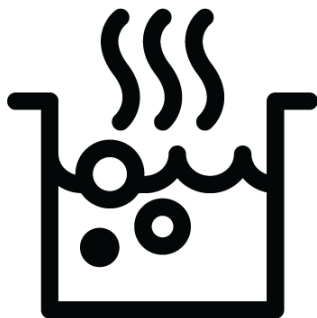




Ugradna ploča za kuvanje / Korisnički priručnik
Vestavěná varná deska / Návod k obsluze
Плоча за вградување / Упатство за употреба



HII88810NTI

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOMEN Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva.....	4
1.1 Namjena.....	4
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna sigurnost.....	5
1.4 Siguran transport.....	6
1.5 Sigurna instalacija	7
1.6 Sigurna upotreba	7
1.7 Temperaturna upozorenja	8
1.8 Sigurnost kuhanja.....	8
1.9 Indukcija.....	9
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	9
2 Uputstva za zaštitu okoliša.....	10
2.1 Direktiva o otpadu	10
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	10
2.2 Informacija o ambalaži	10
2.3 Preporuke za štednju energije	10
3 Vaš proizvod.....	11
3.1 Predstavljajte proizvod.....	11
3.2 Tehničke specifikacije.....	12
4 Prva upotreba.....	13
4.1 Početno čišćenje	13
5 Kako koristiti ploču za kuhanje ...	13
5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	13
5.2 Kontrolna tabla	18
6 Opće informacije o pečenju.....	28
6.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči.....	28
7 Održavanje i čišćenje	29
7.1 Opće informacije o čišćenju	29
7.2 Čišćenje ploče za kuhanje	31
7.3 Čišćenje kontrolne table	31
8 Rješavanje problema.....	31



1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašteni servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu upotrebu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima



1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

(uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.

- Djeca moraju biti pod nadzorom i treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabl i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.

4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.

- Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
- Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
- Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti. Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:
 - Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
 - Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.



1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim

kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.

- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati zbog toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
- Nemojte dirati površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



1.8 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

1.9 Indukcija

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.
- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Nakon upotrebe isključite zonu na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.

- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tokom duge i intenzivne upotrebe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.

1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili je usklađen s Direktivom EU RoHS (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

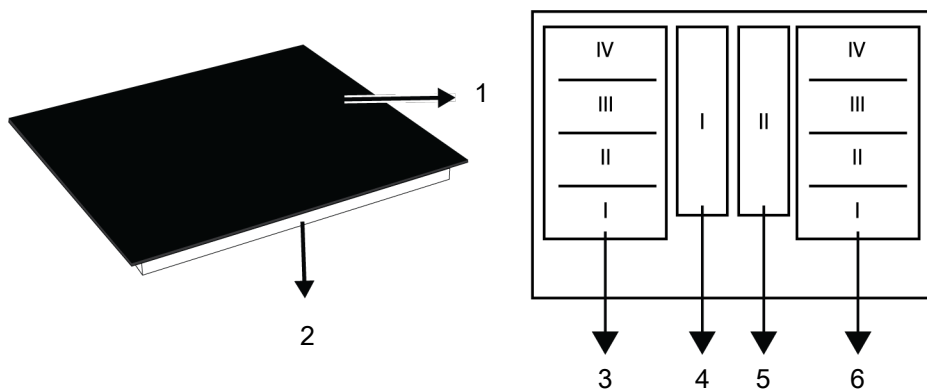
2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaju više energije nego što je potrebno.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Staklena površina za kuhanje

3 Zona indukcijskog kuhanja

5 Pomoćno indukcijsko područje kuhanja

2 Donje kućište

4 Pomoćno indukcijsko područje kuhanja

6 Zona indukcijskog kuhanja

3.2 Tehničke specifikacije

Ploča za kuhanje – opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	55 / 770 / 510 *
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	750 (+2) / 490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabla i korišten prečnik/prečnik prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	maks. 7,4 kW

Zone za kuhanje

Lijevo - I-II-III-IV	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	94 x 188 mm
Snaga (Š)	3600
Srednji -I-II	Pomoćno indukcijsko područje kuhanja
Dimenzija	94 x 188 mm
Snaga (Š)	1800
Desno I-II-III-IV	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	94 x 188 mm
Snaga (Š)	3600

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tabeli je donja visina tijela proizvoda.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati s vašim uređajem.



Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu s relevantnim standardima. Ovisno o uslovima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

Opšta upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis kako biste isključili proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte neuravnotežene lonce/posude koje se lako mogu nakriviti na ploči za kuhanje.
- Ne zagrevajte posude i šerpe prazne. Lonci i uređaj mogu se oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetićete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takav materijal odmah očistite sa površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da ne prolijeće hladne tekućine tokom kuhanja.

BILJESKA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlijevanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i šerpi na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga vući prema željenom plameniku; već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

Princip rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča je poput otvorenog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sistem ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava se zagrijava uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Dakle, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje, već izravno na loncima/posudama iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplinom lonaca/tava.

Prednosti kuhanja s indukcijom

Indukcijske ploče za kuhanje nude izvjesne prednosti jer se toplina prenosi izravno na posude za kuhanje.

- Hrana koja se prelijeva tijekom kuhanja ne gori brzo, jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava direktno. Lakše se čisti.

- Kuhanje će biti brže jer se toplina stvara direktno na posudama za kuhanje. Tako štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge vrste ploča za kuhanje.
- Kako se toplina prenosi izravno na lonce/posude za kuhanje, nema gubitka topline, a pruža se učinkovitije kuhanje.
- Činjenica da se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje ne zagrijava izravno kada se posude za kuhanje uklone s površine za kuhanje, osigurava sigurniju upotrebu u odnosu na moguće nezgode tijekom kuhanja.

Za siguran rad:

- Nemojte birati visoke razine grijanja kada koristite neljepljive lonce/tave premazane s malo količine ulja ili ako koristite bez ulja (teflonski tip).
- Ne koristite staklenu površinu kao površinu na koju možete nešto položiti ili kao površinu za rezanje.
- Ne postavljajte metalne predmete poput pribora za jelo ili poklopce lonaca na ploču za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Nikada nemojte koristiti aluminijsku foliju za kuhanje. Nikada ne stavljajte hranu umotanu u aluminijsku foliju na induksijsku zonu.
- Držite magnetske predmete poput kreditnih kartica ili traka podalje od ploče za kuhanje dok ista radi.
- Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ista radi, senzori na ploči mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sistem automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sistemu nalaze se u sljedećim odjeljcima. Međutim, ako za kuhanje koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja.

Lonci za kuhanje

Treba da koristite feromagnetske, kvalitetne posude za kuhanje na kojima je naljepnica ili upozorenje da je kompatibilno

za induksijsko kuhanje samo s vašom induksijskom pločom za kuhanje. Općenito, što je veći sadržaj željeza, to će lonci za kuhanje biti bolji. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati induksijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene ispod.

Prikladni lonci / tave:

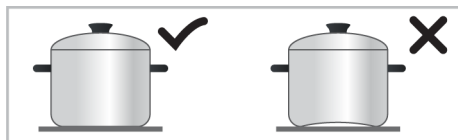
- Lonci / tave od lijevanog željeza
- Emajlirani čelični lonci / tave
- Lonci / tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem da je kompatibilno sa indukcijom)

Neprikladni lonci:

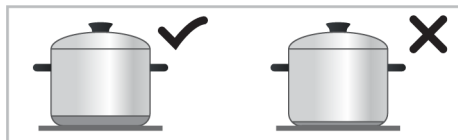
- Aluminijski lonci / šerpe
- Bakreni lonci / tave
- Mesingani lonci / tave
- Staklene posude
- Keramika
- Keramika i porculan

Preporuke:

- Koristite samo posude za kuhanje s ravnim dnom. Ne upotrebljavajte lonce/posude sa konveksnim ili udubljenim osnovama.

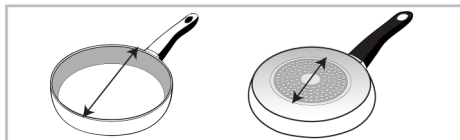


- Koristite lonce / posude za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.

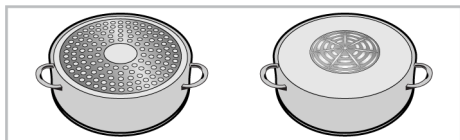


- Osnove nekih posuda za kuhanje imaju manje feromagnetsko polje od stvarnog promjera. Samo ovo područje zagrijava ploča za kuhanje. Zbog toga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno, a performanse kuhanja se smanjuju. Štoviše, takve lonce / tave za kuhanje možda neće

otkriti velike indukcijske ploče za kuhanje. Stoga će se ploča za kuhanje odabrati prema veličini feromagnetskog polja.



- Neke posude za kuhanje imaju posudu koja sadrži neferomagnetske materijale poput aluminijuma. Ove vrste lonaca / tava za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska ploča uopće neće otkriti. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.



Jednaka distribucija posuđa na desnoj i lijevoj i središnjoj ploči za kuhanje za odabir ploča za kuhanje pozitivno utječe na performanse kuhanja više obroka na indukcijskim pločama za kuhanje.

Test lonaca / šerpi

Ispitajte je li vaš lonac kompatibilan za kuhanje pomoću indukcijske ploče koristeći dolje navedene metode.

1. Kompatibilno je ako osnova vašeg lonca sadrži magnet.
2. Kompatibilno je ako  ne trepće kada lonac postavite na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuhanje.

Preporučene veličine lonaca / šerpi za kuhanje

Prečnik zone za kuhanje - mm	Prečnik lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - dužina 390

Otkrivanje lonaca / tava za kuhanje pomoću indukcijskih ploča ovisi o promjeru i materijalu feromagneta u dnu lonca / tava. Kako bi se osiguralo otkrivanje lonaca / tava za kuhanje i postiglo učinkovito kuhanje, lonci / tave za kuhanje biraju se prema veličini vaše ploče za kuhanje. Veličine lonaca / šerpi za kuhanje preporučene za veličine ploče za kuhanje date su gore.

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuhanja. Upotreba veće zone za kuhanje ne dovodi do gubitka

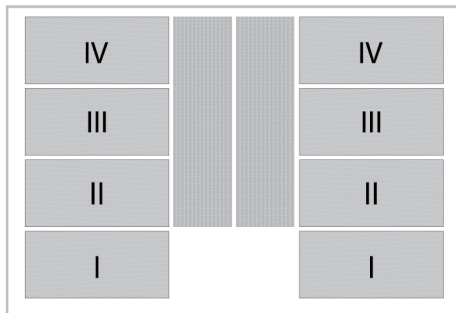
energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

Zona kuhanja sa širokom (flexi) površinom

Ploča za kuhanje je opremljena površinama s pločama za kuhanje sa širokim površinama (Flexi površine). Ovom površinom za kuhanje možete upravljati kao pojedinačnim pločama za kuhanje, kao međusobno neovisnim površinama za vaše manje posude za kuhanje. Možete aktivirati funkciju kombinacije za ove zone za kuhanje i pretvoriti ih u jednu površinu za kuhanje kada radite s velikim loncima.

Možete koristiti ploče za kuhanje I-II-III-IV s desne i lijeve strane i pomoćnu površinu za kuhanje u sredini za vaše male lonce/tave

za kuhanje. Međutim, ako ćete kuhati s dva mala lonca/tave za kuhanje, ploče za kuhanje I-II i ploče za kuhanje III-IV koriste se iz jedne upravljačke jedinice, pa kada svoje male lonce postavite na te ploče, kuhati ćete na istom nivou temperature.



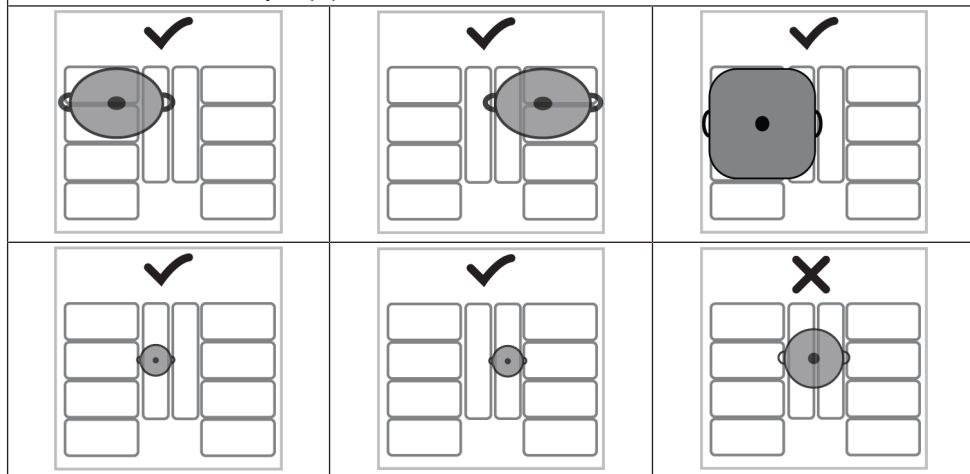
Uzorci lonaca/tava za korišćenje za pripremu hrane

	Postoje 4 odvojene ploče za kuhanje u zoni za kuhanje sa širokom površinom. Međutim, ove zone za kuhanje možete koristiti za dva različita nivoa temperature kao I-II i III-IV. Na primjer, ako kuhate u 4 odvojena mala lonca, jedan nivo temperature može se dodijeliti pločama za kuhanje I-II a jedan nivo temperature pločama za kuhanje III-IV.		Za postupke kuhanja u velikim loncima/tavama, stavite posude tako da pokrivaju središta obje zone za kuhanje i da budu centrirane na zonu za kuhanje.
	Lonce/tave za kuhanje postavite u središte pojedinačne ploče za kuhanje u skladu s promjerom lonca/tave. Ako lonac/tava pokriva dvije ploče za kuhanje, treba je postaviti u središte dvije ploče za kuhanje, ako pokriva jednu ploču za kuhanje, treba je postaviti u središte jedne ploče za kuhanje.		Za postupak kuhanja s jednim loncem/tavom, stavite je u središte zone za kuhanje. Ne stavljajte lonac/tavu između zona za kuhanje.

Pomoćna indukcijska zona za kuhanje

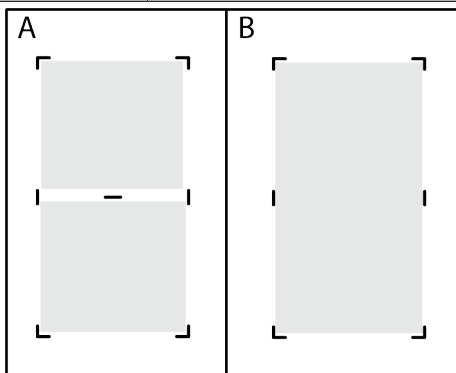
Ploča je opremljena pomoćnim indukcijskim prostorom za kuhanje između širokih površina (Flexi površine). Ploče za

kuhanje koje ćete napraviti s velikim loncima/tavama za kuhanje možete koristiti kao pomoćna područja. Uzorci šerpi/tiganja za korišćenje za pripremu hrane prikazani su u nastavku.



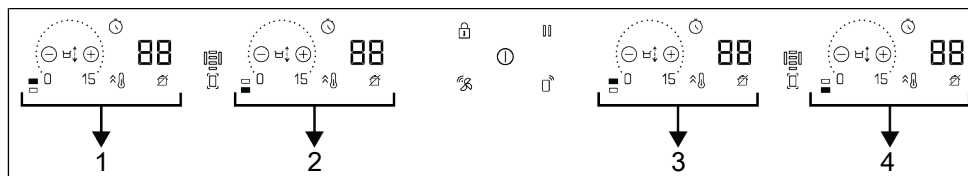
Osvjetljene zone za kuhanje ploče za kuhanje Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Zone za kuhanje na ploči za kuhanje označene su lampicama. Zone za kuhanje neće biti vidljive kada je ploča za kuhanje isključena ili je u stanju pripravnosti. Kad uključite ploču za kuhanje, aktivirat će se lampice koje označavaju zone kuhanja.



Kada se dve odvojene zone za kuhanje (prikazano na slici A) kombinuju kao široka površina za kuvanje prikazana na slici B, lučno razdvajanje se mora isključiti. Kada se zona za široku površinu za kuhanje odvojeno vrati u dve odvojene zone za kuhanje, svetlo za odvajanje treba da svetli.

5.2 Kontrolna tabla



1 Lijevi III-IV kontrolni ekran

3 Desni III-IV kontrolni ekran

2 Lijevi I-II kontrolni ekran

4 Desni I-II kontrolni ekran



Taster za uključivanje/isključivanje



Tipka za zaključavanje tastera



Aktiviranje/deaktiviranje tastera tajmera



Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).



Taster za zaustavljanje



Taster za odabir zone kuhanja široke površine



Taster za povećanje tajmera (brojača vremena)



Taster za smanjenje tajmera



Indikator aktivnog područja kuhanja



Funkcijski taster "Pomakni".



Simbol za spajanje ploče za kuhanje na napu (ploča za kuhanje na napu) *



Wifi simbol **

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
**Možda nije dostupno kod vašeg modela.

4

Simbol za otkrivanje tave

5

Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).

6

Funkcijski taster "Pomakni".

7

Simbol područja kuhanja



Grafika i slike su samo za informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije se mogu razlikovati u skladu sa modelom vaše ploče za kuhanje.



Ovaj proizvod se kontroliše pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir će biti potvrđena zvučnim signalom.



Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati probleme sa funkcijama.

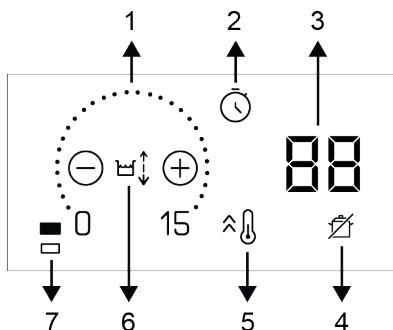
Uključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite "1" tipku na upravljačkoj ploči.

⇒ Ploča za kuhanje je sada spremna za upotrebu.



Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u "Standby" (čekanje) način rada.



1 Područje podešavanja (za podešavanje nivoa toplote)

2 Aktiviranje/deaktiviranje tastera tajmera

3 Prikaz područja kuhanja



Kada se bilo koja tipka ("🔒" tipka) pritisne na duže vrijeme, proizvod se automatski gasi zbog sigurnosnih razloga.

Isključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite "⌚" tipku na upravljačkoj ploči.

⇒ Ploča za kuhanje će se isključiti i vratiti u "Standby" mod.



Ako je simbol "H" ili "h" upaljen na prikazu zone kuhanja nakon što se ploča za kuhanje isključila, to znači da je zona kuhanja još vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.

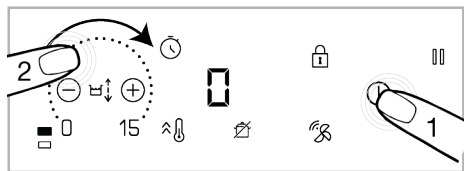
Indikator preostale toplote

Ako simbol "H" svijetli na prikazu zone kuhanja, to znači da je zona kuhanja još uvijek vruća i da na njoj možete podgrijati manju količinu hrane. Ovaj simbol će se uskoro pretvoriti u "h" simbol što će značiti manje vruće.



Kada se isključila dovod struje, indikator preostale toplote neće svijetliti niti upozoravati korisnika na vruće zone kuhanja.

Uključivanje zona kuhanja



1. Dodirnite "⌚" tipku da uključite ploču za kuhanje.

⇒ "0" simbol se pojavljuje na zoni kuhanja.

2. Dodirnite područje podešavanja na zoni kuhanja koju želite uključiti i pređite Vašim prstom preko površine.



Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u "Standby" (čekanje) način rada.

Podešavanje nivoa temperature

Dodirom područja za prilagođavanje ili klizeći vašim prstom preko tog područja, prilagodite nivo temperature između "0" i "15".



Za kuhanje možete koristiti jednu pomoćnu zonu kuhanja. Da biste uradili to, potrebno je da nivo temperature podesite na zadnjoj lijevoj strani zone kuhanja.



Pomoćne zone za kuhanje mogu kuhati samostalno. Da biste to učinili, za pomoćnu lijevu zonu za kuhanje mora se postaviti razina temperature za stražnju lijevu zonu za kuhanje; za pomoćnu desnu zonu za kuhanje; mora se postaviti temperatura temperature za stražnju desnu zonu za kuhanje.

Isključivanje zona kuhanja:

- ✓ Željenu zonu kuhanja možete isključiti na 2 različita načina:

1. **Smanjivanjem temperature na nivo "0":** Zonu kuhanja možete isključiti tako što ćete smanjivati nivo temperature do "0".
2. **Koristeći funkciju isključivanja na programatoru za željenu zonu kuhanja:** Po isteku vremena, programator će isključiti datu zonu kuhanja. "0" ili "00" će se pojaviti na svim prikazima. "⌚" simbol na prikazu ploče za kuhanje će nestati. Kada vrijeme istekne, oglasit će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da smanjite zvučni signal.

Uključivanje široke površine zone kuhanja (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

1. Dodirnite "1" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipku za odabir široke površine zone kuhanja.
 - ⇒ 0 će se pojaviti na zadnjem lijevom prikazu zone kuhanja i simbol "[]" će se pojaviti na prednjem prikazu zone kuhanja.



3. Dodirom područja za prilagođavanje ili klizeći Vašim prstom preko tog područja, prilagodite nivo temperature između 0 i 15.

⇒ Nivo temperature možete mijenjati na području podešavanja na obje zone kuhanja.



Široka površina na lijevoj strani zone kuhanja je objašnjena u primjeru. Ukoliko je široka površina zone kuhanja i na desnoj strani ploče važiće ista pravila.

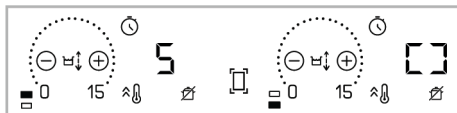
Uključivanje široke površine zone kuhanja dok su jedna ili obje lijeve zone kuhanja u funkciji (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

- ✓ Dok su jedna ili obje lijeve zone kuhanja u funkciji, možete kombinovati obje zone kuhanja tako što ćete aktivirati široku površinu zone kuhanja. Na taj način možete koristiti šire zone kuhanja sa jednakim vrijednostima.



1. Dodirnite tipku na širokoj površini zone kuhanja dok su jedna ili obje lijeve zone kuhanja u funkciji.

⇒ Manja jedna od temperaturnih vrijednosti zona za kuhanje koje ste prethodno odabrali pojaviti će se na zaslonu lijeve zone za kuhanje. Ukoliko postoji mjerač vremena, mjerna vrijednost zone kuhanja sa nižom vrijednošću će se pojaviti na prikazu.



2. Da biste poslije promijenili vrijednost temperature, podesite željenu temperaturu na području podešavanja na obje zone kuhanja.



Ukoliko pritisnete dugme široke površine dok je široka površina još uvijek uključena, zone kuhanja će se razdvojiti i isključiti.

Isključivanje široke površine zone kuhanja

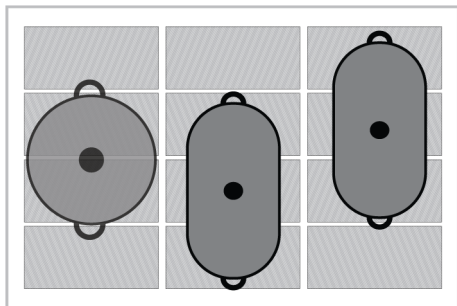
- ✓ Široka površina zone kuhanja može biti isključena na 3 različita načina:

1. **Smanjivanjem temperature na nivo "0":** Možete isključiti široku površinu zone kuhanja tako što ćete smanjivati nivo temperature do "0".
2. **Koristeći opciju isključivanja pomoću programatora za široku površinu zone kuhanja:** Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti široku površinu zone kuhanja. 0 će se pojaviti na ekranu lijeve zone kuhanja, a 00 će se pojaviti na ekranu programatora. Svjetlo dugmeta "0" na zadnjem lijevom prikazu zone kuhanja će se isključiti.

3. **Dodirom na simbol široke površine zone kuhanja tokom 3 sekunde:** Ako dodirnete simbol široke površine zone kuhanja tokom 3 sekunde, zona kuhanja je isključena.

"Autoflexi" način rada (omogućavanje automatske zone kuhanja na širokoj površini)

Ako se lonac postavi na zone za kuhanje kao što je prikazano u nastavku, režim "flexi" (zona široke površine za kuhanje) automatski će biti omogućen. Dodirnite "☐" jedanput da biste izašli iz ovog režima.



Podešavanje velike snage (POJAČAVAČ)

Funkciju pojačavača možete koristiti da biste povećali razinu toplote na najveći nivo. Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za kuhanje duže vremena. Funkcija pojačavača možda neće biti dostupna na svim zonama kuhanja. Kada se odredi vrijeme pojačavača, (pogledajte Tabelu vremenskog ograničenja operacija) zona kuhanja će se isključiti.

Odabir pojačavača direktno:

1. Dodirnite "ⓘ" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipku "⌂".
 - ⇒ Auključena zona kuhanja će grijati najjačom snagom i simbol pojačavača "≡" će se pojaviti na prikazu zone kuhanja. Kada se odredi vrijeme pojačavača, (pogledajte Tabelu vremenskog ograničenja operacija) zona kuhanja će se isključiti.

Odabir pojačavača kada je zona kuhanja aktivna:

1. Dok je ploča za kuhanje uključena a odgovarajuća zona kuhanja je aktivna, dodirnite "⌂".

i Pojačivač možete aktivirati samo u jednoj od zona na istoj strani (lijevo ili desno). Ako jedna od zona kuhanja na istoj strani radi pri određenoj temperaturi, pojačivač nije moguće podesiti za drugu zonu kuhanja na istoj strani. Kada je velika zona kuhanja aktivna, pojačivač ne možete podesiti za ove zone kuhanja.

2. Odabrana zona kuhanja će raditi na maksimalnoj jačini i 3 svjetla će treperiti na prikazu zone kuhanja naizmjenično. Jednom kada ("Booster") period pojačavača istekne, zona kuhanja prelazi na podešeni nivo temperature i samo odabrana vrijednost temperature se prikazuje.

Preuranjeno isključivanje postavki velike snage (POJAČAVAČ):

Pritiskom tipke "⌂" možete isključiti postavke pojačavača kada god to želite.

Zaključavanje tipki

Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste izbjegli promjenu funkcija greškom **kada ploča za kuhanje radi.**

Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Držite dugme "☐" 3 sekunde kako biste zaključali upravljačku ploču.
 - ⇒ Ako se bilo koja tipka pritisne kada je funkcija zaključavanja tipki aktivna, svjetlo na "☐" tipki će treperiti.



Funkciju zaključavanja tipki možete aktivirati samo u režimu rada. Kada je funkcija zaključavanja tipki aktivirana, samo "1" tipka će biti u funkciji. Kada pritisnete bilo koju drugu tipku, svjetlo na tipki "1" će treperiti kako bi naznačilo da je funkcija zaključavanja tipki aktivna. Ako isključite ploču za kuhanje kada su tipke zaključane, zaključavanje tipki morate deaktivirati da biste ponovo uključili ploču za kuhanje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Držite "1" tipku u trajanju od 3 sekunde.

⇒ Operacija će biti potvrđena zvučnim signalom. Svjetlo na "1" tipki se isključuje i upravljačka ploča je otključana.

Funkcija programatora

Ova funkcija čini kuhanje lakšim. Neće biti neophodno da nadzirete pećnicu tokom cijelog perioda kuhanja. Zona kuhanja će biti isključena automatski po isteku vremena koje ste vi odabrali.

Aktiviranje programatora

1. Dodirnite "1" tipku da uključite ploču za kuhanje.

⇒ "0" simbol će se pojaviti na prikazima zone kuhanja.

2. Povećajte nivo zone kuhanja koju želite uključiti.
3. Dodirnite "0" tipku da aktivirate programator.

⇒ "00" će se pojaviti na prikazu odgovarajuće zone kuhanja.



4. Podesite željeno vrijeme trajanja dodirom na tipke "+" i "-".

5. Dodirnite "0" da potvrdite postavke. Ako ne pritisnete tipku "0", podešavanje će se automatski prekinuti za nekoliko sekundi.



Programator se može podesiti samo za zone kuhanja koje rade.



Ponovite postupke koji su prethodno opisani da biste podesili programatore drugih zona kuhanja.



Programator se ne može podesiti ukoliko zona kuhanja i vrijednost temperature za tu zonu kuhanja nisu odabrani.

Isključivanje programatora

Jednom kada je podešeno vrijeme isteklo, ploča za kuhanje će se isključiti automatski i odaslati zvučno upozorenje. Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučno upozorenje.

Isključivanje programatora ranije

Ako ranije deaktivirate programator, ploča za kuhanje će nastaviti s radom na podešenoj temperaturi sve dok se ne isključi. Programator možete isključiti ranije na dva različita načina:

Isključivanje programatora smanjivanjem njegove vrijednosti do "00":

1. Odaberite zonu kuhanja koju želite da isključite.
2. Dodirnite "0" tipku da odaberete programator odgovarajuće zone kuhanja.
3. Dok se "00" ne prikaže na odgovarajućim prikazima zone kuhanja, smanjite vrijednost dodirom tipki "+" i "-".

Deaktiviranje programatora dodirom na njegovu tipku u trajanju oko 3 sekunde:

Pritisnite "0" tipku odgovarajuće zone kuhanja u trajanju od oko 3 sekunde; "0" će se ugasi i programator će biti poništen.

Korištenje funkcije premještanja

Ova funkcija vam olakšava brzo prebacivanje na različite nivoe kuhanja promjenom nivoa kuhanja pomoću premještanja tave bez diranja kontrolne table. Stoga nema potrebe da svaki put povećavate ili smanjujete temperaturu.



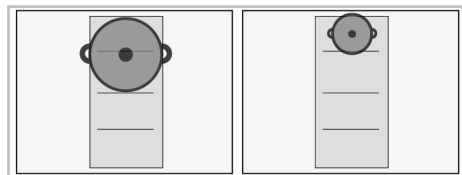
Da biste omogućili funkciju premještanja, veličina tave treba prekrivati jednu ili dvije zone kuhanja.

Aktiviranje funkcije "premještanja":

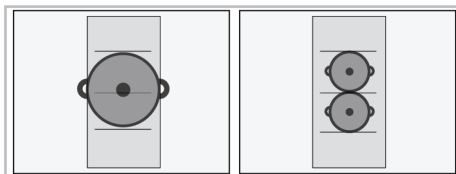
1. Dodirnite "ⓘ" da uključite ploču za kuhanje.
2. Postavite tavu na lijevu ili desnu zonu kuhanja, prema željenom početnom nivou, vodeći računa da ona prekriva obje zone kuhanja.
3. Dodirnite "↕" jednom.
⇒ Simbol "↕" svijetli polusjajno.
4. Jednom dodirnite taster "↕". Simbol "↕" "svijetli u potpunosti i aktivira se funkcija "pomicanje". Potrebno je samo da kliznete tavom na zonu kuhanja sa željenim nivoom kuhanja.

Ova funkcija vam omogućava brzo prebacivanje između 3 zone kuhanja:

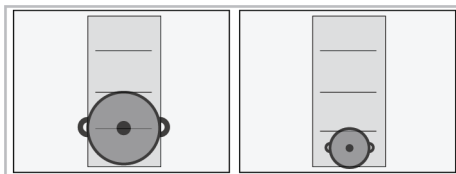
Nivo 3 (održavanje jela toplim): Ako postavite tavu na krajnje zadnje dvije zone kuhanja lijeve i desne zone kuhanja, ploča za kuhanje će raditi na nivou 3.



Nivo 8 (ključanje): Ako postavite tavu na srednje dvije zone kuhanja lijeve i desne zone kuhanja, ploča za kuhanje će raditi na nivou 9.



Nivo 15 (prženje): Ako postavite tavu na prednje dvije zone kuhanja lijeve i desne zone kuhanja, ploča za kuhanje će raditi na nivou 15.



Kada koristite funkciju "premještanja", programator nije moguće podesiti za date zone kuhanja.



Ako se tava na pomoćnoj zoni kuhanja nalazi tava, funkciju "premještanja" nije moguće koristiti.



Ako se na odgovarajućoj pomoćnoj zoni kuhanja nalazi tava, funkciju "premještanja" nije moguće koristiti.



Ako tava koju koristite prekriva tri zone kuhanja, funkcija "premještanja" će biti otkazana.

Stop funkcija

- ✓ Možete zaustaviti sve funkcije (**osim programatora**) rada ploče upotrebom ove funkcije.



Ako je programator podešen za bilo koju zonu kuhanja, programator će nastaviti raditi tokom zaustavljanja.

1. Dodirnite "⏏" tipku kada vaša ploča za kuhanje radi.

⇒ Sve aktivne zone kuhanja će nastaviti raditi na najnižem nivou.



2. Dodirnite "□" tipku opet da ponovo pokrenete sve zaustavljene zone kuhanja s prethodnim podešavanjima.



Kada je dugme za zaustavljanje pritisnuto, "□" simbol će se pojaviti na prikazima zona kuhanja koje su prethodno bile aktivne.

Funkcija upravljanja napajanjem

Vaš proizvod ima funkciju upravljanja napajanjem. Ovom funkcijom možete promijeniti postavku ukupne električne energije koja će grijaću ploču napajati. Za funkciju upravljanja napajanjem postoji 9 različitih nivoa.

Opcije upravljanja napajanjem - Ukupni nivoi električne energije koji se mogu podesiti

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Kad su zone grijalice ploče isključene,

1. Dodirnite tipku "Ⓢ" da biste uključili grijajuću ploču.
2. Dodirnite lijevu tipku "Ⓢ" stražnje zone za kuhanje, zatim lijevu tipku "Ⓢ" prednje zone za kuhanje i na kraju tipku "□" bez podizanja prsta. Ton se čuje kad se dodirne svaka tipka.
3. Razina upravljanja napajanjem postavljena na zaslonu lijeve stražnje zone za kuhanje i ukupna vrijednost električne energije ove razine prikazuju

se na zaslonu lijeve prednje zone za kuhanje. Prestanite dodirivati 3 tipke nakon što se pojave vrijednosti.

4. Prelazite između nivoa dodiranjem na tipku "□" i postavite ukupnu vrijednost električne energije koju želite prilagoditi.
5. Potvrdite postavku dodiranjem na tipku "Ⓢ" i isključite plamenik. Aktivira se ukupna vrijednost električne energije koju postavite.



Ovisno o postavljenoj ukupnoj razini električne energije, razina temperature koju možete dodijeliti zonama za kuhanje može varirati. Ovisno o postavci napajanja grijalice ploče, razina temperature koja se dodjeljuje zonama za kuhanje se može automatski smanjiti. Ovo nije greška.

Sigurno i efikasno korištenje indukcijskih zona kuhanja

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu u kojoj se kuha kao jedno od svojstava njenih principa rada. Stoga, to ima razne prednosti kada se poredi sa drugim tipovima ploča za kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje se ne zagrijava. Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena vrhunskim sigurnosnim sistemima koji će vam pružiti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.



Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena s indukcijskim zonama kuhanja prečnika od 145, 180, 210 i 280 mm što zavisi od modela. Svaka zona kuhanja automatski otkriva posudu koja se postavi na nju zahvaljujući indukcijskoj funkciji. Energija se usmjerava samo tamo gdje se ostvaruje kontakt između posude i zone kuhanja, te je stoga postignut minimalan utrošak energije.

Ograničeno vrijeme rada

Ploča za kuhanje je opremljena sa ograničenim vremenom rada. Kada jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona kuhanja će automatski biti deaktivirana nakon određenog vremenskog perioda (vidi Tabela-1). Ako je programator dodijeljen zoni kuhanja, ekran programatora će se također kasnije isključiti.

Ograničeno vrijeme rada zavisi od odabranog nivoa temperature. Maksimalno vrijeme rada se primjenjuje na ovom nivou temperature. Zona kuhanja može biti ponovo pokrenuta od strane korisnika nakon automatskog isključivanja kao što je gore opisano.

Nivo temperature	Ograničeno vrijeme rada - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Brzo zagrijavanje	10 minuta

Tabela 1: Ograničeno vrijeme rada

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. Sljedeće se može opaziti u slučaju pregrijavanja:

- Aktivna zona kuhanja može biti isključena.
- Odabrani nivo može opasti. Međutim, ovaj uslov se ne može vidjeti na indikatoru.

Sigurnosni sistem kod prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa sigurnosnim sistemom kod prelijevanja. Ako ima prelijevanja koje se prosulo na upravljačku ploču, sistem će odmah prekinuti dovod napona i isključiti ploču za kuhanje. U međuvremenu, "E" ili "F" će se pojaviti na displeju.

Precizno podešavanje energije

Indukcijska ploča reaguje na komande odmah, što je osobina njenih principa rada. Ona mijenja podešavanja energije veoma brzo. Stoga, vi možete spriječiti da se posuda za kuhanje (koja sadrži vodu, mlijeko itd) prelijeva čak i ako je bilo nadomak prelijevanja.



Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. To može dati pogrešno upozorenje na rad.



Lonci/tave se ne smiju stavljati na upravljačku ploču osjetljivu na dodir.

Rad aspiratora i ploče za kuhanje kako su spojeni (ploča na napu) (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Ako vaš proizvod ima simbol "⌘", vaš proizvod ima mogućnost rada u kombinaciji sa haubom. Pomoću ove funkcije možete spojiti ploču za kuhanje i napu, što vam omogućava da automatski radi podešavanjem nivoa usisavanja za optimalne performanse u skladu sa postavljenim nivoom grijanja vaše ploče za kuhanje. Da biste to učinili, prvo morate spojiti napu i ploču za kuhanje jedno s drugim, nakon što to učinite možete aktivirati vezu na ploči za kuhanje omogućavajući ploču za kuhanje i napa da rade zajedno.

Usklađivanje ploče za kuhanje i nape jedno s drugim

Proces spajanja ploče za kuhanje i nape je potreban samo jednom. Da biste povezali ploču za kuhanje i napu, jednostavno aktivirajte vezu preko ploče za kuhanje nakon što je ostvareno početno povezivanje.

1. Da biste uključili ploču za kuhanje, dodirnite "ⓘ" ključ.
2. Dodirnite "⌘" pritisnite otprilike 3 sekunde.
 - ⇒ "⌘" simbol treperi na ekranu.
3. Aktivirajte usklađivanje s pločom za kuhanje na vašoj napi (pogledajte priručnik za napu) i odgovarajući simbol na napi će početi treptati.
 - ⇒ Kada je uparivanje završeno, simbol "⌘" na ploči za kuhanje i odgovarajući simbol na napi se stalno pojavljuju.

Activating the connected operation of the hob and the hood

1. Da uključite ploču za kuhanje, dodirnite tipku "ⓘ".
2. Dodirnite "⌘" na ploči za kuhanje.

3. Kada se aktivacija završi, odgovarajući simbol u napi i simbol "⌘" na ploči za kuhanje će se stalno pojavljivati.

⇒ U zavisnosti od ukupnog nivoa temperature vaše ploče za kuhanje, vaša napa će automatski raditi, povećati ili smanjiti nivo.

Using the HomeWhiz application

- ✓ Ako vaš proizvod ima simbol "⌘", možete kontrolirati ploču za kuhanje putem tableta/telefona. Slijedite korake u nastavku za kontrolu i praćenje ploče za kuhanje putem tableta/telefona. Potrebno je da povežete svoj tablet/telefon sa kućnom mrežom i preuzmete aplikaciju HomeWhiz na svoj tablet/telefon iz prodavnice aplikacija vašeg pametnog uređaja.

1. Pokrenite aplikaciju koju ste preuzeli na svoj tablet/telefon.
2. Dodirnite "Dodaj/ukloni proizvod" na tabletu/telefonu.
3. Odaberite "⌘" model iz opcija u aplikaciji.
4. Slijedite upute na tabletu/telefonu da dovršite postavljanje.
5. Pritisnite i držite tipku "⌘" 3 sekunde, a zatim je pustite. Na ekranu će treptati simbol "⌘". Za to vrijeme možete se povezati sa svojim pametnim uređajem.
6. Povežite se na ploču za kuhanje, koristeći ime i lozinku u aplikaciji putem postavki vašeg tableta/telefona.
7. Odaberite mrežu koju koristite na listi mreža i povežite ploču za kuhanje na mrežu sa potrebnom lozinkom. Kada se podešavanje završi, "⌘" će neprekidno treptati na ekranu. Možete početi koristiti svoju ploču za kuhanje nakon što joj date ime u odjeljku "Dodaj/ukloni proizvod" u svojoj aplikaciji.



HomeWhiz, podržava 2.4GHz frekvencijski pojas.



Ako se mrežna veza ne može postaviti u roku od 5 minuta nakon dodira tipke "⏏" oko 3 sekunde, aplikacija HomeWhiz će se automatski napustiti i "⏏" simbol će nestati.



Aplikacija HomeWhiz na vašem tabletu/telefonu će vas voditi da postavite vezu i koristite aplikaciju.



Vaša veza bi trebala biti aktivna da biste došli do HomeWhiz menija.



Sve dok je HomeWhiz uključen, svoju ploču za kuhanje možete kontrolirati i nadzirati na ekranu ploče za kuhanje i putem pametnih uređaja.



Da biste prekinuli vezu sa HomeWhiz -om, pritisnite i držite tipku "⏏", a zatim je pustite. Simbol "⏏" će se ugasisi na ekranu.



Ako dođe do nestanka struje i vaša veza je prekinuta dok je HomeWhiz veza vašeg proizvoda omogućena, HomeWhiz će se automatski prebaciti u isključeni položaj.

Using the hob via tablet

1. Pokrenite aplikaciju HomeWhiz instaliranu na vašem tabletu/telefonu.
 - ⇒ Vaš uređaj će biti vidljiv na stranici aplikacije.
2. Dodirnite svoj uređaj.
 - ⇒ Na ovom ekranu možete videti nivo temperature zona za kuvanje, zaključavanje tastera, aktiviranje priključka na nape (Hob to Hood) i druga podešavanja.



Iz sigurnosnih razloga, nikakva podešavanja se ne mogu izvršiti na tabletu/telefonu.

Turning off the HomeWhiz Application

Kada je vaš tablet/telefon povezan s proizvodom, dodirnite tipku "⏏". Simbol "⏏" nestaje na ekranu. Tokom ovog vremena, vaš tablet/telefon je isključen sa vašeg proizvoda.

Brisanje povezanog proizvoda

1. Dodirnite tipke "⏏" i "⏏" istovremeno.
 - ⇒ "⏏" and "⏏" symbols start blinking and audible warning will be heard.
2. Kada simboli "⏏" i "⏏" na ekranu prestanu treptati, proces brisanja je završen.



Da biste mogli brisati proces, morate imati mrežnu vezu i proizvod mora biti povezan na mrežu.

Usklađenost sa standardima i informacije o ispitivanju / EU deklaracija o usklađenosti

	Faze razvoja, proizvodnje i prodaje ovog proizvoda odvijaju se u skladu sa sigurnosnim pravilima navedenim u svim relevantnim zakonima Evropske unije.
Frekvencij ski opseg	: 2.4 Ghz
Max. snaga prijenosa	: maks. 100 mW
CE izjava o usklađenosti Arcelik A.Ş. izjavljuje da je ovaj uređaj u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o usklađenosti sa Direktivom RED možete pronaći na mrežnoj stranici support.beko.com uz dodatna dokumenta na stranici proizvoda za vaš uređaj.	

Definirani period podrške za ažuriranje softvera za kibernetičku sigurnost za proizvod je garantni period za proizvod. Nakon ovog perioda, ažuriranja softvera za kibernetičku sigurnost nisu zagarantovana.

6 Opće informacije o pečenju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

6.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

- Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom! Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu..

- Prije prženja hrane, uvijek uklonite višak vode i polako stavljajte hranu u zagrijano ulje. Smrznutu hranu obavezno odmrznite prije prženja.
- Kada ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuvanju s uštedom energije pronađite u odjeljku „Upute za zaštitu okoliša“.
- Ako se za zagrijavanje mlijeka koriste razine "15" ili "P", zagrijavajte ga miješanjem tako da dno ne zadrži. Za više kontrolirano grijanje možete koristiti postavku 12 ili 13.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.

Radni sto u kuhinji

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Topljenje		
Topljenje čokolade (npr. marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60% kaka, 150 g)	2	20 ... 30
Maslac (200 g)	8	10 ... 12
Ključanje, Podgrijavanje, Održavanje topline		
Voda 1 L (Ključanje)	P	1 ... 3
Voda 3 L (Ključanje)	P	6 ... 8
Mlijeko 1 L (Ključanje)	9	3 ... 6

Hrana		Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)		1-2	8 ... 10
Biljno ulje (Podgrijavanje) (Ulje sjemenki suncokreta 0,5 L)		13	3 ... 5
Ključanje			
Krumpir bez ljuske rezan na krupne komade (2 Komad krupan)		15	17 ... 20
File lososa		15	12 ... 17
Tjestenina (150 g)		15	8 ... 10
Kuhanje, pirjanje			
Jelo od riže (200 g riža)		7	8 ... 12
Paelja *		10	15 ... 20
Noin puding **			
	Grah-slanutak ključanje Ključanje - za Noin puding	15	6 ... 9
	Grah-slanutak ključanje piširme - za Noin puding	5	10 ... 15
	kuhanje Ključanje - za Noin puding	15	4 ... 7
	kuhanje piširme - za Noin puding	6	10 ... 15
	Noin puding -Svi sastojci	15	25 ... 30
Koljenice s povrćem **			
	Prženje ***	15	3 ... 6
	Sotiranje povrća	15	6 ... 8
	Pečenje	8	180 ... 210
Supe (npr. Juha od sočiva)		10	34 ... 45
Pirjanje			
File brancina		15	3 ... 6
Biftek ** (3-5 cm)		15	6 ... 8
Pohovano jaje		7	3 ... 5
Pomfrit			
Hrana od prženog tijesta		13	10 ... 13
Šnicla		10	5 ... 7
Kroketi		13	4 ... 6

* Preporučuje se Wok tava.

** Preporučuje se livena tava/Ionac.

*** Preporučuje se zagrijavanje posude / lonca.

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće

upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.

- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština kao što su mlijeko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuhanje i djelovima zona za kuhanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.

- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/ nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušferom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.

- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.

8 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

- Ako se ploča za kuhanje ne uključuje kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego ga priključite.

- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smijete koristiti odgovarajuće lonce. >>> Provjerite svoje posude.

ikona uvijek svijetli na displeju zone za kuhanje.

- Lonci se ne smiju stavljati na radnu ploču. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni ploče za kuhanje.
- Vaš lonac možda nije prikladan za indukciju. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabrana zona za kuhanje. >>>

Centrirajte zonu ploče za kuhanje tako što ćete odabrati posudu koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.

- Lonac ili zona ploče za kuhanje mogu biti prevruće. >>> Sačekajte da se ohladi.

Odabrana zona ploče za kuhanje se iznenada isključuje dok radi.

- Vrijeme kuhanja odabranog odjeljka je možda isteklo. >>> Možete postaviti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Možda je neki predmet prekrivao kontrolnu ploču na dodir. >>> Uklonite predmet na ploči.

Iako je zona za kuhanje uključena, lonac se ne zagrijava.

- Lonac možda nije prikladan za indukcijsku ploču. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabrana zona za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje tako što ćete odabrati lonac koji je dovoljno širok za zonu ploče za kuhanje.

Ventilator za hlađenje nastavlja da radi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok elektronska oprema u ploči za kuhanje ne padne na odgovarajuću temperaturu.

Šifre/razlozi grešaka i moguća rješenja

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 22 E 26	Indukcijski štednjak je pregrejan.	Isključite indukcijski štednjak i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se riješiti kada temperatura štednjaka padne ispod granica.
E 46	Jedna ili više tipki drže se pritisnutim duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari.	Problem će biti riješen kada sklonite ruku sa štednjaka. Problem će biti riješen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47/F1	Ne koristi se lonac pogodan za indukcijsko grijanje.	Greška će biti riješena kada se koristi lonac pogodan za indukcijsko grijanje.

Zvuk koji ispušta štednjak tijekom kuhanja

- Tijekom kuhanja iz štednjaka se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Buka ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira sukladno temperaturi uređaja. Ventilator ima različite radne razine i radi na različitim razinama sukladno temperaturi
- **Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcijske tehnologije. Kako se toplina prenosi direktno na dno posude za kuhanje, takvi zvukovi zujanja mogu se čuti ovisno od materijala posude za kuhanje. Tako se različiti zvukovi mogu čuti kod različitog posuđa.
- **Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuhanje. Zvuk pucanja može se čuti ako je posuda za kuhanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.
- **Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja može se čuti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje sa različitim razinama kuhanja.

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 1 – E 15	Greška u komunikaciji na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 - E 21	Greška senzora temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 23 E 24	Softverska greška na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 25	Greška u radu ventilatora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 31 - E 45	Greška hardvera elektronske ploče na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 48 E 49 E 51	Greška senzora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 52 – E 57	Greška visoke temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijski štednjak i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će biti riješena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uchovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symbyly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

POZNÁMKY

Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce	36
1.1 Zamýšlené použití	36
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	36
1.3 Elektrická bezpečnost	37
1.4 Bezpečnost dopravy	39
1.5 Bezpečná instalace	39
1.6 Bezpečnost použití	40
1.7 Upozornění na teplotu	40
1.8 Bezpečnost při vaření	40
1.9 Indukce	41
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	41
2 Pokyny pro životní prostředí	42
2.1 Směrnice o odpadech	42
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	42
2.2 Informace o balíčku	42
2.3 Doporučení pro úsporu energie	42
3 Váš výrobek	43
3.1 Představení výrobku	43
3.2 Technické specifikace	44
4 První použití	45
4.1 Počáteční čištění	45
5 Používání varné desky	45
5.1 Obecné informace o použití varné desky	45
5.2 Ovládací panel	50
6 Obecné informace o pečení	59
6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou	59
7 Údržba a čištění	60
7.1 Obecné informace o čištění	60
7.2 Čištění varné desky	62
7.3 Čištění ovládacího panelu	62
8 Odstraňování závad	62



1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.



1.1 Zamýšlené použití

CS

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.



1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento produkt mohou používat děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a zkušenosti, pokud jsou pod dozorem nebo jsou proškoleni o bezpečném používání a rizicích produktu.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi, pokud na ně někdo nedohlží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrží potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si nesmí se spotřebičem hrát, lézt na něj nebo do něj.
- Nepokládejte na výrobek předměty, ke kterým by se mohly dostat děti.
- Otočte rukojeti hrnců a pánví na stranu pultu, aby je děti nemohly chytit a popálit se.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Udržujte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Před vyřazením opotřebovaných a nepoužitelných výrobků:
 1. Odpojte síťovou zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
 2. Odstříhněte napájecí kabel a odpojte jej spolu se zástrčkou od výrobku.
 3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili přístupu dětí do výrobku.
 4. Nedovolte dětem, aby si hrály s výrobkem, když je v režimu nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.
- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.

- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
 - Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsáný v části „Technické specifikace“.
 - Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
 - Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
 - Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely.
 - K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
 - V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
 - Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
 - Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
 - Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:
- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
 - Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
 - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama!

- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.

1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.

1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, nainstalujte jej.

- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Výrobek nainstalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plamen varné desky zapálí záclony a hořlavé materiály v jejím okolí. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Výrobek nainstalujte v blízkosti okna. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadní nebo boční stěně místa, kde bude výrobek nainstalován, nesmí být plynová hadice, plastové vodovodní potrubí a zásuvka. V opačném případě by se mohly deformovat vlivem tepla

při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.

1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, odpojte výrobek od elektrické sítě, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je skleněný povrch varné desky rozbit:

Vypněte všechny plynové a (případně) elektrické varné desky. Odpojte výrobek od elektřiny.

- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
- Nepoužívejte přístroj.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.

- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním nebo externími hodinami.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumísťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí vzniku požáru: Na varné plochy neodkládejte žádné předměty.

1.8 Bezpečnost při vaření

- **VAROVÁNÍ:** Musí se dodržovat proces vaření. Krátkodobé procesy vaření musí být neustále sledovány.
- **VAROVÁNÍ:** Při vaření na tuhém nebo tekutém oleji je nebezpečné ponechat varnou desku bez dozoru, což může

- způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; odpojte výrobek od elektrické sítě a poté plameny zakryjte krytem nebo protipožární tkaninou (atd.).
- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.

1.9 Indukce

- Elektricky ovládané zóny vaší varné desky jsou vybaveny pokročilou „Indukcí“. Na indukčních varných zónách, které šetří čas a energii, se musí používat nádoby vhodné pro indukční vaření, jinak varná zóna nebude fungovat. Podrobné informace naleznete v části "Výběr hrnce".
- Jelikož indukční varná deska vytváří magnetické pole, může mít škodlivé účinky na lidi, kteří používají zařízení, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy.

- Po použití zavřete zónu z jejího ovládacího panelu, nespolehejte se na snímač hrnce.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice neumísťujte na varnou plochu, nakolik se mohou zahřát.
- Do zásuvek pod varnou deskou neukládejte kovové předměty. Při dlouhém a intenzivním používání se mohou materiály přehřívat.
- Na indukční varnou desku neumísťujte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš spotřebič se může poškodit.

1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

2.3 Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

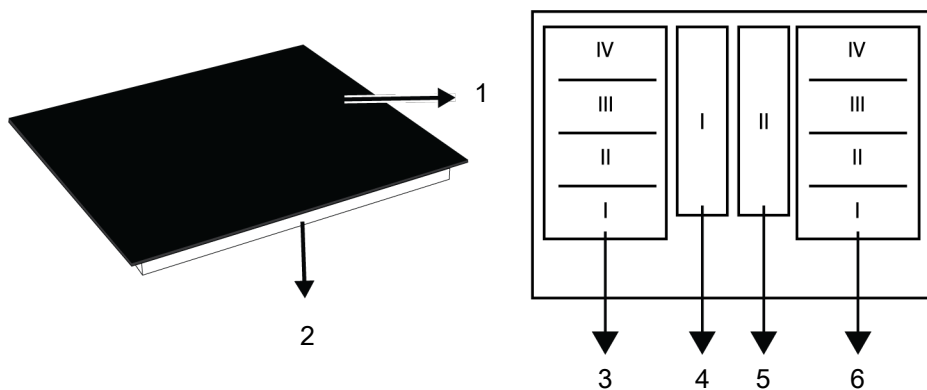
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- Používejte hrnce/pánve s velikostí a poklicí vhodnou pro varnou zónu. Vždy si vyberte správnou velikost hrnce pro přípravu jídla. Pro nádoby nesprávné velikosti se vyžaduje větší energie, než je potřeba.
- Udržujte pečicí plochy a dna hrnců čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi pečicím prostorem a dnem hrnce.

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku

CS



1 Skleněná varná plocha

3 Indukční varná zóna

5 Přídavná indukční varná zóny

2 Dolní kryt

4 Přídavná indukční varná zóny

6 Indukční varná zóna

3.2 Technické specifikace

Všeobecné specifikace varné desky	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	55 / 770 / 510 *
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	750 (+2) / 490 (+2)
Napětí/Frekvence	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,4 kW

Varné zóny

Levá - I-II-III-IV	Indukční varná zóna
Rozměr	94x188 mm
Výkon (W)	3600
Střední -I-II	Přídavná indukční varná zóna
Rozměr	94x188 mm
Výkon (W)	1800
Vpravo I-II-III-IV	Indukční varná zóna
Rozměr	94x188 mm
Výkon (W)	3600

* Varná deska uvedená v technické tabulce je vylepšením spodního krytu produktu.



Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

4 První použití

Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

4.1 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o použití varné desky

Všeobecná upozornění

- Nenechte na varnou desku spadnout žádné předměty. I malé předměty, jako například solničky, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Voda může prosakovat skrz tyto praskliny a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis, aby produkt odpojil, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno vyklápěné hrnce / pánve.
- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrnců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Po každém použití bude varná plocha horká, proto na ni nepokládejte plastové hrnce / pánve. Takový materiál z povrchu ihned očistěte.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nerozlili studené tekutiny.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.
- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnec na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

Princip činnosti indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený elektrický okruh. Okruh se dokončí, když na něj umístíte hrnce / pánve vhodné pro indukční vaření a elektronický systém pod skleněným povrchem vytváří magnetické pole. Kovová základna hrnců / pánví se ohřívá pomocí energie z tohoto magnetického pole. Teplo tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrncích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrnců / pánví.

Výhody indukčního vaření

Indukční varné desky nabízejí několik výhod, protože teplo se přenáší přímo do hrnců / pánví.

- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.

- Vaření může být rychlejší, protože teplo se vytváří přímo v hrncích / pánvích. Šetří tak čas a energii v porovnání s ostatními typy varných desek.
- Protože teplo se dodává přímo do hrnců / pánví, nedochází k žádným tepelným ztrátám a umožňuje tak efektivnější vaření.
- Skutečnost, že když se varné nádoby / pánve odeberou z varné plochy, přenos tepla se přeruší a varná plocha se přímo neohřívá, poskytuje bezpečnější použití proti možným nehodám během vaření.

Pro bezpečný provoz:

- Nevybírejte vysoké úrovně ohřevu, pokud používáte nepřilnavé hrnce / pánve s malým množstvím oleje nebo pokud je používáte bez oleje (typu teflon).
- Nepoužívejte skleněný varný povrch jako odkládací plochu, nebo jako řezný povrch.
- Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát.
- Na vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Na indukční zónu nikdy nepokládejte jídlo zabalené v hliníkové fólii.
- Během činnosti varné desky do její blízkosti neumisťujte magnetické předměty, jako jsou např. kreditní karty nebo pásky s nahrávkami.
- Pokud je pod vaší varnou deskou trouba, která je v provozu, mohou senzory na varné desce snížit hladinu vaření nebo varnou desku vypnout.
- Vaše varná deska disponuje systémem automatického vypínání. Podrobné informace o tomto systému jsou uvedeny v následujících částech. Pokud však na vaření použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání.

Hrnce / pánve na vaření

Používejte feromagnetické, kvalitní hrnce / pánve, které jsou označeny štítkem nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření pouze s vaší indukční

varnou deskou. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon mají hrnce / pánve. Průměr dna varných nádob / pánví musí odpovídat indukční zóně. Navrhované rozměry jsou uvedeny níže.

Vhodné hrnce / pánve:

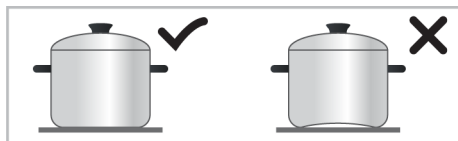
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

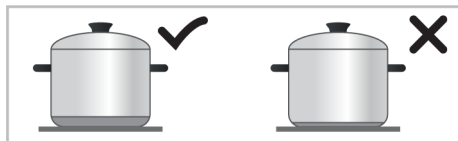
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

- Používejte pouze hrnce / pánve s plochým dnem. Nepoužívejte hrnce / pánve s vypouklým nebo vydutým dnem.

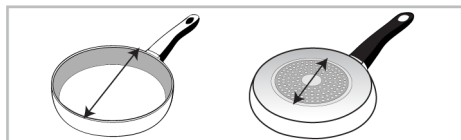


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

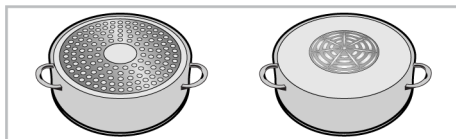


- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být

detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.



- Některé hrnce / pánve mají podstavec, který obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy hrnců / pánví se nemusí dostatečně zahřát nebo jejich nemusí indukční varná deska vůbec rozpoznat. V některých případech se může zobrazit upozornění na špatné hrnce / pánve.



Rovnoměrné rozložení nádobí na pravou a levou a střední desku při výběru desek pozitivně ovlivňuje výkon vaření při vaření více jídel na indukčních deskách.

Test hrnců / pánví

Pomocí následujících metod vyzkoušejte, zda je váš hrnec kompatibilní s vařením pomocí indukční varné desky.

- Je kompatibilní, pokud se magnet umístěný na dně hrnce přilepí.
- Je kompatibilní, pokud neblíká , když hrnec položíte na indukční desku a zapnete ji.

Doporučené velikosti hrnců / pánví

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 230 - délka 390

Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být vybrány podle velikosti vaší varné desky. Výše jsou uvedeny velikosti hrnců / pánví doporučených pro velikosti varných desek. Chování při vaření se může lišit v závislosti na typech hrnců, velikosti hrnce a velikosti varné zóny. Pro homogennější chování při vaření může být použita varná zóna o jeden krok větší.

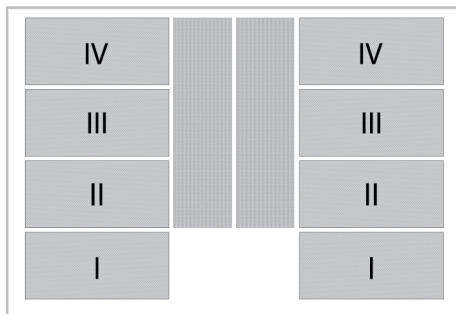
Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

Vaše varná deska je vybavena varnými deskami s širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete používat jako samostatné varné desky vzájemně nezávislé pro své menší hrnce / pánve. Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci.

Pro malé hrnce/pánve můžete použít varné plochy I-II-III-IV vpravo a vlevo a pomocnou varnou plochu uprostřed. Pokud se však

chystáte vařit se dvěma malými hrnci/ pánvemi, použijí se varné plochy I-II a III-IV z jedné ovládací jednotky, takže když na tyto povrchy umístíte malé hrnce, budete vařit při stejné teplotní úrovni.



CS

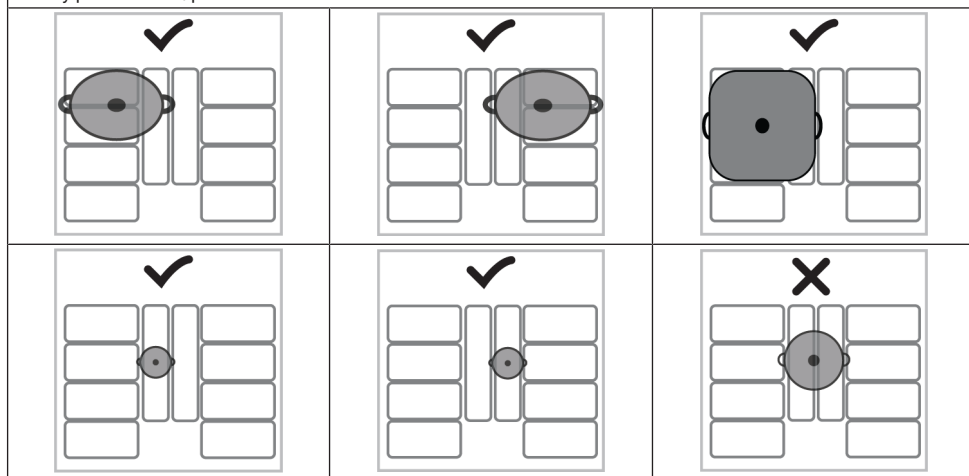
Ukázky použití hrnců/pánví

	Mají 4 samostatné varné plochy na varné zóně se širokým povrchem. Tyto varné zóny však můžete použít pro dvě různé teplotní úrovně jako I-II a III-IV. Například, pokud budete vařit ve 4 samostatných malých hrncích, lze pro varné oblasti I-II nastavit jednu úroveň teploty a pro varné oblasti III-IV jednu úroveň teploty.		Pro vaření na velkých hrncích/ pánvích umístěte hrnce tak, aby zakrývaly středy obou varných zón a aby byly vycentrovány na varné zóně.
	Umístěte hrnce/pánve do středu jednotlivé varné plochy podle průměru vašeho hrnce/pánve. Pokud váš hrnec/pánev pokrývá dvě oblasti vaření, měl by být umístěn ve středu dvou oblastí vaření, pokud pokrývá jednu oblast vaření, měl by být umístěn ve středu jedné oblasti vaření.		Pro vaření s jedním hrncem/pánví jej umístěte do středu varných oblastí. Neumísťujte hrnec/pánev mezi varné plochy.

Pomocná indukční varná zóna

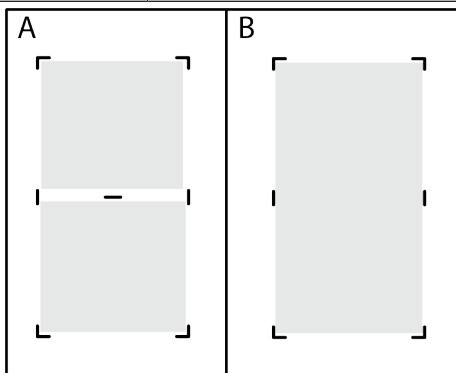
Vaše varná deska je vybavena pomocným indukčním varným prostorem mezi širokými plochami (povrchy Flexi). Jako

pomocné plochy můžete použít varné plochy, které vytvoříte s velkými hrnci/ pánvemi. Níže jsou uvedeny vzorky použití hrnců/pánví.



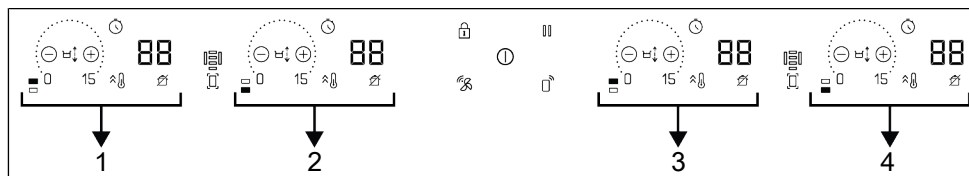
Osvětlené varné zóny varné desky Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Varné zóny ve vaší varné desce jsou označeny světly. Varné zóny nesmí být viditelné, když je varná deska vypnuta nebo v pohotovostním režimu. Když zapnete varnou desku, rozsvítí se světla indikující varné zóny.



Pokud jsou dvě oddělené varné zóny (znázorněné na obrázku A) kombinovány jako varná zóna s velkým povrchem, které jsou znázorněny na obrázku B, oddělovací světlo by mělo zhasnout. Když je prostorová varná zóna oddělená zpět do dvou oddělených varných zón, musí se rozdělovací světlo rozsvítit.

5.2 Ovládací panel



1 Kontrolní displej levý III- IV

3 Kontrolní displej pravý III- IV

2 Kontrolní displej levý I- II

4 Kontrolní displej pravý I- II



Tlačítko Zapnutí/Vypnutí



Tlačítko uzavení tlačítek



Aktivace/deaktivace tlačítka časovače



Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)



Tlačítko zastavení



Výběrové tlačítko varné zóny se širokým povrchem



Tlačítko zvýšení časovače



Tlačítko snížení časovače



Kontrolka aktivní varné zóny



Tlačítko funkce „Přesunout“



Symbol připojení varné desky k digestoři (varná deska - digestoř) *



Symbol wifi **

* Liší se v závislosti na modelu produktu. *
Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

5

Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)

6

Tlačítko funkce „Přesunout“

7

Symbol varné zóny



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



Tento produkt se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provádíte na dotykovém ovládání, je potvrzena akustickým signálem.



Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže funkčnosti.

Zapnutí varné desky

1. Dotkněte se tlačítka "⌚" na ovládacím panelu.

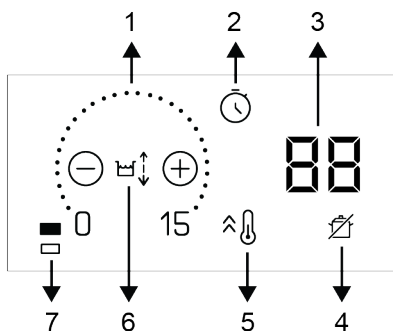
⇒ Varná deska je připravená k použití.



Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.



Pokud jakékoli tlačítko (tlačítko "🔒") stisknete po delší dobu, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.



1 Zóna nastavení (nastavení úrovně teploty)

2 Aktivace/deaktivace tlačítka časovače

3 Displej varné zóny

4 Symbol detekce pánve

Vypnutí varné desky

1. Dotkněte se tlačítka "⌚" na ovládacím panelu.

⇒ Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

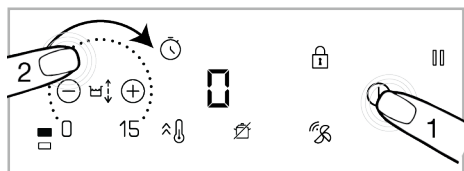
i Pokud se na varné zóně rozsvítí symbol "H" nebo "h", znamená to, že varná zóna je stále horká. Nedotýkejte se varných zón.

Ukazatel zbytkového tepla

Pokud se na displeji varné zóny zobrazí "H" "h" znamená to, že deska je stále horká a lze ji použít pro zahřání malého množství pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená to, že je méně horká.

i Přeruší-li se napájení, ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké varné zóny.

Zapnutí varných zón



1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.

⇒ Symbol "0" se zobrazí na displejích.

2. Dotkněte se části nastavení varné zóny, kterou chcete zapnout a přejděte prstem po této části.

i Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

Nastavení teploty

Dotykem na část nastavení nebo posunutím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi "0" a "15".

i K vaření můžete použít jednu pomocnou varnou zónu. K tomu je třeba nastavit teplotu na zadní levé varné zóně.

i Pomocné varné zóny lze použít k vaření samostatně. Pro levou pomocnou varnou zónu nastavte úroveň teploty zadní levé varné zóny, pro pravou pomocnou varnou zónu musíte nastavit úroveň teploty zadní pravé varné zóny.

Vypnutí varných zón:

- ✓ Vybranou varnou zónu lze vypnout 2 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0":** Varnou zónu můžete vypnout zmírněním nastavení teploty na "0".
2. **Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou zónu:** Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou zónu "0" nebo "00" se objeví na všech displejích. Symbol "⌚" na displeji varné desky zmizí. Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

Zapnutí velkoplošné varné zóny (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny.

⇒ 0 se zobrazí na displeji zadní levé varné zóny a na displeji přední varné zóny se zobrazí hlášení "[]".



3. Dotykem na část nastavení nebo přejetím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi 0 a 15.

⇒ Teplotu můžete změnit v části nastavení obou varných zón.

i Levé velkoplošné varné zóny jsou vysvětleny jako příklad. Pokud je velkoplošná varná zóna také na pravé straně varné desky, použijí se stejné postupy jako u uvedené varné zóny.

Zapnutí velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté (Liší se v závislosti na modelu produktu.

*** Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)**

- ✓ Když jsou jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté, můžete kombinovat obě varné zóny tím, že aktivujete velkoplošnou varnou zónu. Tak můžete používat širší varnou zónu se stejnými hodnotami.



1. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté.

⇒ Menší z teplotních hodnot varných zón, které jste předtím vybrali, se zobrazí na displeji zadní levé varné zóny. Pokud je zadáno časové období, objeví se na displeji hodnota časovače varné zóny s nižší hodnotou.



2. Pro následnou změnu teploty nastavte požadovanou teplotu v oblasti nastavení obou varných zón.



Pokud stisknete tlačítko velkoplošné varné zóny, když je velkoplošná varná zóna aktivní, budou varné zóny odděleny a vypnuty.

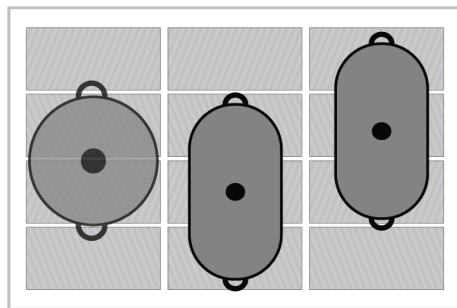
Vypnutí velkoplošné varné zóny

- ✓ Velkoplošnou varnou zónu lze vypnout 3 různými způsoby:

- 1. Zmírněním teploty na "0":**
Velkoplošnou varnou zónu můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
- 2. Vypnutím časovače velkoplošné varné zóny:** Po vypršení času časovač vypne velkoplošnou varnou zónu. Na obrazovce levé varné zóny se objeví 0 a na obrazovce časovače se objeví 00. Světlo tlačítka "⌚" na displeji zadní levé varné zóny se vypne.
- 3. Stisknutím symbolu velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund:** Pokud stisknete symbol velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund, varná zóna se vypne.

Režim „Autoflexi“ (Zapnutí automatického rozšíření varné zóny)

Pokud je hrnec umístěn na varné zóny tak, jak je uvedeno na obrázku níže, automaticky se zapne režim „flexi“. Pro zrušení tohoto režimu jednou klepněte na "⏏".



Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

K zajištění maximálního výkonu při ohřevu můžete použít funkci zesilovače. Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce zesilovače

nemusí být dostupná na všech varných plochách. Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

Přímý výběr ZESILOVAČE:

1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.

2. Stiskněte "⌚" tlačítko.

⇒ Varná zóna byla aktivována na nejvyšší výkon a symbol zesilovače "⏻" se zobrazí na displeji varné zóny. Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

Volba zesilovače, zatímco je aktivní varná plocha:

1. Když je varná deska zapnuta a příslušná varná zóna je aktivní, dotkněte se "⌚".



Posilovač může být aktivován pouze v jedné ze zón na stejné straně (vlevo nebo vpravo). Pokud některá z varných zón na stejné straně pracuje na určité úrovni teploty, nelze nastavit posilovač pro druhou varnou zónu na stejné straně. Pokud je aktivní velká varná zóna, nelze pro tyto varné zóny nastavit posilovač.

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

Předčasné vypnutí vysokého výkonu (BOOSTER):

Stisknutím tlačítka "⌚" můžete kdykoli vypnout nastavení zesilovače.

Zamknutí tlačítek

Abyste omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, **můžete aktivovat zamknutí tlačítek**.

Aktivace zamknutí tlačítek

1. Stiskněte "⌚" po dobu 3 sekund, abyste uzamkli ovládací panel.

⇒ Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je zamknutí tlačítek aktivováno, kontrolka tlačítka "⌚" bliká.



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

Deaktivace zámku

1. Stiskněte tlačítko "⌚" po dobu 3 sekund.

⇒ Operace bude potvrzena zvukovým signálem. Kontrolka tlačítka "⌚" zhasne a ovládací panel je odemčen.

zhasne a ovládací panel je odemčen

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

Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.

⇒ "0" s objeví na displeji varné plochy.

2. Přidejte úroveň varné zóny, kterou chcete zapnout.

3. Stiskněte tlačítko "⌚" pro zapnutí časovače.

⇒ "00" s objeví na displeji příslušné varné zóny.



4. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek "+" a "-".
5. Stiskněte "⌚" a potvrďte nastavení. Pokud nestisknete "⌚", nastavení bude za pár sekund automaticky zrušeno.

i Časovač lze nastavit pouze pro varné zóny, které jsou již v provozu.

i Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné zóny, u kterých si přejete nastavit časovač.

i Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná zóna a teplota varné zóny.

Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.

Vypnutí časovačů předčasně

Vypnete-li časovač předčasně, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta. Časovač lze vypnout předčasně dvěma způsoby:

Vypnutím časovače snížením jeho hodnoty na "00":

1. Zvolte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte tlačítko "⌚" pro volbu časovače příslušné varné zóny.
3. Dokud se nezobrazí "00" na displeji příslušné varné zóny, snižujte hodnotu stisknutím tlačítek "+" a "-".

Deaktivace časovače stisknutím tlačítka časovače po dobu okolo 3 sekund:

Stiskněte tlačítko "⌚" příslušné varné zóny po dobu 3 sekund; "⌚" se vypne a časovač bude zrušen.

Použití funkce Přesun

Tato funkce usnadňuje rychlé přepínání mezi různými úrovněmi vaření díky změně úrovně vaření prostřednictvím přesunutí pánve bez nutnosti vstupu do ovládacího panelu. Proto nemusíte pokaždé zvyšovat nebo snižovat teplotu.

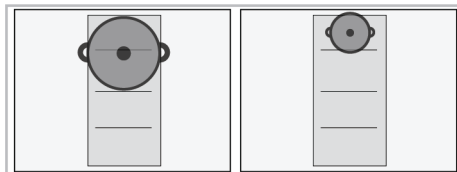
i Pro aktivaci funkce Přesun by měla velikost pánve pokrýt jednu nebo dvě varné zóny.

Aktivace funkce „Přesun“:

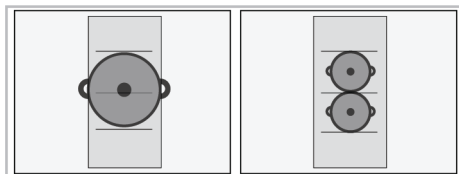
1. Zapněte varnou desku dotykem "⌚".
2. Umístěte pánev na levou nebo pravou varnou zónu v souladu s požadovanou počáteční úrovní a ujistěte se, že pokrývá obě varné zóny.
3. Jednou se dotkněte "↕".
⇒ Symbol "↕" se rozsvítí polojasně.
4. Jednou se dotkněte klávesy "↕".
Symbol "↕" se plně rozsvítí a funkce "move" je aktivována. Pánev stačí pouze přesunout na varnou zónu požadované úrovně vaření.

Tato funkce umožňuje rychlé přepínání mezi 3 varnými zónami:

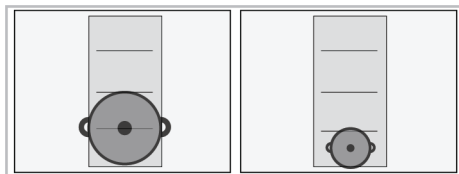
Úroveň 3 (Údržování teploty): Pokud umístíte pánev na nejzadnější dvě varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 3.



Úroveň 8 (Var): Pokud umístíte pánev na dvě středové varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 9.



Úroveň 15 (Smažení) : Pokud umístíte pánve na dvě přední varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 15.



i Při použití funkce „Přesun“ nelze pro varné zóny nastavit časovač.

i Pokud je na pomocné varné zóně pánve, nelze použít funkci „Přesun“.

i Pokud je na příslušné pomocné varné zóně pánve, nelze použít funkci „Přesun“.

i Pokud používaná pánve pokrývá tři varné zóny, funkce „Přesun“ bude zrušena.

Funkce Stop

- ✓ Použitím této funkce můžete přerušit všechny funkce varné desky, které jsou v provozu (**kromě časovače**).

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

1. Stiskněte tlačítko "|||" během provozu varné desky.
 - ⇒ Všechny aktivní varné plochy budou pokračovat na minimálních teplotách.



2. Stiskněte tlačítko "|||" znovu pro opětovné spuštění všech zastavených varných ploch s předchozími nastaveními.

i Když se zmáčkne tlačítko zastavení, symbol "|||" se zobrazí na displejích varných ploch, které byly zapnuté před zmáčknutím tohoto tlačítka.

Funkce řízení výkonu

Váš produkt disponuje funkcí řízení výkonu. Pomocí této funkce můžete změnit nastavení celkového výkonu, kterou varná deska čerpá. Funkce řízení výkonu má 9 různých úrovní.

Možnosti řízení výkonu - Celková výška úrovně výkonu, kterou lze nastavit

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Když jsou varné zóny varné desky vypnuty,

1. Dotkněte se tlačítka "1" na zapnutí varné desky.
2. Dotkněte se klávesy "⊕" levé zadní varné zóny, poté tlačítka "⊕" levé přední varné zóny a nakonec klávesy "|||", aniž byste zvedli prst. Tón zazní, když se dotknete každé klávesy.
3. Úroveň řízení výkonu nastavena na levém displeji varné zóny a celková hodnota této úrovně se zobrazí na displeji přední varné zóny. Po zobrazení hodnot pusťte 3 tlačítka.

4. Mezi úrovněmi přepínejte dotykem tlačítka "|||" a nastavte celkovou hodnotu výkonu, kterou chcete upravit.
5. Nastavení potvrďte dotykem tlačítka "ⓘ" a vypněte hořák. Bude aktivována celková nastavená hodnota výkonu.



V závislosti na nastavené úrovni celkového výkonu se mohou lišit úrovně teploty, které můžete přiřadit varným zónám. V závislosti na nastavení výkonu varné desky může přiřazena teplota varných zón automaticky klesnout. Toto není chyba.

Bezpečné a účinné použití ploch indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá.

Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost během jejího používání.



Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými plochami o průměru 145, 180, 210 a 280 mm dle typu. Každá varná plocha rozpozná nádobu, která je na ni postavena díky funkci indukce. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné plochy, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

Limity provozní doby

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

Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu. Varnou plochu lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Rychlý ohřev	10 minuta

Tabulka 1: Limity provozní doby

Ochrana proti přehřátí

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

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

Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku. Na displeji se mezitím zobrazí "E" nebo "F".

Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změni velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně před přetečením.



Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může se zobrazit chybové provozní varování.



Na dotykový ovládací panel se nesmí umísťovat žádné pánve / hrnce.

Provoz varné desky ve spojení s digestoří (Varná deska připojená k digestoři) (Liší se v závislosti na modelu produktu. *

Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

Pokud je na vašem výrobku symbol "ℱ", váš výrobek může být připojen k digestoři. Pomocí této funkce můžete propojit vaši varnou desku a digestoř tak, aby digestoř automaticky přizpůsobovala úroveň odsávání v souladu s nastavenou úrovní ohřívání varné desky. Abyste to provedli, nejdříve musíte propojit digestoř a varnou desku, poté můžete aktivovat připojení na varné desce tak, aby varná deska a digestoř fungovaly jako celek.

Propojení varné desky a digestoře

Proces připojování varné desky a digestoře k sobě je třeba provést jenom jednou. K propojení varné desky a digestoře jednoduše aktivujte připojení přes varnou desku po vytvoření počátečního připojení.

1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapněte desku.
2. Tlačítko "ℱ" udržíte stisknuté po dobu asi 3 sekund.
 - ⇒ Symbol "ℱ" bliká na displeji.
3. Aktivujte propojení s varnou deskou na vaší digestoři (viz návod k použití digestoře), poté se na digestoři rozbliká odpovídající symbol.
 - ⇒ Až bude propojení dokončeno, symbol "ℱ" na varné desce a odpovídající symbol na digestoři bude stále svítit.

Aktivace společného provozu varné desky a digestoře

1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapněte desku.
2. Stiskněte "ℱ" na varné desce.
3. Po dokončení aktivace se na digestoři objeví odpovídající symbol a na varné desce se objeví symbol "ℱ", které budou stále svítit.
 - ⇒ V závislosti na celkové teplotní úrovni vaší varné desky digestoř bude automaticky zvyšovat nebo snižovat úroveň odsávání.

Využití aplikace "HomeWhiz"

- ✓ Pokud je váš výrobek vybaven symbolem "☐", znamená to, že můžete ovládat vaši varnou desku přes tablet / telefon. Postupujte podle níže uvedených kroků pro ovládání a monitorování varné desky pomocí tabletu / telefonu. Tablet / telefon musíte připojit k domácí síti a stáhnout si aplikaci "HomeWhiz" do tabletu nebo telefonu z obchodu s aplikacemi vašeho inteligentního zařízení.

1. Spusťte aplikaci, kterou jste si stáhli, na svém tabletu / telefonu.

2. Klepněte na „Přidat/odebrat výrobek“ na tabletu / telefonu.
3. Z možností v aplikaci vyberte model " □".
4. Postupujte podle pokynů na tabletu / telefonu a dokončete instalaci.
5. Stiskněte a podržte tlačítko " □" po dobu 3 sekund a poté jej uvolněte. Na obrazovce bude pomalu blikat symbol " □". Během této doby můžete připojit své inteligentní zařízení.
6. Připojte se ke své varné desce pomocí jména a hesla v aplikaci v nastavení tabletu / telefonu.
7. Vyberte síť, kterou používáte, v seznamu sítí a připojte varnou desku k síti po zadání požadovaného hesla. Když bude nastavení dokončeno, začne na displeji svítit " □". Po zadání jména v části „Přidat / odebrat výrobek“ ve vaší aplikaci můžete začít varnou desku používat.

 "HomeWhiz", podporuje frekvenční pásmo 2,4 GHz.

 Pokud po stisknutí tlačítka " □" po dobu 3 sekund síťové připojení nebylo vytvořeno během 5 minut, aplikace "HomeWhiz" se automaticky vypne a symbol " □" zmizí.

 Aplikace "HomeWhiz" na vašem tabletu / telefonu vás provede nastavením připojení a použitím aplikace.

 Vaše spojení musí být aktivní, abyste mohli vstoupit do nabídky "HomeWhiz".

 Když je aplikace "HomeWhiz" zapnuta, můžete ovládat a monitorovat varnou desku jak na obrazovce varné desky, tak přes inteligentní zařízení.

 Pro odpojení aplikace "HomeWhiz" stiskněte a podržte tlačítko " □" a poté jej uvolněte. Na obrazovce zhasne symbol " □".

 Pokud dojde k výpadku proudu a vaše připojení je přerušeno, když je zapnuto připojení "HomeWhiz" vašeho výrobku, "HomeWhiz" se automaticky přepne do polohy vypnuto.

Používání varné desky pomocí tabletu

1. Spusťte aplikaci "HomeWhiz" nainstalovanou ve vašem tabletu / telefonu.
 - ⇒ Vaše zařízení se zobrazí na stránce aplikace.
2. Dotkněte se svého spotřebiče.
 - ⇒ Na této obrazovce můžete vidět úroveň teploty varných zón, zámek tlačítek, aktivaci připojení varné desky (odsavač k digestoři) a další nastavení.

 Z bezpečnostních důvodů nelze na tabletu/telefonu provádět žádná nastavení.

Vypnutí aplikace "HomeWhiz"

Když je váš tablet / telefon připojen k výrobku, stiskněte tlačítko " □". " □" Během této doby váš tablet / telefon je odpojen od vašeho výrobku.

Odstranění připojeného výrobku

1. Stiskněte současně tlačítka " □" a " □".
 - ⇒ Symboly " □" a " □" začnou blikat a uslyšíte zvukové upozornění.
2. Jakmile proces vymazání bude ukončen, symboly " □" a " □" na displeji přestanou blikat.



Abyste mohli proces mazání provést, musíte mít síťové připojení a produkt musí být připojen k síti.

Soulad s normami a informace o testování / EU prohlášení o shodě

	Vývoj, výroba a prodej tohoto výrobku probíhají v souladu s bezpečnostními pravidly stanovenými ve všech příslušných právních předpisech Evropské unie.
Frekvenční pásmo	: 2.4 Ghz
Max. přenosový výkon	: max. 100 mW
CE prohlášení o shodě Společnost Arçelik A.Ş. prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Podrobné prohlášení o shodě RED je k dispozici online na webové stránce support.beko.com v rámci dodatečných dokumentů na stránce produktu pro váš výrobek.	

Definovaná doba podpory aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností je záruční dobou produktu. Po

uplynutí této doby nejsou aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností zaručeny.

6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy nepilňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou! Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Před smažením jídel vždy odstraňte přebytečnou vodu a pomalu vkládejte do rozehrátého oleje. Před smažením se ujistěte, že jsou mražené potraviny rozmražené.
- Při ohřevu oleje se ujistěte, že nádoba, kterou používáte, je suchá a udržujte víko otevřené.
- Doporučení týkající se vaření s úsporou energie naleznete v části „Environmentální pokyny“.
- Pokud budou při ohřevu mléka použity úrovně „15“ nebo „P“, nezapomeňte je zahřát mícháním, aby nedrželo dno. Pro více řízené vytápění můžete použít nastavení 12 nebo 13.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Tání		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	2	20 ... 30
Máslo (200 g)	8	10 ... 12
Vaření, topení, udržování tepla		

Potravin	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Voda 1 L (Vaření)	P	1 ... 3
Voda 3 L (Vaření)	P	6 ... 8
Mléko 1 L (Vaření)	9	3 ... 6
Mléko 1 L (Udržování tepla)	1-2	8 ... 10
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	13	3 ... 5
Vaření		
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	15	17 ... 20
Filet z lososa	15	12 ... 17
Těstoviny (150 g)	15	8 ... 10
Vaření, restování		
Rýžové jídlo (200 g rýže)	7	8 ... 12
Paella *	10	15 ... 20
Noemův pudink **		
Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	15	6 ... 9
Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	5	10 ... 15
Pšenice Vaření - pro noemův pudink	15	4 ... 7
Pšenice vaření - pro noemův pudink	6	10 ... 15
Noemův pudink -Všechny přísady	15	25 ... 30
Stopky se zeleninou **		
Prudké opečení ***	15	3 ... 6
Restování zeleniny	15	6 ... 8
Pečení	8	180 ... 210
Polévky (Např. Čočková polévka)	10	34 ... 45
Mělké smažení		
Filet z mořského vlka	15	3 ... 6
Steak ze svíčkové ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Volské oko	7	3 ... 5
Hranolky		
Boortsog	13	10 ... 13
Řízek	10	5 ... 7
Nugetky	13	4 ... 6
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		
*** Doporučuje se předeřhát pánev / hrnec.		

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při

dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.

- K čištění nepoužívejte parní čistící prostředky.
- Některé saponáty nebo čistící prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čistící prostředky jsou: bělidla, čistící prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čistící prostředky, odvápňovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čistící prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čistící hadry obsahující nečistoty a zbytky čistících prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čistící prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Pro varné desky:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatový protlak a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech varných zón, všechny přetečené tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky jejím vypnutím.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čistící prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čistícím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.

- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čistícím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čistící prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zblednutí povrchu.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čistící prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovláknů určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovláknů.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čistícího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistotou a suchou utěrkou z mikrovláknů. Zbytkový čistící prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrabacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápňovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čistící prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.

- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spoích docházet ke korozi.

7.2 Čištění varné desky

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu

neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.

- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.
- Pokud se varná deska nezapne po stisknutí tlačítka zapnutí/vypnutí >>> Odpojte jej a počkejte alespoň 20 sekund, než jej zapojíte.
- Má ochranu proti přehřátí. >>> Počkejte, až vaše varná deska vychladne.
- Nesmějí být použity vhodné hrnce. >>> Zkontrolujte své hrnce.

ikona na displeji varné zóny vždy svítí.

- Hrvce nesmí být umístěny na běžící varné desce. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.

- Váš hrnec možná není vhodný pro indukci. >>> Zkontrolujte, zda je váš sporák vhodný pro indukční varnou desku.
- Hrnec nemusí být správně vycentrován na varné zóně nebo spodní plocha pánve nemusí být dostatečně široká. vybrané varné zóny. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.
- Hrnec nebo varná zóna mohou být příliš horké. >>> Počkejte, až vychladnou.

Vybraná varná zóna se během provozu náhle vypne.

- Doba vaření zvoleného oddílu možná vypršela. >>> Můžete nastavit novou dobu vaření nebo vaření dokončit.
- Má ochranu proti přehřátí. >>> Počkejte, až varná deska vychladne.
- Dotykový ovládací panel mohl zakrýt nějaký předmět. >>> Odstraňte objekt z panelu.

Přestože je varná zóna zapnutá, hrnec se nezahřívá.

- Hrnec nemusí být vhodný pro indukční varnou desku. >>> Zkontrolujte, zda je váš sporák vhodný pro indukční varnou desku.
- Hrnec nemusí být správně vycentrován na varné zóně nebo spodní plocha pánve nemusí být dostatečně široká. vybrané

varné zóny. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.

Chladicí ventilátor běží dál, i když je varná deska vypnutá.

- Toto není chyba. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, dokud elektronické vybavení varné desky neklesne na vhodnou teplotu.

Hluk vycházející ze sporáku během vaření

- Během vaření může být ze sporáku slyšet určité zvuky. Tyto zvuky jsou způsobeny složením varné nádoby. Tyto zvuky jsou normální, nejde o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

Možné zvuky a důvody

- **Zvuk větráku:** Sporák je vybaven ventilátorem, který se automaticky aktivuje podle teploty spotřebiče. Ventilátor má různé provozní úrovně a na různých úrovních pracuje podle teploty.

Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční vařič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete prýč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47/F1	Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.	Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.
E 1 – E 15	Chyba komunikace na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 16 - E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.

- **Níže zvuky jako provozní hluk transformátoru:** Je to způsobeno povahou indukční technologie. Když se teplo přenáší přímo na základnu varné nádoby, mohou být slyšet bzučavé zvuky, v závislosti na materiálu varné nádoby. Proto mohou být při různých nádobách slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** Důvodem je struktura a materiál dna varné nádoby. Pokud je varná nádoba vyrobena z různých vrstev z různých materiálů, může být slyšet praskání.
- **Zvuk kňučení:** Když se na vaření s různými úrovněmi vaření použijí dvě varné zóny na téže straně sporáku, můžete slyšet zvuk kňučení.

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 31 - E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 – E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко . Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Содржина

1	Упатства за безбедноста	70
1.1	Наменета употреба	70
1.2	Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици	70
1.3	Електрична безбедност.....	71
1.4	Безбедност при транспорт	73
1.5	Безбедност при инсталација	73
1.6	Безбедност при употреба	74
1.7	Предупредувања за температура	75
1.8	Безбедност при готвење	75
1.9	Индукција.....	76
1.10	Безбедност при одржување и чистење	76
2	Упатства за заштита на животната средина	77
2.1	Директива за отпадот	77
2.1.1	Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	77
2.2	Информации за пакувањето.....	77
2.3	Препораки за заштеда на енергија	77
3	Вашиот производ.....	78
3.1	Вовед во производот	78
3.2	Технички спецификации.....	79
4	Прва употреба	80
4.1	Прво чистење.....	80
5	Како Се Користи Плочата	80
5.1	Општи информации за употребата на плотната	80
5.2	Контролна табла.....	86
6	Општи информации за печењето	97
6.1	Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните	97
7	Одржување и чистење	98
7.1	Општи информации за чистење	98
7.2	Чистење на плотната	99
7.3	Чистење на контролната табла	100
8	Решавање проблеми	100



1 Упатства за безбедноста

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.

- Не правете технички измени на производот.



1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.



1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици

- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, и луѓе кои се недоволно развиени во физички, сетилни или ментални вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се под надзор или

се обучени за безбедна употреба и опасностите на производот.

- Деца не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца освен ако има некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат лица со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи деца), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат под надзор за да се осигурате дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и домашните миленици. Децата и домашните миленици не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата можат да ги допрат на производот.
- Свртете ја рачката од тенџерињата и тавите на страна на шанкот за да не можат децата да ја фатат и да се изгорат.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При употреба, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Чувајте ги материјалите од пакувањето подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушвање.
- Пред да ги фрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исечете го кабелот за напојување и извадете го приклучокот од производот.
 3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.
 4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во режим на мирување.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар. Не користете го производот

без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.

- Приклучокот или електричното поврзување на апаратот треба да бидат на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- (Доколку производот нема кабел за напојување) користете го само кабелот за поврзување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се

витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.

- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобриениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.

- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!
- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.



1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.



1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучување на осигурувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!

- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Постои ризик пламенот од плочата за готвење да ги запали завесите и запаливите материјали околу плочата за готвење. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.
- Не треба да има црево за гас, пластична цевка за вода и штекер на задниот или страничниот сид на местото каде што ќе се инсталира производот. Во спротивно, тие може да се деформираат од топлината кога се работи со плочата за готвење и може да создаде безбедносен ризик.



1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку површината на плочата е напукната, исклучете го производот од

електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако стаклената површина на плочата за готвење е скршена:

Исклучете ги сите плински и (ако има) електрични рингли. Исклучете го производот од струја.

- Не ја допирајте површината на апаратот.
- Не го користете апаратот.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или надворешен часовник.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на

производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.



1.8 Безбедност при готвење

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Мора да се набљудува процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се набљудуваат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При готвење со цврсто или течено масло, опасно е да се остави ринглата без надзор, што може да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода; исклучете го производот од електричната мрежа, а потоа покријте го пламенот со капак или ќебе за гаснење пожари (итн.).
- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења.

Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.

1.9 Индукција

- Електрично управуваните зони на плочата за готвење се опремени со напредна „Индукциска“ технологија. На индукциските рингли, кои заштедуваат време и енергија, мора да се користат садови погодни за индукциско готвење; инаку зоната за готвење нема да работи. За подетални информации, погледнете во делот „Избор на садови за готвење“.
- Бидејќи индукциската плоча за готвење создава магнетно поле, може да има штетни ефекти за луѓето кои користат уреди како електростимулатори на срце или инсулински пумпи.
- Исклучете ја зоната од нејзината контролна табла по употреба, не потпирајте се на сензорот за сад за готвење.

- Металните предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на површината за готвење бидејќи ќе се загреат.
- Не чувајте метални предмети во фиоки под плочата за готвење. При долга и интензивна употреба, материјалите таму може да се прегреат.
- Не ставајте електронски производи како што се мобилни телефони, таблети, компјутери на индукциската плоча. Вашиот апарат може да се оштети.

1.10 Безбедност при оддржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање.

Затоа не фрлајте го отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на

Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

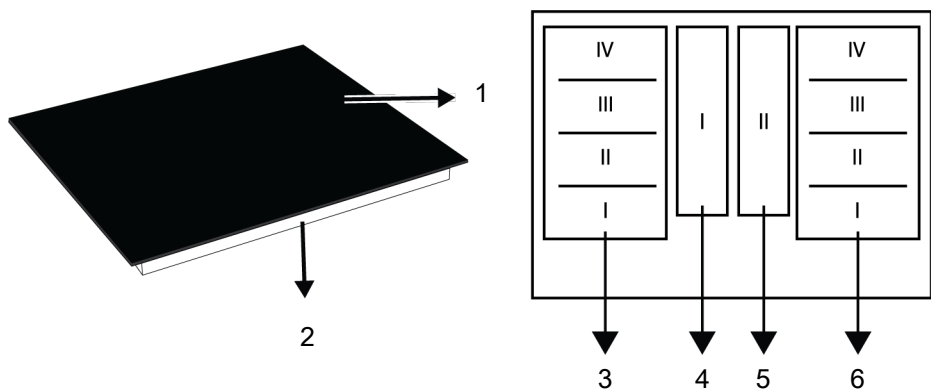
2.3 Препораки за заштеда на енергија

Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот. Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Користете тенџериња / тави со големина и капак погодни за зоната за готвење. Секогаш избирајте тенџере со правилна големина за Вашите оброци. Потребна е енергија повеќе од потребното за садови со погрешна големина.
- Одржувајте ги чисти местата за печење на ринглите и основата на тенџерињата. Нечистотијата го намалува преносот на топлина помеѓу површината за печење и основата на тенџерето.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот



МК

1 Стаклена површина за готвење

3 Зона за индукциско готвење

5 Дополнителна индукциска зона за готвење

2 Ниско куќиште

4 Дополнителна индукциска зона за готвење

6 Зона за индукциско готвење

3.2 Технички спецификации

Општи спецификации за плочата за готвење	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	55 /770 /510 *
Димензии за инсталирање на плочата за готвење (ширина / длабочина) (мм)	750 (+2) /490 (+2)
Напон/Фреквенција	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	макс. 7,4 kW

Зони за готвење

Лево - I-II-III-IV	Зона за индуциско готвење
Димензии	94x188 mm
Напојување (W)	3600
Средина -I-II	Дополнителна индуциска зона за готвење
Димензии	94x188 mm
Напојување (W)	1800
Десно I-II-III-IV	Зона за индуциско готвење
Димензии	94x188 mm
Напојување (W)	3600

* Висината на плочата за готвење наведена во техничката табела е висината на долната обвивка на производот.



Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.



Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

4 Прва употреба

Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведено то во следните делови соодветно.

4.1 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризбите што се формираат.

МК

5 Како Се Користи Плочата

5.1 Општи информации за употребата на плотната

Општи предупредувања

- Не дозволувајте предмети да паднат на плочата за готвење. Дури и малите предмети како што се солерите може да ја оштетат плочата за готвење. Не користете испукани рингли. Водата може да навлезе низ овие пукнатини и да предизвика краток спој. Ако површината е оштетена на кој било начин (на пример, видливи пукнатини), прво исклучете го осигурувачот, а потоа јавете се на овластениот сервис за да го исклучите производот од струја за да го намалите ризикот од електричен удар.
- Немојте да ставате на плотната тенџериња и тави што се нестабилни и се нишаат.
- Не ги загревајте садовите за готвење додека се празни. Така може да се оштетат и садовите за готвење и апаратот.
- Исклучувајте ги плинските горилници по секоја употреба.
- Ќе го оштетите апаратот ако ракувате со плотните додека врз нив нема садови за готвење. Исклучувајте ги плотните по секоја употреба.
- По секоја употреба, површината за готвење ќе биде жешка, затоа не ставајте пластични садови / тави на

површината за готвење. Веднаш исчистете го таквиот материјал од површината.

- Наглите промени на температурата на стаклената површина за готвење може да предизвикаат оштетување, внимавајте да не истурите ладни течности за време на готвењето.
- Ставајте доволно количество храна во садовите за готвење. Така храната нема да се прелее од садот и нема да треба непотребно да чистите.
- Не ги ставајте капаците од тенџерињата и тавите врз горилниците/грејните зони.
- Тенџерињата поставувајте ги со центрирање на горилниците/грејните зони. Ако сакате да го префрлите тенџерето на друг горилник/зона, не го лизгајте туку најнапред кренете го, а потоа ставете го на другиот горилник.

Принцип на работа на индукциската плотна

Индукциската плотна е како отворено струјно коло. Колото завршува кога ќе се стават садови за готвење / тави погодни за индукциско готвење и електронски систем под стаклената површина генерира магнетно поле. Металната основа на садовите / садовите се загрева со земање енергија од ова магнетно поле. Така, топлината не се создава на површината на плотната туку

директно на садовите што се врз неа. Стаклената површина се загрева со топлината на садовите за готвење.

Предности на готвењето со индукција

Индукциските плотни имаат некои предности бидејќи топлината се пренесува директно на садовите за готвење.

- Храната што ќе претече за време на готвењето не гори брзо бидејќи стаклената површина за готвење не е загреана. Полесно се чисти.
- Храната ќе се зготви побрзо бидејќи топлината се создава директно на садовите за готвење. Така се заштедува време и енергија во однос на другите видови плотни.
- Бидејќи топлината им се пренесува директно на садовите за готвење, нема загуба на топлина и се постигнуваат подобри резултати од готвењето.
- Поради тоа што пренесувањето на топлината запира и површината за готвење не се загрева директно кога садовите за готвење ќе се тргнат од површината за готвење, готвењето е побезбедно бидејќи се намалува можноста за евентуални несреќи при готвењето.

За безбедно работење:

- Не избирајте високи нивоа на загревање кога користите нелепливи садови за готвење премачкани со сосема малку масло или ги користите без масло (тефлон).
- Не ја користете стаклената површина за готвење како подлога врз која ќе ставате нешто или како подлога за сечење.
- Не ставајте врз плотната метални предмети, како што е прибор за јадење или капак од тенџере, бидејќи може да се загреат.
- Никогаш не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш се ставајте врз индукциската зона храна завиткана во алуминиумска фолија.

- Магнетните предмети како што се кредитните картички или селотејпите чувајте ги подалеку од плотната додека таа работи.
- Ако под плотната има релна и таа работи, сензорите на плотната може да го намалат нивото на готвење или да ја исклучат плотната.
- Плотната има систем за автоматско исклучување. Детални информации за овој систем се дадени во следните делови. Меѓутоа, ако готвите со тенџериња со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на тенџерето може да се стопи и да ја оштети површината за готвење пред да се активира системот за автоматско исклучување.

Садови за готвење

Треба да користите феромагнетни, квалитетни садови за готвење на кои стои етикета или ознака дека се погодни само за индукциско готвење со вашата индукциска плотна. Општо земено, колку повисока е содржината на железо, толку подобро ќе биде готвењето со тие садови. Основниот дијаметар на садовите за готвење треба да одговара на индуктивната зона. Подолу се наведени препорачаните димензии.

Погодни садови за готвење:

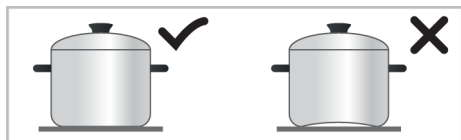
- Садови од леано железо
- Садови од емајлиран челик
- Садови од челик и нерѓосувачки челик (со етикета или ознака што покажува дека се погодни за индукција)

Непогодни садови за готвење:

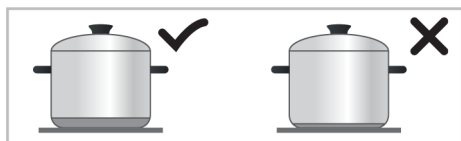
- Алуминиумски садови
- Бакарни садови
- Бронзени садови
- Стаклени садови
- Глинени садови
- Керамика и порцелан

Препораки:

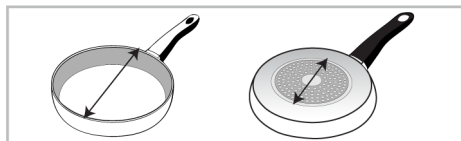
- Користете само садови за готвење со рамно дно. Не користете садови за готвење со вдлабнато или испакнато дно.



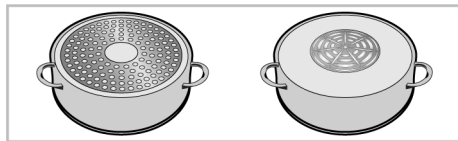
- Користете само садови за готвење со дебело, обработено дно. Ако користите садови за готвење со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на садот може да се стопи и да ја оштети површината за готвење и апаратот пред да се активира системот за автоматско исклучување. Острите рабови може да ја изгребат површината.



- Дното на некои садови за готвење има помало феромагнетно поле од нивниот вистински пречник. Плотната ја загрева само таа површина. Затоа, топлината не се распоредува рамномерно и резултатите од готвењето се послаби. Освен тоа, големите индукциски плотни можеби нема да ги детектираат таквите садови за готвење. Затоа, плотната за готвење треба да се избере во склад со големината на феромагнетното поле.



- Некои садови за готвење имаат дно што содржи неферомагнетни материјали како што е алуминиумот. Овие видови садови може да не се загреат како што треба и индукциската плотна може воопшто да не ги детектира. Во некои случаи, може да се појави лошо предупредување за саксии.



Еднаквата распределба на садовите за готвење на десната и левата и централната рингла за изборот на рингли позитивно влијае на перформансите на готвењето додека готвите повеќе оброци на индукциските рингли.

Проверка на садовите за готвење

Со помош на следниве методи проверете дали садот со кој готвите е погоден за готвење на индукциска плотна.

1. Садот е погоден ако неговото дно содржи магнет.
2. Садот е погоден ако симболот  не трепка кога ќе го ставите садот на индукциската плотна и ќе ја вклучите плотната.

Препорачана големина на садовите за готвење

Дијаметар на зоната за готвење - mm	Дијаметар на тенџерето - mm
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320
Зона за готвење со широка (флекси) површина	ширина 230 - должина 390

Детектирањето на садовите за готвење од страна на индукциските плотни зависи од пречникот и од материјалот на феромагнетот на дното на садот. За добро детектирање на садовите за готвење и за ефикасно готвење, тие треба да се избераат врз основа на големината на плотната. Погоре е наведено која димензија на садови за готвење се препорачува за одредена димензија на плотната.

Однесувањето на вриење може да варира во зависност од видовите на садот, големината на садот и големината на зоната за готвење. За попомогено однесување на вриење, може да се користи една чекор поголема зона за готвење.

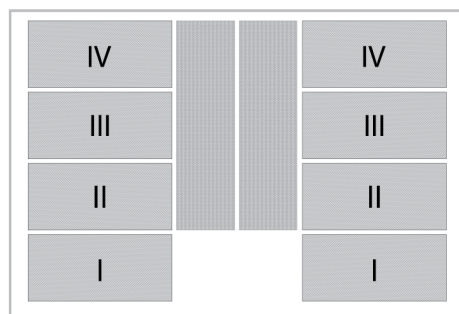
Да се користи поголема зона за готвење не предизвикува трошење енергија на индукциските рингли, бидејќи топлината се создава само во соодветната област на садот.

Зона за готвење со широка (флекси) површина

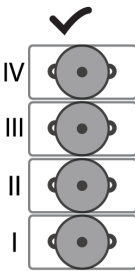
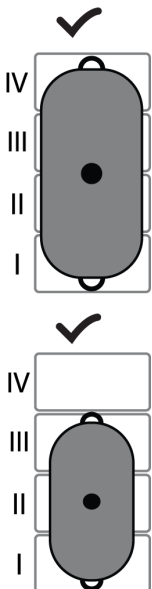
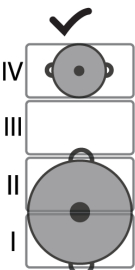
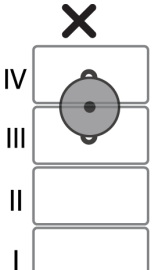
Вашиот шпорет е опремен со грејни плотни со широка површина (флекси површини). Можете да управувате со оваа површина за готвење како со посебни плотни независни една од друга

кога готвите со помали садови за готвење. Може да ја активирате функцијата за комбинирање на овие зони за готвење и да ги претворите во една единствена површина за готвење кога готвите со големи садови за готвење.

За малите тенџериња/тави може да ги користите површините за готвење I-II-III-IV лево и десно и помошната површина за готвење во средината. Меѓутоа, ако имате намера да готвите со две мали тенџериња/тави, површините за готвење I-II и површините за готвење III-IV може да се користат од една контролна единица, па така кога на овие површини ќе ги ставите малите садови за готвење, ќе готвите со исто температурно ниво.



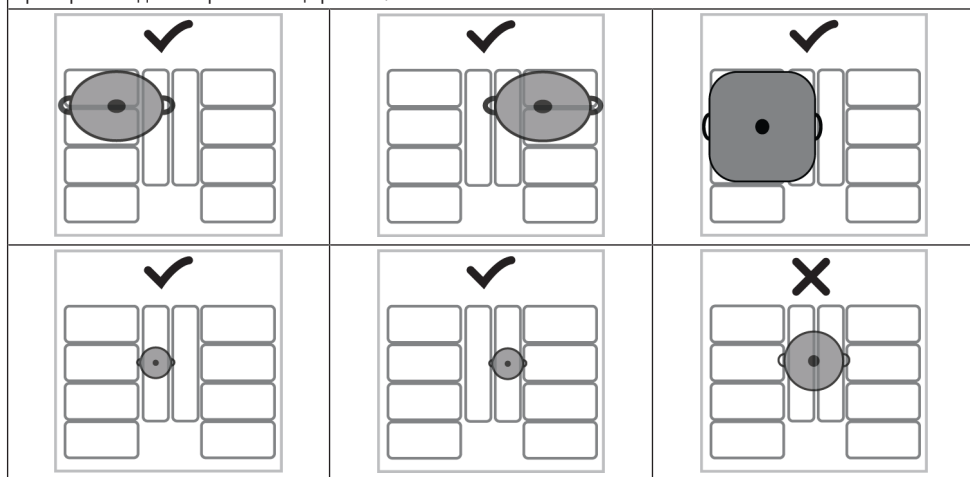
Примери како да се користат тенџерињата/тавите

	На зоната за готвење со широка површина има 4 посебни површини за готвење. Меѓутоа, овие зони за готвење може да ги користите со две различни температурни нивоа како I-II и III-IV. На пример, ако имате намера да готвите во 4 различни мали тенџериња, едно исто температурно ниво може да им се даде на површините за готвење I-II и едно исто температурно ниво може да им се даде на површините за готвење III-IV.		За готвење со голема шерпа/тава, ставете ја во таква положба што ќе го покрива средишниот дел на двете зони за готвење и ќе биде во центарот на зоната за готвење.
	Ставете ги тенџерињата/тавите во средината на секоја површина за готвење во зависност од пречникот на тенџерето/тавата. Ако тенџерето/тавата покрива две површини за готвење, треба да се постави во средината на двете површини за готвење, а ако покрива една површина за готвење, треба да се стави во средината на едната површина за готвење.		За готвење со едно тенџере/тава, ставете го во средината на површините за готвење. Не го ставајте тенџерето/тавата меѓу површините за готвење.

Помошна зона за готвење со индукција

Вашиот шпорет е опремен со помошна индукциска површина(-и) за готвење меѓу зоните со широки површини (флекси површини). Површините за

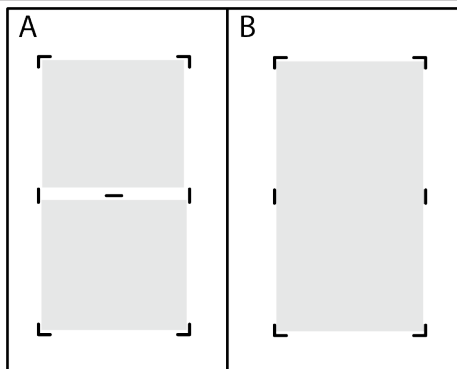
готвење што ќе ги направите со Вашите големи тенџериња/тави може да ги користите како помошни површини. Примери како да се користат тенџерињата/тавите се прикажани подолу.



Осветлени зони за готвење Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

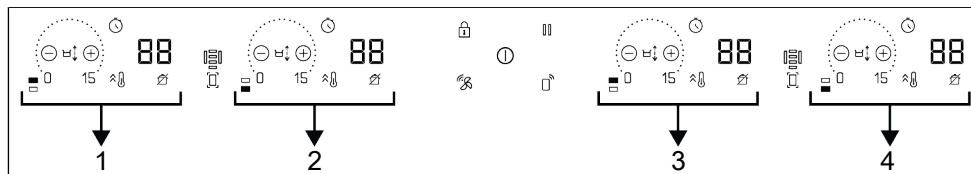
Зоните за готвење на вашата плотна се гледаат како осветлени површини.

Зоните за готвење нема да се гледаат кога плотната ќе биде исклучена или на стендбај. Кога ќе ја вклучите плотната, осветлувањето што ги означува зоните за готвење ќе се активира.



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

5.2 Контролна табла



МК

- 1 Екран за управување на лево III- IV
- 2 Екран за управување на лево I- II
- 3 Екран за управување на десно III- IV
- 4 Екран за управување на десно I- II

- Копче за вклучување/исклучување
- Копче за заклучување со клуч
- Активирање/деактивирање на копчето за тајмерот
- Копче за брзо загревање/Копче за поставка со високо напојување (засилувач)
- Копче за исклучување
- Копче за избор на широка површина на зона за готвење
- Копче за покачување на тајмерот
- Копче за намалување на тајмерот
- Индикатор за активно поле за готвење
- Копче за функцијата „Префрли“
- Символ за поврзување на плочата за готвење со аспираторот (Плоча со аспиратор) *
- Символ за Wifi **

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

- 2 Активирање/деактивирање на копчето за тајмерот
- 3 Екран на зоната за готвење
- 4 Символ за откривање тавче
- 5 Копче за брзо загревање/Копче за поставка со високо напојување (засилувач)
- 6 Копче за функцијата „Префрли“
- 7 Символ на зоната за готвење

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

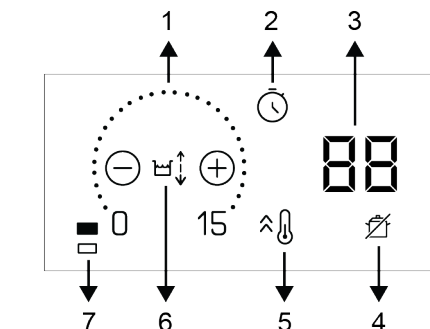
Овој производ се контролира со помош на контролен панел на допир. Секоја операција што ќе ја направите на контролниот панел на допир ќе се потврди со звучен сигнал.

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

Вклучување на плочата

1. Допрете го копчето „“ на контролниот панел.
- ⇒ Плочата е подготвена за употреба.

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



- 1 Поле за поставки (за поставување ниво на топлина)



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

Исклучување на плочата

- Допрете го копчето "⌚" на контролниот панел.
⇒ Плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режим за мирување.



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

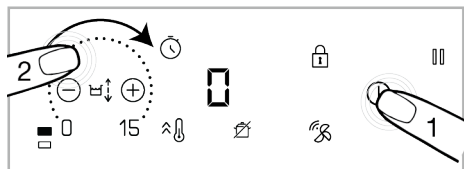
Индикатор за преостаната топлина

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



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

Вклучување на зоните за готвење



- Допрете го копчето "⌚" за да ја вклучите плочата.
⇒ Симболот "0" засветува на зоната на готвење.
- Допрете на делот за поставки на зоната за готвење ако сакате да ја вклучите и лизгајте со прстот по површината.



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

Поставување на нивото на температурата

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



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



Помошните зони за готвење можат да готват самостојно. За да го направите ова, за дополнителната лева зона за готвење, мора да биде поставено нивото на температурата за задната лева зона за готвење; за дополнителната десна зона за готвење, мора да биде поставено нивото на температурата за задната десна зона за готвење.

Исклучување на зоните за готвење:

- ✓ Избраната зона за готвење може да се исклучи на 2 различни начини:

- Со спуштање на нивото на температурата на "0":** Може да ја исклучите зоната за готвење со намалување на температурата на "0".
- Со помош на функцијата за исклучување на тајмер за саканата зона за готвење:** Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење со којашто е поврзан. Вредноста "0" или "00" ќе се појави на сите прикази. Ќе исчезне симболот "⌚" на приказот за плочата. Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

Вклучување на зона за готвење со широка површина (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

1. Допрете го копчето "1" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете го копчето за избор на зона на готвење со широка површина.

⇒ "0" ќе биде прикажано на приказот на задната лева зона за готвење и симболот "[]" ќе се појави на приказот на предната зона за готвење.



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

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



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

Вклучување на зоната за готвење со широка површина додека работат една или двете други зони одлево (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

- ✓ Може да ги комбинирате двете зони за готвење со активирање на зоната за готвење со широка површина додека работат едната или двете зони за готвење одлево. На тој

начин може да искористите поширока зона за готвење со истите вредности.



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

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



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



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

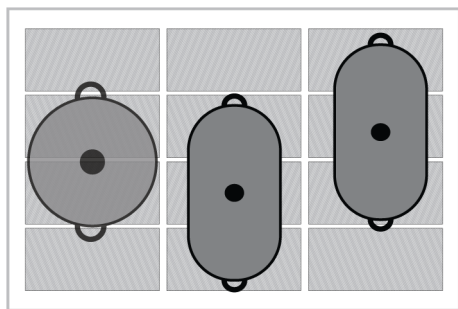
Исклучување на зона за готвење со широка површина

- ✓ Зоната за готвење со широка површина може да се исклучи на 3 различни начини:
1. **Со спуштање на нивото на температурата на "0":** Може да ја исклучите зона за готвење со широка површина со спуштање на температурата на "0".

2. **Со исклучување преку опцијата за тајмер за зоната за готвење со широка површина:** Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење со широка површина за којашто е поставен. 0 ќе се појави на приказот за зоната за готвење, а одлево ќе се појави 00 на приказот за тајмерот. Ќе се исклучи сијаличката за копчето "⌚" на приказот за зоната одзади лево.
3. **Со држење на симболот за соодветната зона за готвење во траење од 3 секунди:** Ако го држите симболот за зоната за готвење со широка површина притиснат 3 секунди, зоната ќе се исклучи.

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

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



Поставување висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ)

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

временски ограничувања на работата) е истечено, зоната за готвење ќе се исклучи.

Директно избирање на функцијата за засилување:

1. Допрете го копчето "ⓘ" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете го копчето "⌚".
 - ⇒ Зоната за готвење што е активирана ќе работи со максимална моќност и анимираниот симбол за засилување "≡" ќе се појави на приказот на зоната за готвење. Кога времето за поставување на засилувањето (видете ја табелата за временски ограничувања на работата) е истечено, зоната за готвење ќе се исклучи.

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

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



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

2. Избраната зона за готвење ќе работи на максимална моќност и 3 светилки ќе светкаат на приказот за зоната за готвење соодветно. Штом ќе заврши периодот за функцијата Booster, зоната за готвење се префрлува на нивото на поставената температура и се прикажува само вредноста на избраната температура.

Предвремено исклучување на висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ):

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

Блокада за копчиња

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

Активирање на блокадата за копчињата

1. Држете притиснато "🔒" 3 секунди за да се блокира контролниот панел.
⇒ Ако се притисне кое било копче додека е активна заштитата за деца, светилката за копчето "🔒" трепка.



Може да ја активирате заштитата за копчињата само во режимот за работа. Кога е активирана заштитата за копчињата, само копчето "1" ќе биде функционално. Кога ќе допрете кое било копче, светилката за копчето "🔒" ќе трепка за да се посочи дека е активна заштитата за копчињата. Ако ја исклучите плочата кога се заклучени копчињата, заклучувањето на копчињата мора да се деактивира следниот пат кога ќе ја вклучите плочата.

Деактивирање на блокадата за копчињата

1. Држете го копчето "🔒" притиснато 3 секунди.
⇒ Операцијата ќе се потврди со звучен сигнал. Светилката на копчето "🔒" ќе се исклучи и контролниот панел ќе се отклучи.

Функција за тајмер

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

Активирање на тајмерот

1. Допрете го копчето "1" за да ја вклучите плочата.
⇒ Ќе се појави симболот "0" на приказот за зоната за готвење.
2. Зголемете ја температурата на зоната за готвење што сакате да ја вклучите.
3. Допрете го копчето "⌚" за соодветната зона за готвење.
⇒ Ќе се појави на приказот "00" за соодветната зона за готвење.



4. Поставете го посакуваното времетраење со допирање на копчињата "⊕" и "⊖".
5. Допрете на "⌚" за да ја потврдите поставката. Ако не допрете на "⌚", поставката ќе биде автоматски откажана за неколку секунди.



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



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



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

Деактивирање на тајмерот

Штом поставеното време ќе истече, плочата автоматски ќе се исклучи и ќе се слушне звучно предупредување. Притиснете го кое било копче за да го исклучите звучното предупредување.

Исклучување на тајмерите порано

Ако го исклучите тајмерот порано, плочата ќе продолжи со работа за поставеното време додека не се исклучи. Може да го исклучите тајмерот порано на два различни начина:

Исклучување на тајмерот со спуштање на вредноста до "00":

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

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

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

Употреба на функцијата за поместување

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



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

За да ја активирате функцијата за поместување:

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

3. Допрете еднаш "⏸".

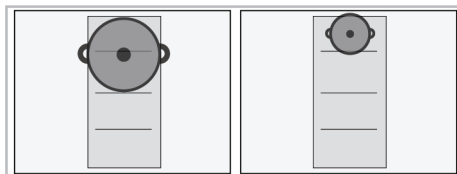
⇒ Символот "⏸" свети полусветло.

4. Допрете го копчето "⏸" еднаш.

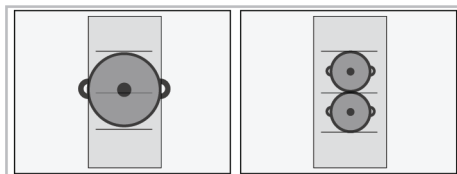
Символот "⏸" свети целосно и функцијата "поместување" се активира. Треба само да ја излизгате тавата на зоната за готвење за да го добиете посакуваното ниво.

Оваа функција овозможува брзо поместување меѓу 3 зони за готвење:

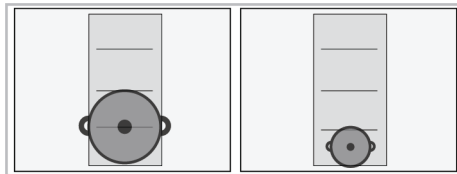
Ниво 3 (одржување топлина): Ако ја ставите тавата на задниот дел на левата и десната зона за готвење, плочата ќе работи на ниво 3.



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



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



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



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



Функцијата за поместување не може да се употреби доколку на односната помошна зона за готвење веќе има тава.



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

Функција за застанување

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



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

- Допрете го копчето "|||" кога работи плочата.

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



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



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

Функција за управување со енергијата

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

целосната поставка за енергија што ќе ја влече плотната. Има 9 различни нивоа на функцијата за управување со енергијата.

Опции за управување со енергијата - Целосни нивоа на енергија кои може да се постават

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Кога плотната е на позиција „Исклучено“,

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



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

Безбедна и ефикасна употреба на индукциските зони за готвење

Работни принципи: Индукциската плоча го загрева директно садот за готвење како одлика на работните принципи. Затоа, има повеќе предности во однос на другите видови плочи. Работи поефикасно и површината на плочата не се загрева. Индукциската плоча е опремена со супериорни безбедносни системи што овозможуваат максимална заштеда на енергијата.



Плочата е опремена со индукциски зони за готвење со дијаметар од 145, 180, 210 и 280 мм во зависност од моделот. Секоја зона за готвење автоматски го открива дијаметарот на поставениот сад благодарение на функцијата на индукција. Се акумулира енергија само каде садот допира врз зоната за готвење и така се постигнува минимална потрошувачка на енергија.

Временски ограничувањата за работа

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

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

Ниво на температура	Временско ограничување за работа - час
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5

Ниво на температура	Временско ограничување за работа - час
14	1
15	1
Брз грејач	10 минути

Табела 1: Временски ограничувања на работата

аштита од прегревање

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

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

Систем за заштита од претекување

Плочата е опремена со систем за заштита од претекување. Ако има претекување што се прелева врз контролниот панел, системот ќе го исклучи напојувањето веднаш и ќе ја исклучи плочата. Во меѓувреме, ќе се прикаже "E" или "F" на приказот.

Прецизно поставување на моќноста

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



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



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

Работен аспиратор и плоча за готвење како што се поврзани (плоча до аспиратор) (Се разликува во

зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

Доколку вашиот производ има "⌘" симбол, вашиот производ има способност да работи заедно со аспираторот. Можете да ги поврзете плотната и аспираторот преку оваа функција дозволувајќи му на аспираторот да работи автоматски со прилагодување на нивото на извлекување за оптимални перформанси според поставеното ниво на греење на вашата плоча. За да го направите ова, мора прво да ги поврзете аспираторот и плотната една со друга, штом ќе го направите ова, можете да ја активирате врската на плочата за готвење, дозволувајќи им на плочата и аспираторот да работат заедно.

Склопување на ринглата и аспираторот една со друга

Процесот на поврзување на плочата за готвење и аспираторот е потребен само еднаш. За да ги поврзете плочата за готвење и аспираторот, едноставно активирајте го поврзувањето преку плочата за готвење откако ќе се постигне првичното поврзување.

1. За да ја вклучите плочата за готвење, допрете го копчето "⌚".
2. Допрете го копчето "⌘" приближно 3 секунди.

⇒ "⌘" симболот трепка на екранот.

3. Активирајте го усогласувањето со плочата за готвење на аспираторот (видете го упатството за аспираторот) и соодветниот симбол на аспираторот ќе почне да трепка.

⇒ Кога ќе заврши совпаѓањето, симболот "⌘" на плочата за готвење и соодветниот симбол на аспираторот постојано се појавуваат.

Активирање на поврзаната работа на плочата за готвење и аспираторот

1. За да ја вклучите плочата за готвење, допрете го копчето "⌘".
 2. Допрете го "⌘" на плочата за готвење.
 3. Кога ќе заврши активирањето, соодветниот симбол во хаубата и симболот "⌘" на плочата за готвење ќе се појавуваат постојано.
- ⇒ Во зависност од вкупното ниво на температурата на вашата рингла, аспираторот автоматски ќе работи, ќе го зголемува или намалува нивото.

Користење на апликацијата „HomeWhiz“

- ✓ Доколку вашиот производ има "⌘" симбол, можете да ја контролирате вашата рингла преку таблет/ телефон. Следете ги чекорите подолу за да ја контролирате и следите вашата плоча за готвење преку таблетот/телефонот. Треба да го поврзете таблетот/телефонот со домашната мрежа и да ја преземете апликацијата „HomeWhiz“ на вашиот таблет/телефон од продавницата за апликации на вашиот паметен уред.

1. Стартувајте ја апликацијата што сте ја презеле на вашиот таблет/ телефон.
2. Допрете „Додај/отстрани производ“ на таблетот/телефонот.
3. Изберете го моделот "⌘" од опциите на апликацијата.

4. Следете ги упатствата на таблетот/ телефонот за да го завршите поставувањето.
5. Притиснете и задржете го "⌘" копчето 3 секунди и потоа отпуштете го. На екранот, "⌘" симболот ќе трепка. За тоа време, можете да се поврзете со вашиот паметен уред.
6. Поврзете се со вашата плоча за готвење, користејќи го името и лозинката во апликацијата преку поставките на вашиот таблет/ телефон.
7. Изберете ја мрежата што ја користите во списокот со мрежи и поврзете ја вашата плоча за готвење на мрежата со потребната лозинка. Кога поставувањето ќе заврши, "⌘" ќе трепка постојано на екранот. Можете да почнете да ја користите вашата рингла откако ќе и дадете име во делот „Додај/отстрани производ“ во апликацијата.



„HomeWhiz“ , работи само на фреквенција од 2,4GHz.



Ако мрежната врска не може да се постави во рок од 5 минути по допирање на "⌘" копче за околу 3 секунди, апликацијата „HomeWhiz“ автоматски ќе излезе и на "⌘" симболот ќе исчезне.



Апликацијата „HomeWhiz“ на вашиот таблет/телефон ќе ве води да ја поставите врската и да ја користите апликацијата.



Вашата врска треба да биде активна за да дојдете до менито „HomeWhiz“ .



Сè додека „HomeWhiz“ е вклучен, можете да ја контролирате и надгледувате вашата плоча и на екранот на плочата за готвење и преку паметни уреди.



За да го исклучите „HomeWhiz“, притиснете и задржете го "⏻" клуч и потоа отпуштете го. На "⏻" симболот ќе се исклучи на екранот.



Доколку дојде до прекин на струја и вашата врска е прекината додека е овозможена врска на „HomeWhiz“ на вашиот производ, „HomeWhiz“ автоматски ќе се префрли во положбата за исклучување.

Користење на хобито преку таблет

1. ССтартувајте ја апликацијата „HomeWhiz“ инсталирана на вашиот таблет/телефон.
⇒ Вашиот уред ќе биде видлив на страницата со апликацијата.
2. Допрете го вашиот апарат.
⇒ На овој екран, можете да го видите нивото на температурата на зоните за готвење, заклучувањето на копчињата, активирањето на поврзувањето на аспираторот (Обло за готвење) и други поставки.



Од безбедносни причини, не може да се направат поставки на таблетот/телефонот.

Исклучување на апликацијата „HomeWhiz“

Кога вашиот таблет/телефон е поврзан со производот, допрете "⏻" клуч. "⏻" симболот исчезнува на екранот. За тоа време, вашиот таблет/телефон е исклучен од вашиот производ.

Бришење поврзан производ

1. Допрете "⏻" и "⏻" копчињата истовремено.
⇒ "⏻" и "⏻" симболите почнуваат да трепкаат и ќе се слушне звучно предупредување.
2. Еднаш "⏻" и "⏻" симболите на екранот престанаа да трепкаат, процесот на бришење е завршен.



За да можете да го бришете процесот, мора да имате мрежна врска и производот мора да е поврзан на мрежата.

Усогласеност со стандардите и информации за тестирање / Декларација за сообразност на ЕУ

	Фазите на развој, производство и продажба на овој производ се спроведуваат според безбедносните правила наведени во целото релевантно законодавство на Европската Унија.
Фреквентен опсег	: 2.4 Ghz
Макс. пренос на електрич на енергија	: max. 100 mW
СЕ декларација за сообразност Arçelik A.Ş. изјавува дека производот е во согласност со Директивата 2014/53/EU. Достапна е детална RED Изјава за усогласеност онлајн на веб страницата support.beko.com заедно со дополнителните документи на страницата за Вашиот производ.	

Дефинираниот период на поддршка за ажурирање на софтверот поврзан со сајбер-безбедноста на производот е гарантниот период на производот. По

овој период, ажурирањата на софтверот поврзани со сајбер безбедноста не се загарантирани.

6 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

6.1 Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

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

- Пред да пржите некои намирници, исцедете ја водата од нив и полака ставајте ги во врелото масло. Смирнатите намирници треба да се одмрзнат пред да се пржат.
- Кога греете масло, проверете дали тенџерето што го користите е суво и држете го капакот отворен.
- Совети за готвење на економичен режим може да најдете во делот "Упатства за заштита на околината".
- Ако нивоата "15" или "P" ќе се користат при загревање на млекото, не заборавајте да го загреете со мешање за да не се држи дното. За поконтролирано греење, можете да ги користите поставките за 12 или 13.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.

МК

Табела за готвење

Храна	Температура	Време на печење (минути) (прибл.)
Топење		
Топење чоколадо (на пр...од марката Dr.Oetker, горчливо чоколадо со 55-60% какао, 150 g)	2	20 ... 30
Путер (200 g)	8	10 ... 12
Варење, загревање, одржување топло		
Вода 1 L (Варење)	P	1 ... 3
Вода 3 L (Варење)	P	6 ... 8
Млеко 1 L (Варење)	9	3 ... 6
Млеко 1 L (Одржување топло)	1-2	8 ... 10
Зеленчуково масло (Загревање) (Сончогледово масло 0,5 L)	13	3 ... 5
Варење		
Нелупен компир крупно здробен (2 Парче голем)	15	17 ... 20
Лососов филет	15	12 ... 17
Тестенини (150 g)	15	8 ... 10
Готвење, пропржување		
Порција ориз (200 g ориз)	7	8 ... 12
Паеља *	10	15 ... 20
Ашуре (Ноев пудинг) **		
Варење на грав-наут Варење - за ашуре (Ноев пудинг)	15	6 ... 9

Храна		Температура	Време на печење (минути) (прибл.)
	Варење на грав-наут готвење - за ашуре (Ноев пудинг)	5	10 ... 15
	Пченица Варење - за ашуре (Ноев пудинг)	15	4 ... 7
	Пченица готвење - за ашуре (Ноев пудинг)	6	10 ... 15
	Ашуре (Ноев пудинг) -Сите состојки	15	25 ... 30
Бут со зеленчук **			
	Потпечување ***	15	3 ... 6
	Пропржување на зеленчук	15	6 ... 8
	Печење	8	180 ... 210
Чорби (На пр. чорба од лека)		10	34 ... 45
Лесно пржење			
Филет од бранцин		15	3 ... 6
Говедски бифтек ** (3-5 cm)		15	6 ... 8
Пржено јајце		7	3 ... 5
Помфрит			
Азиски крофни		13	10 ... 13
Шницла		10	5 ... 7
Пилешки медаљони		13	4 ... 6
* Се препорачува вок тава.			
** Се препорачува тава/тенџере од леано железо.			
*** Се препорачува загревање на тавата / тенџерето.			

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете средства за чистење со пареа.

- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.

- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

За ринглите:

- Киселата нечистотија како што се млекото, доматната паста и маслото може да предизвика трајни дамки на ринглите и составните делови на зоните за готвење, исчистете ги прелиените течности веднаш откако ќе ја изладите ринглата со исклучување.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.

- Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.
- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.
- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

7.2 Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

а да ја исчистите стаклената површина за готвење, следете ги чекорите за чистење на стаклени површини опишани во делот "Општи информации за

чистење". За посебни случаи може да исчистите следејќи ги долунаведените информации.

- Јадењата што содржат шеќер, како што се темен крем, скроб и сируп, треба да се исчистат веднаш, без да чекате површината да се олади. Инаку стаклената површина за готвење може трајно да се оштети.
- Немојте да користите средства за чистење додека плотната е жешка, бидејќи така може да останат трајни дамки.

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и

исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.

- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

8 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.
- Ако плочата за готвење не се вклучи кога ќе се притисне копчето за вклучување/исклучување >>> Исклучете го и почекајте најмалку 20 секунди пред да го приклучите.
- Има заштита од прегревање. >>> Почекајте вашата рингла да се излади.
- Може да не се користат соодветни тенџериња. >>> Проверете ги садовите.

иконата секогаш свети на екранот на зоната за готвење.

- Може да не се ставаат тенџериња на работната плоча за готвење. >>> Проверете дали има тенџере на зоната за готвење.
- Вашето тенџере можеби не е соодветно за индукција. >>> Проверете дали вашиот шпорет е соодветен за индукциската плоча.
- Танџерето може да не е правилно центрирано на зоната за готвење или долната површина на садот да не е доволно широка за избрана зона за готвење. >>> Центрирајте ја зоната за готвење со избирање тенџере што е доволно широко за зоната за рингла.
- Танерот или зоната за готвење може да се премногу жешки. >>> Почекајте да се изладат.

Избраната зона за готвење ненадејно се исклучува додека работи.

- Времето за готвење на избраната преграда можеби е истечено. >>> Можете да поставите ново време за готвење или да го завршите готвењето.
- Има заштита од прегревање. >>> Почекајте вашата плоча да се олади.

- Можеби некој предмет ја покривал контролната табла на допир. >>> Отстранете го објектот на панелот.

Иако зоната за готвење е вклучена, тенџерето не се загрева.

- Танџерето можеби не е соодветно со индукциската плоча. >>> Проверете дали вашиот шпорет е соодветен за индукциската плоча.
- Танџерето може да не е правилно центрирано на зоната за готвење или долната површина на садот да не е доволно широка за избрана зона за готвење. >>> Центрирајте ја зоната за готвење со избирање тенџере што е доволно широко за зоната за готвење.

Вентилаторот за ладење продолжува да работи иако плочата за готвење е исклучена.

- Ова не е грешка. Вентилаторот за ладење продолжува да работи додека електронската опрема во плочата не падне на соодветната температура.

Звуци што доаѓаат од шпоретот за време на готвењето

- Некои звуци може да се чујат од шпоретот додека се готви. Овие звуци се поради составот на садот за готвење. Овие звуци се сосема

нормална појава, не значат дека шпоретот не работи исправно и тие се дел од индукциската технологија.

Евентуални звуци и причини за нив

- **Звук од вентилатор:** Шпоретот е опремен со вентилатор што се активира автоматски во зависност од температурата на апаратот. Вентилаторот има различни оперативни нивоа и работи на различни нивоа во зависност од температурата.
- **Тивко зуење како да работи трансформатор:** Ова се должи на природата на индукциската технологија. Додека топлината се пренесува директно до дното на садот за готвење, такво зуење може да се чуе во зависност од материјалот од кој е направен садот. Затоа, од различни садови за готвење може да се чујат различни звуци.
- **Потпукнување:** Причината за ова е структурата и материјалот на дното на садот за готвење. Потпукнување може да се чуе ако садот за готвење е направен од различни слоеви со различни материјали.
- **Завивање:** Овој звук може да се чуе кога две грејни зони на истата страна на шпоретот се користат за да се готви на различни нивоа на готвење.

Кодови/причини за грешки и можни решенија

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

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 16 - E 21	Грешка на сензорот за температура на индуциската плотна.	Исклучете ја индуциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 23 E 24	Софтверска грешка на индуциската плотна.	Исклучете ја индуциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 25	Грешка во работата на вентилаторот на индуциската плотна.	Исклучете ја индуциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 31 - E 45	Хардверска грешка на електронската плоча на индуциската плотна.	Исклучете ја индуциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензорот на индуциската плотна.	Опремата на сензорот треба да се прилагоди на работните услови. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 52 – E 57	Грешка на високата температура на индуциската плотна.	Исклучете го индуцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе се поправи кога температурата на сензорот ќе се спушти под границите. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.

