



Built-in Hob

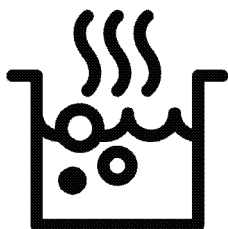
User Manual

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



HII 95850 FHTI



EN / DE / SL

185.9281.87/R.AE/1.06.2021/2-1

7757188662

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety.....	4
Electrical safety.....	5
Product safety.....	5
Intended use.....	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	8
Package information.....	8

2 General information 9

Overview.....	9
Technical specifications.....	9

3 Installation 11

Before installation.....	11
Installation and connection.....	12
Future Transportation.....	15

4 Preparation 16

Tips for saving energy.....	16
Initial use.....	16
First cleaning of the appliance.....	16

5 How to use the hob 17

General information about cooking.....	17
Using the hobs.....	20
Control panel.....	20

6 Maintenance and care 30

General information.....	30
Cleaning the hob.....	30

7 Troubleshooting 32

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 17* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the

packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

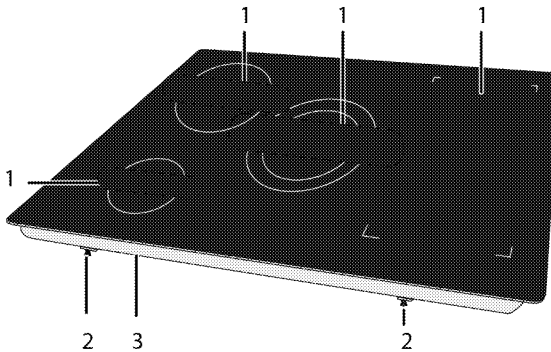
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



1 Induction cooking plate

2 Assembly clamp

3 Base cover

Technical specifications

Voltage / frequency	3N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Total power consumption	max. 10800 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	48 mm/900 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	880 (+2) mm/490 (+2) mm

Burners

Rear left	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2300/3700 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	145 mm
Power	1500/2200 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/2500W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/2500 W
Middle	Induction cooking plate
Dimension	180/280 mm
Power	1800/3600 W

i Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

i Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

i Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

i Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

! The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

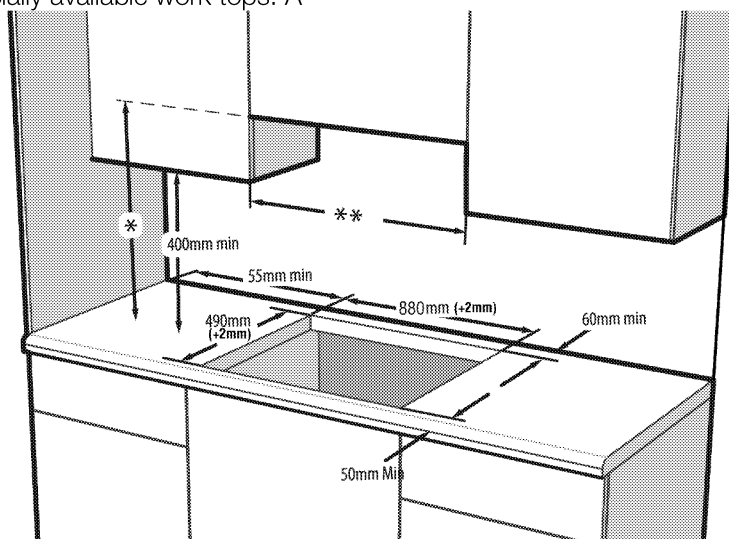
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.

Before installation


The hob is designed for installation into commercially available work tops. A



- * Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.
- ** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob


Installation and connection


- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

 Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!


Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.


 The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

 The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

 Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

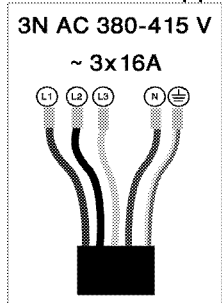
 While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent

to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:

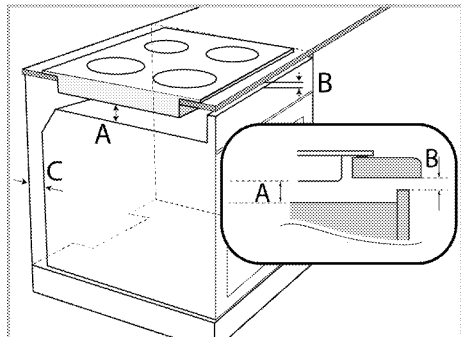


2. For three-phase connection, connect the wires as identified below:

- Brown cable = L1 (Phase 1)
- Grey/Black cable = L2 (Phase 2)
- Grey/Black cable = L3 (Phase 3)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) \oplus (Ground)

Installing the product

If the oven is below:



A min. 15 mm

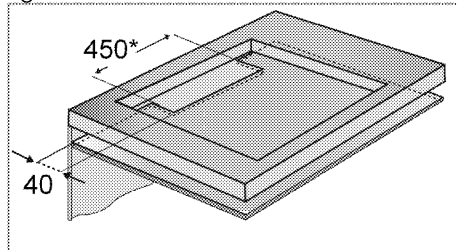
B min. 2 mm

C 20 mm

If the board is below:

It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the

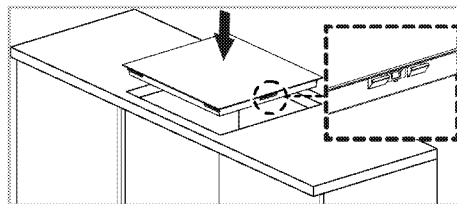
furniture as illustrated in the following figure.



* min.

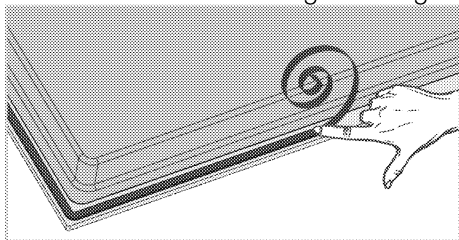
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

Easy Installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.

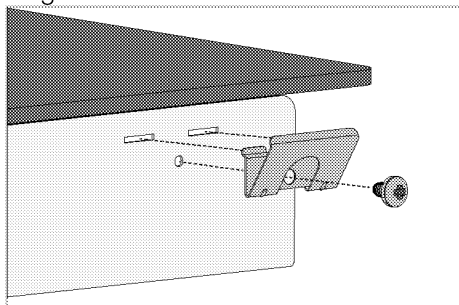


1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as

shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.

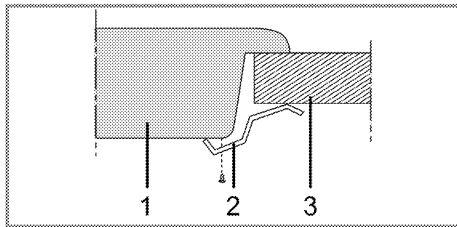


i For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

i The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

5. Place the hob on the counter and align it.

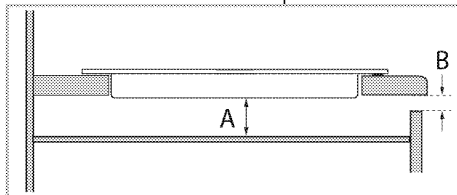
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.

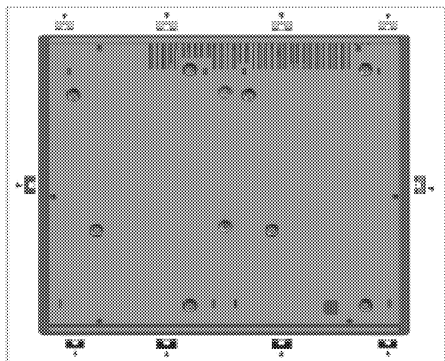


A min. 15 mm

B min. 2 mm

Rear view (connection holes)

i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



! Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

! There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety

i The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.

- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance

i The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!**

When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.

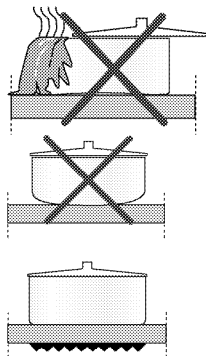
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms. Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be

used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its base holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic base that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium base should not be used.



Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective

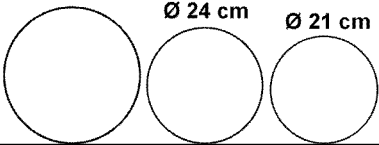
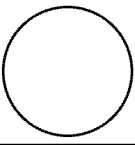
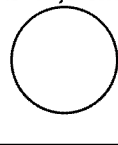
cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "L" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "L" flash respectively.

Safe use

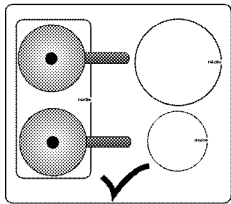
Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil. Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated. Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

-  If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.
-  When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

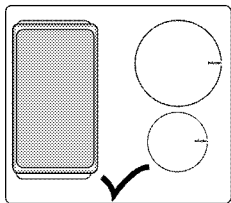
Selecting cooking zone suitable to the vessel

<p>Large cooking zone Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normal cooking zone Ø 18 cm</p> 	<p>Small cooking zone Ø 14,5 cm</p> 
<p>Large cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare. 	<p>Normal cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. 	<p>Small cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

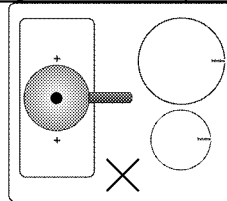
Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones. Location of the wide surface cooking zone may vary depending on the product model.



You can use the wide surface cooking zone for large pots.



Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

Illuminated cooking areas(This may not exist on your product.)

Cooking zones on the hob will be illuminated. The cooking zones will not appear when the hob is in the turned-off or stand-by position. When you turn on the hob, the illumination that indicates the cooking zones should appear.

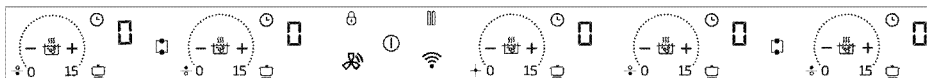
Using the hobs

! Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.














Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel

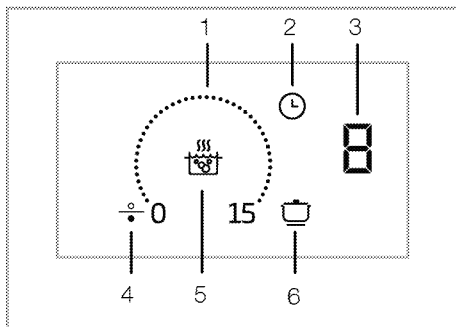


Specifications

-  Setting area (for temperature level)
-  On/Off key
-  Key lock key
-  Timer
-  Activation/Deactivation key
-  Rapid Heating key/High power setting (Booster) key
-  Automatic cooking key
-  Stop key
-  Wide Surface Cooking Zone Selection key *
-  Timer level increasing key
-  Timer level decreasing key
-  Hob to Hood symbol *
-  Wifi Symbol *

***(This feature is optional. It may not exist on your product.)**

i Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.



- 1 Setting area
- 2 Timer key
- 3 Cooking zone display
- 4 Cooking zone symbol (*)
- 5 Rapid heating key
- 6 Automatic cooking key

* (Varies depending on the product model.)

i This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

i Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch the "⌚" key on the control panel.

The hob is ready for use.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

i When any key ("Ⓜ" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch the "⌚" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

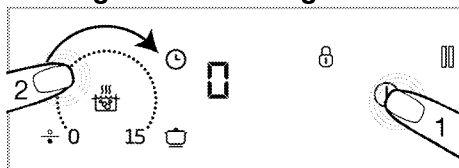
i If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

If "H" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

i When the electricity is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch the "⌚" key to turn on the hob.
» "0" symbol on cooking zone displays.
2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "15".

Turning off the cooking zones:

A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**

You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.

2. **By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value will appear on all displays. The "⌚" symbol on the hob display will disappear.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

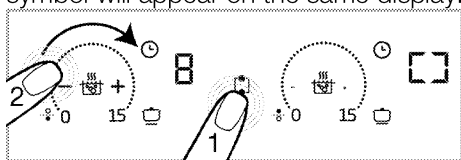
Turning on the wide surface cooking zone (This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch the "⌚" key to turn on the hob.

2. Touch Wide Surface Cooking Zone

Selection key

» 0 will be displayed on the display of the front left cooking zone and "□" symbol will appear on the same display.



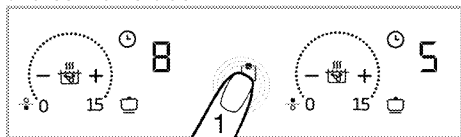
3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 15.

» You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.

i Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

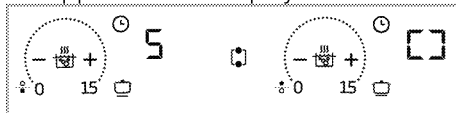
Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (This feature is optional. It may not exist on your product.)

While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.



1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.

» The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the front left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



» To change the temperature value afterwards, set the desired temperature on the setting area of both cooking zones.

i If you touch the wide surface zone key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

Turning off the wide surface cooking zone: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. By dropping the temperature to "0" level

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

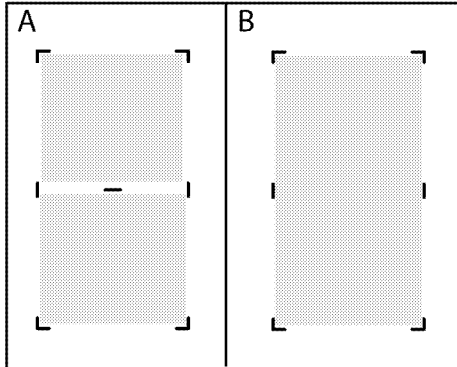
2. By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. 0 will appear on the left cooking zone display and 00 will appear on the timer display. The light of "⌚" key on the rear left cooking zone display will go off.

3. By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds

If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

Models with Illuminated around cooking zones: (This may not exist on your product.)



i When the two separate cooking zones (shown in the figure A) are combined as a wide surface cooking zone shown in the figure B, the separating light should go off. When the wide surface cooking zone is returned back into two separate cooking zones, the separating light should be illuminated.

High power setting (BOOSTER)

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting BOOSTER directly:

- 1.Touch the "ⓘ" key to turn on the hob.
- 2.Touch the "🔥" key.
The cooking zone that has been activated will run with maximum power

and the animated booster symbol "≡" will appear on the cooking zone display.
» When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting the booster while the cooking zone is operating:

- 1.While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "🔥".

i The booster may only be activated in one of the zones on the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a certain temperature level, the booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the large cooking zone is active, the booster cannot be set for these cooking zones.

- 2.Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

By touching the "🔥" key you can turn off the booster setting any time you want.

Key Lock

You can activate the key lock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating.**

Activating the key lock

- 1.Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel.
If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

i You can activate the key lock in operation mode only. When key lock is activated, only the "Ⓜ" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "Ⓜ" key will flash to indicate that the key lock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the key lock

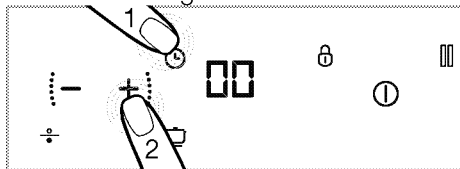
1. Keep "Ⓜ" key pressed for 3 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "Ⓜ" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function makes it easier for you to cook. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch the "Ⓜ" key to turn on the hob.
2. "0" symbol will appear on cooking zone displays.
3. Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
4. Touch "Ⓜ" key to activate the timer. "00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



5. Set the desired duration by touching "+" and "-" keys.
» Touch "Ⓜ" to confirm the setting. If you do not touch "Ⓜ", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

i The timer can only be set for the operating cooking zones.

i In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

i Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

Deactivating the timers

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can turn the timer off earlier in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00" :

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "0" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on the relevant cooking zone display, decrease the value by touching the "+" and "-" keys.

2-Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:

1. Touch "Ⓜ" key of the relevant cooking zone for about 3 seconds; "Ⓜ" will go off completely and the timer will be cancelled.

Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
 2. Touch the "👉" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.
 3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. "P" and "👉" symbol will appear on the display.
 4. The relevant cooking zone will be activated at the boiling level after the second touch. "P" and "👉" symbol will appear on the display.
 5. The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. "P" and "👉" symbol will appear on the display.
- » The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

Activating the automatic cooking function by setting the timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the "👉" key of the relevant cooking zone.
2. Touch "⌚" key to activate the timer.
» "00" and "⌚" symbols will light on the cooking zone display.
3. Set the desired duration by touching the "—" / "+" keys.
» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.
» Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Deactivating the automatic cooking function

1. You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the "⏻" key to cancel the automatic cooking function.

2. If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "—" / "+" keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

Operating Hood and Hob as connected (Hob to Hood) (This may not exist on your product.)

If your product has "🌀" symbol, your product has the ability to operate in conjunction with the hood. You can connect your hob and hood via this feature allowing your hood to operate automatically by adjusting the extraction level for optimum performance according to the set heating level of your hob. In order to do this you must first connect your hood and hob to each other, once this is done you can activate the connection on the hob allowing the hob and hood to work together.

Matching the hob and hood to one another

i The process of connecting hob and hood is required only once. To connect the hob and the hood, simply activate the connection via the hob after the initial connection has been achieved.

1. To turn on the hob, touch the "⏻" key.
2. Touch the "🌀" key for 3 seconds approximately.
» "🌀" symbol flashes on the display.
3. Activate matching to the hob on your hood (see the hood manual) and the corresponding symbol on the hood will start to flash.

» When the matching is complete, the "🔒" symbol on the hob and the corresponding symbol on the hood constantly appear.

Activating the connected operation of the hob and the hood








1. To turn on the hob, touch the "ⓘ" key.
 2. Touch the "🔒" on the hob.
 3. When activation is complete, the corresponding symbol in the hood and the "🔒" symbol on the hob will appear continuously.
- » Depending on the total temperature level of your hob, your hood will automatically run, increase or decrease the level.

Using the HomeWhiz application

If your product has "📶" symbol, you can control your hob via tablet/phone. Follow the steps below to control and track your hob via your tablet/phone. You need to connect your tablet/phone to your home network and download the HomeWhiz application onto your tablet/phone from the application store of your smart device.

1. Start the app you've downloaded on your tablet/phone..
2. Touch "Add/remove product" on the tablet/phone.
3. Follow the instructions on the tablet/phone to complete the setup.
4. Press and hold the "📶" key for 3 seconds and then release it. On the screen, "📶" symbol will blink. During this time, you can connect to your smart device.
5. Connect to your hob, using the name and the password in the application through the settings of your tablet/phone.
6. Select the network you are using in the network list and connect your hob to the network with the required password. When the setup is

complete, "📶" will flash continuously on the display. You can start to use your hob after giving it a name in the "Add/remove product" section in your app.

-  HomeWhiz supports 2.4GHz frequency band.
-  If the network connection cannot be set up within 5 minutes after touching the "📶" key for about 3 seconds, the homewhiz application will be automatically exited and the "📶" symbol will disappear.
-  The HomeWhiz application on your tablet / phone will guide you to set up the connection and use the application.
-  Your connection should be active in order for you to reach the HomeWhiz menu.
-  As long as HomeWhiz is on, you can control and monitor your hob both on the hob screen and via smart devices.
-  To disconnect HomeWhiz, press and hold the "📶" key and then release it. The "📶" symbol will go off on the screen.
-  If there is a power failure and your connection is cut off while the HomeWhiz connection of your product is enabled, HomeWhiz will automatically switch to the off position.

Using the hob via tablet

1. Start the HomeWhiz application installed on your tablet / phone.
» Your device will be visible on the application page.
2. Tap your device.

» Hob control and monitoring page will appear on the display. On this screen, you can adjust temperature level of cooking zones, key lock, hob-hood connection activation (Hob to Hood) and **other** settings.

3. After finishing all settings made from your tablet / phone, go to the product to confirm. "☺" and "☺" symbols blink. Touch "☺" key and activate the settings.

i Each setting on the tablet / phone requires confirmation of the product for safety reasons.

Turning off the HomeWhiz Application

1. When your tablet / phone is connected with the product, tap "☺" key. "☺" symbol disappears on the screen. During this time, your tablet / phone is disconnected from your product.

Deleting a connected product

1. Touch "☺" and "☺" keys simultaneously. » "☺" and "☺" symbols start blinking and audible warning will be heard.

2. Once "☺" and "☺" symbols on the display has stopped blinking, the deleting process has been completed.

i You need to have a network connection to complete the deleting process.

Declaration of Conformity

Arçelik A.Ş. hereby declares that this appliance complies with Directive 2014/53/EU. A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at support.beko.com among the additional documents on the product page for your appliance.



2.4 GHz band: 100 mW max.

Stop function

You can stop all functions (**except for the timer**) operating on the hob by means of this function.

i If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.



1. Touch the "☺" key when your hob is operating.

All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.

2. Touch "☺" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

i When the stop key is pressed, "☺" symbol will appear on the displays of the cooking zones which were active before this key is pressed.

Using the induction cooking zones safely and effectively

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles.

Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

i Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time limits

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1

Temperature level	Operation time limit - hour
13	1
14	0,5
15	0,5
Rapid Heating	10 minutes
P1	5
P2	2
P3	1

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. The following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system will turn off the hob by disconnecting the power automatically. Meanwhile, "E" will be displayed.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

Noisy operation


Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the cooking pot can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.





- Noise can be heard if an empty cooking pot is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electronic system can be heard.

Error messages

Table-2: Error codes and error causes

Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	"E" will flash.	Cooking zone display
Hob is overheated	"H" symbol blinks	Cooking zone display
No saucepan suitable for the cooking zone	"  " symbol lights up.	Cooking zone display
Touch control card hardware error	"Fx**" will turn on	Timer display
Induction hardware error	"Ex**" symbol blinks	Cooking zone display


Error cause	Indicator	Display
Pan/pot or another object on the touch control board	"F" symbol blinks	All cooking zone displays
x**: "1,2,...,9"		


-  For more information about the descriptions of error messages that may appear on the touch control panel, please refer to Table 2. If Fx, Ex or EH errors cannot be corrected, please call the authorised service agent.
-  If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, the entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.
-  Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.
-  No pots/pans must be placed on the touch control panel.

6 Maintenance and care


General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!

 Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

i Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This

does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.

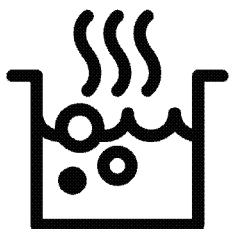


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten. Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	8
Sicherheit von Kindern	8
Altgeräte entsorgen	9
Verpackungsmaterialien entsorgen	9

2 Allgemeine Informationen 10

Geräteübersicht	10
Technische Daten	10

3 Installation 12

Vor der Installation.....	12
Einbauen und Anschließen	13
Transport.....	17

4 Vorbereitungen 18

Tipps zum Energiesparen.....	18
Erste Inbetriebnahme.....	18
Erstreinigung des Gerätes	18

5 Bedienung Kochfeld 19

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	19
Kochfeld verwenden	22
Bedienfeld.....	22

6 Reinigung und Wartung 33

Allgemeine Hinweise.....	33
Kochfeld reinigen.....	33

7 Problemlösungen 35

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung

vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.

- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt

mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den

Kochoberflächen
aufbewahren.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an

der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 19*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Mobiltelefone, Tabletten, Computer auf den Kocher. Ihre Geräte können beschädigt sein.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch

entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und

elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

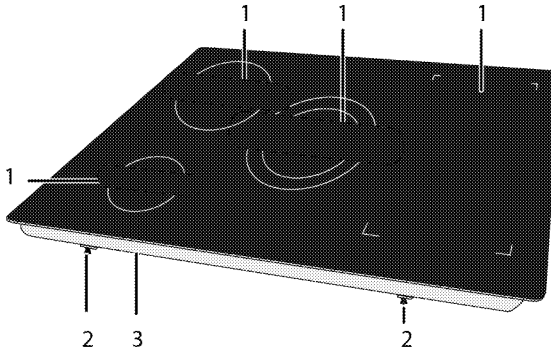
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1 Induktionskochplatte

2 Montageklemme

3 Basisabdeckung

Technische Daten

Spannung/Frequenz	3N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 10800 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	48 mm/900 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	880 (+2) mm/490 (+2) mm

Kochzonen

Hinten links	Induktionskochplatte
Abmessungen	210 mm
Leistung	2300/3700 W
Vorne links	Induktionskochplatte
Abmessungen	145 mm
Leistung	1500/2200 W
Vorne rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2500W
Hinten rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2500 W
Mitte	Induktionskochplatte
Abmessungen	180/280 mm
Leistung	1800/3600 W


i Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.


i Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.


i Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

 Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

 Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

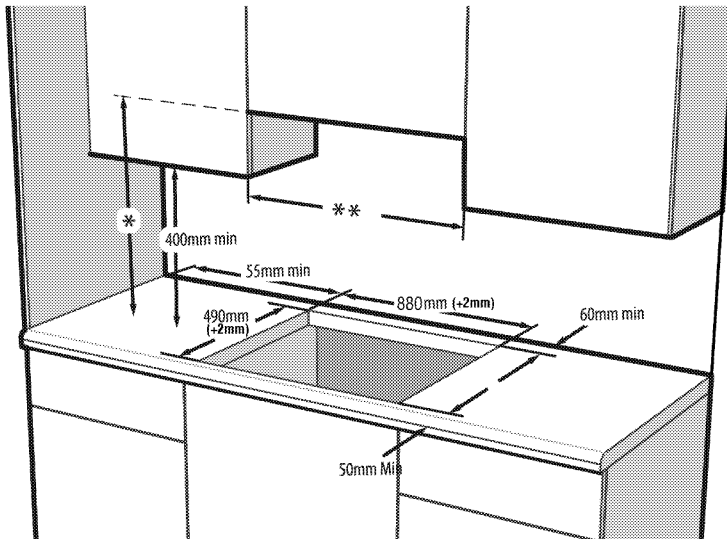
 Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte

vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



- * Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min. 650 mm betragen.
- ** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

i Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender

Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

! Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

! Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen

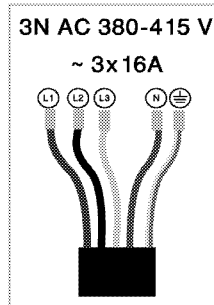
i Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung,


Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :

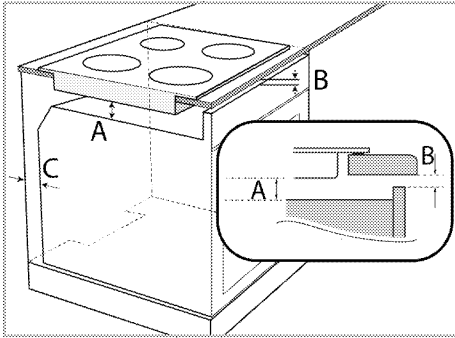


2. Bei **Dreiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues/Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Graues/Schwarzes Kabel = L3 (Phase 3)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

Gerät installieren

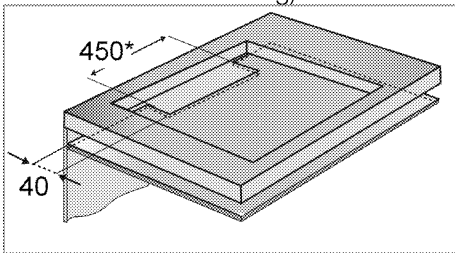
Wenn sich der Ofen darunter befindet:



- A Minimum 15 mm
- B Minimum 2 mm
- C 20 mm

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

Beachten Sie eine Belüftungsöffnung im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).

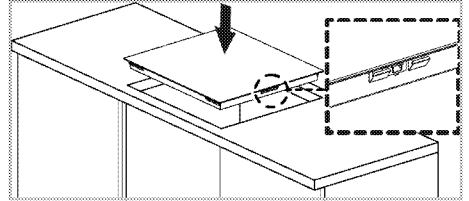


* Minimum

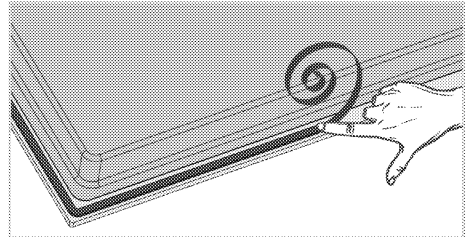
Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

Einfache Installation: Einige Modelle werden mit am Produkt angebrachten Befestigungsfedern und Dichtungen geliefert. Ignorieren Sie bei diesen Modellen die im Handbuch beschriebenen Befestigungsanweisungen für Befestigungsfedern und Halterungen.

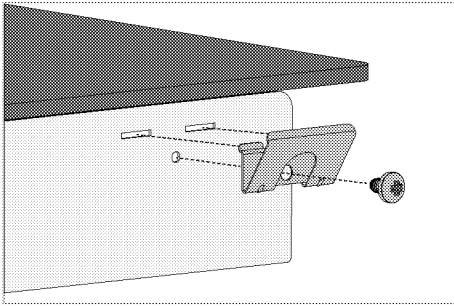
Platzieren Sie Ihr Produkt direkt an der Stelle, an der das Produkt platziert werden soll (siehe Abbildung unten). Berücksichtigen Sie bei diesen Modellen die in der Bedienungsanleitung angegebenen Breiten- und Tiefenmaße als weitere 10 mm.



1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.

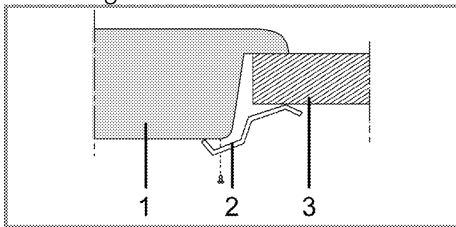


i Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.

i Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.

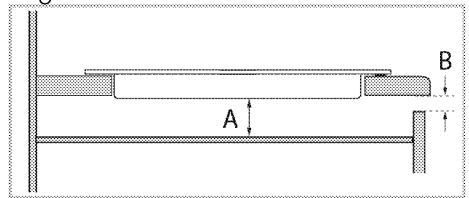
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklemmen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.



- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte

i Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



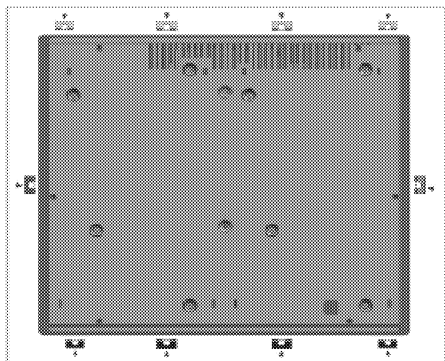
A Minimum 15 mm

B Minimum 2 mm

i Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm^2 im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung), siehe Gerät installieren.

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

i Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungslöchern an Ihrem Produkt.



! Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

! Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

i Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- **i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen


Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.

- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme Erstreinigung des Gerätes

-  Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



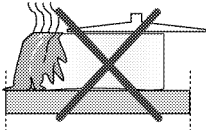
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.

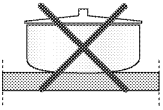
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

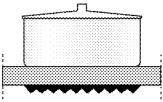
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "L" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramik Kochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "L"-Symbol blinken abwechselnd.

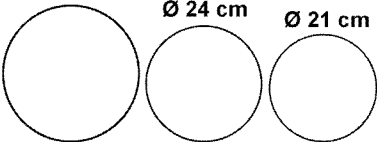
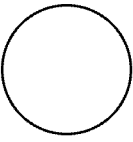
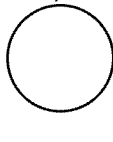
Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden. Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

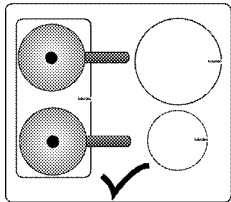
i Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

i Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

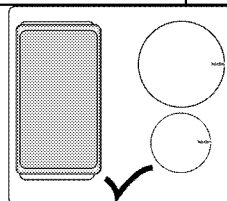
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

<p>Große Kochzone Ø 28-32</p> <p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normale Kochzone Ø 18 cm</p> 	<p>Kleine Kochzone Ø 14,5 cm</p> 
<p>Große Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen. 	<p>Normale Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte. 	<p>Kleine Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

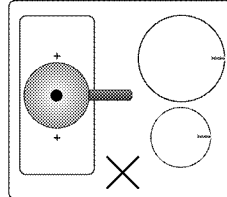
Kochgeschirr auf der Flexkochzone verwenden



Sie können die Flexkochzone in zwei Hälften als separate hintere und vordere linke Kochzone nutzen. Die Position der Kochfläche mit großer Oberfläche kann je nach Produktmodell variieren.



Sie können die Flexkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.



Das Kochgeschirr muss beide Mittelpunkte der Flexkochzone bedecken. Nutzen Sie die Kochzone nicht auf andere Weise.

Beleuchtete Kochzonen(Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Kochzonen am Kochfeld werden beleuchtet. Die Kochzonen werden nicht beleuchtet, wenn das Kochfeld abgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, sollte die Beleuchtung der Kochzonen aufleuchten.

Kochfeld verwenden

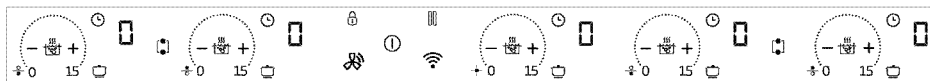


Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.

Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



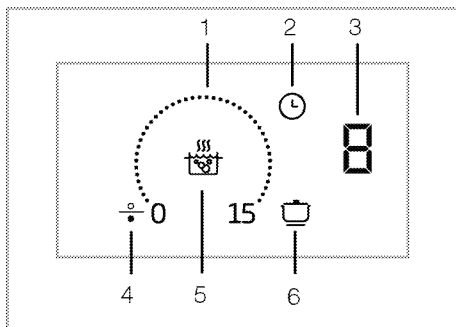
Technische Daten

- Einstellbereich (Temperaturregelung)
- Ein-/Austaste
- Tastensperre-Taste
- Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste
- Schnellheiztaste/Hochleistungseinstelltaste (Turboheizen)
- Automatisches-Garen-Taste
- Stoptaste
- Breitkochzone-Auswahl-taste *
- Timer-erhöhen-Taste
- Timer-verringern-Taste
- Hob & Hood Symbol *
- WLAN-Symbol *

*(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.



- 1 Einstellbereich
- 2 Timer-Taste
- 3 Kochzonenanzeige
- 4 Kochzonensymbol (*)
- 5 Schnellheiztaste
- 6 Automatisches-Garen-Taste

* (Variiert je nach Produktmodell.)

- i** Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

- i** Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

- Berühren Sie die "ⓘ"-Taste am Bedienfeld.
Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

- i** Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.
- i** Wenn längere Zeit keine Tasten ("ⓘ"-Taste) betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

Kochfeld abschalten

- Berühren Sie die "ⓘ"-Taste am Bedienfeld.
Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

- i** Wenn das Symbol "H" oder "h" nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

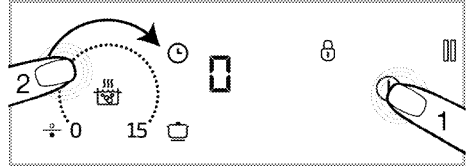
Restwärmearzeige

Wenn das Symbol "H" in der Kochzonenanzeige leuchtet, signalisiert dies, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim

Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines "h".

- i** Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmearzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochzonen.

Kochzonen einschalten



- Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.
» „0“-Symbol in Kochzonenanzeigen.
- Berühren Sie den Einstellbereich der Kochzone, die Sie einschalten möchten, und wischen Sie mit Ihrem Finger über den Bereich.
- i** Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen „0“ und „15“.

Kochzonen abschalten:

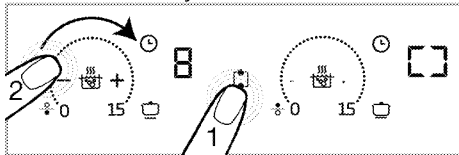
Eine ausgewählte Kochzone lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

- Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**
Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.
- Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert „0“ oder „00“ erscheint auf allen Anzeigen. Das Symbol "⏰" verschwindet aus dem Display. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Breitkochzone einschalten (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste
 - » 0 wird im Display der Kochzone vorne links angezeigt und im gleichen Display erscheint das Symbol "☐".



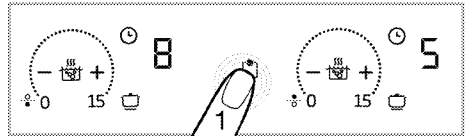
3. Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 15.
 - » Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich beider Kochzonen ändern.

i Beispielhaft wird dies anhand der linken breiten Kochzonen erläutert. Wenn sich auf der rechten Seite des Kochfeldes ebenfalls eine Breitkochzone befindet, gelten die Anweisungen auch für die besagte Kochzone.

Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei

Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochzone mit denselben Werten nutzen.



1. Berühren Sie die Auswahltaste der Breitkochzone, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet.
 - » Der geringere Temperaturwert der zuvor gewählten Kochzonen erscheint im Display der Kochzone vorne links. Wenn eine Timer-Dauer angegeben ist, erscheint der Timer-Wert der Kochzone mit dem niedrigeren Wert im Display.



- » Sie können den Temperaturwert anschließend ändern, indem Sie die gewünschte Temperatur im Einstellbereich beider Kochzonen festlegen.

i Wenn Sie die Taste der Breitkochzone berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

Breitkochzone abschalten: (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Breitkochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:

Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.

2. Durch Timer-gesteuerte

Abschaltung der Breitkochzone

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. **0** erscheint in der linken Kochzonenanzeige, **00** erscheint in der Timeranzeige. Die Leuchte der "☺"-Taste in der hinteren linken Kochzonenanzeige erlischt.

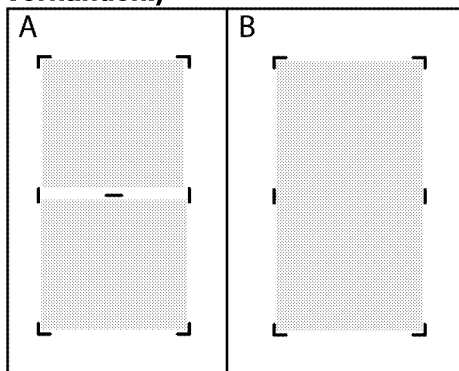
3. Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzone-Symbols

Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

Modelle mit beleuchteten

Kochzonen: (Es ist bei Ihrem

Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



i Wenn die beiden separaten Kochzonen (Abb. A) zu einer Großflächen-Kochzone verbunden werden (Abb. B) schaltet sich die mittlere Beleuchtung ab. Wenn die Großflächen-Kochzone wieder in zwei separate Kochzonen unterteilt wird, schaltet sich die mittlere Beleuchtung wieder ein.

Hochleistungseinstellung

(Turboheizen)

Mit der Turboheizen-Funktion können Sie bei maximaler Leistung erhitzen. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden. Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.

2. Berühren Sie die Taste "☺".

Die Kochzone, die aktiviert wurde, arbeitet mit maximaler Leistung und das animierte Turboheizen-Symbol "☺" erscheint im Display der Kochzone.

» Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie „☺“, während das Kochfeld eingeschaltet und die entsprechende Kochzone aktiv ist.

i Der Booster kann nur für eine der Zonen auf derselben Seite (links oder rechts) aktiviert werden. Falls eine der Kochzonen auf derselben Seite bei einer bestimmten Temperaturstufe arbeitet, kann der Booster nicht für die andere Kochzone auf derselben Seite eingestellt werden. Wenn die große Kochzone aktiv ist, kann der Booster nicht für diese Kochzonen eingestellt werden.

2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der

Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

Durch Berühren der "☰"-Taste lässt sich die Turboheizen-Einstellung jederzeit abschalten.

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld **im Betrieb** gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre aktivieren

1. Berühren Sie "☰" zum Sperren des Bedienfelds 3 Sekunden lang.

Falls bei aktiver Tastensperre Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "☰".

- i** Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "⏸". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "☰" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

Tastensperre abschalten

1. Halten Sie die Taste "☰" 3 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste "☰" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

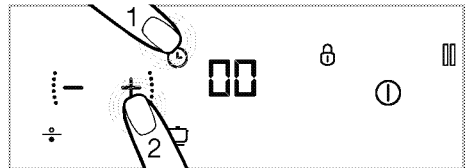
Timerfunktionen

Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes

bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏸" ein.
 2. „0“ erscheint in den Kochzonenanzeigen.
 3. Erhöhen Sie die Stufe der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
 4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⌚".
- „00“ erscheint im Display der jeweiligen Kochzone.



5. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "+" und "-" ein.
» Berühren Sie "⌚" zum Bestätigen der Einstellung. Wenn Sie "⌚" nicht berühren, wird die Einstellung nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.

- i** Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.
- i** Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.
- i** Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

Timer abschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt.

Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen vorzeitig abschalten:

1. Timer durch Einstellung der Zeit auf „00“ abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "⌚".
3. Verringern Sie den Wert durch Berührung der Tasten "➕" und "➖", bis „00“ im Display der relevanten Kochzone angezeigt wird.

2-Timer abschalten, indem Sie seine Taste etwa 3 Sekunden berühren:

1. Berühren Sie die Taste "⌚" der relevanten Kochzone 3 Sekunden lang; "⌚" erlischt vollständig und der Timer wird abgebrochen.

Automatische Garfunktion

Mit dieser Funktion können Sie schnell bei 3 verschiedenen Stufen garen.

1. Warmhalten
2. Sieden
3. Braten

Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.
2. Berühren Sie die Taste „☐“ der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.
3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der

Warmhalten-Stufe aktiviert. Das Symbol " P "und"☐" wird angezeigt.

4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Sieden-Stufe aktiviert. Das Symbol " P "und"☐" wird angezeigt.
5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Das Symbol " P "und"☐" wird angezeigt.
» Die Kochzone arbeitet bei der Automatisches-Garen-Stufe.

Automatische Garfunktion durch Timereinstellung

1. Wählen Sie die gewünschte Automatisches-Garen-Stufe durch Berühren der „☐“-Taste der entsprechenden Kochzone.
2. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⌚".
» Die Symbole „00“ und "⌚" leuchten an der Kochzonenanzeige.
3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "➖" / "➕" ein.
» Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor ausgewählten Automatisches-Garen-Stufe weiter, bis der Timer abläuft.
» Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Automatische Garfunktion abschalten

1. Sie können die entsprechende Kochzone komplett abschalten, indem Sie zum Abbrechen der automatischen Garfunktion die Taste „⌚“ drücken.
2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet und die automatische Garfunktion abgeschaltet werden soll, stellen Sie durch Berührung der Tasten "➖" / "➕" die gewünschte Temperatur ein. Die

Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter. Falls der Timer zuvor eingestellt wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht abgebrochen und das Gerät läuft bei der eingestellten Temperatur weiter.

Hob & Hood Verbindung(Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Wenn an Ihrem Kochfeld das "☞" Symbol vorhanden ist, ist es in der Lage, sich mit der Dunstabzugshaube zu verbinden. Wenn Kochfeld und Dunstabzugshaube miteinander verbunden sind, passt sich die Leistungsstufe der Haube automatisch an die gewählte Kochstufe an. Dazu verbinden Sie zunächst Kochfeld und Haube miteinander. Anschließend können Sie die Verbindung am Kochfeld aktivieren und erlauben so, dass Kochfeld und Haube miteinander arbeiten.

Kochfeld und Haube aufeinander abstimmen

i Kochfeld und Haube müssen nur einmalig aufeinander abgestimmt werden. Danach können Sie die Verbindung der beiden Geräte immer über das Kochfeld aktivieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die "☞" Taste für ca. 3 Sekunden.
» Das "☞" Symbol blinkt im Display.
3. Aktivieren Sie die Funktion zur Abstimmung mit dem Kochfeld an Ihrer Haube (siehe Bedienungsanleitung der Haube). Das entsprechende Symbol an der Haube beginnt zu blinken.
» Wenn die Abstimmung der beiden Geräte abgeschlossen ist, wird das "☞"

Symbol am Kochfeld und das entsprechende Symbol an der Haube dauerhaft leuchten.

Aktivieren der Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der "⏻" Taste ein.
2. Berühren Sie das "☞" Symbol am Kochfeld.
3. Wenn die Aktivierung abgeschlossen ist, wird das "☞" Symbol am Kochfeld und das entsprechende Symbol an der Haube dauerhaft leuchten.
» Abhängig von der Kochstufe wird die Haube automatisch starten bzw. die Leistungsstufe anpassen.

Nutzung der HomeWhiz-App

Wenn Ihr Kochfeld ein "📶" Symbol aufweist, können Sie Ihr Kochfeld via Tablet / Smartphone steuern. Führen Sie die nachfolgenden Schritte aus, um Ihr Kochfeld via Tablet / Smartphone zu steuern und zu kontrollieren. Laden Sie die HomeWhiz-App aus dem App Store Ihres Anbieters auf Ihr Tablet / Smartphone herunter.

1. Starten Sie die heruntergeladene App.
2. Berühren Sie „Gerät hinzufügen / entfernen“.
3. Folgen Sie den Anweisungen auf Ihrem Tablet / Smartphone, um die Einstellung abzuschließen.
4. Halten Sie die "📶" Taste für 3 Sekunden gedrückt und lassen Sie sie anschließend los. Das, "📶" Symbol beginnt zu blinken. Nun können Sie Ihr Tablet / Smartphone verbinden.
5. Verbinden Sie sich mit dem Kochfeld indem Sie Name und Passwort in der App eingeben.
6. Wählen Sie Ihr WLAN aus der Liste und verbinden Sie das Kochfeld mit dem WLAN. (WLAN-Passwort erforderlich). Wenn die Verbindung

aufgebaut wurde, wird das, "📶" Symbol kontinuierlich im Display blinken. Nachdem Sie Ihrem Kochfeld im Bereich „Geräte hinzufügen / entfernen“ einen Namen gegeben haben, können Sie das Kochfeld benutzen.

i HomeWhiz unterstützt 2,4-GHz-Frequenzband.

i Wenn die WLAN-Verbindung nicht innerhalb von 5 Minuten hergestellt werden kann, nachdem Sie das "📶" Symbol für 3 Sekunden gedrückt gehalten haben, wird die HomeWhiz App das Installationsmenü automatisch verlassen und das "📶" Symbol verschwindet.

i Die HomeWhiz App auf Ihrem Tablet / Smartphone wird Sie durch die Nutzung der App und den Aufbau der Verbindung führen.

i Die Verbindung muss aktiv sein, um das HomeWhiz-Menü aufzurufen.

i Solange die HomeWhiz Verbindung aktiv ist, können Sie Ihr Kochfeld sowohl über das Display des Gerätes als auch über die App auf Ihrem Tablet / Smartphone steuern und kontrollieren.

i Um die HomeWhiz Verbindung zu trennen, halten Sie die "📶" einen Augenblick lang gedrückt. Danach wird das "📶" Symbol im Display erlöschen.

i Falls es einen Stromausfall gibt während Ihre HomeWhiz Verbindung aktiv ist, wird diese getrennt und HomeWhiz schaltet sich automatisch ab.

Bedienung des Kochfelds via Tablet / Smartphone

1. Starten Sie die HomeWhiz App, die Sie zuvor auf Ihrem Tablet / Smartphone installiert haben.
 - » Ihr Gerät wird in der App sichtbar sein.
2. Tippen Sie auf Ihr Gerät.
 - » Die Seite für die Steuerung und die Überwachung des Kochfelds wird auf dem Display erscheinen. Auf dieser Seite können Sie die Temperaturen für die Kochzonen einstellen, die Kindersicherung und die Hob&Hood Verbindung aktivieren oder andere Einstellungen vornehmen.
3. Wenn Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, tippen Sie zum Bestätigen auf Ihr Produkt. Die "📶" und "📶" Symbole beginnen zu blinken. Berühren Sie die "📶" Taste und aktivieren Sie die Einstellungen.

i Für jede Einstellung, die auf dem Tablet / Smartphone vorgenommen wird, muss das Produkt aus Sicherheitsgründen bestätigt werden.

HomeWhiz App beenden

1. Wenn Ihr Tablet / Smartphone mit dem Produkt verbunden ist, berühren Sie die "📶" Taste. Das "📶" Symbol erlischt. Nun ist die Verbindung mit Ihrem Tablet / Smartphone getrennt.

Ein verbundenes Produkt löschen

1. Berühren Sie gleichzeitig die "📶" und die "📶" Taste.
 - » Die "📶" und "📶" Symbole beginnen zu blinken und ein Signalton ertönt.

2. Sobald die "📶" und "📶" Symbole aufhören zu blinken, ist der Lösch-Vorgang abgeschlossen.

i Sie benötigen eine WLAN-Verbindung, um den Lösch-Vorgang abzuschließen.

Konformitätserklärung

Arçelik A.Ş. erklärt hiermit, dass dieses Gerät der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Eine ausführliche ROTE Konformitätserklärung finden Sie online unter support.beko.com unter den zusätzlichen Dokumenten auf der Produktseite für Ihr Gerät.



2,4-GHz-Band: 100 mW Max.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie alle an einem Kochfeld aktiven Funktionen (**mit Ausnahme des Timers**) stoppen.

i Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "🛑".

Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei minimaler Stufe weiter.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "🛑" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

i Wenn die Stopptaste gedrückt wird, erscheint das Symbol "🛑" in den Displays der Kochzonen, die vor Betätigung dieser Taste aktiv waren.

Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht.

Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

i Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionsfunktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzungen

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.

Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie

natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Schnellaufheizung	10 Minuten
P1	5
P2	2
P3	1

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus.

Dabei erscheint die Warnung „E“ in der Anzeige.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Geräuschvoller Betrieb

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.





- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.

Fehlermeldungen

Tabelle 2: Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige	Display
Mehrere Tasten auf einmal berührt	Das Symbol „E“ blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	Das Symbol "H" blinkt	Kochzonenanzeige


Fehlerursache	Anzeige	Display
Kein für die Kochzone geeignetes Kochgeschirr	Das Symbol "L" leuchtet auf.	Kochzonenanzeige
Sensorbedienfeld-Hardwarefehler	Das "Fx***"-Symbol leuchtet.	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler	Das Symbol "Ex***" blinkt	Kochzonenanzeige
Kochgeschirr oder ein anderer Gegenstand auf dem Sensorbedienfeld	Das Symbol "F" blinkt	Alle Kochzonenanzeigen
x**: „1, 2, .., 9“		


-  Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2. Falls Fx- und Ex-Fehler nicht korrigiert werden, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
-  Falls die Oberfläche des Sensorbedienfeldes Wasserdampf ausgesetzt ist, wird das gesamte Kontrollsystem deaktiviert; ein Signalton wird ausgegeben und E blinkt im Display.
-  Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Möglicherweise die Warnung einer Funktionsstörung ausgegeben.
-  Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

6 Reinigung und Wartung


Allgemeine Hinweise


Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

 Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

 Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm.
Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten.
Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

 Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

 Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen.
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

i Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik

und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus.

Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

Nun erscheint das Symbol "H" auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> *Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.*
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> *Lassen Sie sie abkühlen.*

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> *Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*

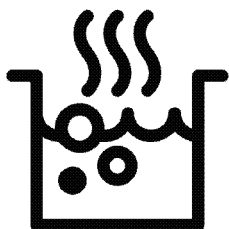


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,

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

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

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

2 Splošne informacije 9

Pregled.....	9
Tehnične specifikacije	9

3 Inštalacija 11

Pred namestitvijo.....	11
Namestitev in priključitev.....	12
Odstranjevanje stare naprave	15

4 Priprave 16

Nasveti za varčevanje z električno energijo	16
Prva uporaba	16
Prvo čiščenje izdelka.....	16

5 Uporaba plošče 17

Splošne informacije o kuhanju	17
Uporaba plošč	19
Nadzorna plošča	19

6 Vzdrževanje in čiščenje 30

Splošne informacije.....	30
Čiščenje plošče	30

7 Odpravljanje težav 31

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

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

Splošna varnost

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

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

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.
- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pazno 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 pečice 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 17*, izbiranje loncev.
 - Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta

inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.

- Ne postavljajte elektronskih naprav, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki ali računalniki, na indukcijsko kuhhalno ploščo. Naprave se lahko poškodujejo.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Za požarno zanesljivost naprave;

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

Namen uporabe

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

Varnost otrok

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

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



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

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

teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

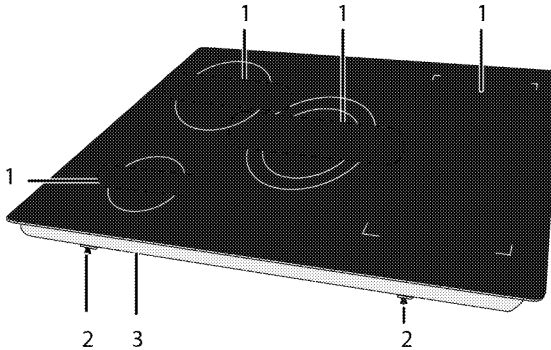
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

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

2 Splošne informacije

Pregled



1 Indukcijska kuhalna plošča

3 Pokrov osnove

2 Montažna sponka

Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	3N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Skupna električna poraba	maks. 10800 W
Tip kabla / prerez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	48 mm/900 mm/510 mm
Mere namestitve (širina/globina)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorilniki	
Zadaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	210 mm
Moč	2300/3700 W
Spredaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	145 mm
Moč	1500/2200 W
Spredaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/2500W
Zadaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/2500 W
Sredina	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180/280 mm
Moč	1800/3600 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 Inštalacija

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

i Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.

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

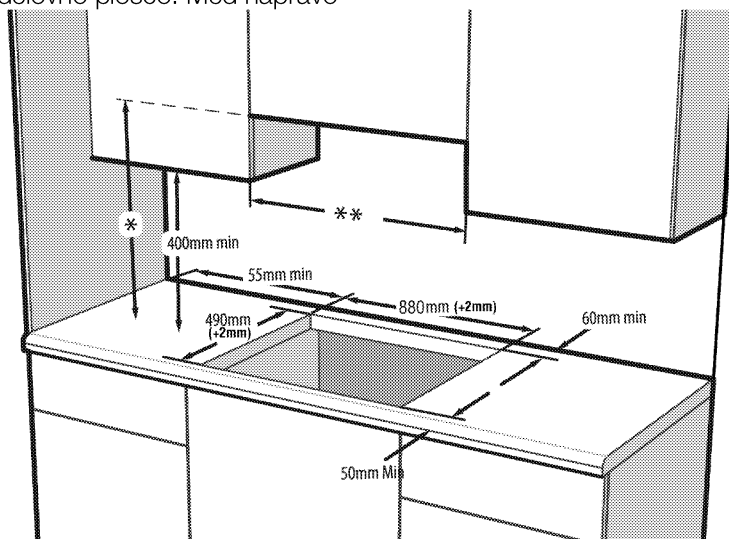
! Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte. Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Plošča je oblikovana za namestitev v običajno delovno ploščo. Med napravo

in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).


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



- * Najmanjša višina do ekstraktorja kot je priporočeno v navodilih za uporabo ekstraktorja. Če v navodilih za uporabo nape ni priporočljivo, mora biti ta višina najmanj min.650 mm.
- ** Najmanjša razdalja med omaricami mora biti enaka širini plošče.


Namestitev in priključitev


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

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


Električna povezava

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


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

 Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

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

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

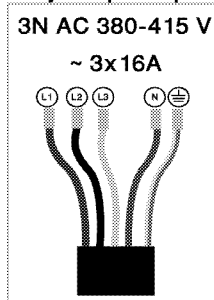
Priključitev napajalnega kabla

 Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.


1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

Če je napravi priložen kabel;

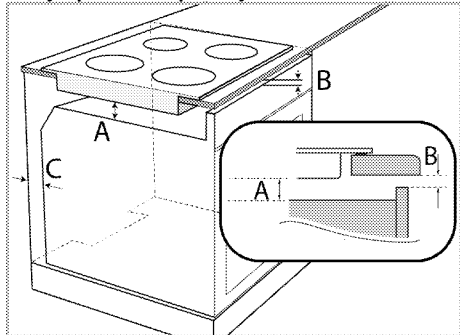


2. Za trifazni priklop priključite kable, kot je opisano spodaj;

- Rjavi kabel = L1 (faza 1)
 - siva/Črni kabel = L2 (faza 2)
 - siva/Črni kabel = L3 (faza 3)
 - Moder kabel = N (nevtralen)
 - Zeleno/rumen kabel = (E) 
- (ozemljitev)

Namestitev naprave

Če je pečica spodaj:



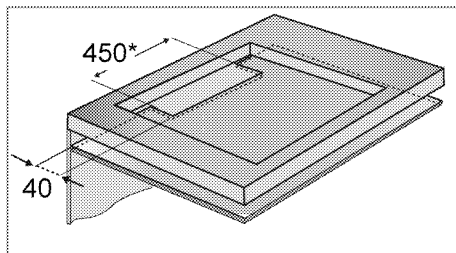
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Če je deska spodaj:

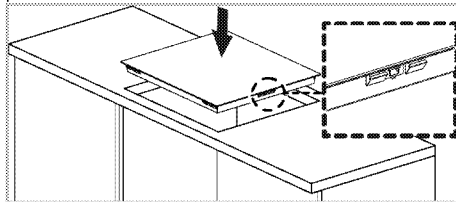
Na zadnjem delu pohištva je treba pustiti prezračevalne odprtine, kot prikazuje naslednja slika.



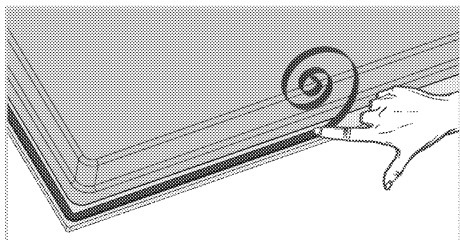
* min.

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

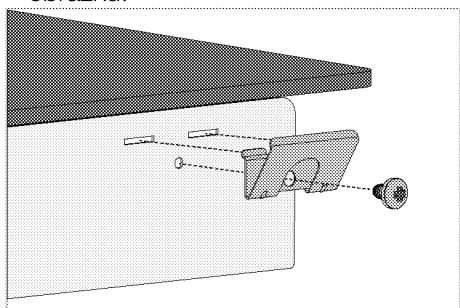
Enostavna namestitev: nekateri modeli imajo nameščene vzmeti in tesnilno tesnilo, pritrjeno na izdelek. Pri teh modelih prezrite namestitvene vzmeti in navodila za pritrditev nosilca, opisana v priročniku. Izdelek postavite neposredno v prostor, kamor bo izdelek postavljen, kot je prikazano na spodnji sliki. Pri teh modelih upoštevajte meritve širine in globine, zapisane v uporabniškem priročniku, za 10 mm več.



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



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

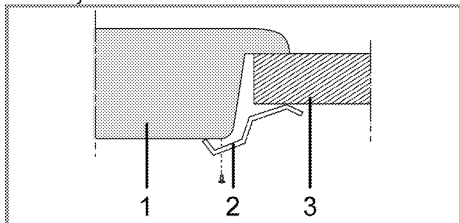


i Pri niektorých modeloch so vzmeti že pritrjane.

i Število montážnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

5. Postavite ploščo na delovni pult in ju poravnajte.

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



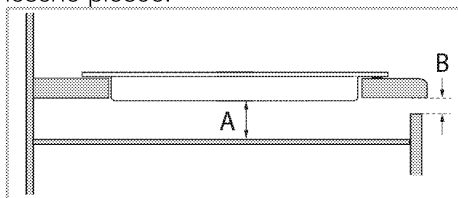
1 Plošča

2 Spojka za namestitev

3 Delovni pult

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

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

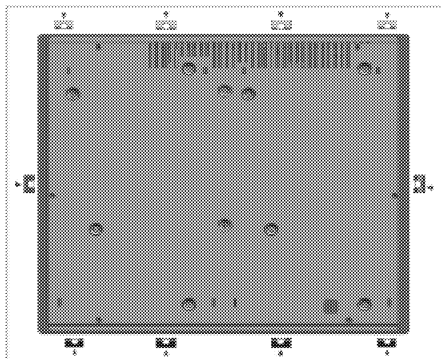


A min. 15 mm

B min. 2 mm

Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)

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





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



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



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

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje 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.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

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

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

- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.
- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnom lonca.

Prva uporaba

Prvo čiščenje izdelka

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.

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o kuhanju



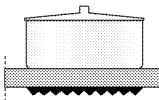
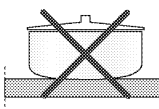
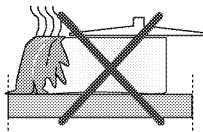
Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite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

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucnejo 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 "L" ne utripa, ko posodo postavite na kahalno 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 kahalnega mesta, kjer se nahaja posoda.

Sistem zazna dno posode in samodejno segreje samo to površino. Kako postopati, če med kuhanjem dvignete posodo s kahalnega mesta. Izberite kahalno mesto in simbol "L" izmenično utripa.

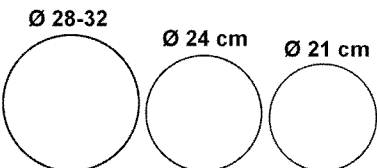
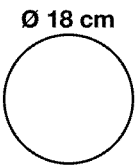
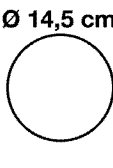
Varna uporaba

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 kahalno mesto nikoli ne postavljajte jedi zavitih v aluminijasto folijo.

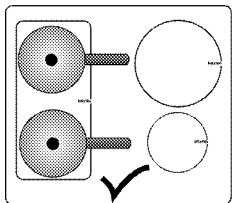
i Če se pod ploščo nahaja pečica, lahko senzori na plošči zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo pečico med njenim delovanjem.

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

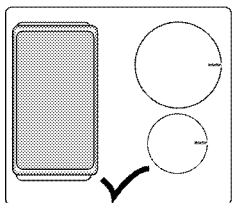
Izberite ustrezno kahalno mesto glede na posodo

<p>Veliko kahalno mesto</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Običajno kahalno mesto</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Majhno kahalno mesto</p> <p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Veliko kahalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none">• Samodejno se prilaga posodi.• Popolna razdelitev moči.• Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za kuhanje jedi kot so velike palačinke, velike ribe, zapečene ali zelo zapečene.	<p>Običajno kahalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none">• Samodejno se prilaga posodi.• Popolna razdelitev moči.• Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za vse vrste kuhanja.	<p>Majhno kahalno mesto</p> <ul style="list-style-type: none">• Primerno za počasno kuhanje (omake, smetane)• Primerno za pripravo majhnih porcij ali porcij glede na število oseb.

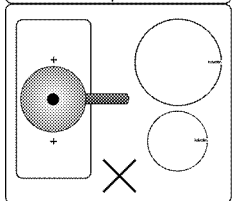
Uporaba loncev na široko površinskem kuhalnem mestu



Široko površinsko kuhalno mesto lahko uporabite ločeno v dveh delih kot zadnje levo in sprednje levo kuhalno mesto. Lokacija kuhalne površine na široki površini se lahko razlikuje glede na model izdelka.



Široko površinsko kuhalno mesto lahko uporabite za velike lonce.



Vaš lonec mora pokrivati obe sredini široko površinskega kuhalnega mesta. Kuhalnega mesta ne uporabljajte na drugačen način.

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 plošč

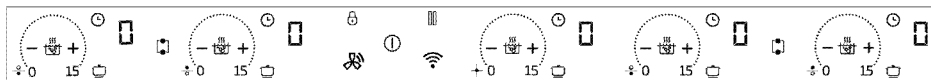


Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

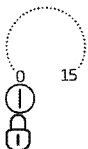
Če je plošča počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

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 nastavitev 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



Simbol za kuhinjsko vrstico (Hob to Hood symbol) *

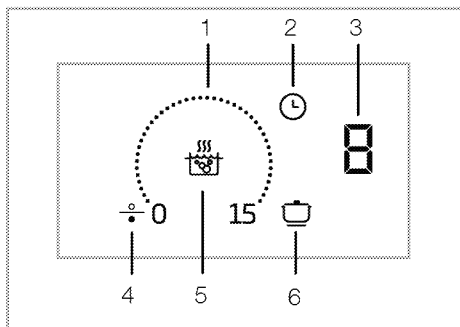


Simbol za WiFi *

***(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 kupalnega mesta
- 4 Simbol kupalnega mesta (*)
- 5 Tipka za hitro segrevanje
- 6 Tipka za samodejno kuhanje

* (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



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



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

Vklop plošče

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

Plošča je pripravljena za uporabo.



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



Če katerokoli tipko (tipka "⏸") pritiskate 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.



Če se simbol "H" ali "h" sveti na zaslonu kupalnega mesta, ko je plošča izklopljena, to pomeni, da je kupalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kupalnih mest.

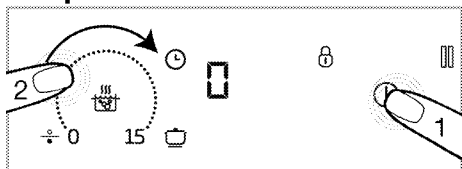
Kazalec preostale toplote

Če se simbol "H" sveti na zaslonu kupalnega mesta, to pomeni, da je kupalno 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.



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

Vklop kuhalnih mest



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

» Simbol »0« se prikaže na zaslonu kahalnega 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«.

Izklop kahalnih mest

Izbrano kahalno mesto lahko izklopite na dva načina:

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

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

2. **Če uporabite funkcijo za izklop časovnika za zeleno kahalno mesto.**

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

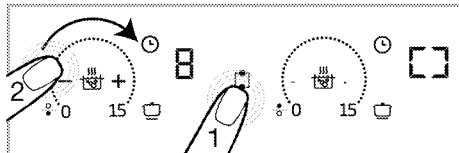
Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.

Vklop široko površinskega kahalnega 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 kahalnega mesta
» Simbol 0 se prikaže na zaslonu sprednjega levega kahalnega mesta, na istem zaslonu zasveti tudi simbol "ⓘ".



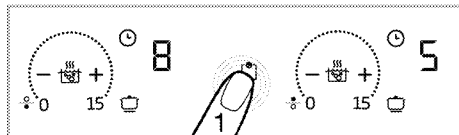
3. Če se dotaknete nastavitvenega območja ali s prstom podrsnete po njem, nastavite stopnjo temperature med 0 in 15.

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

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

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

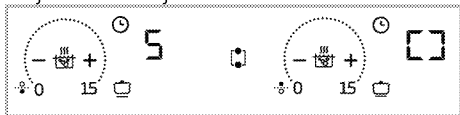
Med delovanjem enega ali obeh levih kahalnih mest, lahko oba kahalna mesta združite s vklopom širokega površinskega kahalnega mesta. Tako lahko izkoristite širše kahalno mesto z enakimi vrednostmi.



1. Dotaknite se tipke za izbiro kahalnega mesta s široko površino med

delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest.

» Manjša od temperaturnih vrednosti kuhalnih mest, ki ste jih predhodno izbrali, se pojavi na zaslonu sprednjega levega kuhalnega mesta. Če je podano čas časovnika, se na zaslonu prikaže vrednost časovnika kuhalnega mesta z nižjo vrednostjo.



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

i Če se dotaknete tipke široko površinskega kuhalnega mesta, medtem ko je široko površinsko kuhalno mesto vklopljeno, se kuhalna mesta ločijo in izklopijo.

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

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

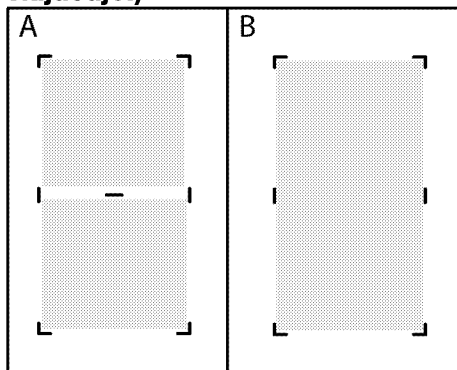
1. **Temperaturo znižate na stopnjo »0«.** Široko kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na »0«.
2. **Z izklopom s funkcijo časovnika za široko površinsko kuhalno mesto**

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil široko površinsko kuhalno mesto. Na zaslonu levega kuhalnega mesta se bo prikazalo **0**, na zaslonu časovnika pa **00**. Lučka tipke "⏸" na zaslonu zadnjega levega kuhalnega mesta bo ugasnila.

3. **Če se za tri sekunde dotaknete simbola za kuhalno mesto s široko površino.**

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

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 kuhalni 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 kuhalnih mestih. Po poteku časa funkcije ojačevalnika (glejte tabelo omejitev časa delovanja) se kuhalno mesto izklopi.

Neposredna izbira OJAČEVALNIKA:

1. Dotaknite se tipke "⏸", da vklopite ploščo.
 2. Dotaknite se tipke "⏸".
- Vklopljeno kuhalno mesto bo delovalo pri najvišji moči, na zaslonu kuhalnega 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 dotaknete 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 nastavljenih 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. Dotaknete 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.

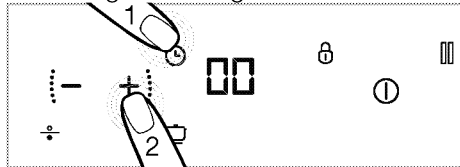
Funkcija časovnika

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. Dotaknete 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. Dotaknete se tipke "⌚", da vklopite časovnik.

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



5. Zelen čas nastavite z dotikom tipk "+" in "—".

» Dotaknete 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 prikaže simbol " P "in" ⌚".
 4. Po drugem dotiku se na ustreznem kuhalnem mestu vklopi stopnja vrenja. Na zaslonu se prikaže simbol " P "in" ⌚".
 5. Po tretjem dotiku se na ustreznem kuhalnem mestu vklopi stopnja cvrtja. Na zaslonu se prikaže 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 nastavljeni čas kuhanja ne preključe in se kuhanje nadaljuje pri nastavljeni stopnji temperature.

Upravljanje povezane nape in kuhalne plošče (Hob to Hood) (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Če ima vaš produkt "☞" Če ima vaš produkt ? simbol, potem ima možnost, da se upravlja v povezavi z nabo. Svojo kuhalno ploščo lahko z nabo povežete preko te funkcije, ki vam omogoča, da napa deluje samodejno s prilagajanjem stopnje vsesavanja za optimalne rezultate glede na nastavitve stopnje ogrevanja na kuhalni plošči. Za pravilno delovanje morate najprej povezati kuhalno ploščo z nabo. Ko enkrat aktivirate povezavo na kuhalni plošči, bosta napa in kuhalna plošča usklajeno delovali skupaj.

Ujemanje kuhalne plošče in nape med seboj

i Postopek povezovanja kuhalne plošče in nape je potreben samo enkrat. Če želite povezati kuhalno ploščo in nabo, preprosto aktivirajte povezavo prek kuhalne plošče, potem ko je bila vzpostavljena začetna povezava.

1. Dotaknite se tipke "⓪", da vklopite kuhalno ploščo.
 2. Približno 3 sekunde se dotaknite tipke "☞".
- » "☞" Na zaslonu utripa simbol .

3. Aktivirajte ujemanje s kuhalno ploščo na pokrovu (glejte priročnik za pokrov) in ustrezni simbol na pokrovu bo začel utripati.

» Ko je ujemanje končano, se simbol "☞" a kuhalni plošči in ustrezni simbol na pokrovu stalno pojavljata.

Aktiviranje povezanega delovanja kuhalne plošče in nape

1. Dotaknite se tipke "⓪", da vklopite kuhalno ploščo.
 2. Dotaknite se "☞" na kuhalni plošči.
 3. Ko je aktiviranje končano, se ustrezni simbol na pokrovu in simbol "☞" na kuhalni plošči prikažeta nenehno
- » Glede na skupno temperaturo vaše kuhalne plošče se bo vaša napa samodejno zagnala, povečala ali zmanjšala.

Uporaba aplikacije HomeWhiz

Če ima vaš izdelek simbol "☞", lahko kuhalno ploščo nadzirate prek tablice / telefona. Sledite spodnjim korakom za nadzor in sledenje kuhalne plošče prek tabličnega računalnika / telefona. Tablični računalnik / telefon morate povezati z domačim omrežjem in naložiti aplikacijo HomeWhiz na tablični računalnik / telefon iz trgovine z aplikacijami pametne naprave.

1. Zaženite aplikacijo, ki ste jo prenesli na svoj tablični računalnik ali telefon.
2. Dotaknite se »Dodaj/odstrani izdelek« na tabličnem računalniku ali telefonu.
3. Za dokončanje namestitve sledite navodilom na tabličnem računalniku ali telefonu.
4. Pritisnite in držite tipko "☞" 3 sekund in jo nato izpustite. Simbol "☞" na zaslonu bo utripal. V tem času se lahko povežete s svojo pametno napravo.
5. Povežite se s kuhalno ploščo z uporabo imena in gesla v aplikaciji

prek nastavitve tabličnega računalnika / telefona.

6. Na seznamu omrežja izberite omrežje, ki ga uporabljate, in kuhhalno ploščo povežite z omrežjem z zahtevanim geslom. Ko je nastavev končana, na zaslonu utripa neprekinjeno "📶". Svojo kuhlhalno ploščo lahko začnete uporabljati po tem, ko jo boste poimenovali v razdelku »Dodaj/odstrani izdelek« svoje aplikacije.

i HomeWhiz podpira 2.4Ghz frekvenčni pas.

i Če omrežne povezave ni mogoče vzpostaviti v 5 minutah po pritisku na tipko "📶" približno 3 sekunde, se aplikacija homewhiz samodejno zapre in simbol "📶" izgine.

i Aplikacija HomeWhiz na vašem tabličnem računalniku/mobilnem telefonu vas bo vodila skozi vzpostavitev povezave in uporabo aplikacije.

i Če želite dostopati do menija aplikacije HomeWhiz, mora biti vaša povezava vzpostavljena.

i Dokler je HomeWhiz vklopljen, lahko kuhlhalno ploščo nadzirate in spremljate tako na zaslonu kuhlhalne ploščke kot prek pametnih naprav.

i Če želite prekiniti povezavo z aplikacijo HomeWhiz, pritisnite in držite "📶" in jo nato izpustite. Simbol "📶" na zaslonu se bo ugasnil.

i Če pride do izpada električne energije in se vaša povezava prekine, medtem ko je omogočena povezava med aplikacijo HomeWhiz in vašim izdelkom, se bo aplikacija HomeWhiz samodejno izklopila.

Uporaba kuhlhalne ploščke prek tabličnega računalnika

1. Zaženite aplikacijo HomeWhiz, ki je nameščena na vašem tabličnem računalniku.

» Vaša naprava bo vidna na strani aplikacije.

2. Tapnite svojo napravo.

» Stran za nadzor in spremljanje kuhlhalne ploščke se prikaže na zaslonu. Na tem zaslonu lahko prilagodite temperaturno raven kuhlhalnih površin, zaklepanje tipk, aktiviranje povezave s kuhlhalno ploščo (Hob to Hood) in **druge** nastavitve.

3. Ko končate vse nastavitve tabličnega računalnika / telefona, pojdite na izdelek, da jih potrdite. simboli "📶" in "📶" utripajo. Dotaknite se tipke "📶" in aktivirajte nastavitve.

i Vsaka nastavev tabličnega računalnika / telefona zahteva potrditev izdelka iz varnostnih razlogov.

Izklop aplikacije HomeWhiz

1. Ko je vaš tablični računalnik / telefon povezan z izdelkom, tapnite tipko "📶". simbol "📶" izgine na zaslonu. V tem času je vaš tablični računalnik / telefon prekinjen z vašim izdelkom.

Brisanje povezanega izdelka

1. Hkrati pritisnete tipki "📶" in "📶".

» "📶" in "📶" simbola začnejo utripati in zaslišati se bo zvočno opozorilo.

2. Ko "📶" in "📶" simbola na zaslonu prenehata utripati, je postopek brisanja zaključen.

i Za dokončanje postopka brisanja morate imeti omrežno povezavo.

Izjava o skladnosti

Arçelik A.Ş. s tem izjavlja, da je ta naprava v skladu z Direktivo 2014/53/EU. Za vašo napravo najdete podrobno DRO izjavo o skladnosti na spletnem mestu support.beko.com med dodatnimi dokumenti na strani izdelka.

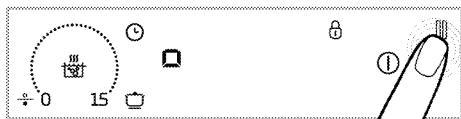


Pas 2,4 GHz: 100 mW maks.

Funkcija zaustavitve

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

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



1. Dotaknite se tipke "■", ko plošča deluje.

Vsa vklopljena kuhhalna mesta bodo delovala pri najnižji stopnji.

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

i Ko pritisnete tipko za zaustavitev, se na zaslonu kuhhalnih mest, ki so delovala pred pritiskom tipke, prikaže simbol "■".

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhhalnih 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 kuhhalnimi mesti premera 145, 180, 210 in 280 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhhalno mesto samodejno zazna posodo, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhhalnega 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 kuhhalnih mest, se bo kuhhalno mesto po določenem času samodejno izklopilo (glejte tabelo-1). Če je za kuhhalno 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 kuhhalno 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

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja – ura
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Hitro segrevanje	10 minut
P1	5
P2	2
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.

Med tem časom je na indikatorju prikazano opozorilo »E«.

Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite, 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.

Sporočilo o napaki

Tabela – 2: Kode in vzroki napak

Vir napake	Kazalec	Zaslon
Pritisnili ste dve ali več tipk	Simbol »E« utripa	Zaslon kuhalnega mesta
Plošča je pregreta	Simbol "H" utripa	Zaslon kuhalnega mesta
Nobena posoda ni primerna za kuhalno mesto	Zasveti simbol "LJ".	Zaslon kuhalnega mesta
Napaka strojne opreme enote za upravljanje na dotik.	Zasveti simbol »Fx**«.	Zaslon časovnika
Napaka indukcijske strojne opreme	Simbol »Ex**« utripa	Zaslon kuhalnega mesta
Posoda/lonec ali drug predmet na nadzorni plošči na dotik	Simbol »F« utripa	Zaslone vseh kuhalnih mest
x**: »1,2,...,9«		

i Za več informacij o sporočilih o napakah, ki se lahko pojavijo na plošči za upravljanje na dotik, glejte tabelo-2. Če napak Fx in Ex ne morete odpraviti, pokličite pooblaščen servis.

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.

6 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 ostanki 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.

7 Odpravljanje težav

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

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

Naprava ne deluje.

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

Simbol "L" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

- Lonca niste postavili na delujoče kuhhalno 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 kuhhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhhalno mesto.*
- Lonec ali kuhhalno mesto sta pregreta. >>> *Počakajte, da se ohladita.*

Izbrano kuhhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Morda je potekel čas kuhanja za izbrano kuhhalno 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 kuhhalno 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 kuhhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhhalno mesto.*



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

