



# Vgrajena kuhalna plošča

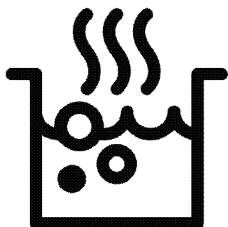
Navodila za uporabo

## Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik

## Placa empotrada

Manual del usuario



HII 64400 MTX

**SL / HR / ES**

185.2620.87/R.AF/28.09.2021/4-3

7757189220

# 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 nekemu 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 nekemu 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

<b>1 Varnostna navodila</b>	<b>4</b>	<b>4 Pri prvi uporabi</b>	<b>14</b>
Namen uporabe .....	4	Prvo čiščenje.....	14
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali .....	4	<b>5 Uporaba plošče</b>	<b>15</b>
Varnost pri uporabi elektrike.....	5	Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče .....	15
Varnost pri transportu.....	6	Nadzorna plošča .....	17
Varnost pri namestitvi .....	6	<b>6 Splošne informacije o peki</b>	<b>23</b>
Varnost pri uporabi.....	7	Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči .....	23
Opozorila glede temperature .....	7	<b>7 Vzdrževanje in čiščenje</b>	<b>24</b>
Uporaba dodatkov .....	8	Splošne informacije o čiščenju.....	24
Varnost pri peki.....	8	Čiščenje kuhalne plošče.....	25
Indukcija.....	8	Čiščenje upravljalne plošče.....	25
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju.....	9	<b>8 Odpravljanje težav</b>	<b>26</b>
<b>2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja</b>	<b>10</b>		
Uredba glede odpadkov .....	10		
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov...	10		
Odstranjevanje embalaže .....	10		
Priporočila za varčevanje z energijo.....	10		
<b>3 Vaša naprava</b>	<b>11</b>		
Predstavitev izdelka.....	11		
Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba .....	12		
Upravljanje kuhalne plošče.....	12		
Splošne informacije kuhalne plošče .....	12		
Tehnični podatki.....	13		

# 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.
- ⚠ Namestitev 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 zadušitve.

- (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 pregledajte 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, izvlecite 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 kuhalno mesto na upravljalni plošči in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne polagajte na kuhalno površino, saj lahko postanejo vroči.
- Kovinski predmeti, shranjeni v predalih pod kuhalno ploščo, se lahko med dolgotrajno in intenzivno uporabo zelo segrejejo. Ne shranjujte kovinskih predmetov v predalih pod kuhalno 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.

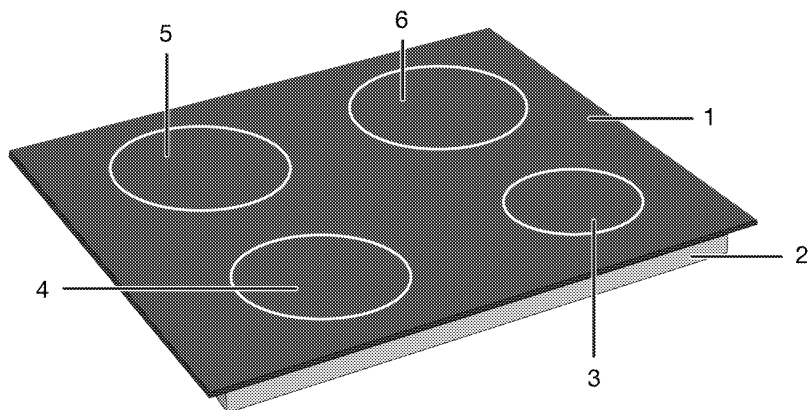
#### Priporočila za varčevanje z energijo

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 dnem lonca.

## 3 Vaša naprava

### Predstavitev izdelka



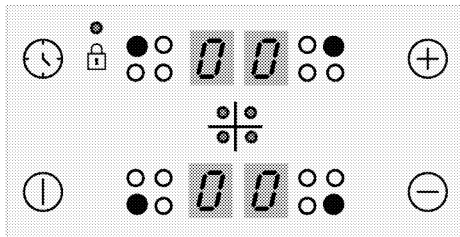
- 1 Steklena kuhalna površina
- 2 Nižje ohišje
- 3 Indukcijsko kuhalno mesto

- 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

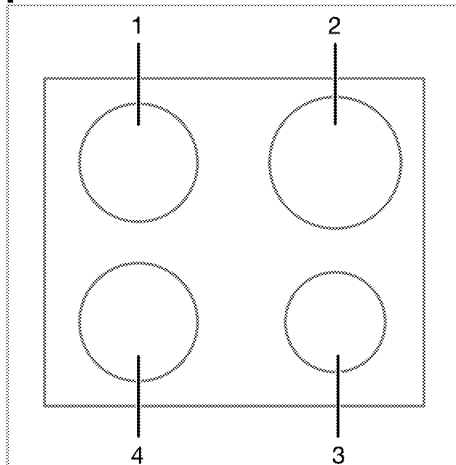
#### Simboli

- 🔒 : Simbol za zaklepanje

#### Tipke za izbiro kuhalnega mesta

- : Tipka za izbiro zadnjega levega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega levega kuhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega desnega 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 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Skupna poraba energije	maks. 7.2 kW

### Gorilniki

Zadaj levo	<b>Indukcijsko kuhhalno mesto</b>
Mera	180 mm
Moč	2000W / Booster (hitro predgrevanje): 2300 W
Spredaj levo	<b>Indukcijsko kuhhalno mesto</b>
Mera	180 mm
Moč	2000W / Booster (hitro predgrevanje): 2300 W
Spredaj desno	<b>Indukcijsko kuhhalno mesto</b>
Mera	145 mm
Moč	1600 W / Booster (hitro predgrevanje): 1800 W
Zadaj desno	<b>Indukcijsko kuhhalno mesto</b>
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 nepotrebnem.
- 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. Veže 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:

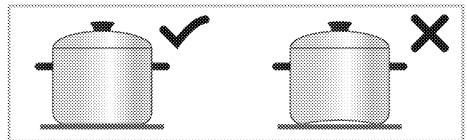
- Litoželezne posode/ponve
- Posode/ponve iz emajliranega jekla
- Posode/ponve iz jekla in nerjavečega jekla (z oznako ali opozorilom, da je združljiva z indukcijo)

## Neprimerne posode/ponve:

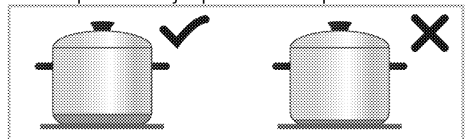
- Aluminijaste posode/ponve
- Bakrene posode/ponve
- Posode/ponve iz medenine
- Steklene posode/ponve
- Lončene posode
- Keramika in porcelan

## Priporočila:

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

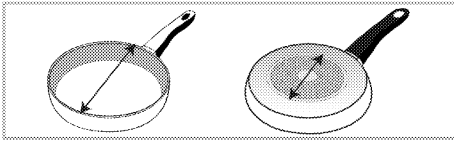


- Uporabljajte le posode/ponve z tankim obdelanim dnom. Če uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa. Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.

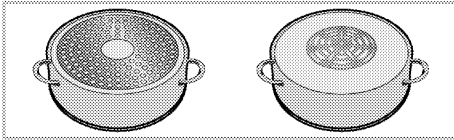


- Dno nekaterih posod/ponev ima feromagnetno polje manjše od njegovega premera. In kuhalna plošča ogreva samo to polje. Zato se toplota ne razporedi enakomerno in kuhanje se upočasni. Takšnih posod/ponev morda ne bodo zaznala velika indukcijska polja. Tako je treba kuhalno polje izbrati glede na velikost 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 kuhavno polje sploh ne zazna. V nekaterih primerih se lahko prikaže opozorilo o slabih posodah.



### Test posod/ponev

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

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

### Priporočene velikosti posod/ponev

Premer kuhlalnega 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

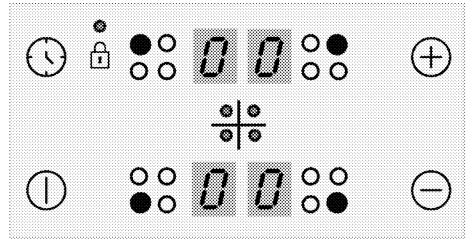
Zaznavanje kuhlalnih polj posod/ponev je odvisno od premera in materiala feromagneta na dnu posod/ponev. Za zagotovitev zaznavanja posod/ponev in učinkovitega kuhanja bi morale biti posode/ponve izbrane glede na velikost vaših kuhlalnih polj. Priporočene velikosti posod/ponev

Obnašanje vrenja se lahko razlikuje glede na vrsto lonca, velikost posode in velikost kuhališča. Za bolj homogeno vedenje vrenja lahko uporabimo eno stopnjo večje kuhališče. Uporaba

večjega kuhališča ne povzroči zapravljanja energije na indukcijskih kuhlalnih ploščah, ker se toplota ustvarja samo v ustreznem območju lonca.

### Nadzorna plošča

- ⓘ 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 kuhlalnega mesta

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

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

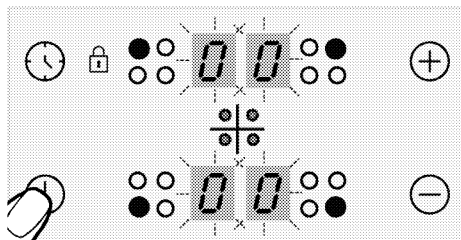
- ⓘ Napravo upravljate s ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na plošči za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.

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

### Vklop plošče

1. Dotaknite se tipke ① 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 ① na nadzorni plošči.

Plošča se bo izklopila in vrnila v način stanja pripravljenosti.

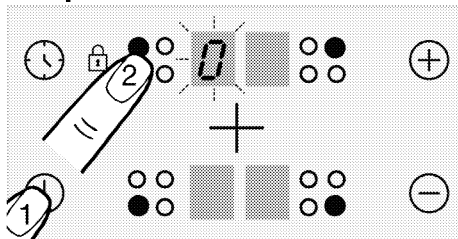
- i** Simbol "H" ali "h", ki se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta, označuje, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

### 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 ①, 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 ⊕ ali ⊖, 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 kahalnega 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 želeno kahalno mesto

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kahalno 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.

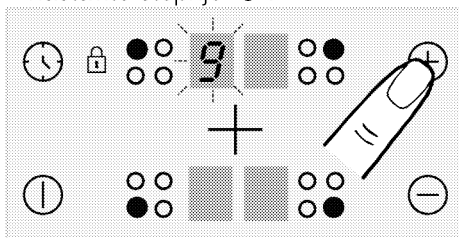
## Največja moč (ojačevalnik)

(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 kahalnih mestih.

## Vklop največje moči (ojačevalnika):

1. Dotaknite se tipke ①, da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kahalnega mesta izberite želeno kahalno mesto.
3. Najprej se dotaknite tipke ⊕ ali ⊖, da nastavite stopnjo "9".



4. Ko je kahalno mesto na stopnji "9", se enkrat dotaknite tipke ⊕, da temperaturo kahalnega mesta nastavite na "P".

## Izklop največje moči (ojačevalnika):

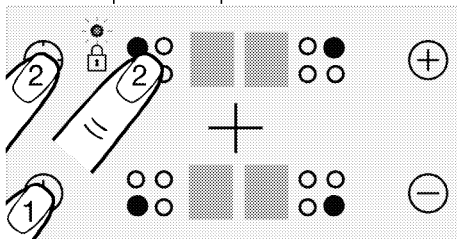
- Če želite izklopiti funkcijo ojačevalnika, se dotaknite ⊖ in nastavite temperaturo na stopnjo "9". Kuhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji "9".
- Temperaturo lahko znižate z dotikom tipke ⊖ ali pa lahko kahalno mesto popolnoma izklopite z znižanjem stopnje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

## Zaklep

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

## Vklop zaklepa


1. Dotaknite se tipke ①, 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.)

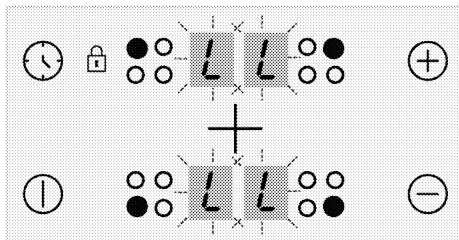
Preprečite lahko nenamerno upravljanje plošče, tako da otrokom onemogočite vklop kuhalnih mest. Varnostni zaklep lahko vklopite in izklopite le v načinu stanja pripravljenosti.

**i** Otroška ključavnica se preklči v primeru izpada električne energije.

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

1. Dotaknite se tipke ①, da vklopite ploščo.
2. Istočasno pritisnite tipki ⊖ in ⊕. Po pisku pritisnite tipko ⊕, da vklopite varnostni zaklep.

» Varnostni zaklep se vklopi in na vseh zaslonih kuhalnih 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 ①, da vklopite ploščo.
2. Istočasno pritisnite tipki ⊖ in ⊕. Po pisku pritisnite tipko ⊖, da izklopite varnostni zaklep.

» Varnostni zaklep se izklopi in na vseh zaslonih kuhalnih mest ugasne simbol "L".

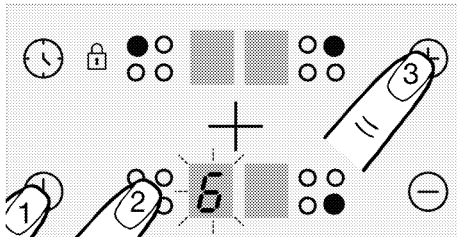
## Funkcija časovnika

Ta funkcija pospeši kuhanje. Ne bo vam treba biti ves čas kuhanja ob peči. Ob

koncu časa, ki ste ga izbrali, se bo kuhhalno mesto samodejno izklopilo.

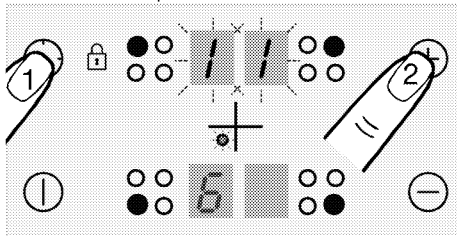
## Vklop časovnika

1. Dotaknite se tipke ①, da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhhalnega mesta izberite želeno kuhhalno mesto.



3. Dotaknite se tipk ⊕ ali ⊖, da nastavite želeno stopnjo temperature.
4. Pritisnite gumb ①, da vklopite časovnik.

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




**i** Zaslon zadnjega desnega in zadnjega levega kuhhalnega mesta med delovanjem časovnika služita kot zaslon za časovnik.

5. Dotaknite se tipk ⊕ ali ⊖, da nastavite želeni čas.

**i** Časovnik lahko nastavite samo za kuhhalna mesta, ki se že uporabljajo.

**i** Zgornji postopek ponovite za ostala kuhhalna 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 .



### 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 , da vklopite časovnik.
3. Dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže "00" se dotaknite , 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 kuhalno polje samodejno izključeno, kot je opisano zgoraj, lahko uporabnik spet upravlja s kuhalnim 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 (*)

Stopnja temperature	Obdobja samodejnega izklopa - ure
(*) 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 kuhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža. vendar pa to ni opazno na kazalcu.

### Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil 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 kuhalnega 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 mikrovlaken.
- 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 mikrovlaken ter posušite s suho krpo iz mikrovlaken.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovlaken. 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 nanesite 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 odstranjujte 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 onemogočena. 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 še 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

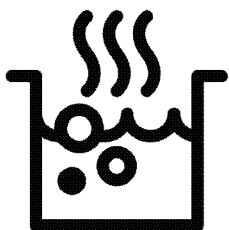
Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 22 E 26	Indukcijska kuhalna plošča je pregreta.	Indukcijska kuhavno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napako bo odpravljena, ko se temperatura kuhalne plošče spusti pod mejne vrednosti.
E 46	Eno ali več tipk držite pritisnjenih več kot 10 sekund. 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 kuhhalno 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.



# 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 ploču 15**

Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje.....	15
Upravljačka ploča.....	17

**6 Opće informacije o kuhanju 23**

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	23
---	----

**7 Održavanje 24**

Opće informacije o čišćenju.....	24
Čišćenje ploče za kuhanje.....	25
Čišćenje upravljačke ploče.....	25

**8 Rješavanje problema 26**

## 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 ovlaštenu 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 kližite 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, primjericu, 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.

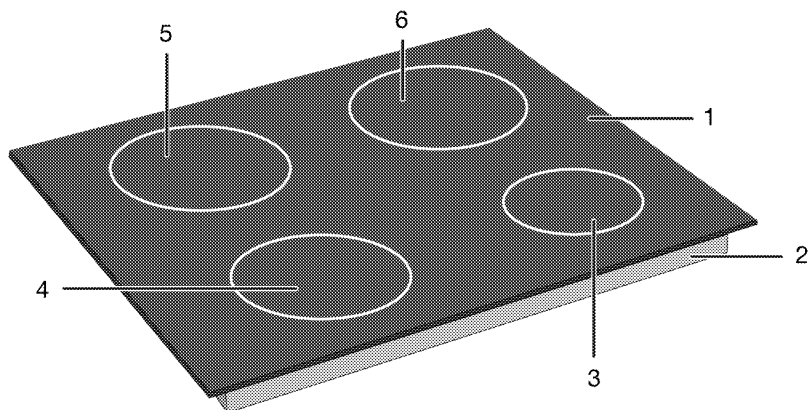
### Preporuke za uštedu energije

Podaci o energetske 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

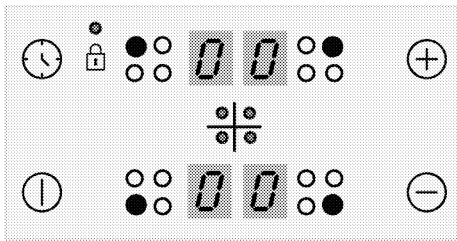
5 Zona indukcijskog kuhanja

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

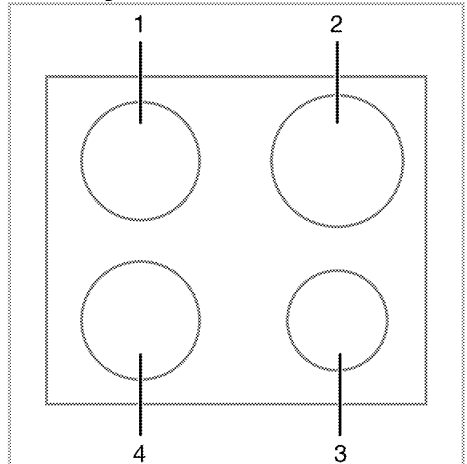
#### Simboli

-  : 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 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Ukupna potrošnja energije	maks. 7.2 kW

### Plamenici

Stražnji lijevi	<b>Zona indukcijskog kuhanja</b>
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000Š / Pojačivač: 2300 Š
Prednji lijevi	<b>Zona indukcijskog kuhanja</b>
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000Š / Pojačivač: 2300 Š
Prednji desni	<b>Zona indukcijskog kuhanja</b>
Dimenzija	145 mm
Snaga	1600 Š / Pojačivač: 1800 Š
Stražnji desni	<b>Zona indukcijskog kuhanja</b>
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 ugasisite plamenike ploče za kuhanje.
- Oštetit ćete uređaj ako ga koristite a na njemu nisu lonac ili tava. Nakon svake upotrebe ugasisite 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:

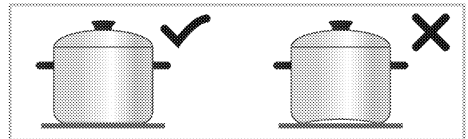
- Lonci/tave od lijevanog željeza
- Lonci/tave od emajliranog čelika
- Lonci/tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s oznakom ili upozorenjem da su kompatibilni s indukcijskim kuhanjem)

### Neodgovarajući lonci/tave za kuhanje:

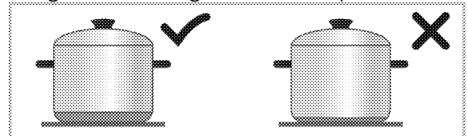
- Aluminijski lonci/tave
- Bakreni lonci/tave
- Mjedeni lonci/tave
- Stakleni lonci/tave
- Glineno posuđe
- Posuđe od porculana i keramike

### Preporuke:

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

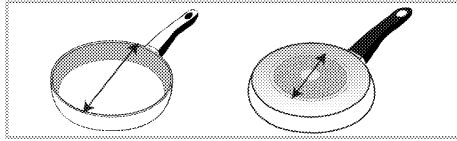


- Koristite lonce/tave za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine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

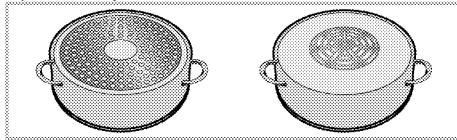


- Dno nekih lonaca/tava za kuhanje ima manje feromagnetno polje od svog pravog promjera. Samo to područje će se zagrijati na ploči za kuhanje. Stoga, toplina se neće ravnomjerno rasporediti te će performanse kuhanja biti umanjene. Uz to, takvi lonci/tave za kuhanje možda neće prepoznati

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.



### Testiranje lonaca/tava za kuhanje

Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna 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

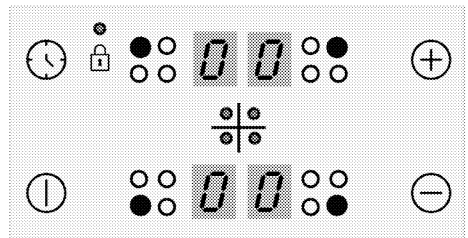
Hoće li indukcijska ploča prepoznati lonce/tave za kuhanje ovisi o promjeru i feromagnetnom materijalu u dnu lonca/tave. Kako bi se osigurala prepoznavanje lonaca/tava za kuhanje i učinkovito kuhanje lonci/tave za kuhanje

treba odabrati prema veličini ploče za kuhanje. Preporučena veličina lonaca/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

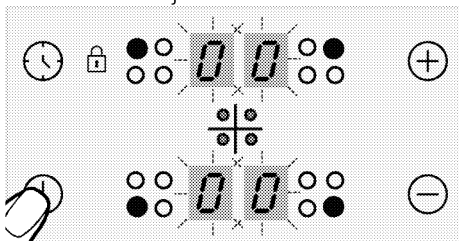
**i** Grafički prikazi i brojke su samo u informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije mogu biti različiti ovisno o modelu vaše grijače ploče.

**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 ① 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 ① 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.

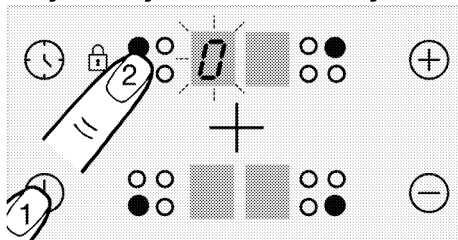
### Oznaka preostale topline

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 prekidača 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)

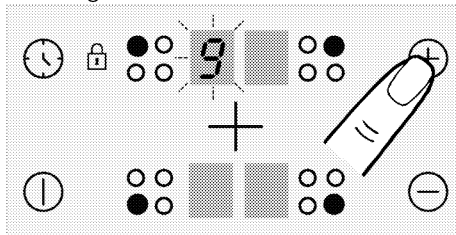
(Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

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  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):

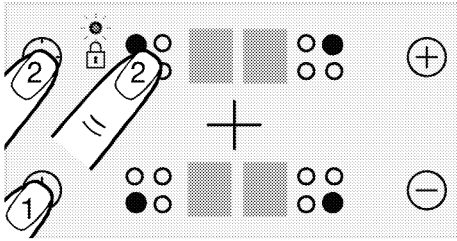
- Za isključivanje funkcije pojačivača, dodirnite  i postavite temperaturu na razinu "9".  
Zona kuhanja isključuje pojačivač i nastavlja raditi na razini "9".
- Možete smanjiti razinu temperature dodirivanjem na tipku  ili je možete isključiti do kraja smanjivanjem razine temperature na "0".


### Zaključavanje tipki

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

#### Uključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku  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.

**i** 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.

**i** Dječja brava će se otkazati u slučaju nestanka struje.

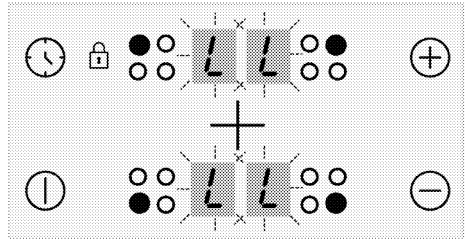
### Uključivanje zaključavanja zbog djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

1. Dodirnite tipku  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  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.

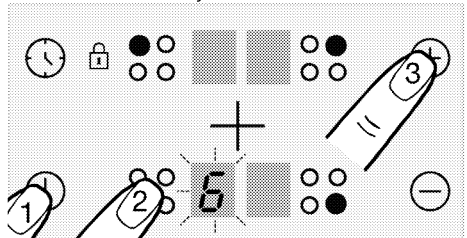
### Funkcija programatora vremena

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  da biste uključili grijaću ploču.

2. Odaberite prvo željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipku za odabir zone za kuhanje.

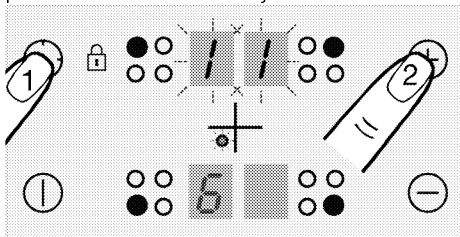


3. Dodirnite tipke  ili  da postavite željene razine temperature.

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.



**i** Prikazi stražnje desne i lijeve zone za kuhanje služe kao prikaz programatora vremena kad je programator vremena uključen.

5. Dodirnite tipke ⊕ ili ⊖ da postavite željeno vrijeme.

**i** Programator se može podesiti samo za zone za kuhanje koje se već koriste.

**i** Ponovite gore navedeni postupak za druge zone za kuhanje za koje želite postaviti programator.

**i** Programator se ne može podesiti ako se ne odaberu zona za kuhanje i vrijednost temperature za zonu kuhanja.

**i** 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.

**i** 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.

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

**i** 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.*

### "L" 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 široka 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 široka 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

Kôdovi 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.

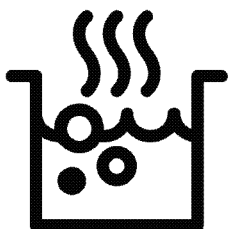
Kôdovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 16 - E 21	Pogreška senzora temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 23 E 24	Softverska pogreška indukcijske 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.





## **Placa empotrada**

Manual del usuario



ES

## Estimado cliente,

### Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Beko Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

**AVISO** Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

## TABLA DE CONTENIDOS

### **1 Instrucciones de seguridad 4**

Propósito del uso .....	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas .....	4
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte .....	7
Seguridad de la instalación .....	7
Seguridad de uso.....	7
Advertencias sobre la temperatura .....	8
Uso de accesorios .....	8
Seguridad en la cocina .....	8
Inducción.....	9
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	9

### **2 Instrucciones medioambientales 11**

Regulación en materia de residuos .....	11
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil .....	11
Eliminación del material de embalaje.....	11
Recomendaciones para el ahorro de energía .....	11

### **3 Su aparato 12**

Información sobre el aparato .....	12
Introducción y uso del panel de mandos del aparato .....	13
Control de placa.....	13
Información general sobre placa.....	13
Especificaciones técnicas.....	14

### **4 Primer uso 15**

Primera limpieza.....	15
-----------------------	----

### **5 Cómo usar la placa 16**

Información general sobre el uso de placa	16
Panel de control .....	19

### **6 Información general sobre la cocción 25**

Advertencias generales sobre la cocción en placa.....	25
---	----

### **7 Mantenimiento y cuidados 26**

Información general de limpieza.....	26
Limpieza de placa.....	27
Limpieza el panel de control .....	27

### **8 Solución de problemas 28**

# 1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
- Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- ⚠ Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
- ⚠ Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
- ⚠ No intente reparar o sustituir ninguna pieza del

aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.

- ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.

## ⚠ Propósito del uso

- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.

## ⚠ Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o

mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Gire el mango de las ollas y sartenes a un lado del banco de trabajo para que los niños

no puedan agarrarlas y quemarlas.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.



### **Seguridad eléctrica**

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe

- estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.
- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
  - Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
  - (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
  - No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
  - Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
  - Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- (Si su producto tiene un enchufe)
- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
  - No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas. Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.
  - Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.

## Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.
- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.

## Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.

## Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo, desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.
- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.

- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por lo tanto, asegúrese de que la superficie de la encimera y el fondo de las ollas estén siempre secos.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

### Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.

### Uso de accesorios

- **ADVERTENCIA:** Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

### Seguridad en la cocina

- **ADVERTENCIA:** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio.



JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.



### **Inducción**

- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Para obtener información detallada, consulte la sección "Selección de ollas".
- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como

bombas de insulina o marcapasos.

- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa de cocción ya que se calentarán.
- Los artículos metálicos almacenados en cajones debajo de la encimera pueden calentarse mucho durante un uso prolongado e intensivo. No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la encimera.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores sobre la placa de inducción. Su producto puede estar dañado.



### **Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza**

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole

agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!

- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de

este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete. Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina. Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.

## 2 Instrucciones medioambientales

### Regulación en materia de residuos

#### Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

#### Cumplimiento de la directiva RoHS:

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

#### Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los

materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

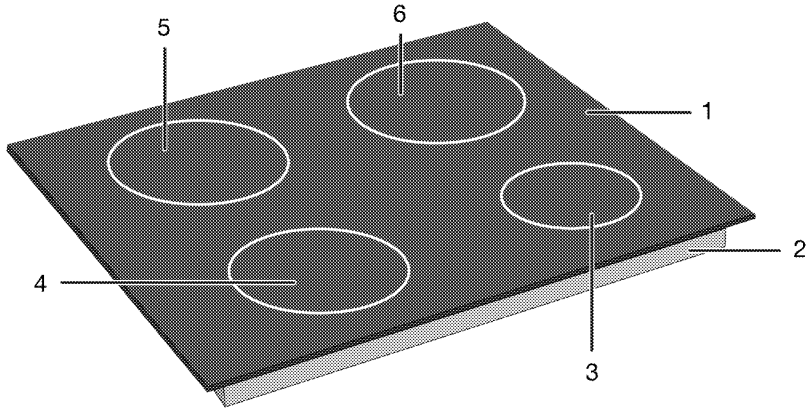
#### Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las superficies de cocción de la encimera y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

## 3 Su aparato

### Información sobre el aparato



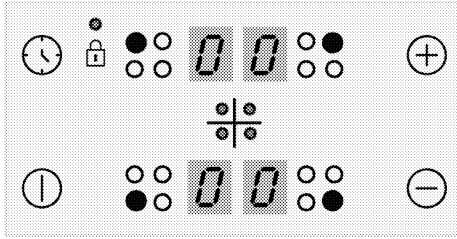
- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 2 Carcasa inferior
- 3 Zona de cocción por inducción

- 4 Zona de cocción por inducción
- 5 Zona de cocción por inducción
- 6 Zona de cocción por inducción

## Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

### Control de placa



#### Teclas

- : Tecla de encendido/apagado
- : Tecla de temporizador
- : Tecla de aumento
- : Tecla de disminución

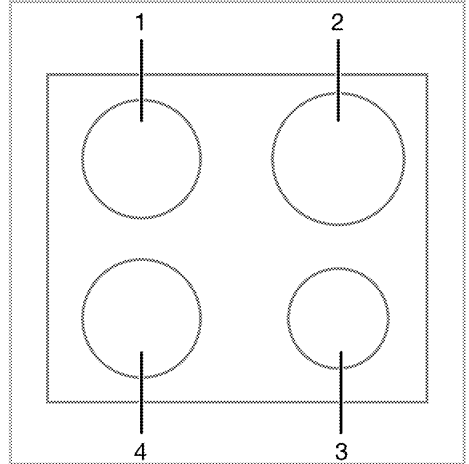
#### Símbolos

- : Símbolo de bloqueo de teclas

#### Teclas de selección de zona de cocción

- : Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera izquierda
- : Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera izquierda
- : Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera derecha
- : Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera derecha

### Información general sobre placa



- 1 Izquierda posterior - Zona de cocción por inducción
- 2 Derecha posterior - Zona de cocción por inducción
- 3 Derecha delantera - Zona de cocción por inducción
- 4 Izquierda delantera - Zona de cocción por inducción

## Especificaciones técnicas




### Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	52 mm*/580 mm/510 mm (Para los modelos que vienen con resortes de montaje y junta de sellado adjunta al producto, considere las medidas de ancho y profundidad como 10 mm más que estas medidas).
Dimensiones de la instalación de la placa de cocción (anchura/profundidad)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltaje/frecuencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energía	max. 7.2 kW

### Quemadores

Izquierda posterior	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	180 mm
Potencia	2000W / Booster: 2300 W
Izquierda delantera	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	180 mm
Potencia	2000W / Booster: 2300 W
Derecha delantera	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	145 mm
Potencia	1600 W / Booster: 1800 W
Derecha posterior	<b>Zona de cocción por inducción</b>
Tamaño	210 mm
Potencia	2000 W / Booster: 2300 W

\* La altura de la placa de cocción especificada en la tabla técnica es la altura de la tapa de la base del aparato.

-  Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
-  Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
-  Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

## 4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

### Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

**AVISO** La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

**AVISO** Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre el uso de placa

#### Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la placa. No utilice encimeras rajadas. El agua puede filtrarse a través de estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible y luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseguida.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.
- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no

necesitará hacer una limpieza innecesaria.

- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

#### Principio de funcionamiento de la placa de inducción

La placa de inducción es como un circuito abierto. El circuito se completa cuando se coloca sobre él una olla / sartén adecuada para la cocción por inducción y un sistema electrónico debajo de la superficie del vidrio genera un campo magnético. La base de metal de las ollas / sartenes se calienta tomando energía de este campo magnético. Por lo tanto, el calor no se genera en la superficie de la placa, sino directamente en las ollas/sartenes que están encima de ella. La superficie de vidrio se calienta por el calor de las ollas/sartenes.

#### Ventajas de la cocción por inducción

- Las placas de inducción cuentan con algunas ventajas, dado que el calor se transfiere directamente a las ollas/sartenes.
- Alimentos desbordados durante la cocción no se queman rápidamente puesto que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Así se puede limpiar más fácilmente.
  - Como que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes la cocción será más rápida. De esta manera, se ahorra tiempo y energía en



comparación con otros tipos de placas.

- Como el calor se proporciona directamente a las ollas, no causa pérdida de calor, y proporciona cocción más eficiente.
- Como la transferencia de calor se interrumpe y la superficie de cocción no se calienta directamente al retirar las ollas/sartenes de la superficie de cocción, se puede utilizar de forma más segura contra posibles accidentes durante la cocción.

### **Para una operación segura:**

- Al utilizar ollas/sartenes antiadherentes recubiertas con poca cantidad de aceite o utilizadas sin aceite (tipo teflón), no seleccione niveles de calentamiento altos.
- No utilice la superficie vitrificada de cocción como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- No ponga objetos metálicos tales como cubiertos o tapas de ollas sobre la placa, puesto que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. En la zona de inducción nunca ponga alimentos envueltos en papel de aluminio.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, alejados de la placa cuando funciona.
- En caso de que exista un horno debajo de la placa y que esté funcionando, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar la placa.
- Su placa dispone de un sistema de calentamiento apagado automático. Información detallada sobre este sistema se proporciona en las siguientes secciones. No obstante, en caso de utilizar ollas de base fina para

cocinar, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático.

### **Ollas/sartenes de cocción**

Se deben utilizar ollas/sartenes ferromagnéticas de calidad que tengan una etiqueta o advertencia que indique que son compatibles para la cocción por inducción sólo con su placa de inducción. De forma general, cuanto más alto sea el contenido de hierro, mejor funcionarán las ollas/sartenes. El diámetro de la base de las ollas / sartenes de cocción debe coincidir con la zona de inducción. Las dimensiones recomendadas se enumeran a continuación.

### **Ollas/sartenes adecuadas:**

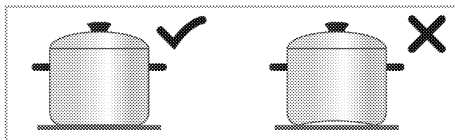
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

### **Ollas/sartenes no adecuadas:**

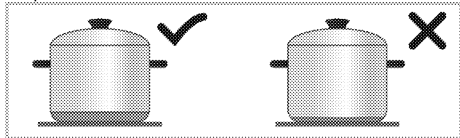
- Ollas/sartenes de aluminio
- Ollas/sartenes de cobre
- Ollas/sartenes de latón
- Ollas/sartenes de vidrio
- Cubiertos
- Cerámica y porcelana

### **Recomendaciones:**

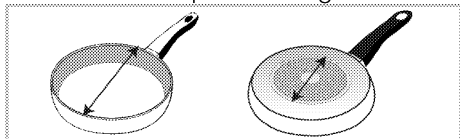
- Utilice sólo ollas/sartenes de base plana. No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.



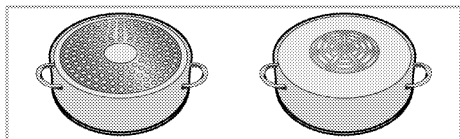
- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.



- El fondo de algunas ollas/sartenes cuenta con un campo ferromagnético más pequeño que su verdadero diámetro. La placa sólo calienta esta zona. Así que el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de la cocción disminuye. Por otra parte, es posible que esas ollas/sartenes no sean detectadas por las grandes placas de inducción. Por ello, se elegirá la placa en función del tamaño del campo ferromagnético.



- Algunas ollas/sartenes cuentan con una base que contiene materiales no ferromagnéticos como el aluminio. Es posible que este tipo de ollas/sartenes no se calienten de manera adecuada o que no sean detectadas por la placa de inducción. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de ollas/sartenes en mal estado.



## Prueba de ollas/sartenes

Utilizando los métodos siguientes pruebe si su olla es compatible para la cocción con una placa de inducción.

1. Es compatible cuando la base de su olla cuenta con un imán.
2. Es compatible cuando "L" no parpadea al colocar su olla en la placa de inducción y encender la placa.

## Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - máx 145
180	en min. 100 - máx 180
210	en min. 140 - máx 210
240	en min. 140 - máx 240
280	en min. 125 - máx 280
320	en min. 125 - máx 320

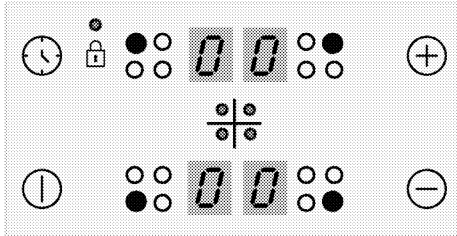
La detección de las ollas/sartenes por las placas de inducción depende del diámetro y el material del ferromagnético que se encuentra en la base de las ollas/sartenes. A fin de asegurar la detección de las ollas/sartenes y lograr una cocción eficiente, las ollas/sartenes se seleccionarán en función del tamaño de la placa. Aquí arriba se indican los tamaños de las ollas/sartenes recomendados para los tamaños de las placas.

El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de olla, el tamaño de la olla y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más homogéneo, se puede utilizar una zona de cocción un paso más grande. El uso de una zona de cocción más grande no provoca un desperdicio de energía en las placas de inducción, ya





que el calor solo se genera en el área correspondiente de la olla.

## Panel de control


**i** El bloqueo de teclas se cancelará en caso de apagón eléctrico.







### Teclas

-  : Tecla de encendido/apagado
-  : Tecla de temporizador
-  : Tecla de aumento
-  : Tecla de disminución

### Símbolos

-  : Símbolo de bloqueo de teclas

### Teclas de selección de zona de cocción


-  : Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera izquierda
-  : Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera izquierda
-  : Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera derecha
-  : Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera derecha

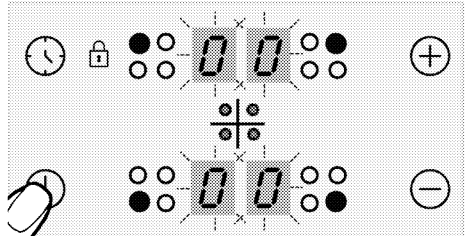
**i** Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.

**i** Este aparato se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

**i** Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.


## Encendido de la placa

1. Toque la tecla  del panel de control. Los visores de todas las zonas de cocción muestran el símbolo "0".



**i** Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

## Apagado de la placa

1. Toque la tecla  del panel de control. La placa se apagará y pasará al modo en espera.

**i** El símbolo "H" o "h" que aparece en el visor de la zona de cocción indica que la zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

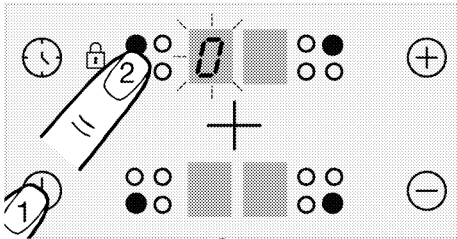
## Indicador de calor residual

El símbolo "H" que aparece en el visor de la zona de cocción indica que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este

símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo "h", que indica que el calor ha disminuido.

- i** Si se produce un corte de la alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

## Encendido de las zonas de cocción



1. Toque el botón ① para encender la placa.
2. Toque el botón de selección de la zona de cocción que desee entender. El símbolo "0" aparece en el visor de la zona de cocción y el visor pertinente se ilumina con un mayor brillo.

- i** Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

## Ajuste del nivel de temperatura

- i** En los niveles del 1 al 7, el agua o el aceite en la olla puede hervir o pararse. Esto puede hacer pensar al usuario que el producto se enciende y apaga intermitentemente. Este caso, que se observa especialmente cuando hay poca agua o aceite, no es un fallo, es solo el modo de funcionamiento del producto.

Toque las teclas "+" o "-" para ajustar el nivel de temperatura entre "1" y "9" o bien entre "9" y "1".

- i** La parte exterior de la zona de cocción de la placa de inducción de 280 mm (si el aparato cuenta con ella) se activará únicamente cuando coloque en la zona de cocción una cacerola lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción y ajuste la temperatura a un nivel más alto que 8.

## Apagado de las zonas de cocción

Las zonas de cocción se pueden apagar de tres formas distintas:

1. **Poniendo el nivel de temperatura a "0"**

Puede apagar la zona de cocción poniendo el nivel de temperatura a "0".

2. **Tocando el símbolo de la zona de cocción pertinente durante un cierto periodo de tiempo**

Encienda la zona de cocción manteniendo pulsado el símbolo pertinente durante un cierto periodo de tiempo para poner el valor de la temperatura a "0".

3. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción en cuestión**




Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. El visor correspondiente mostrará "0" o "00". Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier botón del panel de control para silenciar la señal acústica.

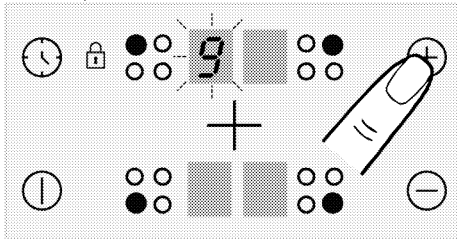
## Función de alta potencia (refuerzo) (Esta función es opcional. Puede que no exista en el aparato.)


Puede usar la función de refuerzo "P" para acelerar el calentamiento. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados. Puede que la

función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción.



### Activación de la función de alta potencia (refuerzo):

1. Toque el botón  para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando los botones de selección correspondientes.
3. Toque en primer lugar la tecla "" o "" para alcanzar el nivel "9".



4. Una vez la zona de cocción se encuentre en el nivel "9", toque una vez la tecla "" para situar la temperatura de la zona de cocción en la posición "P".


### Desactivación de la función de alta potencia (refuerzo):



- Para desactivar la función de refuerzo, toque la tecla  y ajuste la temperatura al nivel "9".  
La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".
- Puede reducir el nivel de la temperatura tocando la tecla  o puede apagar la zona de cocción completamente ajustando el nivel de temperatura a "0".

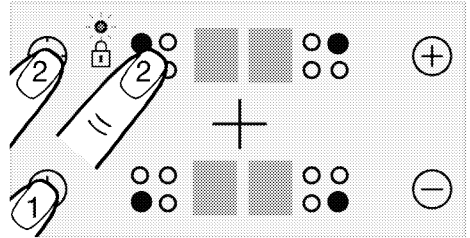
### Bloqueo de teclas


Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambiar las funciones por error cuando la placa esté en funcionamiento.

### Activación del bloqueo de teclas

1. Toque el botón  para encender la placa.




2. Toque simultáneamente las teclas "" y "" para activar el bloqueo de teclas.



» El bloqueo de teclas se activará y el punto asociado al símbolo "" se iluminará.

- i** Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas permanecerá activo cuando vuelva a encender la placa. Para poder utilizar la placa, deberá desactivar antes el bloqueo de teclas.

### Desactivación del bloqueo de teclas





1. Con el bloqueo de teclas activo, toque simultáneamente las teclas "" y "".
- » El bloqueo de teclas se desactivará y el punto asociado al símbolo "" se apagará.

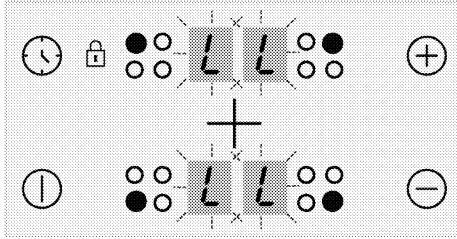
### Bloqueo para niños (Esta función es opcional. Puede que no exista en el aparato.)

Puede proteger la placa contra la manipulación accidental con el fin de evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse y desactivarse en el modo en espera.





- i** El bloqueo para niños se cancelará en caso de falla de energía.

## Activación del bloqueo para niños (Esta función es opcional. Puede que no exista en el aparato.)

1. Toque el botón  para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas "" y "". Tras la señal acústica pulse  para activar el bloqueo de teclas.  
» El bloqueo para niños se activará y los visores de todas las zonas de cocción mostrarán el símbolo "L".




## Desactivación del bloqueo para niños (Esta función es opcional. Puede que no exista en el aparato.)

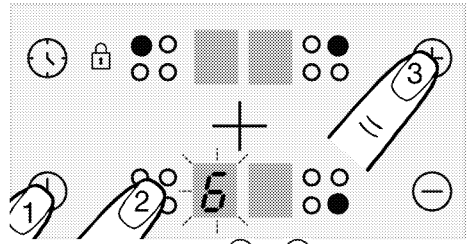
1. Con el bloqueo para niños activo, toque el botón "" para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas "" y "". Tras la señal acústica pulse  para desactivar el bloqueo para niños.  
» El bloqueo para niños se desactivará y los visores de todas las zonas de cocción dejarán de mostrar el símbolo "L".




## Función del temporizador

Esta función le facilita la preparación de alimentos. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

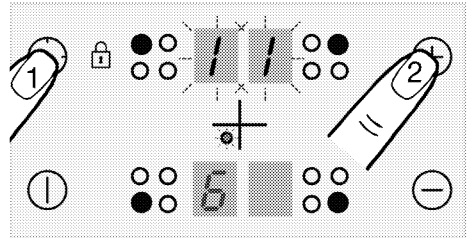
### Activación del temporizador

1. Toque el botón  para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando los botones de selección correspondientes.



3. Toque las teclas  o  para ajustar el nivel de temperatura que desee.
4. Toque el botón  para encender la placa.

El símbolo "00" aparecerá en el visor del temporizador, mientras que el punto decimal del visor de la zona de cocción seleccionada se iluminará.



**i** Cuando el temporizador está activo, los visores de las zonas de cocción posterior derecha y posterior izquierda actúan como visor del temporizador.

5. Toque la tecla  o  bien para ajustar el tiempo que desee.

**i** El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción ya en uso.

**i** Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.

**i** El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

**i** Cuando la zona de cocción a la cual asignó un temporizador está seleccionada, puede ver el tiempo restante pulsando de nuevo la tecla "🕒".

### **Desactivación del temporizador**

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica.

Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

### **Desactivación de los temporizadores antes de tiempo**

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague.

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque el botón 🕒 para encender la placa.
3. Para ajustar el valor a "00", mantenga pulsada la tecla "⊖" hasta que el visor del temporizador muestre "00".

El punto iluminado en el visor de la zona de cocción pertinente se apagará **completamente** tras parpadear durante unos instantes, y el temporizador queda cancelado.

### **Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción**

**Principios de funcionamiento:** Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta. La placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.

**i** Su placa puede presentar zonas de cocción por inducción de 145, 180 y 210-280 mm de diámetro, según el modelo. La inducción permite que cada zona de cocción detecte el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

### **Apagado automático de sistema**

El control de la cocina cuenta con un sistema de apagado automático. En caso de que una o más zonas de placa se dejan encendidas, la zona de placa se apaga de manera automática después de un tiempo (Véase Tabla-1).

En caso de que a la placa se asigne un temporizador, la pantalla del temporizador también se apaga. El límite de tiempo para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. El periodo máximo de operación se aplica para este nivel de temperatura.

La zona de placa puede ser operada otra vez por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

**Tabla-1:** Periodos de apagado automático

El nivel de temperatura	Períodos de apagado automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5

El nivel de temperatura	Períodos de apagado automático - horas
7	1,5
8	1,5
9	20-30 mins.
P (refuerzo)	5-10 mins. (*)
(*) La placa pasará a nivel 9 transcurridos 5 minutos	

### Protección frente al sobrecalentamiento

Su placa dispone de varios sensores que garantizan la protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.



### Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta

al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y apagará la placa. Durante este periodo, el visor mostrará el símbolo advertencia "F".

### Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.

-  Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.
-  Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.



## 6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos.

### **Advertencias generales sobre la cocción en placa**

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio.

**Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y déjelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

## 7 Mantenimiento y cuidados

### Información general de limpieza

#### ⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

#### Para la encimera:

- La suciedad ácida como la leche, la pasta de tomate y el aceite pueden causar manchas permanentes en las encimeras y en los componentes de los quemadores / placas de cocción; limpie los fluidos desbordados inmediatamente después de enfriar la encimera apagándola.

#### Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

#### Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de

microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.

- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

### **Las piezas de plástico y las superficies pintadas**

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

### **Limpieza de placa**

#### **Superficie de vidrio de cocción**

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza

descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jarabe se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

### **Limpiar el panel de control**

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

## 8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

### El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>> *Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>> *Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*
- Si la pantalla no se enciende cuando encienda la placa de cocción de nuevo. >>> *Desconecte el aparato en el interruptor de circuito. Espere al menos 20 segundos y luego vuelva a conectarlo.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- La olla de cocción no es adecuada. >>> *Compruebe la olla.*

### En la pantalla de la zona de cocción aparece el símbolo

- No ha colocado la olla en la zona de cocción activa. >>> **Compruebe si hay una olla en la zona de cocción.**
- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*
- La olla o la zona de cocción está sobrecalentada. >>> *Deja que se enfríen.*

### La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente durante la operación.

- El tiempo de cocción para la zona de cocción seleccionada puede haber terminado. >>> *Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o terminar de cocinar.*
- La protección contra el sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- Un objeto puede estar cubriendo el panel de control táctil. >>> *Quitar el objeto del panel.*

### La olla no se calienta aunque la zona de cocción esté encendida.

- Su olla no es compatible con la cocción por inducción. >>> *Compruebe si su olla es compatible con la placa de inducción.*
- La olla no está centrada correctamente o la superficie inferior de la olla no es lo suficientemente ancha para la zona de cocción. >>> *Elija una olla lo suficientemente ancha y centre la olla en la zona de cocción correctamente.*

El ventilador de refrigeración sigue funcionando aunque la placa de cocción esté apagada.

- Esto no es un fallo. El ventilador de enfriamiento continuará funcionando hasta que los componentes electrónicos de la placa de cocción se enfríen a una temperatura adecuada.

### Ruido desde la cocina durante la cocción

Es posible escuchar algunos sonidos desde la cocina mientras se cocina. La razón de estos sonidos es la composición del recipiente de cocción. Estos sonidos son normales, no son un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

#### Posibles ruidos y razones

- **Ruido de ventilador:** La cocina está equipada con un ventilador que se activa de manera automática conforme a la temperatura del aparato. El ventilador cuenta con varios niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles en función de la temperatura.
- **Un zumbido bajo como el ruido de funcionamiento de un transformador:** Este sonido se debe a la naturaleza de la tecnología de inducción. Como que el calor se transmite de manera directa a la base del recipiente de cocción, estos zumbidos pueden depender del material del recipiente de cocción. Así que, se pueden escuchar diferentes ruidos por diferentes recipientes de cocción.
- **Ruido de crujido:** La razón de esto es la estructura y el material de la base del recipiente de cocción. Es posible oír un sonido de crujido si el recipiente de cocción está hecha de varias capas con diferentes materiales.
- **Ruido de chirrido:** Es posible oír un sonido de chirrido cuando se utilizan dos zonas de cocción en el mismo lado de la cocina para cocinar con diferentes niveles de cocción.

### Códigos de error/razones y posibles soluciones

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 22 E 26	La cocina de inducción está sobrecalentada.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. El error se resolverá cuando la temperatura de la cocina descienda por debajo de los límites.
E 46	Una o más teclas se mantienen pulsadas durante más de 10 segundos. Un objeto se ha dejado sobre el panel de control o el control se ha expuesto al vapor.	El problema se resolverá cuando retire su mano de la cocina. El problema se resolverá cuando se limpie el panel de control.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 47	No se ha utilizado una olla adecuada para el calentamiento por inducción.	El error se resolverá cuando se utilice una olla adecuada para el calentamiento por inducción.
E 1 - E 15	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 16 - E 21	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 23 E 24	Error de software en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 25	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 31 - E 45	Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 48 E 49 E 51	Error del sensor en la placa de inducción.	Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 52 - E 57	Error de alta temperatura en la placa de inducción.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.



