

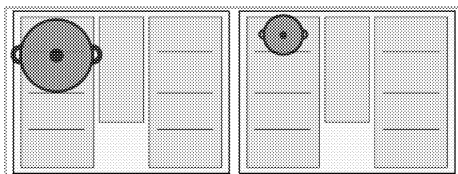
1. Допрете го копчето "ⓘ" за да ја вклучите плочата.
2. Поставете ја тавата на левата или десната зона за готвење, во зависност од посакуваното почетно ниво, но осигурајте се

дека ги покрива двете зони за готвење.

3. Допрете два пати на копчето "□".  
» Ке се вклучат копчињата "□" и "⏸", а со тоа и функцијата за поместување. Треба само да ја излизгате тавата на зоната за готвење за да го добиете посакуваното ниво. Оваа функција овозможува брзо поместување меѓу 3 зони за готвење:

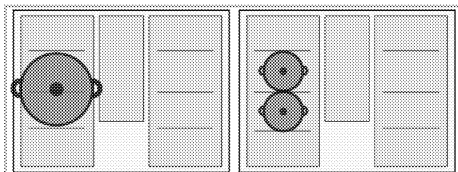
- **Ниво 3 (одржување топлина):**  
Ако ја ставите тавата на задниот дел на левата и десната зона за готвење, плочата ќе работи на ниво 3.

### Ниво 3



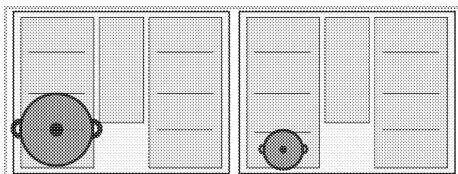
- **Ниво 8 (вриење):** Ако ја ставите тавата на средниот дел на левата и десната зона за готвење, плочата ќе работи на ниво 9.

### Ниво 8



- **Ниво 15 (пржење):** Ако ја ставите тавата на предниот дел на левата и десната зона за готвење, плочата ќе работи на ниво 15.

### Ниво 15



**i** Кога ја употребувате функцијата поместување, не може да се постави тајмер за зоните за готвење.

**i** Функцијата за поместување не може да се употреби доколку на помошната зона за готвење веќе има тава.

**i** функцијата за поместување ќе биде откажана, доколку тавата којашто ја користите покрива три зони за готвење.

### Функција за застанување

Можете да ги запрете сите функции (**освен тајмерот**) што ја контролираат плочата.

**i** Ако е поставен тајмерот за која било зона за готвење, тајмерот ќе продолжи да работи и за време на застанувањето.



1. Допрете го копчето "□" кога работи плочата.

Сите зони за готвење ќе продолжат да работат со минимална температура.

2. Допрете го копчето "□" повторно за да ги рестартирате сите застанати зони за готвење со претходните поставки.

**i** Кога е притиснато копчето за запирање, ќе се појави симболот "□" на приказите на зоните за готвење коишто биле активни пред да биде притиснато копчето.

### Функција за управување со енергијата

Вашиот производ има функција за управување со енергијата. Со оваа функција, можете да ја смените

целосната поставка за енергија што ќе ја влече плотната. Има 9 различни нивоа на функцијата за управување со енергијата. Функција за управување со енергијата - Целосни нивоа на енергија кои може да се постават

Опции за управување со енергијата	Целосна енергија
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Кога плотната е на позиција „Исклучено“.

1. Допрете го копчето "ⓘ" за да ја вклучите плотната.
2. Допрете го левиот заден дел од копчето за готвење "☺", потоа левиот преден дел од зоната за готвење "☺" и на крајот копчето "ⓘ" без да го кренете прстот. Тонот се огласува кога ќе се допре секое копче.
3. Се прикажува нивото на управување со енергијата поставено на левата задна зона за готвење и вкупниот вредност на енергија на ова ниво се појавува на предната зона за готвење. Престанете да ги допирате 3-те копчиња откако ќе се појават вредностите.
4. Менувајте ги нивоата со допирање на копчето "ⓘ" и поставете ја целосната вредност на енергијата што сакате да ја приспособите.
5. Потврдете ја поставката со допирање на копчето "ⓘ" и

исклучете ја ринглата. Ќе се активира вкупната вредност на енергијата што ќе ја поставите.

- i** Во зависност од поставеното целосно ниво на енергија, температурните нива кои можете да им ги поставите на зоните за готвење може да се варираат. Во зависност од енергетското приспособување на плотната, температурното ниво поставено за зоните за готвење може автоматски да падне. Не се работи за грешка.

### Безбедна и ефикасна употреба на индукциските зони за готвење

**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.

- i** Плочата е опремена со индукциски зони за готвење со дијаметар од 145, 180, 210 и 280 мм во зависност од моделот. Секоја зона за готвење автоматски го открива дијаметарот на поставениот сад благодарение на функцијата на индукција. 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 поставено тајмер за зоната за готвење, приказот на тајмерот ќе се исклучи подоцна.

Ограничувањето на времето за работа зависи од избраното ниво на температурата. За ова ниво на температура се применува максималното време за работа. Корисникот може да ја рестартира зоната за готвење откако истата ќе се исклучи автоматски како што е опишано погоре.

**Табела-1:** Временски ограничувања на работата

Ниво на температура	Временско ограничување за работа - час
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Брз грејач	10 минути
P1	6
P2	1,5

Ниво на температура	Временско ограничување за работа - час
P3	1

## 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.

## Систем за заштита од претекување

Плочата е опремена со систем за заштита од претекување. Ако има претекување што се прелева врз контролниот панел, системот ќе го исклучи напојувањето веднаш и ќе ја исклучи плочата.

Во меѓувреме, ќе се прикаже "E" или "F" на приказот.

## Прецизно поставување на моќноста

Индукциската плоча реагира на командите веднаш како одлика на своите работни принципи. Многу брзо ја менува моќноста. Така, може да спречите садот за готвење (со вода, млеко и сл.) да претече дури и да е еден миг пред претекување.

## Гласна 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 од тенџерето за готвење може да предизвика бучава.
- На ниски нивоа се слуша редовен звук за вклучување / исклучување.

- Може да се слушне бучава ако се загрева празно тенџере. Ако ставите вода или храна во него, звукот ќе исчезне.
- Може да се слушне бучава од вентилаторот што го разладува електричниот систем.

### Код на грешка/причини и можни решенија

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 22 E 26	Индукцискиот шпорет е прегреан.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе биде поправена кога температурата на шпоретот ќе се спушти под границите.
E 46	Едно или повеќе копчиња остануваат притиснати повеќе од 10 секунди. На контролната табла е ставен некој предмет или контролата е изложена на параа.	Проблемот ќе се реши кога ќе ја тргнете раката од шпоретот. Проблемот ќе се реши кога ќе се исчисти контролната табла.
E 47/F1	Не се користи сад погоден за индукциско готвење.	Грешката треба да се поправи кога ќе се користи сад погоден за индукциско готвење.
E 1 - E 15	Грешка во комуникацијата на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 16 - E 21	Грешка на сензорот за температура на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 23 E 24	Софтверска грешка на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 25	Грешка во работата на вентилаторот на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 31 - E 45	Хардверска грешка на електронската плоча на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензорот на индукциската плотна.	Опремата на сензорот треба да се прилагоди на работните услови. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 52 - E 57	Грешка на високата температура на индукциската плотна.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе се поправи кога температурата на сензорот ќе се спушти под границите. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.

**i** Ако површината на контролниот панел на допир се изложи на пареа, ќе се деактивира целиот контролен систем, ќе се слушне сигнал и ќе затрепка „E“ на приказот.

**i** Одржувајте ја површината на контролниот панел чиста. Може да даде предупредување за погрешна работа.

**i** Не смеете да ставате тавчиња/тенџериња на контролниот панел на допир.

## 5 Одржување и грижа

### Општи информации

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



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



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 горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, 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

#### Стаклено-керамичка плоча

Избришете ја стаклено-керамичката површина (витрокерамика) со студена вода внимавајќи да не оставите средство за чистење и исушете со мека крпа. Остатоците од средството може да ја оштетат стаклено-керамичката плоча кога ќе ја користите следниот пат.

Исушените средства на стаклено-керамичката плоча (витрокерамика) во ниеден случај не смее да се гребат со нож, челична жица или слични алатки.

Отстранете ги флеките од калциум (жолти дамки) со комерцијално средство за отстранување бигор или со мала количина на отстранувач на бигор како што се оцет или сок од лимон.

Ако површината е многу нечиста, ставете средство за чистење на сунѓер и почекајте да апсорбира убаво. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.

**i** Храната што содржи шеќер како што се густиот крем и сирупи мора да се исчисти веднаш без да се чека да се излади површината. Во спротивно, стаклено-керамичката плоча ќе се оштети трајно.

Може да дојде до делумно бледнење на бојата на површината

или на другите делови со текот на времето. Ова не влијае врз работата на производот.

Бледнењето на бојата и дажките на стаклено-керамичката плоча се нормална состојба и не претставуваат дефект.

## 6 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. Почекајте 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 "□" и "□" или "I-I" 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.

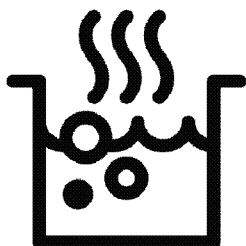


Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.



## Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



# Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,

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

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

## Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Pomembne informacije in napotki o uporabi.



Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.



Opozorilo na električni udar.



Opozorilo na nevarnost požara.



Opozorilo na vroče površine.



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



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

Splošna varnost .....	4
Električna varnost .....	4
Varnost izdelka .....	5
Namen uporabe .....	7
Varnost otrok .....	7
Ostranjevanje stare naprave .....	8
Odstranjevanje embalaže .....	8
Odstranjevanje stare naprave .....	8

## **2 Splošne informacije** **9**

Pregled .....	9
Tehnične specifikacije .....	9

## **3 Priprave** **11**

Nasveti za varčevanje z električno energijo	11
Prva uporaba .....	11
Prvo čiščenje izdelka .....	11

## **4 Uporaba plošče** **12**

Splošne informacije o kuhanju .....	12
Uporaba plošč .....	14
Nadzorna plošča .....	14

## **5 Vzdrževanje in čiščenje** **25**

Splošne informacije .....	25
Čiščenje plošče .....	25

## **6 Odpravljanje težav** **26**

# 1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

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

## Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

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

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.
- Namestittev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

## Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!

- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v

fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.

- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

### **Varnost izdelka**

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih

- materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Ne blokirajte zračnih odprtin.
  - Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
  - **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
  - **POZOR:** Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.
  - **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
  - **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
  - Če se steklo grelne plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike in vse električne grelne elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.
  - Po uporabi ploščo izklopite z upravljalnimi elementi in se ne zanašajte na detektor za ponve.
  - Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne odlagajte na površino plošče, saj se lahko segrejejo.
  - Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
  - Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina kuhalne plošče in dno loncev vedno suha.
  - Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Glejte. *Splošne informacije o kuhanju, stran 12*, izbiranje loncev.
  - Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta

inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.

- Na indukcijsko kuhalno ploščo ne postavljajte elektronskih izdelkov, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki, računalniki. Vaš izdelek se lahko poškoduje.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

## Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

## Varnost otrok

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

## **Ostranjevanje stare naprave**

### **Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:**



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

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

### **Skladnost z direktivo RoHS:**


Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne

vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

## **Odstranjevanje embalaže**

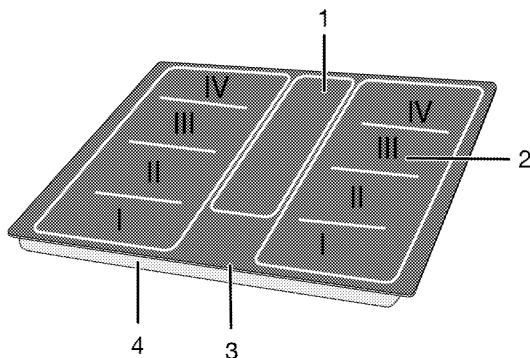
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjstvi odpadki.

## **Odstranjevanje stare naprave**

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
-  Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

## 2 Splošne informacije

### Pregled



- 1 Pomožno indukcijsko kuhhalno mesto  
2 Indukcijska kuhhalna ploščha  
3 Vitrokeramična površina  
4 Pokrov osnove

### Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Skupna električna poraba	maks. 7400 W
Tip kabla / prerez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Zunanje mere (višina/širina/globina)	48 mm/580 mm/510 mm (Pri modelih, ki imajo na izdelek pritrjene vzmeti in tesnilno tesnilo, upoštevajte, da so mere širine in globine za 10 mm večje od teh meritev.)
Mere namestitve (širina/globina)	560 (+2)mm/490 (+2)mm
<b>Gorilniki</b>	
Levo I-II-III-IV	<b>Indukcijska kuhhalna ploščha</b>
Mera	92,7 x 200 mm
Moč	900/1800 W
Sredina	<b>Pomožno indukcijsko kuhhalno mesto</b>
Mera	92,7 x 200 mm
Moč	900/1800 W
Desno I-II-III-IV	<b>Indukcijska kuhhalna ploščha</b>
Mera	92,7 x 200 mm
Moč	900/1800 W

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

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

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



## 3 Priprave

### Nasveti za varčevanje z električno energijo

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

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

lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.

- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhhalno površino in dnom lonca.
- Podatke o energetski učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku.

### Prva uporaba

#### Prvo čiščenje izdelka

**i** Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

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

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

## 4 Uporaba plošče

### Splošne informacije o kuhanju



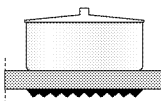
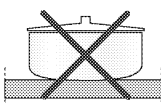
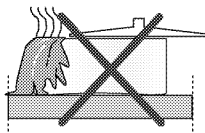
Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite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

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko precuknejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine. V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.

- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje. Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

### Izbira posode

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



Razliti ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar. Ne uporabljajte posod z vbočenim ali izbočenim dnom. Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote.

“Obnašanje kuhanja se lahko razlikuje glede na vrste lonca, velikost lonca in velikost kuhalne površine, za bolj homogeno kuhanje lahko uporabite en korak večje kuhalne cone. Uporaba večje kuhalne površine nima negativnih učinkov na porabo energije na

indukcijskih kuhališčih, ker toplota nastaja le v ustreznem območju lonca.”

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

### **Preverjanje posode**

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

1. Posoda je primerna, če se na njeno dno pritrdi magnet.
2. Posoda je primerna, če "□" in "□" ali tipko "L" ne utripa, ko posodo postavite na kuhalno mesto in vklopite ploščo.

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

### **Sistem za zaznavanje posode**

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

### **Varna uporaba**

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

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

Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij. Na kuhalno mesto nikoli ne postavljajte jedi zavitih v aluminijasto folijo.

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

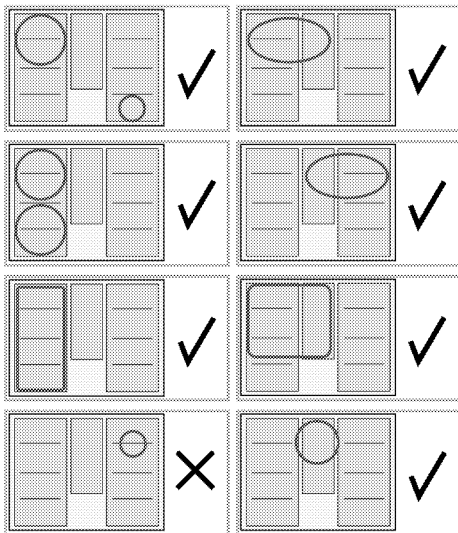
**i** Ko je plošča vklopljena, v njeni bližini ne puščajte magnetnih predmetov kot so kreditne kartice ali kasete.

### **Osvetljena kuhalna mesta(Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Kuhalna mesta na kuhalni plošči se bodo osvetlila. Ko je kuhalna plošča izklopljena ali v mirovanju, kuhalna mesta niso vidna. Kuhalna plošča se bo ob vklopu osvetlila in prikazala se bodo kuhalna mesta.

### **Uporaba posod na velikem kuhalnem mestu**

Posoda, ki jo uporabljate, mora pokriti obe središči velikega kuhalnega mesta. Kuhalnega mesta ne uporabljajte na drugačen način. Za posode z večjim premerom lahko uporabite tudi več velikih kuhalnih mest hkrati. Veliko kuhalno mesto lahko uporabljate na dva načina, kot zadnja leva ali sprednja leva kuhalna mesta.



## Uporaba plošč

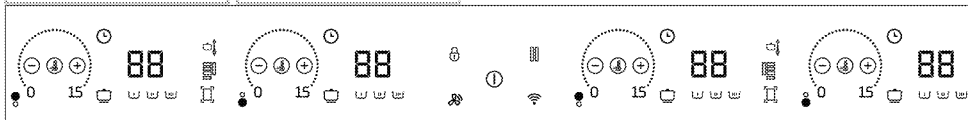


Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

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

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

## Nadzorna plošča



### Specifikacije



Nastavitveno območje (za stopnjo temperature)



Gumb za vklop/izklop  
Tipka za zaklep



Tipka za vklop/izklop časovnika



Tipka za hitro segrevanje/tipka za visoko nastavitve moči (ojačevalnik)



Tipka samodejnega kuhanja



Tipka za zaustavitev  
Tipka za izbiro široko površinskega kupalnega mesta **(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**



Tipka za povečanje stopnje časovnika



Tipka za zmanjšanje stopnje časovnika



Prikaz aktivnega območja za kuhanje



Simbol funkcije "Move"



Simbol za kuhinjsko vrstico (Hob to Hood symbol) \*

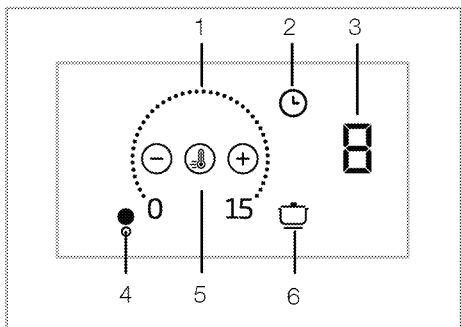


Simbol za WiFi \*

**\*(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**



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



- 1 Nastavitveno območje
  - 2 Tipka časovnika
  - 3 Zaslon kuhalnega mesta
  - 4 Simbol kuhalnega mesta (\*)
  - 5 Tipka za hitro segrevanje
  - 6 Tipka za samodejno kuhanje
- \* (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

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

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

### Vklop plošče

1. Dotaknite se tipke "ⓘ" na nadzorni plošči.

Plošča je pripravljena za uporabo.

**i** Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

**i** Če katerokoli tipko (tipka "Ⓢ") pritisnete predolgo, se naprava iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

### Izklop plošče

1. Dotaknite se tipke "ⓘ" na nadzorni plošči.

Plošča se bo izklopila in vrnila v način stanja pripravljenosti.

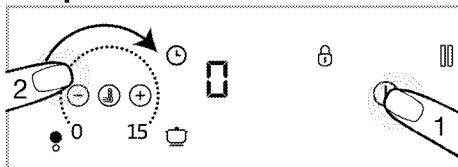
**i** Če se simbol "H" ali "h" sveti na zaslonu kuhalnega mesta, ko je plošča izklopljena, to pomeni, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

### Kazalec preostale toplote

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

**i** Ob izklopu elektrike kazalnik preostale toplote ne bo svetil in uporabnika ne bo posvaril pred vročimi kuhalnimi mesti.

### Vklop kuhalnih mest



1. Dotaknite se tipke "ⓘ", da vklopite ploščo.

» Simbol »0« se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

2. Dotaknite se nastavitvenega območja, ki ga želite vklopiti, in podrsajte s prstom čez območje.

**i** Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

### Nastavitev stopnje temperature

Če se dotaknete nastavitvenega območja ali s prstom podrsnete po njem,

nastavite stopnjo temperature med »0« in »15«.

**i** Za kuhanje lahko uporabite enojno pomožno kuhhalno mesto. Če želite to narediti, je treba temperaturo nastaviti na levo kuhhalno območje.

### Izklop kuhhalnih mest

Izbrano kuhhalno mesto lahko izklopite na dva načina:

#### 1. Temperaturo znižate na stopnjo »0«.

Kuhhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na stopnjo »0«.

#### 2. Če uporabite funkcijo za izklop časovnika za želeno kuhhalno mesto.

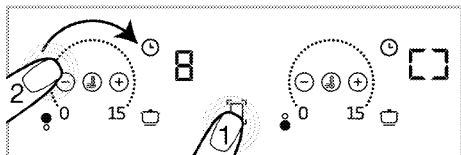
Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhhalno mesto. Na vseh zaslonih se prikaže »0« ali »00«, Simbol "⌚" na zaslonu plošče, bo ugasnil.

Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.

### Vklop široko površinskega kuhhalnega mesta (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

1. Dotaknite se tipke "⌚", da vklopite ploščo.

2. Dotaknite se tipke za izbiro široko površinskega kuhhalnega mesta  
» Simbol 0 se prikaže na zaslonu sprednjega levega kuhhalnega mesta, na sprednjem zaslonu kuhhalne površine zasveti tudi simbol "☐".



3. Če se dotaknete nastavitvenega območja ali s prstom podrsnete po

njem, nastavite stopnjo temperature med 0 in 15.

» Stopnjo temperature lahko spremenite na nastavitvenem območju obeh kuhhalnih mest.

**i** Leva široko površinska kuhhalna mesta so razložena kot primer. Če je široko površinsko kuhhalno mesto tudi na desni strani plošče, veljajo za to kuhhalno mesto ista navodila.

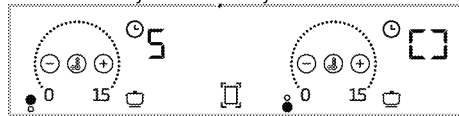
### Vklop široko površinskega kuhhalnega mesta med delovanjem enega ali obeh levih kuhhalnih mest (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Med delovanjem enega ali obeh levih kuhhalnih mest, lahko oba kuhhalna mesta združite s vklopom širokega površinskega kuhhalnega mesta. Tako lahko izkoristite širše kuhhalno mesto z enakimi vrednostmi.



1. Dotaknite se tipke za izbiro kuhhalnega mesta s široko površino med delovanjem enega ali obeh levih kuhhalnih mest.

» Na zadnjem levem zaslonu kuhhalne plošče se prikaže manjša ena od temperaturnih vrednosti predhodno izbranih območij za kuhanje. Če je podano čas časovnika, se na zaslonu prikaže vrednost časovnika kuhhalnega mesta z nižjo vrednostjo.



» Če želite po tem spremeniti temperaturno vrednost, nastavite želeno temperaturo na nastavitvenem območju obeh kuhhalnih mest.

**i** Če se dotaknete tipke široko površinskega kahalnega mesta, medtem ko je široko površinsko kahalno mesto vklopljeno, se kahalna mesta ločijo in izklopijo.

**Izklop kahalnega mesta s široko površino: (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

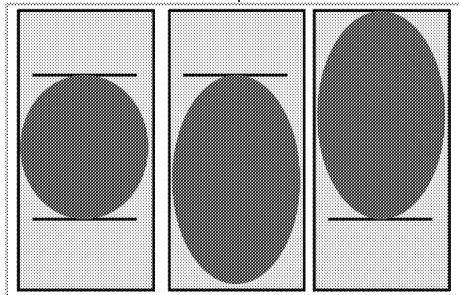
Kahalno mesto s široko površino lahko izklopite na tri različne načine:

1. **Temperaturo znižate na stopnjo »0«.** Široko kahalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na »0«.
2. **Z izklopom s funkcijo časovnika za široko površinsko kahalno mesto**  
Ko čas poteče, bo časovnik izklopil široko površinsko kahalno mesto. Na zaslonu levega kahalnega mesta se bo prikazalo **0**, na zaslonu časovnika pa **00**. Lučka tipke "⏸" na zaslonu zadnjega levega kahalnega mesta bo ugasnila.
3. **Če se za tri sekunde dotaknete simbola za kahalno mesto s široko površino.**

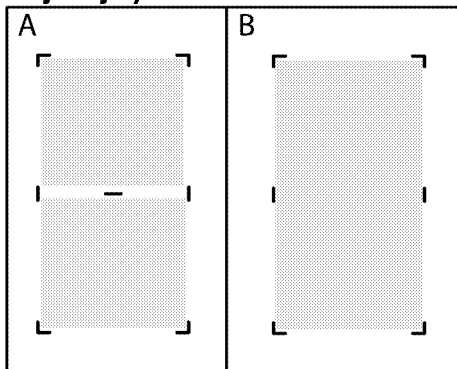
Če se dotaknete simbola za široko kahalno mesto za 3 sekunde, bo kahalno mesto izklopljeno

**Način "Autoflexi" (Omogočanje samodejnega kahalnega območja s široko površino)**

Če lonec postavite na kahalne površine, kot je prikazano spodaj, bo samodejno omogočen način "flexi" (območje kuhanja s široko površino). Enkrat se dotaknete "☐", da zapustite ta način.



**Modeli z osvetljenimi okrovi kuhanja: (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**



**i** Ko sta dve ločeni kuhinjski coni (prikazana na sliki A) združena kot območje za kuhanje širokega površja, prikazano na sliki B, se mora ločilna lučka ugasniti. Ko je območje za kuhanje široke površine ločeno nazaj v dve ločeni kahalni coni, mora biti ločena lučka osvetljena.

**Nastavitev najvišje moči (OJAČEVALNIK)**

Funkcijo ojačevalnika lahko uporabite za segrevanje pri najvišji moči. Vendar funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kahalnih mestih. Po poteku časa funkcije ojačevalnika (glejte tabelo omejitev časa delovanja) se kahalno mesto izklopi.

**Neposredna izbira OJAČEVALNIKA:**

1. Dotaknite se tipke "⏸", da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se tipke "⏸".  
Vključeno kahalno mesto bo delovalo pri najvišji moči, na zaslonu kahalnega mesta pa se prikaže animiran simbol ojačevalnika "≡".

» Po poteku časa funkcije ojačevalnika (glejte tabelo omejitev časa delovanja) se kuhlalno mesto izklopi.

### Izbira ojačevalnika med delovanjem kuhlalnega mesta:

1. Ko je kuhlalna plošča vklopljena in kuhlalno mesto aktivno, se dotaknite ikone "Ⓜ".

**i** Ojačevalnik lahko aktivirate samo na enem od kuhlalnih mest na isti strani (levi ali desni). Če eno od kuhlalnih mest na isti strani deluje pri določeni temperaturi, ni mogoče nastaviti ojačevalnika za drugo kuhlalno mesto na isti strani. Ojačevalnika za ta kuhlalna mesta ni mogoče nastaviti, ko je veliko kuhlalno mesto aktivno.

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

### Predčasen izklop nastavitve najvišje moči (OJAČEVALNIK):

Z dotikom tipke "Ⓜ" lahko kadar koli izklopite funkcijo ojačevalnika.

### Zaklep

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

### Vklop funkcije zaklepa

1. Dotaknite se "Ⓜ" za 3 sekunde in zaklenite nadzorno ploščo.

Če med zaklepom pritisnete katero koli tipko, začne utripati lučka tipke "Ⓜ".

**i** Zaklep lahko vklopite le v načinu delovanja. Ko vklopite zaklep, bo delovala le tipka "Ⓜ". Z dotikom katere koli druge tipke bo zasvetila lučka tipke "Ⓜ", ki označuje, da je zaklep vklopljen. Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep, da lahko ponovno vklopite ploščo.

### Izklop funkcije zaklepa

1. Držite tipko "Ⓜ" pritisnjeno 3 sekunde. Funkcija je potrjena z zvočnim signalom. Lučka tipke "Ⓜ" ugasne in nadzorna plošča je odklenjena.

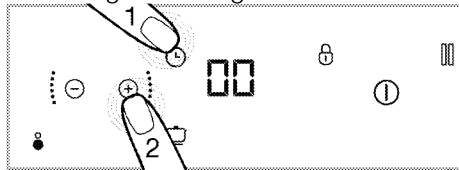
### Funkcija časovnika

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

### Vklop časovnika

1. Dotaknite se tipke "Ⓜ", da vklopite ploščo.
2. Simbol »00« se bo prikazal na zaslonu kuhlalnega mesta.
3. Povečajte stopnjo kuhlalnega mesta, ki ga želite vklopiti.
4. Dotaknite se tipke "Ⓜ", da vklopite časovnik.

Simbol »00« se bo prikazal na zaslonu ustreznega kuhlalnega mesta.



5. Želen čas nastavite z dotikom tipk "+" in "Ⓜ".

» Dotaknite se "Ⓜ", da potrdite nastavitve. Če se ne dotaknete "Ⓜ", je nastavev v nekaj sekundah samodejno preklicana.

**i** Časovnik lahko nastavite samo za delujoča kuhlalna mesta.



**i** Če želite nastaviti tudi časovnike drugih kuhalnih mest, ponovite zgoraj opisan postopek.

**i** Časovnika ne morate nastaviti, če najprej ne izberete kuhalnega mesta in temperaturne vrednosti kuhalnega mesta.

### **Izklop časovnikov**

Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo.

Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

### **Predčasen izklop časovnikov**

Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča še naprej delovala z nastavljeno temperaturo, dokler je ne izklopite. Časovnik lahko predčasno izklopite na dva načina:

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

1. Izberite kuhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke "⌚", da izberete časovnik za ustrezno kuhalno mesto.
3. Dokler na zaslonu ustreznega kuhalnega mesta ne prikaže »00«, se dotikajte tipk "+" in "-" ter tako znižujete vrednost.

**2- Izklopite časovnik, tako da držite njegovo tipko približno 3 sekunde:**

1. Držite tipko "⌚" ustreznega kuhalnega mesta za približno 3 sekunde; "⌚" se popolnoma ugasne, časovnik pa je preklican.

### **Funkcija samodejnega kuhanja**

S pomočjo te funkcije lahko kuhate hitro na 3 različnih stopnjah.

1. Ohranjanje toplote živil
2. Vrenje
3. Cvrtje

### **Vklop funkcije samodejnega kuhanja brez nastavitve časovnika**

1. Dotaknite se tipke "⌚", da vklopite ploščo.
  2. Dotaknite se tipke »"⌚"« kuhalnega mesta, na katerem želite vklopiti funkcijo samodejnega kuhanja.
  3. Po prvem dotiku se na ustreznem kuhalnem mestu vklopi stopnja ohranjanja toplote. Na zaslonu se prikažeta simbol " P "in "⌚".
  4. Po drugem dotiku se na ustreznem kuhalnem mestu vklopi stopnja vrenja. Na zaslonu se prikažeta simbol " P "in "⌚".
  5. Po tretjem dotiku se na ustreznem kuhalnem mestu vklopi stopnja cvrtja. Na zaslonu se prikažeta simbol " P "in "⌚".
- » Kuhalno mesto začne delovati pri nastavljeni stopnji samodejnega kuhanja.

### **Vklop funkcije samodejnega kuhanja z nastavitvijo časovnika**

1. Z dotikom tipke »"⌚"« za ustrezno kuhalno mesto izberite želeno stopnjo samodejnega kuhanja.
  2. Dotaknite se tipke "⌚", da vklopite časovnik.
- » Na zaslonu kuhalnega mesta zasvetita simbola »00« in "⌚".
3. Želen čas nastavite z dotikom tipk "⌚"/"+".
- » Kuhalno mesto bo ves nastavljen čas delovalo z izbrano stopnjo samodejnega kuhanja.
- » Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

### **Izklop funkcije samodejnega kuhanja**

1. Z dotikom tipke »"⌚"« lahko popolnoma ugasnete ustrezno

kuhalno mesto in preključete funkcijo samodejnega kuhanja.

2. Če želite, da kuhalno mesto deluje na določeni stopnji in hkrati izklopiti funkcijo samodejnega kuhanja, nastavite želeno stopnjo temperature z dotikom tipk "⊖"/"⊕". Kuhalno mesto bo ob nastavljeni temperaturi nadaljevalo z delovanjem. Če ste predhodno nastavili časovnik, se nastavljeno čas kuhanja ne preključe in se kuhanje nadaljuje pri nastavljeni stopnji temperature.

### Uporaba funkcije Premik

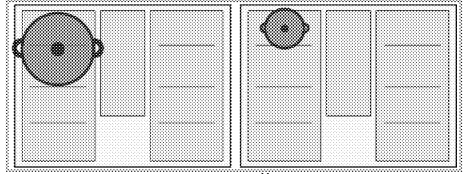
S to funkcijo bo preklapljanje med različnimi stopnjami kuhanja lažje, saj lahko stopnjo kuhanja spremenite s premikom posode, ne da bi morali uporabiti meni nadzorne plošče. Tako vam ne bo treba vsakokrat povečevati ali zniževati temperature.

- i** Če želite omogočiti funkcijo Premik, mora posoda prekrivati eno ali dve kuhalni mesti.

### Za vklop funkcije Premik:

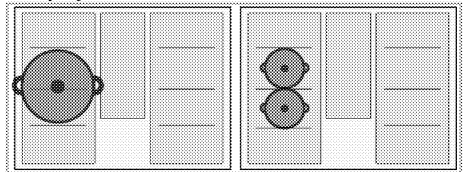
1. Dotaknite se ikone "Ⓜ", da vklopite kuhavno ploščo.
  2. Posodo postavite na levo ali desno kuhavno mesto glede na želeno začetno stopnjo in se prepričajte, da prekriva obe kuhalni mesti.
  3. Dvakrat se dotaknite ikone "Ⓜ".  
» Vkljopili se bosta ikoni "Ⓜ" in "Ⓜ↓", kar pomeni, da je funkcija Premik omogočena. Za nastavev zelene stopnje kuhanja morate samo premakniti posodo na kuhalnem mestu. Ta funkcija vam omogoča hitro preklapljanje med 3 kuhalnimi mesti.
- **Stopnja 3 (ohranjanje toplote):** Če posodo postavite na zadnji dve kuhalni mesti levega in desnega kuhalnega mesta, bo kuhalna plošča delovala na stopnji 3.

### Stopnja 3



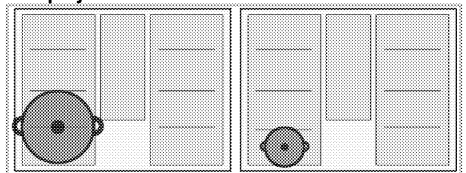
- **Stopnja 8 (vrenje):** Če posodo postavite na srednji dve kuhalni mesti levega in desnega kuhalnega mesta, bo kuhalna plošča delovala na stopnji 9.

### Stopnja 8



- **Stopnja 15 (cvrtje):** Če posodo postavite na sprednji dve kuhalni mesti levega in desnega kuhalnega mesta, bo kuhalna plošča delovala na stopnji 15.

### Stopnja 15



- i** Ko uporabljate funkcijo Premik, časovnika za kuhalna mesta ni mogoče nastaviti.

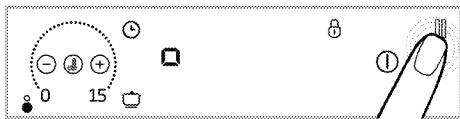
- i** Če je na pomožnem kuhalnem mestu posoda, potem funkcije Premik ni mogoče uporabljati.

- i** Če uporabljena posoda prekriva tri kuhalna mesta, bo funkcija Premik preklicana.

### Funkcija zaustavitve

S to funkcijo lahko zaustavite vse funkcije (**razen časovnika**), ki delujejo na plošči.

- i** Če je časovnik nastavljen za katero koli kahalno mesto, bo tudi med zaustavitvijo nadaljeval z delovanjem.



1. Dotaknite se tipke "P", ko plošča deluje. Vsa vklopljena kahalna mesta bodo delovala pri najnižji stopnji.
2. Ponovno se dotaknite tipke "P", da ponovno zaženete vsa zaustavljena kahalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

- i** Ko pritisnete tipko za zaustavitev, se na zaslonu kahalnih mest, ki so delovala pred pritiskom tipke, prikaže simbol "P".

### Funkcija upravljanja moči

Izdelek je opremljen s funkcijo upravljanja moči. S to funkcijo lahko spreminjate nastavev skupne moči kahalne plošče. Za funkcijo upravljanja moči je na voljo 9 različnih stopenj. Funkcija upravljanja moči – stopnje skupne moči, ki jih je mogoče nastaviti

Možnosti upravljanja moči	Skupna moč
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Z izklopljenim položajem kahalnih mest

1. Dotaknite se tipke "P", da vklopite kahalno ploščo.
2. Brez dviganja prsta se dotaknite leve tipke "C" na zadnjem kahalnem

območju, nato leve tipke "C" na koncu kahalne cone in na koncu tipke "P". Ko se dotaknete posamezne tipke, se oglasi zvok.

3. Na zaslonu levega sprednjega kahalnega mesta se prikažeta stopnja upravljanja moči, nastavljena na zaslonu levega zadnjega kahalnega mesta, in vrednost skupne moči te stopnje. Po prikazu vrednosti se nehajte dotikati 3 tipk.
4. Za preklap med stopnjami se dotaknite tipke "P" in nastavite želeno vrednost skupne moči.
5. Nastavev potrdite tako, da se dotaknete tipke "P" in izklopite gorilnik. Aktivira se nastavljena vrednost skupne moči.

- i** Temperaturne stopnje, ki jih lahko dodelite kahalnim mestom, se lahko razlikujejo, odvisno od nastavljenih stopnje skupne moči. Temperaturna stopnja, dodeljena kahalnim mestom, se lahko samodejno zniža, odvisno od nastavitve moči kahalne plošče. To ni napaka.

### Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kahalnih mest

**Načini delovanja:** Indukcijska plošča neposredno greje posodo za kuhanje, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zato ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošče se ne segreje.

Indukcijska plošča ima izjemen varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo možno varnost uporabe.

**i** Plošča je lahko glede na model opremljena z indukcijskimi kuhalnimi mesti premera 145, 180, 210 in 280 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhalno mesto samodejno zazna posodo, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhalnega mesta, zato je poraba energije minimalna.

### Omejitev časa delovanja

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

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

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

**Tabela-1:** Omejitev časa delovanja

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja – ura
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja – ura
14	1
15	1
Hitro segrevanje	10 minut
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Zaščita pred pregretjem

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

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

### Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil napajanje in izklopil ploščo.

Medtem, na zaslonu se prikaže napis "E" ali "F".

### Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite, da bi se iz kuhalnega lonca (ki vsebuje vodo, mleko itd.) razlila tekočina, čeprav je bila tik pred razlitjem.

### Hrup ob delovanju

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

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

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

## Kode napak/razlogi za napake in možne rešitve

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 22 E 26	Indukcijska kuhalna plošča je pregreta.	Indukcijska kuhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napako bo odpravljena, ko se temperatura kuhalne plošče spusti pod mejne vrednosti.
E 46	Eno ali več tipk držite pritisnjenih več kot 10 sekund. Na nadzorni plošči je predmet, ali pa je ta izpostavljena pari.	Težavo boste odpravili, ko odstranite roko iz kuhalne plošče. Težavo je odpravljena, ko se nadzorna plošča očisti.
E 47/F1	Uporablja se lonec, ki ni primeren za indukcijsko segrevanje.	Napaka se odpravi, ko se uporablja lonec, primeren za indukcijsko segrevanje.
E 1 - E 15	Komunikacijska napaka na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 16 - E 21	Napaka temperaturnega senzorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 23 E 24	Napaka programske opreme na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 25	Napaka delovanja ventilatorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 31 - E 45	Napaka strojne opreme elektronske plošče na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 48 E 49 E 51	Napaka senzorja na indukcijski plošči.	Senzorska oprema mora biti združljiva z obratovalnimi pogoji. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 52 - E 57	Napaka visoke temperature na indukcijski plošči.	Indukcijska kuhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napaka je odpravljena, ko temperatura senzorja pade pod mejne vrednosti. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

**i** Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena pari, se celoten sistem za upravljanje izklopi, zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prižge »E«.


**i** Površina plošče za upravljanje naj bo čista. Lahko se pojavi opozorilo za napačno delovanje.


**i** Na nadzorno ploščo na dotik ne postavljajte posod/loncev.

## 5 Vzdrževanje in čiščenje


### Splošne informacije


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

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

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

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

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

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


### Čiščenje plošče

#### Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite z mrzlo vodo in pri tem pazite, da na njej ne ostanejo sledi čistil. Nato jo obrišite do suhega z mehko krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanki poškodujejo steklokeramično površino.

Posušeni ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, žično gobico ali podobnimi predmeti.

Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna, ki ga lahko kupite v trgovini, ali pa uporabite domačega, npr. kis ali limonin sok. Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.

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

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

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

## 6 Odpravljanje težav

### Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

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

### Naprava ne deluje.

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

### Simbol "□" in "□" ali tipko "L" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

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

### Izbrano kuhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

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

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

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

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