



Плоча за вградување

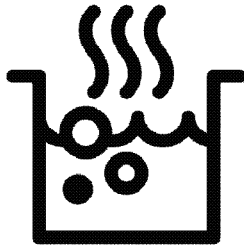
Упатство за корисникот

Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



HII 64400 MT

MK / HR / SL

185.2625.06/R.AJ/1.06.2022/7-7

7757189213

Почитуван потрошувачу,

Ве молиме, прочитајте го ова упатство пред да го користите производот! Веко Ви благодариме што го избравте овој производ. Сакаме вашиот производ, изработен со висок квалитет и технологија, да ви служи најдобро што може. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и останатата документација пред да го користите и чувајте ги во случај да ви затребаат. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата и обрнете внимание на сите информации и предупредувања што се наведени внатре.

Следете ги сите информации и предупредувања што се наведени во упатството за употреба. На тој начин ќе се заштитите себеси и вашиот производ од опасностите што би можеле да настанат.

Чувајте го ова упатство за употреба. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Упатството за користење ги содржи следниве симболи:



Опасност што би можела да води до смрт или повреда.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што би можела да предизвика материјална штета по производот и неговата околина.



Опасност што би можела да доведе до изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети.



Прочитајте го упатството за употреба.



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

1 Упатства за безбедно користење 4

Цел и намена.....	4
Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња	5
Безбедност при електричното поврзување	6
Безбедност при транспорт.....	7
Безбедност при инсталирањето	7
Безбедно користење.....	7
Предупредувања за температурата	8
Употреба на додатоците	9
Безбедност при готвењето	9
Индукција.....	9
Безбедност при одржување и чистење	10

2 Упатства за зачувување на животната средина 11

Регулирање на отпадот	11
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот	11
Фрлање на материјалот за пакување.	11
Совети за заштеда на енергија	11

3 Вашиот производ 12

Запознавање со производот	12
Вовед и намена на контролната табла на производот	13
Контрола на плотната	13
Општи информации за плотната	13
Технички спецификации	14

4 Прва употреба 15

Прво чистење.....	15
-------------------	----

5 Како Се Користи Плочата 16

Општи информации за употребата на плотната	16
Контролна табла	19

6 Општи информации за готвењето 26

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните.....	26
--	----


7 Одржување и грижа 27

Општи информации за чистење	27
Чистење на плотната.....	28
Чистење на контролната табла	28

8 Решавање проблеми 30

1 Упатства за безбедно користење

- Овој дел содржи упатства за безбедно користење за да не дојде до повреди или материјални штети.
 - Ако производот му го давате на друго лице или вие го користите од втора рака, упатството за употреба, етикетите за производот, сета документација и додатната опрема треба да се достават заедно со производот.
 - Нашата компанија нема да биде одговорна за секаква штета што може да настане како последица на пропустот да се следат овие упатства.
 - Поради пропустот да се следат овие упатства гаранцијата може да изгуби важност.
 - **▲** Инсталирањето и поправките секогаш треба да ги врши произведувачот, овластен сервис или лице одредено од увозникот.
 - **▲** Користете само оригинални резервни делови и додатна опрема.
 - **▲** Не се обидувајте да поправате и да заменуваате некој дел од производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
 - **▲** Не правете технички измени на производот.
- ! Цел и намена**
- Производот е наменет за домашна употреба. Не е погоден за комерцијална употреба.
 - Не го користете во градини, на балкони или во друг надворешен простор. Апаратот е наменет да се користи во кујни за домаќинства и во персоналот во продавници, канцеларии и други работни околии.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Производот треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други цели, како на пример, за загревање на просторијата.

 Безбедност на деца,
ранливи лица и
миленичиња

- Овој производ можат да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални вештини или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со безбедното користење и опасностите што ги носи овој производ.
- Деца не смеат да си играат со производот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца освен ако се под нечиј надзор.
- Овој производ не смеат да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности (вклучувајќи и деца), освен ако се под нечиј надзор или ги добиваат потребните упатства.
- Децата мора да бидат надгледувани за да не си играат со уредот.
- Електричните производи се опасни за деца и миленичиња. Деца и миленичиња не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Врз производот не ставајте предмети што децата можат да ги дофатат.
- Свртете ги настрана дршките на тенџерињата и тавчињата за децата да не ги дофатат и да се изгорат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Децата треба да бидат подалеку од производот.
- Материјалите од амбалажата треба да бидат подалеку од деца. Постои опасност да се повредат или задушат.
- (Ако вашиот производ има приклучок) Заради безбедност на децата, пред да го однесете производот во отпад, исклучете го од струјната мрежа и направете го неупотреблив.



Безбедност при

електричното поврзување

- Приклучете го производот на штекер со заземјување заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени на етикетата со типот на производот. Заземјувањето нека го изврши квалификуван електричар. Не го користете производот без заземјување во склад со локалните/државните прописи.
- Штекерот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да го достигне пламенот од ринглата). Ако тоа не е изводливо, на електричната инсталација треба да има механизам (осигурувач, прекинувач итн.) за кој е поврзан производот, во склад со струјните прописи, и кој ги одвојува сите полови од мрежата.
- Производот не смее да биде приклучен на штекер додека се инсталира, поправа и транспортира.

- Приклучете го производот на штекер кој одговара на волтажата и фреквенцијата наведени на етикетата со типот на производот.
- (Ако вашиот производ нема кабел за напојување) Користете само приклучен кабел наведен во делот „Технички спецификации“.
- Не го туркајте електричниот кабел под или зад производот. Не ставајте тешки предмети врз кабелот. Кабелот не треба да се превиткува, гмечи и допира до извор на топлина.
- Користете само оригинален кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжни кабли.
- Ако кабелот е оштетен, мора да го замени производителот, овластен сервис или лице одредено од увозната компанија со цел да се спречат евентуални опасности. (Ако вашиот производ има приклучок)
- Не го приклучувајте производот на штекер што е разлабавен или изваден

од лежиштето, скршен, валкан, измастен или под ризик да дојде во допир со вода (на пример, од резервоарот може да истекува вода).

- Не го допирајте приклучокот со мокри раце! За да го извадите штекерот, не го фаќајте кабелот туку секогаш држете го приклучокот.
- Проверете дали приклучокот на производот е безбедно ставен во штекерот за да не се појават искри.



Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Кога ќе треба да го транспортирате, завиткајте го со најлон со воздушни балончиња или дебел картон и цврсто залепете го со селотејп. Цврсто залепете ја амбалажата со селотејп за да не се оштетат преносливите или подвижните делови на производот и самиот производ.

- Проверете го целокупниот изглед на производот за да видите дали се оштетил за време на транспортот.



Безбедност при инсталирањето

- Пред да се инсталира производот, проверете дали има некакви оштетувања. Ако производот е оштетен, не го инсталирајте.
- Не го инсталирајте во близина на извори на топлина (радијатори, печки и сл.).
- Сите протоци на вентилација околу производот оставете ги слободни.



Безбедно користење

- Задолжително исклучувајте го производот по секоја употреба.
- Ако не го користите подолго време, извадете го приклучокот од штекер или извадете го осигурувачот од разводната табла.
- Не ракувајте со дефектен или оштетен производ. Ако има, прекинете ги конекциите со струја/плин

на производот и повикајте
овластен сервис.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или од која било друга причина.
- Не го користете производот во состојби што можат да влијаат врз вашето просудување, како на пример, при земање дрога и/или конзумирање алкохол.
- Ако има запаливи предмети во просторијата каде што се готви, може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во близина на местото каде што се готви.
- Леано железо, алуминиум или садови за готвење со оштетено/рапаво дно може да ја изгребат стаклената површина. Кога ги префрлате садовите во кои готвите, секогаш кревајте ги наместо да ги лизгате на површината.
- Притисокот на пареата што се појавува заради


влагата на површината на
плотната или на дното на
тенџерето може да
предизвикаат движење на
тенџерето. Затоа,
осигурајте се дека
површината на ринглата и
дното на садовите се
секогаш суви.

- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или со надворешен часовник.



Предупредувања за
температурата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Додека производот работи, изложените делови ќе бидат жешки. Не го допирајте производот и грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрастна лице.
- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

-  Употреба на додатоците
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.

 Безбедност при

готвењето

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Мора да се запази процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се надгледуваат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- Бидете внимателни кога користите алкохол при

готвењето. Алкохолот испарува на високи температури и може да се запали кога е изложен на врели површини, предизвикувајќи пожар.

 Индукција

- Плотните се опремени со технологија „Индукција“. Плотната со индукција што истовремено обезбедува штедење на време и пари мора да се користи со тенџериња што се соодветни за готвење со индукција. За подетални информации видете го делот "Избор на тенџериња".
- Бидејќи плотните со индукција создаваат магнетно поле, може да предизвикаат штетно влијание за луѓето кои користат уреди како пумпа за инсулин или пејсмејкер.
- По употребата исклучете ја плотната од нејзината контролна табла, а не се потпирајте на сензорот за садови.
- Метални предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци не треба

да се ставаат врз плотната бидејќи ќе се загреат.

- Металните предмети складирани во фиоки под плочата за готвење може да се загреат при долга и интензивна употреба. Не чувајте метални предмети во фиоки под плочата за готвење.
- Не ставајте електронски производи како мобилни телефони, таблети, компјутери на индукциската плоча. Вашиот производ може да биде оштетен.



- Безбедност при одржување 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 опасност од електричен удар!
- Не чистете го производот со средства за чистење на пареа бидејќи ова може да предизвика електричен удар.
- Остатоци од сол, шеќер на дното на садовите за готвење или такви честички на стаклената површина може да предизвикаат гребење и пукање на стаклото. Проверете дали дното е чисто пред да го поставите садот за готвење. Одржувајте ја стаклената керамичка површина чиста.

2 Упатства за зачувување на животната средина

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



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

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри. Соодветното отстранување на користениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

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

Фрлање на материјалот за пакување

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

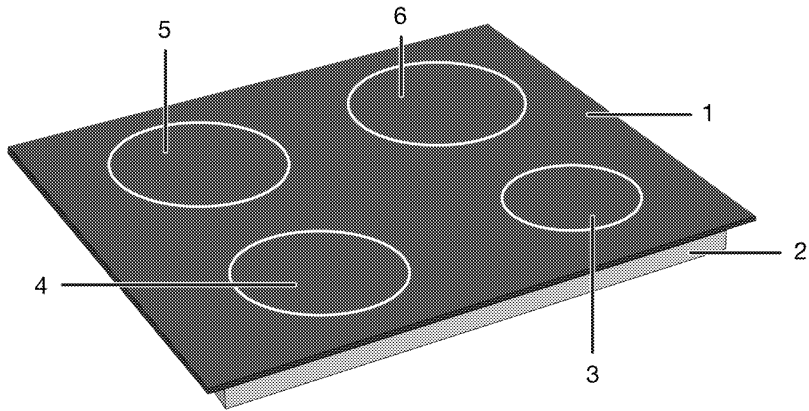
Совети за заштеда на енергија

Информации за енергетска ефикасност според ЕУ 66/2014 може да се најдат на листот на производот даден со производот. Следниве предлози ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред готвењето.
- Исклучете го шпоретот 5 до 10 минути пред крајот на готвењето за да се продолжи готвењето. Така ќе заштедите и до 20% струја бидејќи ќе се искористи акумулираната топлина.
- Користете тавчиња/тенџериња со димензии и капак што одговараат на ринглата. Секогаш избирајте тенџериња со соодветни димензии за јадењата што ги готвите. За садови со несоодветни димензии се троши повеќе од потребната енергија.
- Чувајте ги површините за готвење и основите на садовите чисти. Нечистотијата го намалува преносот на топлина помеѓу површината за готвење и основата на садот.

3 Вашиот производ

Запознавање со производот

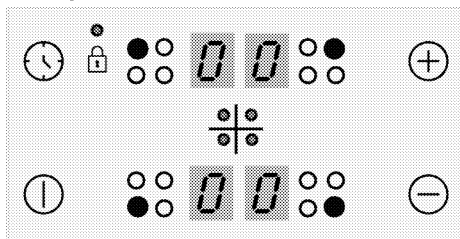


- 1 Стаклена површина за готвење
- 2 Ниско куќиште
- 3 Зона за индукциско готвење
- 4 Зона за индукциско готвење
- 5 Зона за индукциско готвење
- 6 Зона за индукциско готвење





Вовед и намена на контролната табла на производот

Во овој дел ќе најдете општ преглед и основна намена на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и во некои карактеристики во зависност од моделот на производот.


Контрола на плотната





Копчиња


-  : Копче за вклучување/исклучување
-  : Копче за тајмерот
-  : Копче за покачување
-  : Копче за намалување


Симболи

-  : Симбол за заклучување со клуч

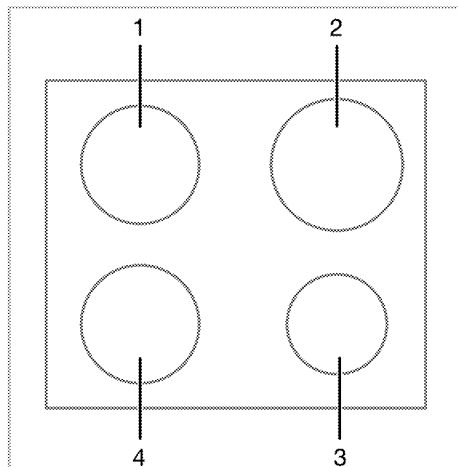
Копчиња за избирање на зона за готвење

-  : Копче за избирање на задната лева зона за готвење
-  : Копче за избирање на предната лева зона за готвење

 : Копче за избирање на предната десна зона за готвење

 : Копче за избирање на задната десна зона за готвење

Општи информации за плотната



- 1 Позади лево - Зона за индукциско готвење
- 2 Позади десно - Зона за индукциско готвење
- 3 Напред десно - Зона за индукциско готвење
- 4 Напред лево - Зона за индукциско готвење

Технички спецификации




Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина/ширина/должина)	52 mm*/580 mm/510 mm(За моделите што доаѓаат со монтажни пружини и заптивната заптивка прикачена на производот, сметајте ги мерењата на ширината и длабочината за 10 mm повеќе од овие мерења.)
Димензии за инсталирање на шпоретот	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Волтажа/фреквенција	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Вид на кабел и напречен пресек што одговараат со овој производ	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на струја	макс. 7.2 kW

Рингли

Позади лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Струја	2000W / Брзо загревање: 2300 W
Напред лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Струја	2000W / Брзо загревање: 2300 W
Напред десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	145 mm
Струја	1600 W / Брзо загревање: 1800 W
Позади десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	210 mm
Струја	2000 W / Брзо загревање: 2300 W

* Висината на шпоретот што е наведена во табелата со технички спецификации се однесува на висината од основата до капакот на производот.

-  Техничките спецификации може да бидат променети без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.
-  Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.
-  Вредностите што се наведени на етикетите на производот или во неговата документација се добиени во лабораториски услови во склад со важечки стандарди. Во зависност од условите во кои се користи и од околината во која се наоѓа производот, овие вредности може да варираат.

4 Прва употреба

Пред да почнете да го користите производот, препорачливо е да го направите она што е наведено во следните делови од ова упатство.

Прво чистење

1. Тргнете ги сите материјали од амбалажата.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер, а потоа исушете ги со сува крпа.

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

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

5 Како Се Користи Плочата

Општи информации за 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 селотепните 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:

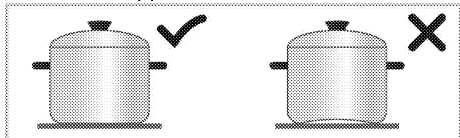
- Садови од леано железо
- Садови од емајлиран челик
- Садови од челик и нерѓосувачки челик (со етикета или ознака што покажува дека се погодни за индукција)

Непогодни садови за готвење:

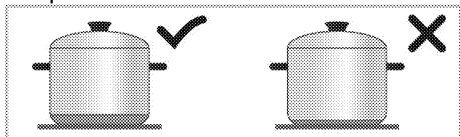
- Алуминиумски садови
- Бакарни садови
- Бронзени садови
- Стаклени садови
- Глинени садови
- Керамика и порцелан

Препораки:

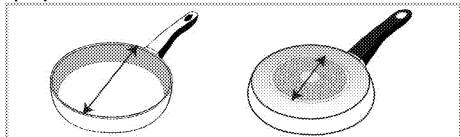
- Користете само садови за готвење со рамно дно. Не користете садови за готвење со вдлабнато или испакнато дно.



- 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.

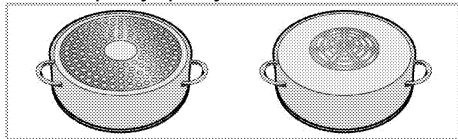


- Дното на некои садови за готвење има помало феромагнетно поле од нивниот вистински пречник. Плотната ја загрева само таа површина. Затоа, топлината не се распоредува рамномерно и резултатите од готвењето се послаби. Освен тоа, големите индуциски плотни можеби нема да ги детектираат таквите садови за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

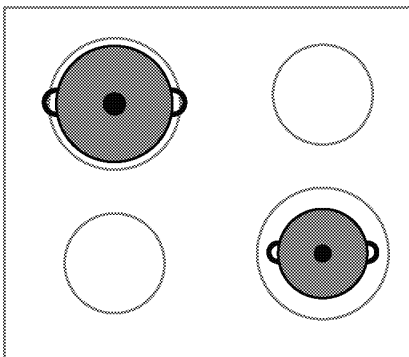
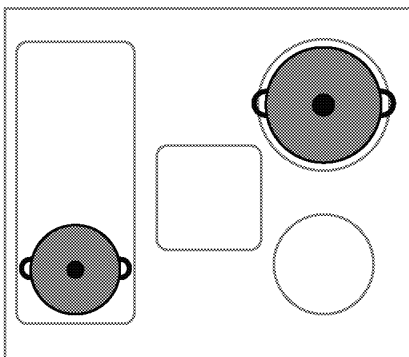


- Некои садови за готвење имаат дно што содржи неферомагнетни материјали како што е

алуминиумот. Овие видови садови може да не се загреат како што треба и индуциската плотна може воопшто да не ги детектира. Во некои случаи, може да се појави лошо предупредување за саксии.



- i** 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 индуциските 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 "L" не трепка кога ќе го ставите садот на индукциската плотна и ќе ја вклучите плотната.

Препорачана големина на садовите за готвење

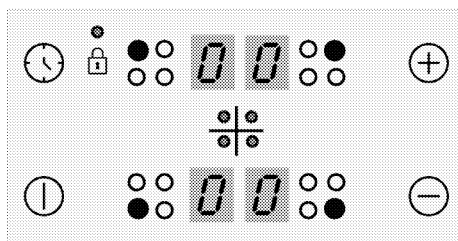
Дијаметар на зоната за готвење - mm	Дијаметар на тенџерето - mm
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320

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 изберат 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 похомогено 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.

Контролна табла

i Заштитата за копчињата ќе се откаже ако снема струја.



Копчиња

- ⓪ : Копче за вклучување/исклучување
- ⌚ : Копче за тајмерот
- ⊕ : Копче за покачување
- ⊖ : Копче за намалување

Симболи

- 🔒 : Симбол за заклучување со клуч

Копчиња за избирање на зона за готвење

- : Копче за избирање на задната лева зона за готвење
- : Копче за избирање на предната лева зона за готвење
- : Копче за избирање на предната десна зона за готвење
- : Копче за избирање на задната десна зона за готвење

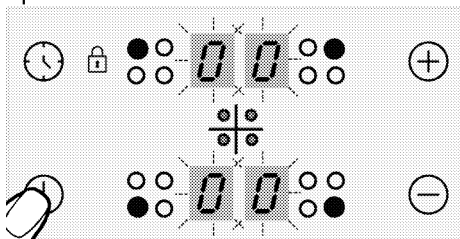
i Сликите и цифрите се само за информативни цели. Вистинските прикази и функциите може да варираат во однос на моделот на плочата.

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

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

Вклучување на плочата

1. Допрете го копчето ① на контролниот панел.
Иконата „0“ се појавува на сите прикази за зоните за готвење.



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

Исклучување на плочата

1. Допрете го копчето ① на контролниот панел.
Плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режим за мирување.

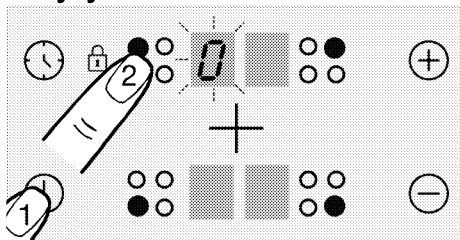
- i** Симболите „H“ или „h“ што ќе се појават на приказот за зоната за готвење посочуваат дека зоната за готвење е уште врела. Не допирајте ги зоните за готвење.

Индикатор за преостаната топлина

Симболот „H“ што ќе се појави на приказот за зоната за готвење посочува дека плочата е уште врела и може се користи за одржување на топлината на мала количина храна. Овој симбол наскоро ќе се претвори во „h“ и значи помалку врелина.

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

Вклучување на зоните за готвење



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

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

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

Поставување на нивото на температурата

- i** Водата или маслото во тенџерето може да вријат или да престанат со вриење на нивоата меѓу 1 и 7. Тоа може да предизвика корисникот да помисли дека производот се вклучува и исклучува повремено. Ова не претставува дефект, особено кога има малку вода или масло; тоа е само начинот на кој производот работи.

Допрете ги копчињата ⊕ или ⊖ за да го поставите нивото на температурата на вредност меѓу „1“ и „9“ или меѓу „9“ и „1“.

i Надворешниот дел на зоната за готвење од 280 мм на индукциската плоча (ако производот е опремен со зона за готвење од 280 мм на индукциската плоча) се активира само ако тенџерето е доволно големо да ја покрие зоната за готвење кога ќе се стави врз зоната за готвење, а температурата е поставена на ниво поголемо од 8.

Исклучување на зоните за готвење:

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

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

Може да ја исклучите зоната за готвење со намалување на температурата на ниво „0“.

2. Со допирање на симболот за соодветната зона за готвење извесен период

Исклучете ја зоната за готвење со притискање на соодветниот симбол извесен период за да ја намалите вредноста на температурата на „0“.

3. Со исклучување преку опцијата за тајмер за саканата зона за готвење




Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење на којашто е доделен. „0“ и „00“ ќе се појават на соодветните прикази. Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

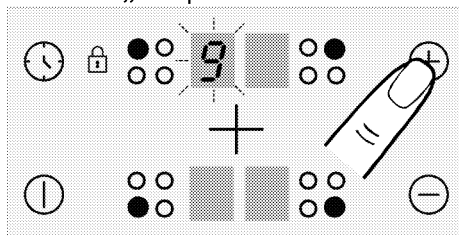
Голема моќност (поттикнувач) (Оваа опција е по избор. Можеби ја нема на вашиот производ.)


Може да ја користите функцијата со поттикнувачот „P“ за брзо

загревање. Сепак, оваа функција не се препорачува за долготрајно готвење. Функцијата со поттикнувачот не е достапна за сите зони за готвење.



Вклучување голема моќност (поттикнувач):

1. Допрете го копчето  за да ја вклучите плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.
3. Допрете  или  да се достигне нивото „9“ прво.



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

Исклучување голема моќност (поттикнувач):

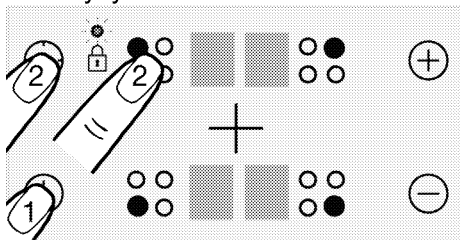
- Допрете  и поставете ја температурата на ниво „9“ за да се оневозможи функцијата со поттикнувачот. Зоната за готвење продолжува да работи без поттикнувачот и ќе функционира на ниво „9“.
- Може да го намалувате нивото на температурата со допир на  или може да ја исклучите зоната за готвење целосно со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


Заклучување на копчињата

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

Активирање на заштитата за копчињата


1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата ⌚ и ●○ истовремено за да го активирате заклучувањето за копчињата.



» Заклучувањето за копчињата ќе се активира и ќе засвети точката на симболот .

i Ако ја исклучите плочата кога се заклучени копчињата, заклучувањето на копчињата ќе се активира и следниот пат кога ќе ја вклучите плочата. Заклучувањето на копчињата мора да се дезактивира за да се овозможи работа на плочата.

Дезактивирање на заштитата за копчињата

1. Кога е активно заклучувањето на копчињата, допрете ги копчињата ⌚ и ●○ истовремено.
- » Заклучувањето за копчињата ќе се дезактивира и ќе се изгасне точката на симболот .

Заштита за деца (Оваа опција е по избор. Можеби ја нема на вашиот производ.)

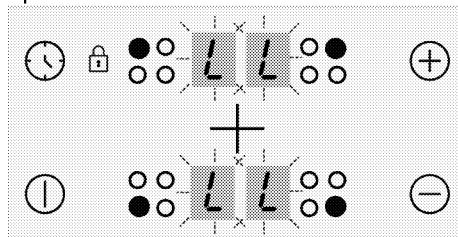
Може да ја заштитите плочата од ненамерно вклучување за да спречите децата да вклучат зона за готвење. Заштитата за деца може да се активира и дезактивира само во режимот на мирување.

i Детското заклучување ќе биде откажано во случај на прекин на електрична енергија.

Активирање на заштитата за деца (Оваа опција е по избор. Можеби ја нема на вашиот производ.)

1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата ⊖ и ⊕ истовремено и откако ќе го слушнете сигналот „бип“, допрете ⊕ за да ја активирате заштитата за деца.

» Заштитата за деца ќе се активира и симболот „L“ ќе се појави на приказите за сите зони за готвење.



Дезактивирање на заштитата за деца (Оваа опција е по избор. Можеби ја нема на вашиот производ.)

1. Кога е активно заклучувањето на копчињата, допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата ⊖ и ⊕ истовремено и откако ќе го слушнете сигналот „бип“, допрете ⊖ за да ја дезактивирате заштитата за деца.

» Заштитата за деца ќе се дезактивира и симболот „L“ ќе се исчезне од приказите за сите зони за готвење.

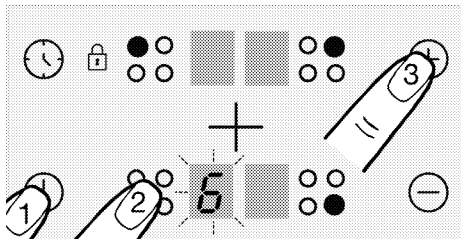
Функција за тајмер

Оваа функција го оплеснува 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.

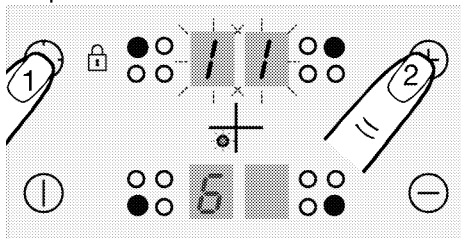
Активирање на тајмерот

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



3. Допрете \oplus или \ominus за да го поставите нивото за саканата температура.
4. Допрете го копчето ④ за да го вклучите тајмерот.

Симболот „00“ засветува на приказот за тајмерот, а децималната точка се појавува на екранот за избраната зона за готвење.



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

5. Допрете ги копчињата \oplus или \ominus за да го поставите саканото време.

i Тајмерот може да се постави само за зони за готвење што веќе се користат.

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

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

i Кога ќе се избере зоната за готвење за која е поставен тајмер, може да го гледате преостанатото време со повторен допир на копчето ④.

Деактивирање на тајмерот

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

Исклучување на тајмерите порано

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

1. Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
2. Допрете го копчето ④ за да го вклучите тајмерот.
3. Додека се прикажува „00“ на екранот за тајмерот, допрете \ominus за да ја поставите вредноста на „00“. Ќе се исклучи светилката во форма на точка за соодветната зона за готвење **целосно** откако ќе трепка извесен период при што истиот се откажува.

Употреба на индукциските зони за готвење безбедно и ефикасно

Работни принципи: Индукциската плоча го загрева директно садот за готвење како одлика на работните принципи. Затоа, има повеќе

предности во однос на другите видови плочи. Работи поефикасно и површината на плочата не се загрева.

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

i Плочата е опремена со индукциски зони за готвење со дијаметар од 145, 180 и 210-280 мм. во зависност од моделот. Со одликата за индукција, секоја зона за готвење го регистрира дијаметарот на поставениот сад врз неа. Се акумулира енергија само каде садот допира врз зоната за готвење и така се постигнува минимална потрошувачка на енергија.

Систем за автоматско исклучување

Контролата на шпоретот има систем за автоматско исклучување. Ако една или повеќе грејни зони се остават вклучени, грејната зона автоматски се исклучува по кратко време (Видете Табела-1). Ако таа плотна има тајмер, тогаш се исклучува и екранот на тајмерот. Временската граница за автоматско исклучување зависи од избраното ниво на температура. За ова температурно ниво е применето максимално времетраење. Корисникот може повторно да работи со грејната зоната по нејзиното автоматско исклучување како што е опишано погоре.

Табела-1: Периоди на автоматско исклучување

Ниво на температура	Периоди на автоматско исклучување - часови
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 минути
P (поттикнувач)	5-10 минути (*)

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

Заштита од прегревање

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

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

Систем за заштита при 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. Се прикажува предупредувањето „F“ на приказот за време на овој период.

Поставување на прецизно напојување

Индукциската плоча реагира на командите веднаш како одлика на своите работни принципи. Ги менува поставките за напојување многу бргу.

Така, може да спречите садот за готвење (со вода, млеко и сл.) да претечат дури и ако само што не претекле.

i Ако површината на контролниот панел на допир е изложена на интензивна пареа, целиот контролен систем може да се дезактивира и да пријави сигнал за грешка.

i Одржувајте ја површината на контролниот панел на допир чиста. Може да се појави грешна работа.

6 Општи информации за готвењето

Овој дел содржи совети за подготвување и готвење на храната.

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 полека ставајте ги во врелото масло. Смрзнатите намирници треба да се одмрзнат пред да се пржат.
- Кога греее 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”.
- 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.

7 Одржување и грижа

Општи информации за чистење

▲ Општи предупредувања

- Почekaјте апаратот да се олади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не нанесувајте детергенти директно врз жешки површини. Така може да останат трајни дамки.
- Апаратот треба добро да се исчисти и исуши по секоја употреба. Така остатоците од храна лесно ќе се исчистат и нема да горат при следното користење на апаратот. На тој начин векот на траење на апаратот ќе се продолжи и проблемите што најчесто се јавуваат ќе бидат сведени на минимум.
- При чистењето не користете средства за чистење на пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење можат да ја оштетат површината. Не чистете со абразивни детергенти, прашоци, пасти, отстранувачи на бигор или остри предмети.
- Нема потреба по секое готвење да се чисти со некое специјално средство. Исчистете го апаратот со средство за миeње садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Не заборавајте целосно да ја избришете сета течност што останала од чистењето и веднаш исчистете кога ќе прсне храна при готвењето.
- Немојте да миете ниту еден елемент од апаратот во машина за миeње садови.

За рингла:

- Киселата нечистотија, како што се млекото, доматната паста и маслото, може да предизвикаат трајни дамки на ринглите и компонентите на горилниците/ринглите, исчистете ги претечените течности веднаш по ладењето на ринглата со исклучување.

Површини од инокс и нерѓосувачки челик

- Немојте да користете киселина или средства за чистење на база на хлор за да ги чистите површините и дршките од нерѓосувачки челик или инокс.
- Површините од инокс или нерѓосувачки челик може да ја променат бојата со текот на времето. Ова е нормално. По секоја употреба, исчистете ги со детергент погоден за нерѓосувачки или инокс површини.
- Чистете со мека насапунета крпа и течен детергент (што не гребе) погоден за инокс површини, при што ќе бришете само во една насока.
- Веднаш отстранете ги дамките од бигор, масло, скроб, млеко и протеини од инокс, нерѓосувачки и стаклени површини. Дамките може да кородираат по подолго време.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни материјали за чистење. Тие може да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миeње садови, топла вода и микрофибер крпа

специјално наменета за стаклени површини и пребришете го со сува микрофибер крпа.

- Ако останал детергент по чистењето, избришете го со ладна вода и пребришете со чиста и сува микрофибер крпа. Остатоците од детергент може да ја оштетат стаклената површина при следното чистење.
- Во никој случај исушените остатоци врз стаклената површина не смеат да се чистат со назабени ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.
- Дамките од калциум (жолти дамки) врз стаклените површини може да ги отстраните со средство за чистење што се продава во продавниците, со некое средство за отстранување бигор како што е оцетот, или со сок од лимон.
- Ако површината е многу валкана, нанесете го средството за чистење со сунѓер и почекајте подолго време за да почне да дејствува како што треба. Потоа исчистете ја стаклената површина со мокра крпа.
- Избледената боја и дамките на стаклената површина се нормална појава и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Пластичните делови и обоените површини чистете ги со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни средства за чистење. Тие може да ги оштетат површините.
- Внимавајте спојките на елементите на апаратот да не останат мокри и

со остатоци од детергент. Инаку на тие спојки може да се појави корозија.

Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

За 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.

Чистење на контролната табла

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги таблата и тркалцата со влажна мека крпа и пребришете ја со сува крпа. Не ги тргајте тркалцата и дихтунзите под нив додека ја чистите контролната табла. Така контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс таблите со контролни тркалца, немојте да ја чистите површината околу тркалцата со средства за чистење инокс. Индикаторите околу тркалцата може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и пребришете ги со сува крпа. Ако вашиот производ има функција за заклучување, наместете го

заклучувањето пред да ја чистите
контролната табла. Инаку со

копчињата може да дадете
неисправна команда.

8 Решавање проблеми

Консултирајте се со овластен сервис, стручно лице или одговорно лице од компанијата од која сте го купиле производот ако не можете да го решите проблемот дури и откако сте ги примениле упатствата дадени во овој дел. Никогаш не се обидувајте сами да го поправате расипаниот производ.

Производот не работи.

- Прекинувачот е расипан или се изместил. >>> *Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги.*
- Производот не е приклучен за заземјен штекер. >>> *Проверете ја врската со штекерот.*
- Копчињата/тркалцата на контролната табла не работат. >>> *Ако вашиот производ има функција за заклучување со клуч, можеби е активирана. Деактивирајте ја.*
- Ако дисплејот не светнува кога повторно го вклучувате шпоретот. >>> *Исклучете го уредот од електричната мрежа. Почекајте најмалку 20 секунди и повторно вклучете го.*
- Активна е заштитата од прегревање. >>> *Почекајте шпоретот да се излади.*
- Садот за готвење не одговара. >>> *Проверете го садот.*

Симбол се појавува на дисплејот за зоната на готвење.

- Не сте го ставиле садот на активната зона на готвење. >>> **Проверете дали има сад на зоната на готвење.**
- Садот не е погоден за индуктивно готвење. >>> *Проверете дали садот за готвење е погоден за шпорет на индукција.*
- Садот за готвење не е исправно центриран или долната површина на садот не е доволно широка за зоната на готвење. >>> *Изберете сад кој е доволно широк и центрирајте го исправно врз зоната на готвење.*
- Садот или зоната на готвење се прегреани. >>> *Оставете да се изладат.*

Избраната зона на готвење одеднаш се исклучува додека работи.

- Времето на готвење за избраната зона на готвење можеби истекло. >>> *Можете да програмирате ново време на готвење или да завршите со готвењето.*
- Активна е заштитата од прегревање. >>> *Почекајте шпоретот да се излади.*
- Некој предмет можеби ја покрива контролната табла на допир. >>> *Тргнете го предметот од таблата.*

Садот не се загрева дури и кога работи зоната на готвење.

- Садот не е погоден за индуктивно готвење. >>> *Проверете дали садот за готвење е погоден за шпорет на индукција.*
- Садот за готвење не е исправно центриран или долната површина на садот не е доволно широка за зоната на готвење. >>> *Изберете сад кој е доволно широк и центрирајте го исправно врз зоната на готвење.*

Вентилаторот за ладење продолжува да работи иако шпоретот е исклучен.

- Тоа не значи дека се работи за дефект. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи сè додека електрониката во шпоретот не се излади до соодветна 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.

Код на грешка/причини и можни решенија - За плочата за готвење

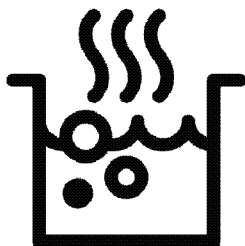
Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 22 E 26	Индукцискиот шпорет е прегреан.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе биде поправена кога температурата на шпоретот ќе се спушти под границите.
E 46	Едно или повеќе копчиња остануваат притиснати повеќе од 10 секунди. 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	Не се користи сад погоден за индукциско готвење.	Грешката треба да се поправи кога ќе се користи сад погоден за индукциско готвење.

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 1 - E 15	Грешка во комуникацијата на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 16 - E 21	Грешка на сензорот за температура на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 23 E 24	Софтверска грешка на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 25	Грешка во работата на вентилаторот на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 31 - E 45	Хардверска грешка на електронската плоча на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензорот на индукциската плотна.	Опремата на сензорот треба да се прилагоди на работните услови. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 52 - E 57	Грешка на високата температура на индукциската плотна.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе се поправи кога температурата на сензорот ќе се спушти под границите. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.

beko

Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik



HR

Poštovani korisniče,

Prije postavljanja uređaja pročitajte priručnik.

Beko zahvaljujemo na odabiru ovog proizvoda. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Zbog toga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih za buduću upotrebu. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Pridržavajte se uputa vodeći računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Pridržavajte se svih upozorenja i informacija u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.

NAPOMENA Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.



Opasnost koja može rezultirati opeklinama zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



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

1 Sigurnosne upute 4

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna sigurnost	5
Siguran transport	6
Sigurna instalacija.....	6
Sigurna upotreba	7
Temperaturna upozorenja	7
Upotreba pribora.....	8
Sigurnost prilikom kuhanja.	8
Indukcija.....	8
Sigurno održavanje i čišćenje	9

2 Upute za zaštitu okoliša 10

Odredbe za zbrinjavanje otpada	10
Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada.....	10
Odlaganje materijala pakiranja	10
Preporuke za uštedu energije.....	10

3 Vaš proizvod 11

Predstavljanje proizvoda	11
Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	12

Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje .	12
Opće informacije o ploči za kuhanje	12
Tehničke specifikacije	13

4 Prva uporaba 14

Prvo čišćenje.....	14
--------------------	----

5 Kako koristiti grijaću ploču15

Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje	15
Upravljačka ploča	18

6 Opće informacije o kuhanju 24

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje	24
--	----


7 Održavanje 25

Opće informacije o čišćenju.....	25
Čišćenje ploče za kuhanje	26
Čišćenje upravljačke ploče	26

8 Rješavanje problema 27

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži informacije o sigurnosti koje će vam pomoći spriječiti opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
 - Ako će se proizvod ustupiti drugoj osobi ili će se koristiti kao rabljeni proizvod tada s proizvodom treba dostaviti korisnički priručnik, naljepnice na proizvodu i druge relevantne dokumente i dodatke.
 - Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu kao rezultat nepridržavanja ovih uputa.
 - Ne pridržavanje ovih uputa poništava sva jamstva.
 - ⚠ Instalaciju i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
 - ⚠ Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
 - ⚠ Ne pokušavajte popravljati te ne zamjenjujte dijelove proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
 - ⚠ Na obavljajte tehničke promjene na proizvodu.
- ⚠ Namjena**
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
 - Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima 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.
- ⚠ Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca**
- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu 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 tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
 - Djeca moraju biti pod nadzorom te 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 proizvod.
 - Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
 - (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.
-  **Električna sigurnost**
- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
 - Utikač ili električni priključak proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
 - Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne

smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.

- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema opskrbni kabel) Koristite samo priključni kabel naveden u dijelu „Tehničke specifikacije“.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni produžne kabele.
- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti. (Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne ukopčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja

može iscuriti s kuhinjske radne površine).

- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Za iskapčanje, ne držite kabel, uvijek držite utikač.
- Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnute iskrenje.



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 stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.



Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.

- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).
- Neka svi ventilacijski otvori oko proizvoda budu otvoreni.



Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravan proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlašteni servis.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vašu procjenu, poput konzumiranja droge i/ili alkohola.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu

se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.

- Kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza, aluminijska i s oštećenim/grubim dnom može ogrepsti staklenu površinu. Kada zamjenjujete kuhinjsko posuđe uvijek ga podignite, ne kličite s njim po površini.
- Tlak pare koji se stvara zbog vlage na površini plamenika ili na dnu lonca može uzrokovati pomicanje lonca. Stoga pazite da površina za kuhanje i dno posuda budu uvijek suhi.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi dijelovi postat će vrući. Ne dirajte proizvod ni grijače. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne

materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.

- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



Upotreba pribora

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Uporaba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.



Sigurnost prilikom kuhanja.


- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti požar. NIKAD ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte plamen, primjericice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.

- Budite pažljivi kad u jelu koristite alkohol. Pri visokim temperaturama alkohol hlapi i može se zapaliti kada je izložen vrućoj površiti i tako izazvati požar.



Indukcija

- Grijaće ploče opremljene su indukcijskom tehnologijom. Vaš indukcijski plamenik koji pruža uštedu vremena i novca mora se koristiti s loncima koji su pogodni za indukcijsko kuhanje; inače plamenici neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.
- Indukcijski plamenici stvaraju magnetsko polje te mogu imati štetan utjecaj za ljude koji koriste uređaje kao što su inzulinska pumpa ili pacemaker.
- Nakon upotrebe isključite ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavljati na ploču za kuhanje, jer mogu postati vrući.

- Metalni predmeti pohranjeni u ladicama ispod ploče za kuhanje mogu se jako zagrijati tijekom duge i intenzivne uporabe. Ne ostavljajte metalne predmete u ladicama ispod ploče za kuhanje.
 - Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš proizvod se može oštetiti.
-  **Sigurno održavanje i čišćenje**
- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
 - Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
 - Ne čistite proizvod s parnim čistačima je to može izazvati strujni udar.
 - Ostaci soli, šećera na dnu posuda za kuhanje ili takve čestice na staklenoj površini mogu izazvati grebanje stakla ili pucanje. Pripazite da je dno čisto prije stavljanja podusa za kuhanje. Održavajte čistom stakleno-keramičku površinu.

2 Upute za zaštitu okoliša

Odredbe za zbrinjavanje otpada

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima. Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

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

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

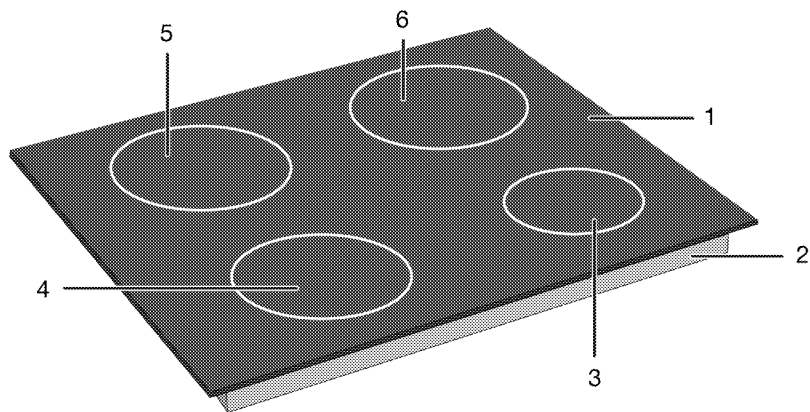
Preporuke za uštedu energije

Podaci o energetskej učinkovitosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koja se nalazi uz proizvod. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pripreme hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Na ovaj način, korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Koristite posude/lonce veličine i s poklopcima koji odgovaraju ploči za kuhanje. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte čiste površine za kuhanje i podloge za kuhanje. Prljavština smanjuje prijenos topline između prostora za kuhanje i dna lonca.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda

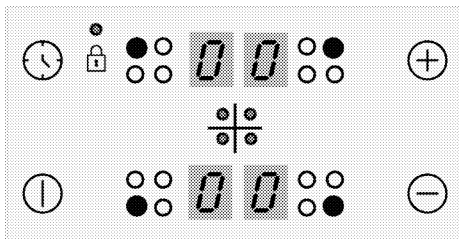


- 1 Staklena površina za kuhanje
- 2 Donje kućište
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja



Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje





Tipke



-  : Tipka za uključivanje/isključivanje
-  : Tipka tajmera
-  : Tipka za povećanje
-  : Tipka za smanjenje

Simboli

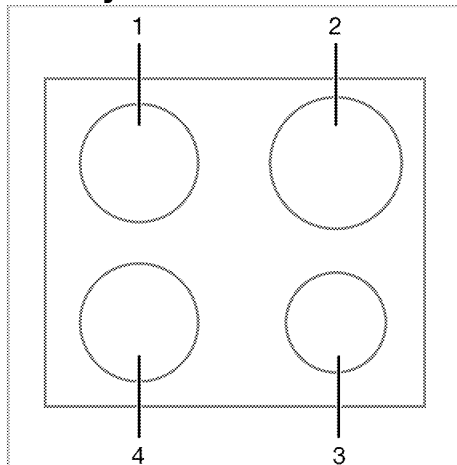
-  : Simbol zaključavanja tipki

Tipke za odabir zone kuhanja

-  : Tipka za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje
-  : Tipka za odabir prednje lijeve zone za kuhanje

-  : Tipka za odabir prednje desne zone za kuhanje
-  : Tipka za odabir stražnje desne zone za kuhanje

Opće informacije o ploči za kuhanje



- 1 Stražnji lijevi - Zona indukcijskog kuhanja
- 2 Stražnji desni - Zona indukcijskog kuhanja
- 3 Prednji desni - Zona indukcijskog kuhanja
- 4 Prednji lijevi - Zona indukcijskog kuhanja

Tehničke specifikacije

Opće specifikacije

Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	52 mm*/580 mm/510 mm(Za modele koji dolaze s pričvršnim oprugama i brtvenom brtvom pričvršćenom na proizvod, uzmite u obzir da su mjere širine i dubine za 10 mm veće od ovih mjerenja.)
Instalacijske dimenzije ploče za kuhanje (širina/dubina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napon/frekvencija	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije	maks. 7.2 kW

Plamenici

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000Š / Pojačivač: 2300 Š
Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000Š / Pojačivač: 2300 Š
Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1600 Š / Pojačivač: 1800 Š
Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač: 2300 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tablici tehničkih podataka je visina osnovno poklopca proizvoda.



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



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

Prvo čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

NAPOMENA Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

NAPOMENA Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako koristiti grijaću ploču

Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje

Opća 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 ovlaštenu servis radi isključivanja proizvoda kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuhanje ne stavljajte neuravnotežene lonce/tave i one koji se lako naginju.
- Ne zagrijavajte lonce/tave koji su prazni. To može oštetiti lonce i uređaj.
- Nakon svake upotrebe ugasite plamenike ploče za kuhanje.
- Oštetit ćete uređaj ako ga koristite a na njemu nisu lonac ili tava. Nakon svake upotrebe ugasite ploče za kuhanje.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takve otopljene materijale odmah očistite s površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da tijekom kuhanja ne prolijete hladne tekućine.
- U lonce i tave stavite odgovarajuću količinu hrane. Stoga možete spriječiti da hrana pokipi iz lonca/tave i nećete trebati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce na lonce i tave koji se nalaze na plamenicima/zonama kuhanja.

- Lonce postavite tako da budu na sredini plamenika/zona kuhanja. Ako želite staviti lonac na različiti plamenik/zonu kuhanja ne klizite prema željenom plameniku već podignite lonac i zatim ga stavite na drugi plamenik.

Način rada indukcijske ploče za kuhanje

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

Prednosti indukcijskog kuhanja

Indukcije ploče za kuhanje nude neke prednosti jer se toplina prenosi izravno na lonce/tave za kuhanje.

- Hrana koja pokipi tijekom kuhanja neće odmah zagoriti jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava izravno. Jednostavnije se čisti.
- Kuhanje treba biti brže jer se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje. Stoga, štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge tipove ploča za kuhanje.
- Kako se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje nema gubitka topline i tako se osigurava učinkovito kuhanje.
- Činjenica kako se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje se ne zagrijava izravno kada se lonci/tave za

kuhanje uklone s površine za kuhanje to omogućuje sigurnu upotrebu i sprječava moguće nezgode prilikom kuhanja.

Upute za siguran rad:

- Ne odabirite visoke razine zagrijavanja kada koristite lonce/tave za kuhanje koji se ne lijepe s malom količinom ulja ili ako ih koristite bez ulja (npr. teflon).
- Staklenu površinu za kuhanje ne koristite kao površinu na koju ćete odlagati stvari ili rezati.
- Ne stavljajte
- Za kuhanje nikad ne koristite aluminijsku foliju. Na indukcijsku zonu kuhanja nikad ne stavljajte hranu omotan u aluminijsku foliju.
- Predmete s magnetima poput kreditnih kartica ili traka držite podalje od ploče za kuhanje kada radi.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi pećnica koja se koristi tada senzori ploče za kuhanje mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sustavu navedene su u dijelovima u nastavku. Međutim, ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja.

Lonci/tave za kuhanje

Trebate koristiti fermomagnetno, kvalitetno posuđe (lonce i tave za kuhanje) s oznakom ili upozorenje kako je kompatibilno samo s indukcijskim kuhanjem na vašoj indukcijskoj ploči za kuhanje. Općenito, što je veći udio željeza to će lonci/tave za kuhanje bolje kuhati. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene dolje.

Lonci/tave za kuhanje:

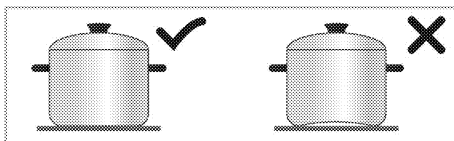
- Lonci/tave od lijevanog željeza
- Lonci/tave od emajliranog čelika
- Lonci/tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s oznakom ili upozorenjem da su kompatibilni s indukcijskim kuhanjem)

Neodgovarajući lonci/tave za kuhanje:

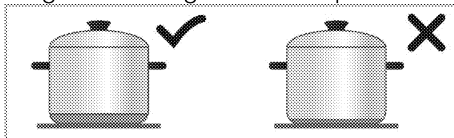
- Aluminijski lonci/tave
- Bakreni lonci/tave
- Mjedeni lonci/tave
- Stakleni lonci/tave
- Glineno posuđe
- Posuđe od porculana i keramike

Preporuke:

- Koristite samo lonce/tave s ravnim dnom. Ne koristite lonce/tave s konveksnim ili konkavnim dnom.

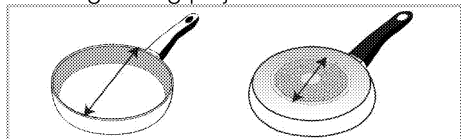


- Koristite lonce/tave za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine na površini.

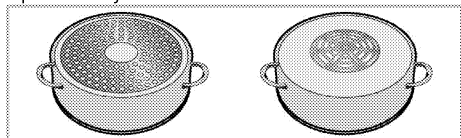


- Dno nekih lonaca/tava za kuhanje ima manje feromagnetno polje od svog pravog promjera. Samo to područje će se zagrijati na ploči za kuhanje. Stoga, toplina se neće ravnomjerno rasporediti te će performanse kuhanja biti umanjene. Uz to, takvi lonci/tave za kuhanje možda neće prepoznati

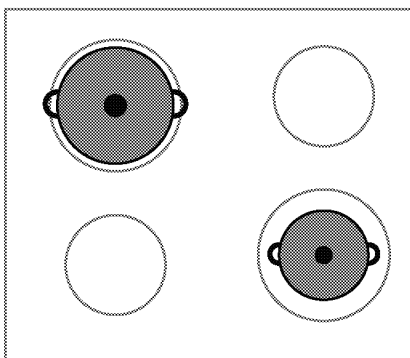
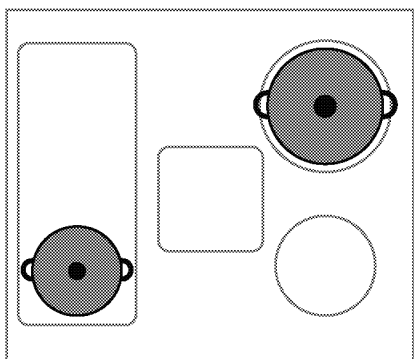
velike indukcijske ploče za kuhanje. Stoga se ploča za kuhanje treba odabrati u skladu s veličinom feromagnetnog polja.



- Neki lonci/tave za kuhanje imaju dno koje sadrži neferomagnetne materijale poput aluminija. Takvi lonci/tave za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska ploča za kuhanje uopće neće prepoznati. U nekim se slučajevima može pojaviti upozorenje o lošim loncima.



- i** Ravnomjerno raspoređivanje posuđa za kuhanje na desne, lijeve i središnje zone za kuhanje na ploči za kuhanje zbog odabir zone kuhanja pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja prilikom kuhanja više jela na indukcijskoj ploči za kuhanje.



Testiranje lonaca/tava za kuhanje

Proverite je li posuda za kuhanje komaptibilna s indukcijskom pločom na temelju dolje navedenih metoda.

1. Kompatibilna je ako dno posude ima magnet.
2. Kompatibilna je ako "L" ne treperi kada stavite posudu na indukcijsku ploču za kuhanje i kad uključite ploču.

Preporučene veličine lonaca/tava za kuhanje

Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer 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

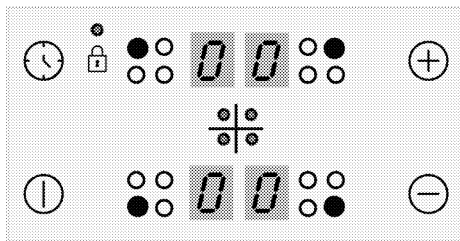
Hoće li indukcijska ploča prepoznati lonce/tave za kuhanje ovisi o promjeru i feromagnetnom materijalu u dnu lonca/tave. Kako bi se osigurala prepoznavanje lonaca/tava za kuhanje i učinkovito kuhanje lonci/tave za kuhanje treba odabrati prema veličini ploče za kuhanje. Preporučena veličina lonca/tava za kuhanje navedena je gore.

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti korak veće kuhalište. Upotreba veće





zone kuhanja ne uzrokuje gubljenje energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

Upravljačka ploča

i Zaključavanje tipki poništava se u slučaju nestanka struje.







Tipke

-  : Tipka za uključivanje/isključivanje
-  : Tipka tajmera
-  : Tipka za povećanje
-  : Tipka za smanjenje

Simboli

 : Simbol zaključavanja tipki

Tipke za odabir zone kuhanja


-  : Tipka za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje
-  : Tipka za odabir prednje lijeve zone za kuhanje
-  : Tipka za odabir prednje desne zone za kuhanje
-  : Tipka za odabir stražnje desne zone za kuhanje

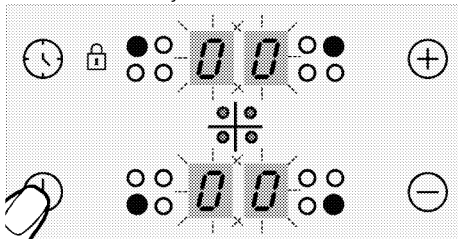
i Grafički prikazi i brojke su samo u informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije mogu biti različiti ovisno o modelu vaše grijaće ploče.

i Ovim uređajem se upravlja pomoću dodirne upravljačke ploče. Svaka operacija koju napravite na dodirnom kontrolnom sklopu se potvrđuje zvučnim signalom.

i Upravljačku ploču uvijek držite čistu i suhu. Mokra i prljava površina može uzrokovati probleme u radu.


Uključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku  na upravljačkoj ploči. Znak "0" se pokazuje na zaslonima svih zona za kuhanje.



i Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

Isključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku  na upravljačkoj ploči. Grijaća ploča će se isključiti i vratiti na režim pauze.

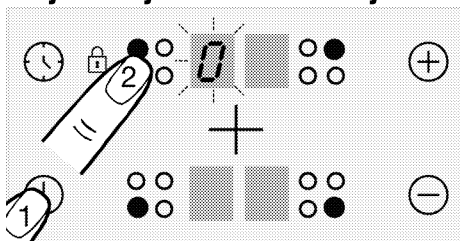
i Znak "H" ili "h" koji se pojavljuje na svim zonama za kuhanje označava da je zona za kuhanje još topla. Nemojte dodirivati zone za kuhanje.

Oznaka preostale topline

Znak "H" koji se pojavljuje na prikazu zona kuhanja označava da je plamenik još topao i može se koristiti da malu količinu hrane održava toplom. Ovaj znak će se uskoro pretvoriti u "h" a znak znači manje toplo.

- i** Kad se prekine napajanje, oznaka preostale topline neće svijetliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje.

Uključivanje zona za kuhanje



1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koji želite uključiti. Znak "0" se pojavljuje na prikazu zone za kuhanje i povezani prikaz jače svijetli.

- i** Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

Postavljanje razine temperature

- i** Na razinama od 1 do 7, voda ili ulje u posudi mogu proključati ili se zagrijavanje može zaustaviti. To može dovesti do toga da korisnik misli da se proizvod s prekidima uključuje i isključuje. Ovaj slučaj do kojeg dolazi kada je razina vode ili ulja niska, nije neuspjeh; to je način na koji proizvod funkcionira.

Dodirnite tipke ⊕ ili ⊖ da biste postavili razinu temperature između "1" i "9" ili "9" i "1".

- i** Vanjski dio indukcijske ploče za kuhanje od 280 mm (ako je proizvod opremljen indukcijskom pločom za kuhanje od 280 mm) aktivira se samo kada na ploču za kuhanje stavite posudu koja prekriva ploču za kuhanje, a temperaturu postavite na više od 8.

Isključivanje zona za kuhanje;

Zona za kuhanje se može isključiti na 3 različita načina:

1. **Spuštanjem temperature na razinu "0"**
Možete isključiti zonu za kuhanje spuštanjem razine temperature na "0".
2. **Dodirivanjem odgovarajućeg znaka zone za kuhanje određeno vrijeme**
Uključite zonu za kuhanje pritiskom na odgovarajući znak određeno vrijeme da spustite vrijednost temperature na "0".
3. **Uporabom isključivanja preko opcije programatora za željenu zonu kuhanja**
Kad vrijeme istekne, programator vremena će isključiti zonu za kuhanje kojoj je dodijeljen. Na odgovarajućem zaslonu će se pojaviti "0" ili "00". Kad istekne vrijeme, začut će se zvučni alarm. Za isključivanje zvučnog alarma, pritisnite bilo koju tipku na dodirnoj upravljačkoj ploči.

Velika snaga (pojačivač)

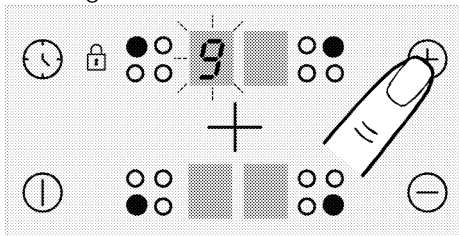
(Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

Za brzo grijanje možete koristiti funkciju pojačivača "P". Međutim, ova se funkcija ne preporučuje za dugotrajno kuhanje. Funkcija pojačivača možda nije dostupna na svim zonama kuhanja.

Uključivanje velike snage

(pojačivača):

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite prvo željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipku za odabir zone za kuhanje.
3. Dodirnite prvo tipku ⊕ ili ⊖ da dosegnete razinu "9".



4. Kad je zona kuhanja na razini "9", dodirnite tipku ⊕ jednom da podesite temperaturu zone kuhanja na "P".

Isključivanje velike snage

(pojačivača):

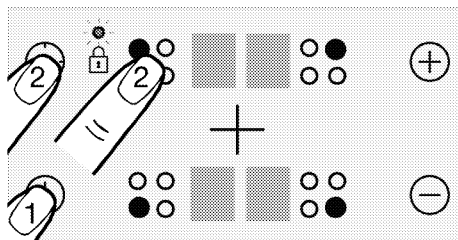
- Za isključivanje funkcije pojačivača, dodirnite ⊖ i postavite temperaturu na razinu "9". Zona kuhanja isključuje pojačivač i nastavlja raditi na razini "9".
- Možete smanjiti razinu temperature dodirivanjem na tipku ⊖ ili je možete isključiti do kraja smanjivanjem razine temperature na "0".

Zaključavanje tipki

Možete uključiti zaključavanje zbog djece da biste izbjegli promjenu funkcija greškom ili kad plamenik radi.

Uključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipke ⌚ i ●○ istodobno da biste uključili zaključavanje tipku.



» Zaključavanje tipki će biti uključeno, a točka na znaku ⌚ će zasvijetliti.

- Ako isključite grijaću ploču dok su tipke isključene, tipkovnica će biti uključena idući put kad ponovno uključite grijaću ploču. Da bi grijaća ploča radila, mora se isključiti zaključavanje tipki.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Kad je zaključavanje tipki uključeno, dodirnite tipke ⌚ i ●○ istodobno.
- » Zaključavanje tipki će biti uključeno, a točka na znaku ⌚ će nestati.

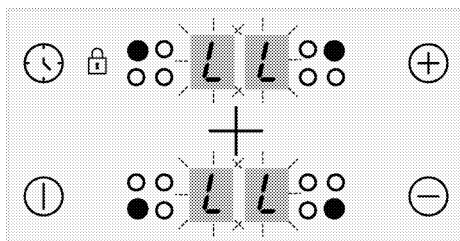
Zaključavanje zbog djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

Možete zaštititi grijaću ploču od nehotičnog uključivanja da biste spriječili da djeca uključuju zonu za kuhanje. Zaključavanje zbog djece se može uključiti i isključiti samo u pasivnom režimu.

- Dječja brava će se otkazati u slučaju nestanka struje.

Uključivanje zaključavanja zbog djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
 2. Dodirnite tipke ⊖ i ⊕ istodobno. Nakon zvučnog signala, dodirnite ⊕ da uključite zaključavanje zbog djece.
- » Zaključavanje zbog djece će biti uključeno, a znak "L" se pojavljuje na svim prikazima zona za kuhanje.



Isključivanje zaključavanja zbog djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

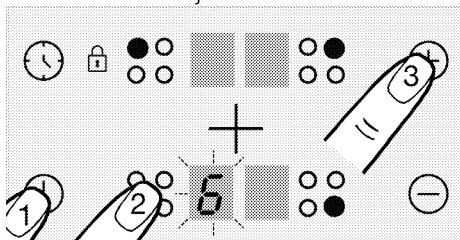
1. Kad je zaključavanje tipki uključeno, dodirnite tipku ① da uključite plamenik.
2. Dodirnite tipke ⊖ i ⊕ istodobno. Nakon zvučnog signala, dodirnite ⊖ da isključite zaključavanje zbog djece. » Zaključavanje zbog djece će biti isključeno, a znak "L" se pojavljuje na svim prikazima zona za kuhanje.

Funkcija programatora vremena

Ova značajka vam olakšava kuhanje. Nije nužno paziti na ploču tijekom cijelog vremena kuhanja. Zona za kuhanje će se isključiti automatski na kraju odabranog vremena.

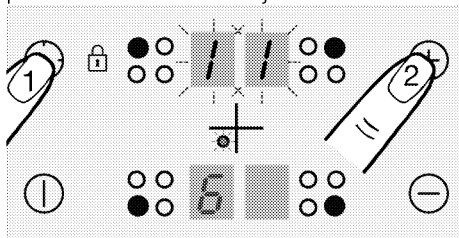
Uključivanje programatora

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite prvo željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipku za odabir zone za kuhanje.



3. Dodirnite tipke ⊕ ili ⊖ da postavite željene razine temperature.
4. Dodirnite tipku ⌚ da biste uključili programator vremena.

Znak "00" će zasvijetliti na prikazu programatora vremena i decimalna točka će se pojaviti na odabranom prikazu zone za kuhanje.





5. Dodirnite tipke ⊕ ili ⊖ da postavite željeno vrijeme.
 - ❗ Prikazi stražnje desne i lijeve zone za kuhanje služe kao prikaz programatora vremena kad je programator vremena uključen.
- ❗ Programator se može podesiti samo za zone za kuhanje koje se već koriste.
- ❗ Ponovite gore navedeni postupak za druge zone za kuhanje za koje želite postaviti programator.
- ❗ Programator se ne može podesiti ako se ne odaberu zona za kuhanje i vrijednost temperature za zonu kuhanja.
- ❗ Kad se odabere zona za kuhanje za koju je postavljen programator, možete vidjeti preostalo vrijeme ponovnim dodiranjem na tipku ⌚.

Isključivanje programatora

Nakon isteka postavljenog vremena, grijaća ploča će se automatski isključiti i začut će se zvučni signal. Pritisnite tipku za utišavanje zvučnog signala.

Ranije isključivanje programatora

Ako ranije isključite programator, grijaća ploča će nastaviti raditi na željenoj temperaturi dok se ne isključi.


1. Odaberite zonu za kuhanje koju želite isključiti.
2. Dodirnite tipku  da biste uključili programator vremena.
3. Dok se "00" ne pojavi na zaslonu programatora, dodirujte  da postavite vrijednost na "00".

Svjetlo u obliku točke na odgovarajućem prikazu zone za kuhanje se isključuje u potpunosti nakon bljeskanja određeno vrijeme i programator je opozvan.

Sigurna i učinkovita uporaba indukcijskih zona za kuhanje

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje grije direktno posudu za kuhanje, kao rezultat svojih principa rada. Zato ima mnoge prednosti u usporedbi s drugim vrstama plamenika. Radi učinkovitije i površina grijaće ploče se ne zagrijava.

Indukcijska grijaća ploča je opremljena vrhunskim sigurnosnim sustavom koju daje maksimalnu sigurnost kod uporabe.

 Vaša grijaća ploča može biti opremljena indukcijskim zonama za kuhanje s promjerom od 145, 180 i 210-280 mm, ovisno o modelu. Kod indukcijske funkcije, svaka zona za kuhanje otkriva promjer svake posude koja se na nju postavi. Energija se stvara samo gdje je posuda u kontaktu sa zonom za kuhanje i na taj se način postiže maksimalna ušteda energije.

Sustav automatskog isključivanja

Upravljanje štednjakom ima sustav automatskog isključivanja. Ako se jedna ili više zona kuhanja ploče ostavi uključena, ploča za kuhanje se automatski isključuje nakon određenog vremena (pogledajte tablicu -1). U slučaju da je ploči za kuhanje dodijeljen tamjer tada se isključuje i zaslon tajmera.

Vremensko ograničenje automatskog isključivanja ovisi o odabranoj razini temperature. Najduže vrijeme rada se koristi na ovoj razini temperature. Korisnik može ponovno koristiti zonu kuhanja ploče nakon što se ona automatski isključila na gore opisan način.

Tablica-1: Vrijeme automatskog isključivanja

Razina temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min. vrijednosti
P (pojačivač)	5-10 min. vrijednosti (*)
(*) Grijaća ploča će pasti na razinu 9 nakon 5 minuta	

Zaštita od pregrijavanja

Vaša grijaća ploča je opremljena sensorima koji imaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja se može primijetiti sljedeće:

- Aktivne zone za kuhanje se mogu isključiti.
- Odabrana razina može pasti. Međutim, ovo stanje se se ne može vidjeti na oznaci.


Sustav zaštite od prelijevanja


Vaša grijaća ploča je opremljena sustavom zaštite od prelijevanja. Ukoliko dođe do prelijevanja (kad jelo pokipi) na upravljačku ploču, sustav će odmah

prekinuti napajanje i isključiti grijaću ploču. Znak "F" se pojavljuje na prikazu tijekom ovog razdoblja.

Precizno podešavanje snage

Indukcijska grijaća ploča odmah reagira na naredbu, zbog svojih radnih svojstava. Jako brzo mijenja postavke snage. Tako možete spriječiti da lonac (koji sadrži vodi, mlijeko, itd.) pokipi čak i kad je na rubu.

 Ako je površina upravljačke ploče izložena intenzivnoj pari, cijeli upravljački sustav se može isključiti i dati signal o pogrešci.

 Držite površinu dodirne upravljačke ploče čistom. Može se primijetiti pogrešan rad.

6 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku opisani su savjeti za pripremu i pripremu hrane.

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.
- Prije prženja hrane uvijek uklonite višak vode iz nje i polako je stavljajte u vrelo ulje. Pripazite i prije prženja odmrznite zamrznutu hranu.
- Kad ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuhanju uz uštedu energije pogledajte u dijelu „Upute o zaštiti okoliša“.
- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.

7 Održavanje

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Uređaj se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se uređaj ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, prašak za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za uklanjanje vodenog kamenca ili oštre predmete tijekom čišćenja.
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili spužve i osušite ga sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

Za ploču za kuhanje:

- Kisela prljavština, poput mlijeka, paste od rajčice i ulja, može uzrokovati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima plamenika/ploča za kuhanje, očistite svu tekućinu koja je preliła

vodu odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje isključivanjem.

Površine od inoksa i nehrđajućeg čelika

- Ne koristite kisela sredstva za čišćenje i ona koja sadrže klor za čišćenje površina i ručki od inoksa ili nehrđajućeg čelika.
- Površine od nehrđajućeg čelika ili inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na površinama od inoksa - nehrđajućeg čelika i stakla odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.

- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat i površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. To može oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova uređaja ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklenu površinu u dijelu „Opće

informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve čišćenje možete dovršiti u skladu s informacijama u nastavku.

- Hranu punu šećera poput tamne kreme, škroba ili sirupa treba odmah očistiti bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklena površina za kuhanje će se trajno oštetiti.
- Sredstva za čišćenje ne koristite za čišćenje kada je ploča za kuhanje vruća jer može doći do pojave trajnih mrlja.

Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

8 Rješavanje problema

Posavjetujte se s ovlaštenim servisnim zastupnikom ili licenciranim tehničarom ili zastupnikom kod kojeg ste kupili proizvod ako ne možete riješiti problem nakon što ste primijenili upute iz ovog dijela. Nikada ne pokušavajte sami popraviti pokvareni proizvod.

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je se isključio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ih ili resetirajte.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ne rade gumb/okretni gumb/prekidači na upravljačkoj ploči. >>> *Ako je proizvod opremljen funkcijom zaključavanja gumba tada je možda aktivirano zaključavanje gumba. Deaktivirajte ga.*
- Ako zaslon ne zasvijetli kada ponovno uključite ploču za kuhanje. >>> *Isključite uređaj pomoću strujne sklopke. Pričekajte 20 sekundi i onda ga ponovno uključite.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi.*
- Posuda za kuhanje nije prikladna. >>> *Provjerite posudu za kuhanje.*

na zaslonu zone kuhanja pojavljuje se simbol.

- Posudu za kuhanje niste stavili na aktivnu zonu kuhanja. >>> **Provjerite je li posuda za kuhanje na zoni kuhanja.**
- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Odaberite posudu za kuhanje koja je dovoljno široko te ispravno centrirajte posude za kuhanje na zoni kuhanja.*
- Posuda za kuhanje ili zona kuhanja su pregrijani. >>> *Pustite neka se ohlade.*

Odabrana zona kuhanja iznenada se isključuje za vrijeme kuhanja.

- Odabrana zona za kuhanje se odjednom isključuje tijekom rada. >>> *Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti s kuhanjem.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi.*
- Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi. >>> *Uklonite predmet s ploče.*

Posuda za kuhanje se ne grije iako je zona kuhanja uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Odaberite posudu za kuhanje koja je dovoljno široko te ispravno centrirajte posude za kuhanje na zoni kuhanja.*

Ventilator za hlađenje nastavlja s radom iako je ploča za kuhanje isključena.

- To nije kvar. Ventilator za hlađenje nastavlja s radom dok se elektronika ploče za kuhanje hladi na odgovarajuću temperaturu.

Buka iz štednjaka tijekom kuhanja

Mogu se čuti neki zvukovi iz štednjaka za vrijeme kuhanja. Ti zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. To su normalni zvukovi, oni nisu znak kvara i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Zvuk ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu s temperaturom uređaja.. Ventilator ima različite razine rada te radi na određenoj razini u skladu s temperaturom.
- **Slabo zujanje poput zvuka transformatora kad radi:** To je zbog načina rada indukcijske tehnologije. Kako se toplina izravno prenosi do dna posude za kuhanje to zujanje može se čuti zbog materijala od kojeg je izrađena posuda za kuhanje. Stoga se različiti zvukovi mogu čuti ovisno o različitom kuhinjskom posuđu.
- **Zvuk pucketanja:** Razlog ovome je struktura i materijal od kojeg je izrađeno dno posude za kuhanje. Zvuk pucketanja može se čuti ako je posuda za kuhanje izrađena od više slojeva različitog materijala.
- **Zvuk sličan cviljenju:** Zvuk sličan cviljenju možete čuti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje na različitim razinama.

Šifre pogrešaka i preporučena rješenja - Za ploču za kuhanje

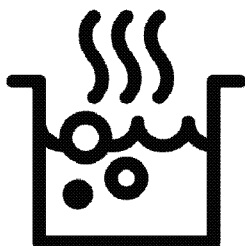
Kodovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 22 E 26	Indukcijska ploča za kuhanje se pregrijao.	Isključite indukcijski štednjak i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura ploče za kuhanja snizi ispod granične vrijednosti.
E 46	Jedan ili više gumba je bio pritisnut duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na upravljačkoj ploči ili je upravljačka ploča izložena vlazi.	Problem će se razriješiti kada odmaknete ruku sa ploče za kuhanje. Problem će se razriješiti kada očistite upravljačku ploču.
E 47	Ne koristi se posuda prikladna za indukcijsko grijanje.	Pogreška će se razriješiti kada budete koristili posudu prikladnu za indukcijsko grijanje.
E 1 - E 15	Komunikacijska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.

Kôdovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 16 - E 21	Pogreška senzora temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 23 E 24	Softverska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 25	Pogreška u radu ventilatora indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 31 - E 45	Pogreška hardvera elektroničke ploča indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 48 E 49 E 51	Pogreška senzora indukcijske ploče za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s uvjetima rada. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 52 - E 57	Pogreška visoke temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura senzora snizi ispod granične vrijednosti. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.



Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL

Spoštovani kupec,

Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.

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

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

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

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

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



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



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



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

1 Varnostna navodila 4

Namen uporabe	4
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	4
Varnost pri uporabi elektrike	5
Varnost pri transportu	6
Varnost pri namestitvi	6
Varnost pri uporabi	7
Opozorila glede temperature	7
Uporaba dodatkov	8
Varnost pri peki	8
Indukcija	8
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	9

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 10

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

3 Vaša naprava 11

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

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

4 Pri prvi uporabi 14

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

5 Uporaba plošče 15

Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče	15
Nadzorna plošča	17

6 Splošne informacije o peki 23







Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči	23
---	----

7 Vzdrževanje in čiščenje 24

Splošne informacije o čiščenju	24
Čiščenje kuhalne plošče	25
Čiščenje upravljalne plošče	25

8 Odpravljanje težav 26

1 Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
 - Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
 - Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
 - Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
 -  Namestitvev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
 -  Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
 -  Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
 -  Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.
-  **Namen uporabe**
- Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
 - Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
 - **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
-  **Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali**
- Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
 - Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne

smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.

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

nevarnost poškodb in zadužitve.

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



Varnost pri uporabi elektrike

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

sme biti priključena na električno omrežje.

- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
 - (Če vaš izdelek nima napajalnega kabla) Uporabite priključni kabel, ki je določen v razdelku Tehnični podatki.
 - Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
 - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
 - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- (Če ima vaš izdelek vtič)
- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr.

če voda kaplja z delovne površine).

- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlečete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.
- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.



Varnost pri transportu

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



Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).

- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.



Varnost pri uporabi

- Po vsaki uporabi izključite napravo.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvalcite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Naprave ne uporabljajte v primerih neprisebnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Litoželezna, aluminijasta posoda ali posoda s poškodovanim ali grobim

dnom lahko opraska stekleno površino. Ko jemljete posodo s kuhalne plošče, jo dvignite in je ne vlecite po površini.

- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina kuhalne plošče in dno loncev vedno suha.
- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanjega časovnega stikala.



Opozorila glede temperature

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

Uporaba dodatkov

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

Varnost pri peki

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

Indukcija

- Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Za podrobne informacije glejte razdelek Izbira posode.
- Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.
- Po uporabi izključite kahalno mesto na upravljalni plošči in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne polagajte na kahalno površino, saj lahko postanejo vroči.
- Kovinski predmeti, shranjeni v predalih pod kahalno ploščo, se lahko med dolgotrajno in intenzivno uporabo zelo segrejejo. Ne shranjujte kovinskih predmetov v predalih pod kahalno ploščo.

- Na indukcijsko kuhalno ploščo ne postavljajte elektronskih izdelkov, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki, računalniki. Vaš izdelek se lahko poškoduje.

Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem

vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!

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

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

Uredba glede odpadkov Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



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

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

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

Skladnost z direktivo RoHS:

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

Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke.
Embalažo hranite na varnem, stran od

otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

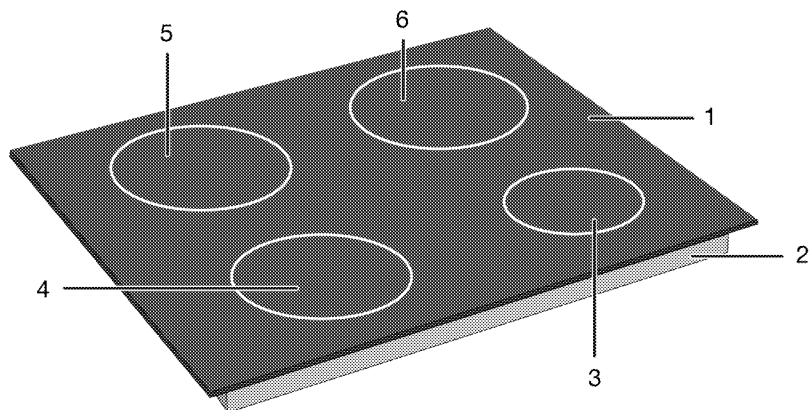
Priporočila za varčevanje z energijo

Podatke o energetske učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku. Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Uporabite lonce in kozice s pokrovi, njihova velikost naj bo primerna za posamezno kuhhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalne površine in podlage za kuhanje naj bodo čiste. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhališčem in dnom lonca.

3 Vaša naprava

Predstavitev izdelka

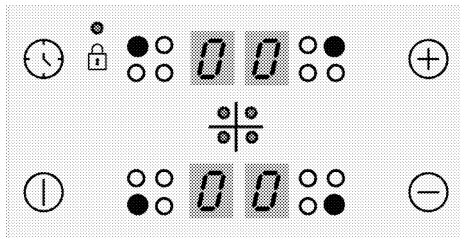


- 1 Steklena kuhalna površina
- 2 Nižje ohišje
- 3 Indukcijsko kuhalno mesto
- 4 Indukcijsko kuhalno mesto
- 5 Indukcijsko kuhalno mesto
- 6 Indukcijsko kuhalno mesto

Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba

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

Upravljanje kuhalne plošče



Tipke

- ⏻ : Tipka za vklop/izklop
- 🕒 : Tipka časovnika
- ⊕ : Tipka za povečevanje
- ⊖ : Tipka za zmanjševanje

Simboli

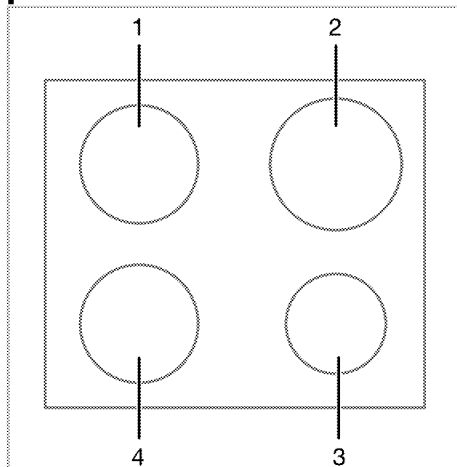
- 🔒 : Simbol za zaklepanje

Tipke za izbiro kuhalnega mesta

- : Tipka za izbiro zadnjega levega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro zadnjega desnega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega levega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega desnega kuhalnega mesta

- : Tipka za izbiro sprednjega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro zadnjega kuhalnega mesta

Splošne informacije kuhalne plošče



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

Tehnični podatki

Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	52 mm*/580 mm/510 mm(Pri modelih, ki imajo na izdelek pritrjene vzmeti in tesnilno tesnilo, upoštevajte, da so mere širine in globine za 10 mm večje od teh meritev.)
Vgradne mere kuhalne plošče (višina x širina x globina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napetost in frekvenca	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Skupna poraba energije	maks. 7.2 kW

Gorilniki

Zadaj levo	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2000W / Booster (hitro predgrevanje): 2300 W
Spredaj levo	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2000W / Booster (hitro predgrevanje): 2300 W
Spredaj desno	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	145 mm
Moč	1600 W / Booster (hitro predgrevanje): 1800 W
Zadaj desno	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	210 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje): 2300 W

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



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



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



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

4 Pri prvi uporabi

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

Prvo čiščenje

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

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

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

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

Splošna opozorila

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

- Posode postavite na sredino gorilnika/polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik/polje, je ne drsajte proti želenemu gorilniku; ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

Načelo delovanja indukcijske kuhalne plošče

Indukcijska kuhalna plošča je kot odprt krog. Vezje se zaključí, ko nanj postavite posode za kuhanje, primerne za indukcijsko kuhanje, elektronski sistem pod stekleno površino pa ustvari magnetno polje. Kovinsko dno loncev / posod se segreva z jemanjem energije iz tega magnetnega polja. Tako toplota ne nastaja na površini kuhalnega polja, temveč neposredno na posodah/ponvah nad poljem. Steklena površina se segreva s toploto samih posod/ponev.

Prednosti kuhanja z indukcijo

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

Za varno delovanje:

- Ne uporabljajte visokih stopenj ogrevanja pri uporabi posod/ponev s prevleko proti prijemanju z majhno količino maščob ali pri uporabi brez maščob (teflon).
- Steklene kuhalne površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite, ali kot rezalno površino.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.
- Za kuhanje nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije. Na indukcijsko območje nikoli ne postavljajte hrane, zavite v aluminijasto folijo.
- Med delovanjem kuhalne plošče ne imejte blizu magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice ali magnetni trakovi.
- Če je pod vašo kuhalno ploščo pečica in jo uporabljate, lahko senzori na kuhalni plošči zmanjšajo raven kuhanja ali izklopijo kuhalno ploščo.
- Vaša kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Podrobne informacije o tem sistemu so v naslednjih razdelkih. Če pa za kuhanje uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

Posode/ponve

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

Primerne posode/ponve:

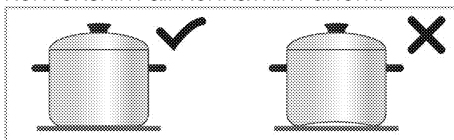
- Litoželezne posode/ponve
- Posode/ponve iz emajliranega jekla
- Posode/ponve iz jekla in nerjavečega jekla (z oznako ali opozorilom, da je združljiva z indukcijo)

Neprimerne posode/ponve:

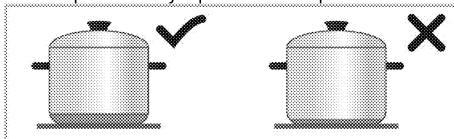
- Aluminijaste posode/ponve
- Bakrene posode/ponve
- Posode/ponve iz medenine
- Steklene posode/ponve
- Lončene posode
- Keramika in porcelan

Priporočila:

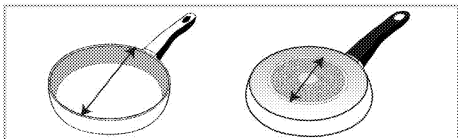
- Uporabljajte le posode/ponve z ravnim dnom. Ne uporabljajte posod/ponev s konveksnim ali konkavnim dnom.



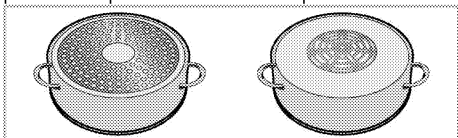
- Uporabljajte le posode/ponve z tankim obdelanim dnom. Če uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa. Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.



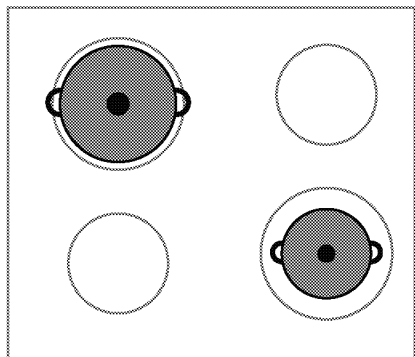
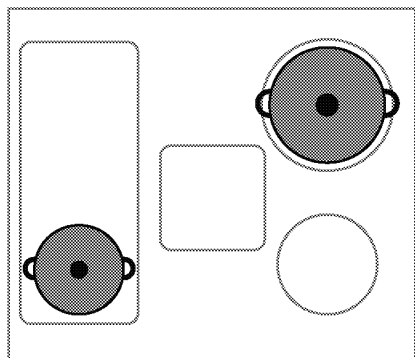
- Dno nekaterih posod/ponev ima feromagnetno polje manjše od njegovega premera. In kuhalna plošča ogreva samo to polje. Zato se toplota ne razporedi enakomerno in kuhanje se upočasni. Takšnih posod/ponev morda ne bodo zaznala velika indukcijska polja. Tako je treba kuhalno polje izbrati glede na velikost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



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



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



Test posod/ponev

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

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

Priporočene velikosti posod/ponev

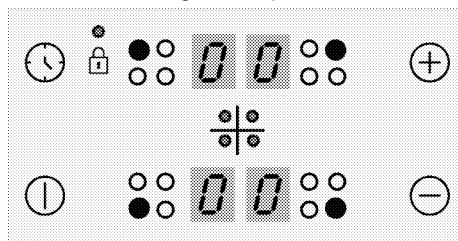
Premer kuhhalnega mesta - mm	Premer posode - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320

Zaznavanje kuhhalnih polj posod/ponev je odvisno od premera in materiala feromagneta na dnu posod/ponev. Za zagotovitev zaznavanja posod/ponev in učinkovitega kuhanja bi morale biti posode/ponve izbrane glede na velikost vaših kuhhalnih polj. Priporočene velikosti posod/ponev

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

Nadzorna plošča

- i** Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka prekliče.



Tipke

- ⓘ : Tipka za vklop/izklop
- 🕒 : Tipka časovnika
- ⊕ : Tipka za povečevanje
- ⊖ : Tipka za zmanjševanje

Simboli

- 🔒 : Simbol za zaklepanje

Tipke za izbiro kuhalnega mesta

- : Tipka za izbiro zadnjega levega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega levega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega desnega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega zadnjega kuhalnega mesta

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

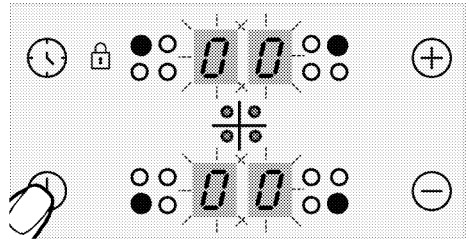
i Napravo upravljate s ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na plošči za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.

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

Vklop plošče

1. Dotaknite se tipke ⓘ na nadzorni plošči.

Ikona "0" se prikaže na vseh zaslonih kuhalnih mest.



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

Izklop plošče

1. Dotaknite se tipke ⓘ na nadzorni plošči.

Plošča se bo izklopila in vrnila v način stanja pripravljenosti.

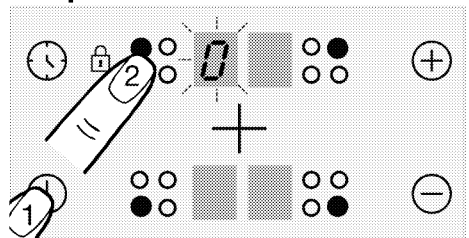
i Simbol "H" ali "h", ki se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta, označuje, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

Kazalec preostale toplote

Simbol "H", ki se pojavi na zaslonu kuhalnega mesta, opozarja, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino živil toplo. Simbol bo hitro preklopil na simbol "h", ki pomeni manj vroče.

i Ob električnem izklopu kazalec preostale toplote ne bo svetil in ne bo posvaril uporabnika pred vročimi kuhalnimi mesti.

Vklop kuhalnih mest



1. Dotaknite se tipke ⓘ, da vklopite ploščo.

2. Dotaknite se gumba za izbiro kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti. Na zaslonu kuhalnega mesta se prikaže simbol "0" in ustrezen zaslon bo zasvetil.

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

Nastavitev stopnje temperature

i Od stopnje 1 do 7 lahko voda ali olje v loncu zavre ali se ustavi. Zaradi tega lahko uporabnik misli, da se izdelek v presledkih vklaplja in izklaplja. To, kar se zlasti opazi, ko je v loncu manjša količina vode ali olja, ni okvara, temveč običajen način delovanja izdelka.

Dotaknite se tipk \oplus ali \ominus , da nastavite stopnjo temperature med "1" in "9" ali med "9" in "1".

i Zunanji del kuhalnega območja indukcijskega kuhališča, velikega 280 mm (če je vaš izdelek opremljen s kuhalnim območjem indukcijskega kuhališča, velikim 280 mm), se aktivira šele, ko na kuhalno območje položite dovolj veliko ponev in je temperatura nastavljena na stopnjo, višjo od 8.

Izklop kuhalnih mest

Kuhalno mesto lahko izklopite na 3 načina.

1. **Temperaturo znižate na stopnjo "0"**
Kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".
2. **Z dotikom ustreznega kuhalnega mesta za določen čas**
Kuhalno mesto vklopite z dotikom ustreznega simbola za določen čas, da zmanjšate vrednost temperature na "0".
3. **Z izklopom s funkcijo časovnika za zeleno kuhalno mesto**

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhalno mesto. Na ustreznih zaslonih se prikaže "0" ali "00".

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

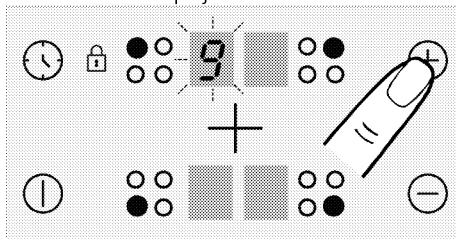
Največja moč (ojačevalnik)

(Ta funkcija je izbirna. Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)

Za hitro segrevanje uporabite funkcijo ojačevalnika "P". Vendar funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhalnih mestih.

Vklop največje moči (ojačevalnika):

1. Dotaknite se tipke Ⓢ , da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite zeleno kuhalno mesto.
3. Najprej se dotaknite tipke \oplus ali \ominus , da nastavite stopnjo "9".



4. Ko je kuhalno mesto na stopnji "9", se enkrat dotaknite tipke \oplus , da temperaturo kuhalnega mesta nastavite na "P".




Izklop največje moči (ojačevalnika):

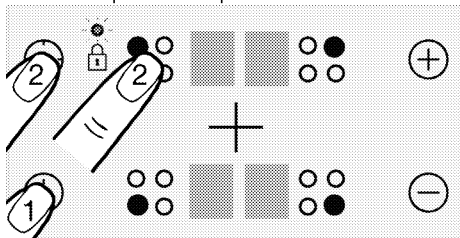
- Če želite izklopiti funkcijo ojačevalnika, se dotaknite \ominus in nastavite temperaturo na stopnjo "9". Kuhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji "9".
- Temperaturo lahko znižate z dotikom tipke \ominus ali pa lahko kuhalno mesto popolnoma izklopite z znižanjem stopnje temperature na "0".

Zaklep

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

Vklop zaklepa




1. Dotaknite se tipke , da vklopite ploščo.
2. Istočasno se dotaknite tipk  in , da vklopite zaklep.



» Zaklep se vklopi in pika na simbolu  bo zasvetila.

i Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, bo tipkovnica ob naslednjem vklopu plošče ponovno aktivirana. Za upravljanje plošče morate zaklep izklopiti.

Izklop zaklepa


1. Med delovanjem zaklepa, se istočasno dotaknite tipk  in .
- » Zaklep se vklopi in pika na simbolu  bo ugasnila.




Varnostni zaklep (Ta funkcija je izbirna. Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)

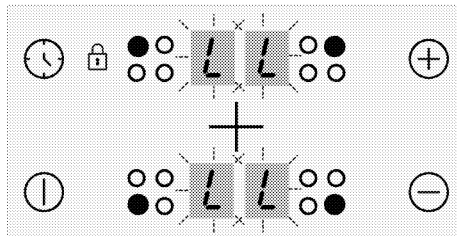
Preprečite lahko nenamerno upravljanje plošče, tako da otrokom onemogočite vklop kugalnih mest. Varnostni zaklep lahko vklopite in izklopite le v načinu stanja pripravljenosti.

i Otroška ključavnica se prekliče v primeru izpada električne energije.





Vklop varnostnega zaklepa (Ta funkcija je izbirna. Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)

1. Dotaknite se tipke , da vklopite ploščo.

2. Istočasno pritisnite tipki  in . Po pisku pritisnite tipko , da vklopite varnostni zaklep.
- » Varnostni zaklep se vklopi in na vseh zaslonih kugalnih mest se prikaže simbol "L".




Izklop varnostnega zaklepa (Ta funkcija je izbirna. Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)

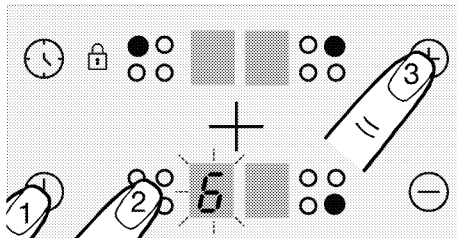
1. Med delovanjem zaklepa, se dotaknite gumba , da vklopite ploščo.
 2. Istočasno pritisnite tipki  in . Po pisku pritisnite tipko , da izklopite varnostni zaklep.
- » Varnostni zaklep se izklopi in na vseh zaslonih kugalnih mest ugasne simbol "L".

Funkcija časovnika

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

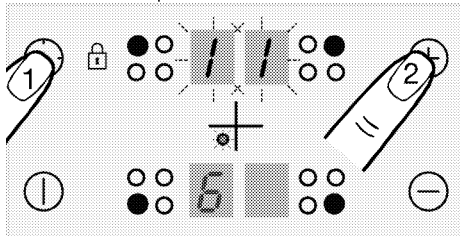
Vklop časovnika

1. Dotaknite se tipke , da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kugalnega mesta izberite zeleno kugalno mesto.



3. Dotaknite se tipk \oplus ali \ominus , da nastavite zeleno stopnjo temperature.
4. Pritisnite gumb \odot , da vklopite časovnik.

Na zaslonu časovnika bo utripal simbol "00" in na zaslonu izbranega kuhalnega mesta se bo prikazala decimalna številka.



- i** Zaslon zadnjega desnega in zadnjega levega kuhalnega mesta med delovanjem časovnika služita kot zaslon za časovnik.
5. Dotaknite se tipk \oplus ali \ominus , da nastavite zeleni čas.
 - i** Časovnik lahko nastavite samo za kuhalna mesta, ki se še uporabljajo.
 - i** Zgornji postopek ponovite za ostala kuhalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.
 - i** Časovnika ne morate nastaviti, če najprej ne izberete kuhalnega mesta in temperaturne vrednosti kuhalnega mesta.
 - i** Ko izberete kuhalno mesto, za katero ste nastavili časovnik, lahko preverite preostali čas s ponovnim dotikom na gumb \odot .

Izklop časovnika

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

Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

Predčasen izklop časovnikov

Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča nadaljevala z delovanjem ob nastavljeni temperaturi, dokler je ne izklopite.

1. Izberite kuhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Pritisnite gumb \odot , da vklopite časovnik.
3. Dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže "00" se dotaknite \ominus , da nastavite vrednost na "00".

Lučka v obliki pike na zaslonu ustreznega kuhalnega mesta se po določenem času utripanja in ko prekličete časovnik **popolnoma** izklopi.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhalnih mest

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

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

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

Sistem samodejnega izklopa

Kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Če ostane eno ali več kuhalnih polj vklopljenih, se kuhalno polje čez nekaj časa samodejno izklopi (glejte tabelo-1). V primeru, da je

kuhalnemu polju dodeljen časovnik, se tudi zaslon časovnika izklopi.

Čas za samodejni izklop je odvisen od izbrane temperature. Za to stopnjo temperature se uporablja najdaljše obratovalno obdobje.

Ko je kahalno polje samodejno izključeno, kot je opisano zgoraj, lahko uporabnik spet upravlja s kahalnim poljem.

Tabela-1: Obdobja samodejnega izklopa

Stopnja temperature	Obdobja samodejnega izklopa - ure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minut
P (ojačevalnik)	5-10 minut (*)
(*) Plošča bo po 5 minutah preklopila na stopnjo 9	

Zaščita pred pregretjem

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

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

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil dovod napetosti in izklopil ploščo. Med tem časom se na zaslonu prikaže opozorilo "F".

Natančne nastavitve moči

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

i Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena intenzivni pari, se lahko celoten sistem za upravljanje izklopi in kaže signal napake.

i Površina plošče za upravljanje naj bo čista. Pojavi se lahko napačno delovanje.

6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

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

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije o čiščenju

⚠ Splošna opozorila

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

Za kuhhalno ploščo:

- Kisla umazanija, kot so mleko, paradižnikova pasta in olje, lahko povzroči trajne madeže na kuhališčih in sestavnih delih gorilnikov/kuhalnih

plošč, takoj po ohlajenju kuhhalne plošče očistite vse prelivene tekočine.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.
- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjaveče inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovlagen ter posušite s suho krpo iz mikrovlagen.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovlagen. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušeni ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje

vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.

- Če je površina močno umazana, z gobico nanosite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

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

Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

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

- Hrano na osnovi sladkorja, kot so temna smetana, škrob in sirup, je

treba takoj očistiti, ne da bi čakali, da se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklena površina za kuhanje trajno poškoduje.

- Ko je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil za čiščenje, sicer lahko pride do trajnih madežev.

Čiščenje upravljalne plošče

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

8 Odpravljanje težav

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

Aparat ne deluje.

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

Na zaslonu kuhalnega mesta je prikazan simbol

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

Izbrano kuhalno mesto se nenadoma med delovanjem izključi.

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

Posoda se ne segreje, čeprav je kuhalno mesto vključeno.

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

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

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

Zvoki iz kuhalne plošče med kuhanjem

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

Možni hrupi in razlogi

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

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

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

Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 23 E 24	Napaka programske opreme na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 25	Napaka delovanja ventilatorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 31 - E 45	Napaka strojne opreme elektronske plošče na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 48 E 49 E 51	Napaka senzorja na indukcijski plošči.	Senzorska oprema mora biti združljiva z obratovalnimi pogoji. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 52 - E 57	Napaka visoke temperature na indukcijski plošči.	Indukcijska kuhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napaka je odpravljena, ko temperatura senzorja pade pod mejne vrednosti. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

