



Table de cuisson encastrables

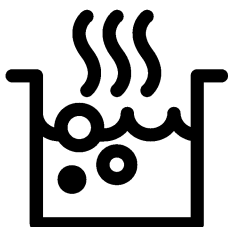
Manuel de l'utilisateur

Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



HII 68600 PTX

FR / HR / PL

185.9259.48/R.AL/18.12.2019/5-1

7757187615

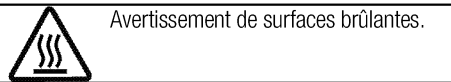
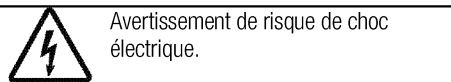
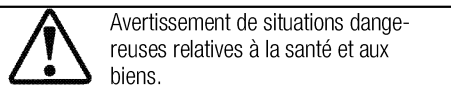
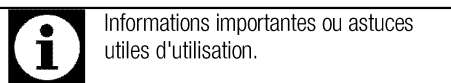
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

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

Explication des symboles

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



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

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

Sécurité générale.....	4
Sécurité électrique.....	4
Sécurité du produit.....	5
Utilisation prévue.....	7
Sécurité des enfants.....	7
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	8
Elimination des emballages.....	8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble.....	9
Caractéristiques techniques.....	9

3 Installation 10

Avant l'installation.....	10
Installation et branchement.....	10
Mise au rebut.....	13
Elimination des emballages.....	13
Déplacement ultérieur.....	13
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	13

4 Préparation 14

Conseils pour faire des économies d'énergie.....	14
Première utilisation.....	14
Premier nettoyage de l'appareil.....	14
Première cuisson.....	14

5 Utilisation de la table de cuisson 15

Généralités concernant la cuisson.....	15
Utilisation des tables de cuisson.....	17
Bandeau de commande.....	17

6 Maintenance et entretien 25

Généralités.....	25
Nettoyage du brûleur.....	25

7 Recherche et résolution des pannes 26

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien

agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique

fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de

faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson*, page 15, sélection des casseroles.

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.

- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

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

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'ap-

pareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut

avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

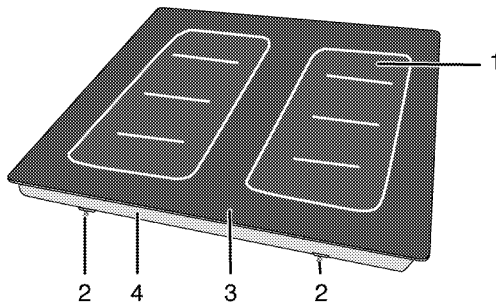
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson à induction | 3 | Surface vitrocéramique |
| 2 | Bride de montage | 4 | Fond |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	7200 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brûleurs	
Gauche I-II-III-IV	Plaque de cuisson à induction
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Puissance	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Droite I-II-III-IV	Plaque de cuisson à induction
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Puissance	1250 W x 4 (max. 3600 W)
	Plaque de cuisson à induction
Dimension	94x225 mm
Puissance	1250 W
	Plaque de cuisson à induction
Dimension	94x225 mm
Puissance	1250 W



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



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



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

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

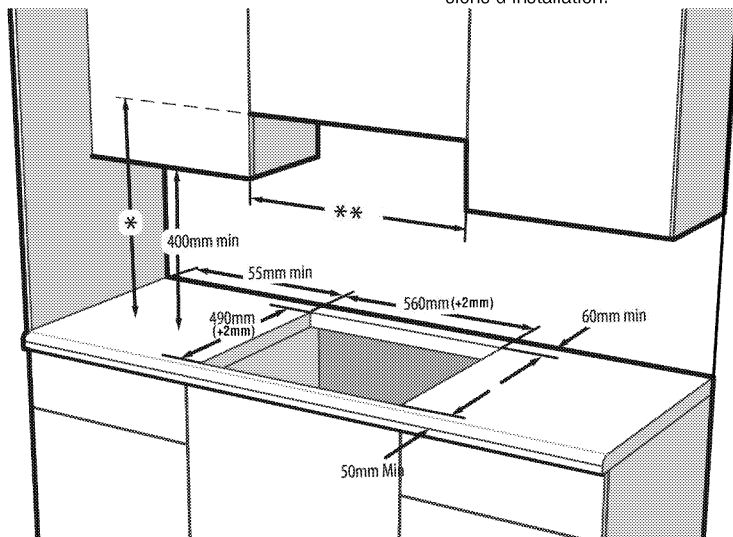
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.




* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur

** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.


Installation et branchement


- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

 N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !


Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

 **DANGER:**
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

 **DANGER:**
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

 **DANGER:**
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

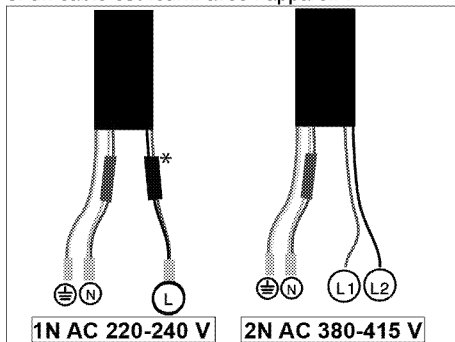
Raccordement du câble d'alimentation

1. Ce produit doit être raccordé uniquement par un électricien qualifié, technicien de la compagnie électrique locale ou entrepreneur agréé NICEIC pour une unité de commande bipolaire adéquate

dotée d'une ouverture minimale de 3 mm entre les pôles. Cette unité de commande doit être installée conformément à la réglementation IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.


Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :




* (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)


2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)


» ou

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

3. Pour une connexion biphasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

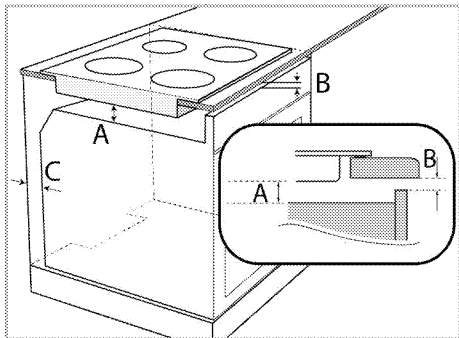
- Câble marron = L1 ou L2 (phase 1 ou phase 2)
- Câble noir = L2 ou L1 (phase 2 ou phase 1)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

» ou

- Câble noir = L1 (phase 1)
- Câble gris = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

Installation des produits

Si le four est en bas:



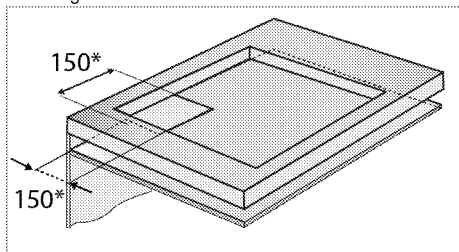
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Si le tableau est en bas:

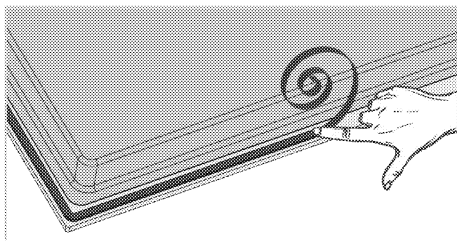
Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.



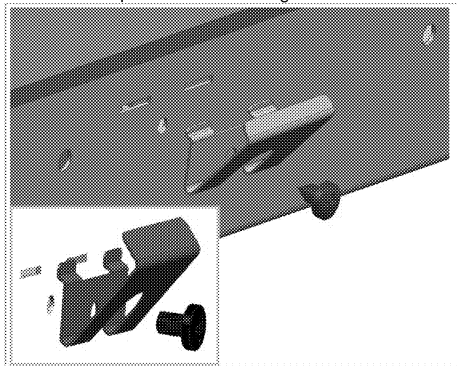
* min.

Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre le produit et le plan de travail.

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.
3. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.

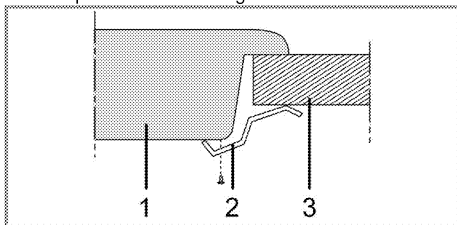


Pour certains modèles, votre produit peut être livré avec les ressorts de montage déjà installés.



Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du produit tel qu'illustré dans la figure.

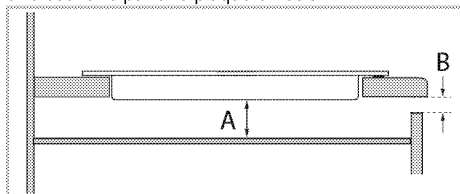


- 1 Table de cuisson
- 2 Colliers de serrage de l'installation
- 3 Plan de travail



Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



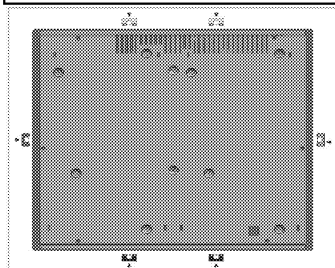
A min. 15 mm

B min. 5 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)



L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



DANGER:

La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



DANGER:

La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.



Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Mise au rebut

Élimination des emballages

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

Déplacement ultérieur

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



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

Mise au rebut de l'ancien appareil



Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.

Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil.

Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



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

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

Première cuisson



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



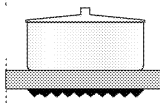
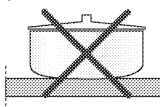
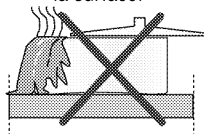
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
 - Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
 - Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
 - Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
 - Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
 - La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
 - Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
 - N'utilisez que des casseroles à fond plat.
 - Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
- Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le

foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

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



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

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

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

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

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

Testez vos casseroles


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

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

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Teflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en

céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

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

Utilisation sans danger

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

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

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

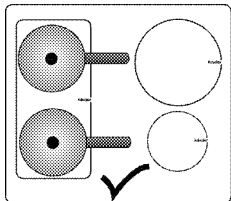


En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

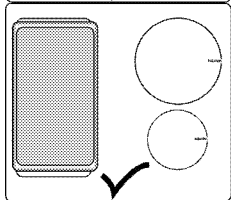


Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

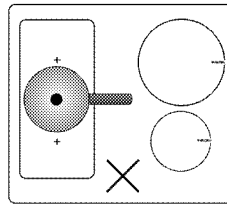
Utilisation des marmites sur le foyer à grande surface



Vous pouvez utiliser les deux moitiés du foyer à grande surface s'parment, notamment le foyer arrière gauche et le foyer avant gauche.

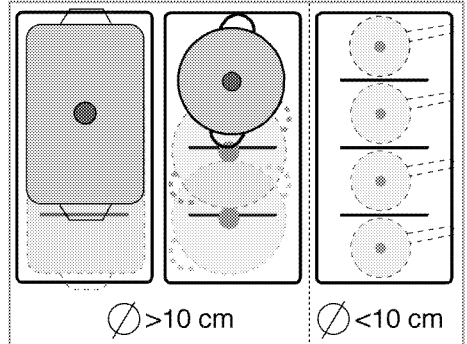


Vous pouvez faire recours au foyer à grande surface lorsque vous utilisez de grandes marmites.

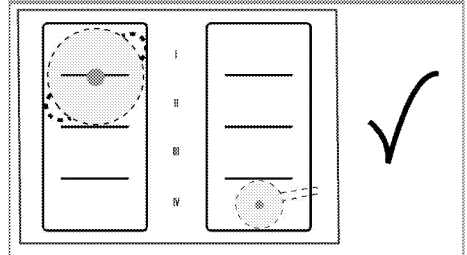
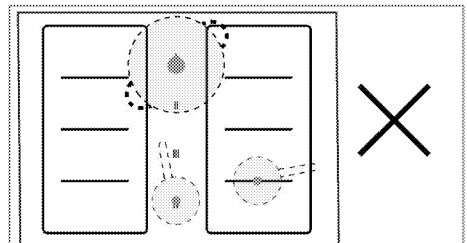


Votre marmite doit recouvrir les deux centres du foyer à grande surface. N'utilisez pas des méthodes autres que celles susmentionnées pour utiliser le foyer.

Sélection du foyer en fonction du récipient



- Pour les récipients ayant plus de 10 cm de largeur de base, vous pouvez utiliser 2 foyers ou plus en les combinant ensemble.
- Vous pouvez utiliser chaque foyer séparément si vos récipients ont moins de 10 cm de largeur de base.



- Ne posez pas de récipients entre les foyers de gauche et de droite.
- Positionnez vos récipients ayant une base inférieure à 10 cm au centre d'un foyer. Si-non, un problème de détection du récipient peut survenir.

Utilisation des tables de cuisson



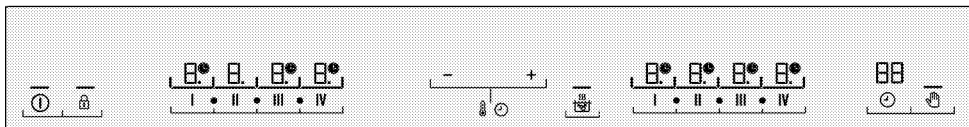
DANGER:

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

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

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

Bandeau de commande



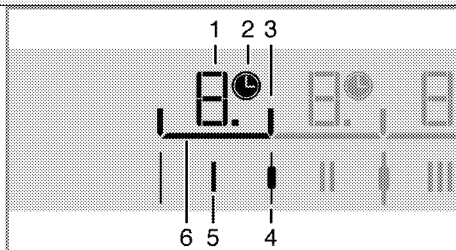
Caractéristiques techniques

- Boutons de réglage (+/-) de la température et de l'heure
- Un témoin lumineux indique que la touche en question fonctionne.
- Touche de combinaison/séparation du foyer
- Touche plus
- Touche moins
- Touche Marche/Arrêt
- Touche de verrouillage des touches
- Touche d'activation/désactivation de la minuterie
- Touche de cuisson rapide
- Bouton Arrêt
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite I
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite II
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite III
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite IV



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

Description du foyer



- 1 Indicateur de température (réglage de la température 0 - 9.)
- 2 Symbole de la minuterie
- 3 Témoin distinguant les différents foyers
- 4 Touche de combinaison/séparation du foyer
- 5 Touche de sélection de foyer
- 6 Témoin distinguant les différents foyers



Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.



Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

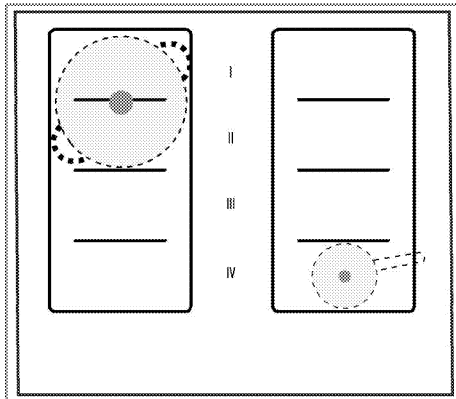
Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche sur le bandeau de commande.

Le voyant de la touche s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

- Lorsque la table de cuisson est activée, le système détecte automatiquement la présence ou non d'un poêlon. Si le poêlon est positionné sur la table de cuisson, le témoin correspondant au foyer sur lequel est placé le poêlon s'allumera pendant 10 secondes.

Par exemple, si vous avez deux poêlons positionnés tel que décrit ci-dessous, les témoins correspondant aux foyers portant ces poêlons s'allumeront pendant 10 secondes.




- Si vous appuyez sur la touche de gauche **I** ou les touches de gauche **II** pendant 10 secondes, selon l'exemple, vous pouvez gérer les plaques de cuisson de gauche séparément.

Si vous appuyez sur la touche **●** entre la touche de gauche **I** et les touches de gauche **II**, vous pouvez gérer les plaques de cuisson de gauche **I** et **II** de façon combinée.

Vous pouvez activer la plaque de cuisson de droite si vous appuyez sur la touche de droite **IV**.

Une fois que le poêlon a été bien détecté, vous pouvez aussi sélectionner et activer les plaques de cuisson sur lesquelles aucun poêlon n'est détecté.



Les témoins de sélection de foyers s'éteindront s'ils ne détectent rien pendant 10 secondes. Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes qui suivent cette étape, la table de cuisson reviendra automatiquement en mode veille.

Arrêt de la table de cuisson

- Appuyez sur la touche **⏻** sur le bandeau de commande.


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



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

Voyant de chaleur résiduelle

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

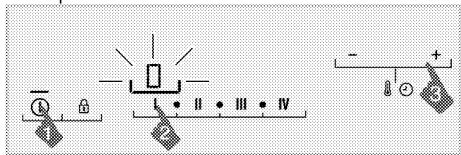



Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Allumage des foyers (zone de cuisson)

- Appuyez sur la touche **⏻** pour allumer la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

"0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.





Les témoins de sélection de foyers s'éteindront s'ils ne détectent rien pendant 10 secondes. Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes qui suivent cette étape, la table de cuisson reviendra automatiquement en mode veille.

- Appuyez sur les touches **+** et **-** pour régler le niveau de température entre "0" et "9".

Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

- En ramenant le niveau de température à "0"**
Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".
- En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**


Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur "0" apparaîtra sur la l'écran du foyer concerné. Le symbole **⌚** disparaîtra de l'écran de la table de cuisson.

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

3. **En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes**

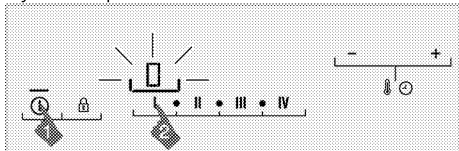
Appuyez pendant environ 3 secondes sur le symbole du foyer que vous voulez désactiver.

Sélection des foyers

1. Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.

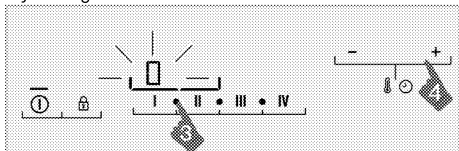
2. Appuyez sur la touche de sélection de l'un des foyers que vous voulez combiner à un autre.

» "0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.



3. Appuyez sur la touche  se trouvant entre le foyer sélectionné et la touche du foyer adjacent que vous voulez combiner au précédent.


» Le témoin de distinction entre les foyers combinés s'éteindra et le symbole "0" affiché sur l'écran du foyer de gauche s'activera/restera allumé.

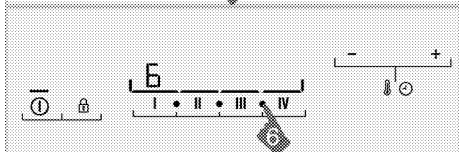
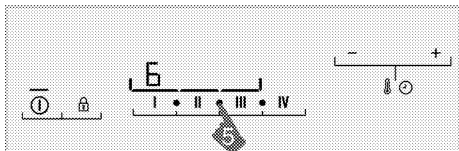


4. Appuyez sur les touches  et  pour régler le niveau de température entre "0" et "9".

» Les foyers sont maintenant combinés entre eux, comme s'il s'agissait d'un foyer unique, réglé à un niveau de température unique.

5. **3. Si vous souhaitez combiner les 3ème et 4ème foyers ensemble,**


Pour ajouter les 3ème et 4ème foyers à la combinaison des 2 précédents, appuyez sur la touche  située entre eux.



» Les foyers seront combinés ensemble et le témoin de distinction situé entre eux s'éteindra et les écrans des foyers sera également partagés entre eux. L'indi-

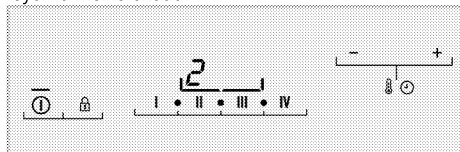
icateur de la température situé en haut et à gauche du foyer restera allumé et fonctionnera à la température correspondant à celle du foyer unique.


Combiner ensemble les foyers allumés.

1. Pour combiner ensemble deux foyers voisins, fonctionnant individuellement sur des niveaux de température différents, appuyez sur la touche  située entre les foyers.




» Lorsque des foyers fonctionnant de façon individuelle sont combinés ensemble, le témoin de distinction placé entre eux s'éteint et le niveau de température apparaît sur l'écran du foyer de gauche. Les foyers combinés ensemble continuent de fonctionner comme un foyer unique réglé sur la température du foyer le moins chaud.



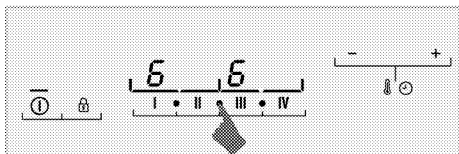
 Si vous aviez précédemment paramétré un niveau de température ou une valeur de durée pour les foyers, le système maintiendra la programmation active en la réglant sur la plus petite valeur une fois que la combinaison des foyers est effective.
Par exemple, si vous combinez ensemble deux foyers dont les temps de cuisson sont réglés sur 10 minutes pour le premier et 20 pour le second et avec une température de niveau 6 pour le premier et 2 pour le second, la combinaison des deux foyers fonctionnera en utilisant une température de niveau 2 et une durée de cuisson de 10 minutes.

Pour séparer des foyers combinés,

1. Appuyez sur la touche  située entre les foyers combinés que vous voulez séparer.




» Le(s) foyer(s) de droite et celui (ou ceux) situé à gauche de la touche  que vous avez activée seront séparés et continueront à fonctionner. Le témoin de distinction situé entre les foyers s'activera.



i Les foyers séparés fonctionneront à nouveau aux niveaux de température qu'ils avaient au moment où ils ont été combinés ensemble.

Arrêt des foyers combinés


Un foyer peut être désactivé de 3 manières différentes :

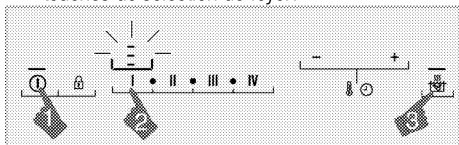
- En ramenant le niveau de température à "0"**
Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".
- En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**
Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur "0" apparaît sur l'écran du foyer concerné. Le symbole  disparaît de l'écran de la table de cuisson.
Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter le signal sonore.
- Le fait d'effleurer le symbole de n'importe quel foyer pendant 3 secondes**
Appuyez pendant environ 3 secondes sur le symbole du foyer que vous voulez désactiver.

BOOSTER

Vous pouvez utiliser la fonction booster pour atteindre la puissance de chaleur maximale. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée.

Pour sélectionner directement la fonction BOOSTER :

- Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.
- Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



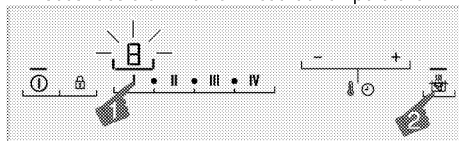
- Appuyez sur la touche .

Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés

Lorsque le temps paramétré sur le booster (voir Tableau-2 : Tableau des limites de durée des opérations) est écoulé, le foyer s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque le foyer est actif :

- Appuyez sur la touche  une fois que le foyer est allumé et a fonctionné pendant au moins 20 secondes à un même niveau de température.



i Le foyer doit cesser de fonctionner pendant au moins 20 secondes sur le niveau sélectionné.

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

i Lorsque les foyers sont séparés alors que les foyers combinés fonctionnent en mode booster, les foyers séparés continuent également de fonctionner en mode booster.

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

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

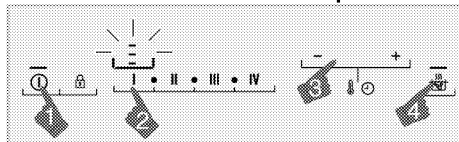
Chaleur rapide

Cette fonction vous facilite la cuisson. Tous les foyers sont équipés de la fonction cuisson rapide. La fonction cuisson rapide est opérationnelle dans les 20 secondes qui suivent le paramétrage de la température sur le foyer choisi.

Cette fonction est utilisée pour une cuisson rapide sur courte durée. Une fois la durée de cuisson rapide écoulée, le foyer continue de fonctionner à la même température que celle paramétrée.

i La fonction de cuisson rapide est réglable dans un intervalle de 20 secondes après l'allumage de la zone de cuisson.

Sélection de la fonction cuisson rapide :



- Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.

- Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
- Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches **+** et **-**.
- Appuyez sur la touche **FF**.
Le foyer que vous avez sélectionné fonctionnera à la puissance maximale pendant une durée donnée, tel que spécifié dans le tableau ci-dessous. 3 témoins lumineux et le niveau de température programmé s'affichent respectivement sur l'écran de foyer.
- Une fois la durée de cuisson rapide écoulée, le foyer passe au niveau de température programmé et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.



Lorsque les foyers sont séparés alors que les foyers combinés fonctionnent en mode booster, les foyers séparés continuent également de fonctionner en mode booster.

Tableau-1 : Durée de fonctionnement du booster

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - seconde
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

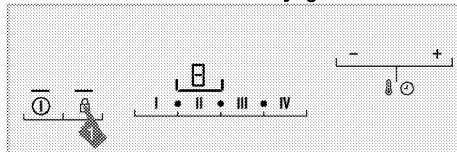
Appuyez sur la touche **FF** pour arrêter à tout moment la fonction Booster.

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer

rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne. Le système se désactivera pendant cette phase.

Activation du verrou de nettoyage



- Lorsque la table de cuisson est en marche (On), appuyez sur la touche **🔒** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.

Le voyant du verrou de nettoyage s'allume et l'écran de l'horloge de la table de cuisson démarre un compte à rebours à partir de 20. Aucune des touches du bandeau de commande ne peut être activée pendant cette durée, à l'exception de la touche **⏻**.

Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le verrouillage des touches et le verrou de nettoyage se désactivent automatiquement.

Verrouillage pour la sécurité des enfants

Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants. Le verrouillage enfants peut être activé ou désactivé uniquement lorsque la table de cuisson est en mode veille.

Activation du Verrouillage enfants

- Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche **🔒** et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche **🔒** s'éteint.





Si une touche est activée lorsque le verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche **🔒** clignote.

Si la touche **⏻** est activée lorsque le verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche **🔒** clignote.

Si l'**indicateur de chaleur résiduelle** s'affiche pendant que la plaque de cuisson est en mode veille et qu'une des touches a été activée alors que le verrouillage enfants a été activé, le voyant de la touche **🔒** clignotera.


Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.
» Le Verrouillage enfants sera désactivé et le voyant de la touche  s'éteindra.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement **lorsque la table de cuisson fonctionne.**



Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée un temps jusqu'au verrouillage du bandeau de commande.

Vous entendrez alors un signal sonore unique. Dans ce cas, votre table de cuisson active le **Verrou de nettoyage**. Laissez alors votre doigt sur la touche jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores consécutifs.


Le voyant de la touche  clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.



Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche  fonctionne. Si vous touchez une autre fonction, le voyant de la touche  clignotera pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous désactivez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, il vous faudra désactiver le verrouillage des touches pour allumer à nouveau la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches


1. Maintenez votre doigt sur la touche  pendant 2 secondes.


Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche  s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.


Fonction Minuterie

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



Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches **+** et **-**.

4. Appuyez sur la touche  pour activer la minuterie.

"00" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole  commence à clignoter sur l'écran du foyer.

5. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches **+** et **-**.

Après avoir clignoté pendant un certain temps, le symbole  reste allumé. Le symbole  reste allumé pour indiquer que la fonction est activée.



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



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




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



Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.



Lorsque la minuterie est programmée pour des foyers combinés, le symbole  apparaît sur l'écran du foyer situé sur le coin haut gauche.



Si un niveau de température a été antérieurement programmé ou une valeur de temps de cuisson paramétrée sur les foyers, une fois la combinaison de foyers effectuée, ceux-ci fonctionneront sur la valeur la plus basse. Par exemple, si vous combinez ensemble deux foyers dont les temps de cuisson sont réglés sur 10 minutes pour le premier et 20 pour le second et avec une température de niveau 6 pour le premier et de 2 pour le second, la combinaison des deux foyers fonctionnera en utilisant une température de niveau 2 et une durée de cuisson de 10 minutes. Si la minuterie n'est programmée que pour un seul foyer devant être combiné, cette programmation s'appliquera aussi pour les foyers combinés une fois qu'ils auront été associés ensemble.

Désactivation de la minuterie

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



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


Arrêt anticipé des minuteriers

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



Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :


1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à "00" :

1. Sélectionnez le foyer à désactiver.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
3. Pendant que "00" s'affiche sur la minuterie, vous pouvez réduire la valeur en appuyant sur les touches .

Le symbole  clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **complètement** et la minuterie est annulée.

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

1. Sélectionnez le foyer à désactiver.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
3. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche .

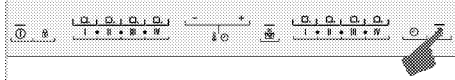
Le symbole  clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **complètement** et la minuterie est annulée.

Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter momentanément toutes les fonction de la table de cuisson (**à l'exception de la minuterie**).




Si la minuterie est programmée pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



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

Tous les foyers actifs s'arrêtent.

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

Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

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

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



Votre table de cuisson est équipée de 8 foyers de 94x225 mm munis de la fonction induction. Avec l'induction, chaque foyer détecte le récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

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

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

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

Tableau-2 Contraintes de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster	10 minutes

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, voici ce que vous noterez :

- Le foyer actif peut s'éteindre.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de son récipient, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique. Le message "E" s'affiche alors à l'écran pendant cette phase.

Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction déclenche immédiatement l'activation des commandes, caractéristique de ses principes de fonctionnement. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Vous pouvez par conséquent éviter qu'une préparation (eau, lait...) ne déborde, même si elle était sur le point de le faire.

Fonctionnement bruyant


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

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

Codes d'erreur / messages d'erreur et sources d'erreur

Tableau-3 :

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Deux	Le symbole "E"	Description

touches ou plus ont été activées ou le bandeau de commande a reçu de la vapeur.	clignote	du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole "H" clignote	Description du foyer
La casserole ne convient pas au foyer de cuisson	Le symbole  s'allume	Description du foyer
Erreur de la commande tactile.	Le symbole "Fx***" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur du système à induction	Le symbole "Fx***" s'allume	Description du foyer
x** : "1,2,...,9"		

	Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2. Si les messages "Fx" et "Ex" s'affichent constamment, contactez le service agréé.
	Si la surface du bandeau de commande tactile a reçu de la vapeur, le système de commande entier se désactivera ; vous entendrez un signal sonore et le symbole "E" clignotera.
	La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre des signaux de fonctionnement erronés.

6 Maintenance et entretien

Généralités

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



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

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

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



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



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

Nettoyage du brûleur

Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



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

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit. La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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

Le symbole s'affiche sur l'écran du foyer.

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

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

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

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

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

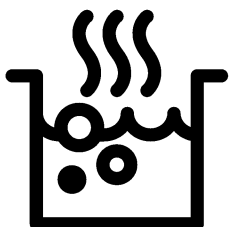


Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik



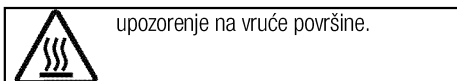
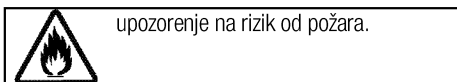
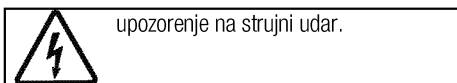
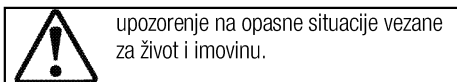
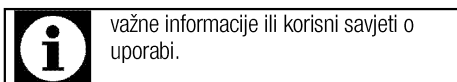
HR

Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,
hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku. Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



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

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opća sigurnost	4
Električna sigurnost.....	4
Sigurnost proizvoda.....	5
Predviđena uporaba	6
Sigurnost za djecu	7
Stara oprema.....	7
Odlaganje materijala pakiranja.....	7

2 Opće informacije 8

Pregled	8
Tehničke specifikacije	8

3 Instalacija 9

Prije instalacije	9
Montaža i spajanje	9
Odlaganje.....	12
Odlaganje materijala pakiranja.....	12
Budući prijevoz	12
Stara oprema.....	12

4 Pripreme 13

Savjeti za uštedu energije	13
Prva uporaba	13
Prvo čišćenje proizvoda	13
Prvo zagrijavanje	13

5 Kako koristiti grijaću ploču 14

Opće informacije o kuhanju.....	14
Uporaba ploča za kuhanje.....	15
Kontrolna ploča	16

6 Održavanje 23

Opće informacije	23
Čišćenje ploče za kuhanje.....	23

7 Otklanjanje kvarova 24

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.

- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute. Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.

- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlaštene serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Električna sigurnost

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlaštenu serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom!

Postoji opasnost od strujnog udara!

- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otopijte ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.

- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- 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, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj da

biste izbjegli opasnost od električnog udara.

- U slučaju loma stakla grijaće ploče učinite sljedeće: Odmah isključite sve plamenike i elemente električnog grijanja te isključite uređaj iz napajanja. Nemojte dirati površinu uređaja. Nemojte upotrebljavati uređaj.
- Nakon uporabe, isključite element plamenika pomoću njegove regulacije i nemojte se pouzdati u detektor tave.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu plamenika zato što mogu postati vrući.
- Uređaj nije predviđen za to da se njime upravlja vanjskim programatorom ili posebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Tlak pare koji se stvara zbog vlage na površini plamenika ili na dnu lonca može uzrokovati pomicanje lonca. Zato pazite da su površina pećnice i dno lonca uvijek suhi.
- 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. Pogledajte.

Opće informacije o kuhanju, stranica 14, odabir lonaca.

- Indukcijski plamenici stvaraju magnetsko polje te mogu imati štetan utjecaj za ljude koji koriste uređaje kao što su inzulinska pumpa ili pacemaker.
- 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.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.

Predviđena uporaba

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.

- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.

Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.

Stara oprema

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



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

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

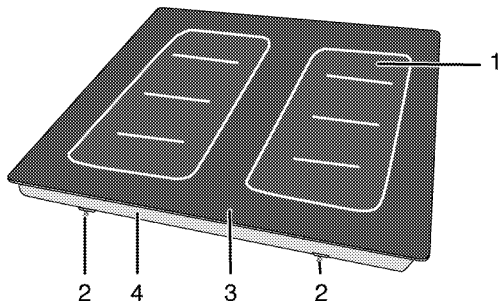
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

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.

2 Opće informacije

Pregled



- | | | | |
|---|------------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Indukcijska ploča za kuhanje | 3 | Vitrokeramička površina |
| 2 | Spojnice za montažu | 4 | Poklopac osnove |

Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	7200 W
Vrsta / presjek kabela	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Plamenici	
Lijevo I-II-III-IV	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzija	(94 x 225 mm) x 4
Snaga	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Desno I-II-III-IV	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzija	(94 x 225 mm) x 4
Snaga	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Indukcijska ploča za kuhanje	
Dimenzija	94x225 mm
Snaga	1250 W
Indukcijska ploča za kuhanje	
Dimenzija	94x225 mm
Snaga	1250 W



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem 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.

3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.



Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.



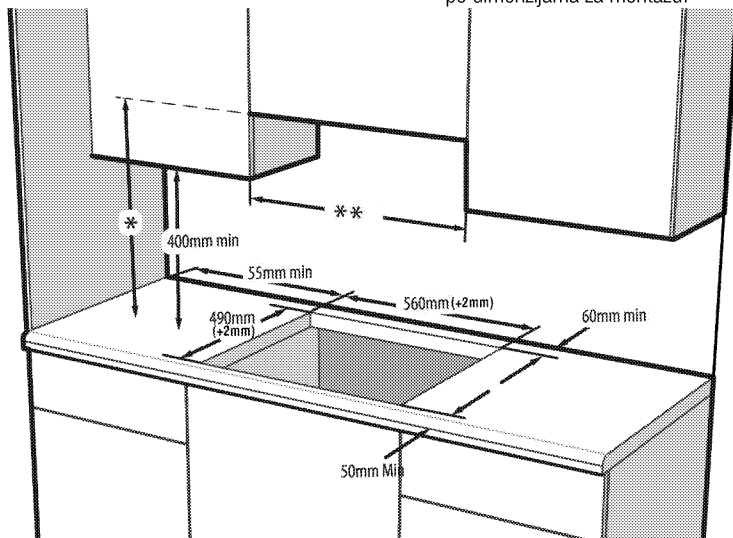
OPASNOST:

Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Grijaća ploča je napravljena za instalaciju u komercijalnu gornju radnu ploču. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).

- Također se može koristiti u samostojećem položaju. Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijaće ploče.
- (*) Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže (min. 650 mm).
- Uklonite materijale pakiranja i blokade za transport.
- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Radna površina mora biti poravnata i učvršćena horizontalno.
- Izrežite otvor za grijaću ploču na radnom dijelu po dimenzijama za montažu.



- * Minimalna visina prema napi jednaka je preporučenoj visini u korisničkom priručniku nape
- ** Minimalna udaljenost između ormarića mora biti jednaka širini grijaće ploče



Ne instalirajte grijaću ploču na mjesto s oštrim rubovima ili kutovima. Postoji opasnost od loma staklokeramičke površine!

Montaža i spajanje


- Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.

Elektroinstalacije


Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije”. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok

upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.

OPASNOST:
 Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.

OPASNOST:
 Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Spoj mora biti u skladu s nacionalnim zakonima.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipska pločica se nalazi sa stražnje strane kućišta proizvoda.
- Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".

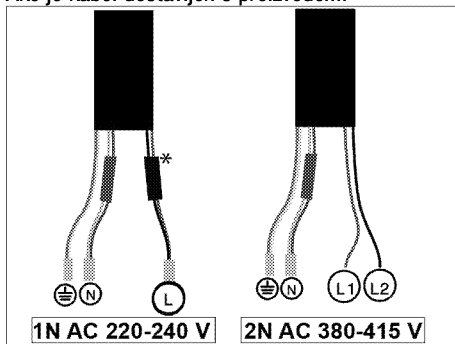
OPASNOST:
 Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja. Postoji opasnost od strujnog udara!

Spajanje kabela napajanja

1. Ovaj proizvod smije spajati samo kvalificirani električar, kao što je tehničar iz lokalne elektrodistribucije ili podizvođač s odobrenjem nadležne institucije na odgovarajuću dvopolnu kontrolnu jedinicu s minimalnim razmakom kontakata od 3 mm na svim polovima. Ova kontrolna jedinica mora biti instalirana u skladu s IEE pravilnikom. Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.


Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

Ako je kabel dostavljen s proizvodom:




* (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)


2. **Za jednofazni spoj**, spojite žice kako je dolje navedeno:

- Smeđi-Crni kabel = L (faza)
- Plavi-sive boje kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)  (Uzemljenje)


» ili

- Sive-Crni kabel = L (faza)
- Plavi-Smeđi boje kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)  (Uzemljenje)

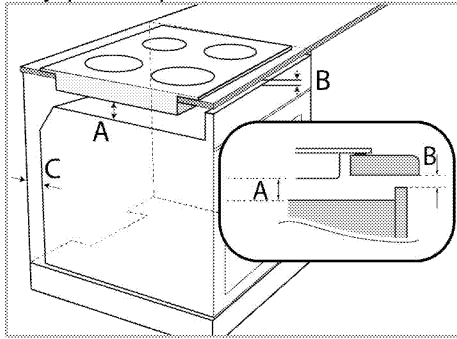
3. **Za dvofazni spoj**, spojite žice kako je dolje navedeno:

- Smeđi kabel = L1 ili L2 (faza 1 ili faza 2)
- Crni kabel = L2 ili L1 (faza 2 ili faza 1)
- Plavi-sive boje kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)  (Uzemljenje)

» ili

- Crni kabel = L1 (faza 1)
- Sive boje kabel = L2 (faza 2)
- Plavi-Smeđi kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)  (Uzemljenje)

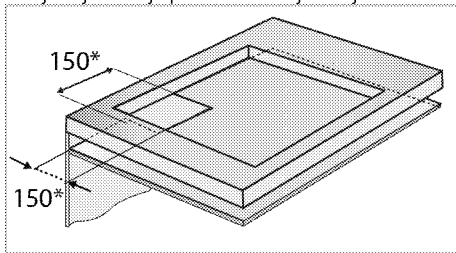
Instaliranje proizvoda Ako je pećnica ispod:



- A min. 15 mm
- B min. 5 mm
- C 20 mm

Ako daske ispod:

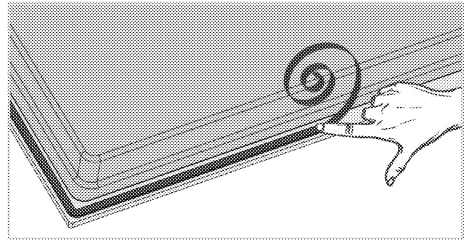
Mora postojati ventilacijski otvor od sa stražnje strane namještaja kako je prikazano na sljedećoj slici.



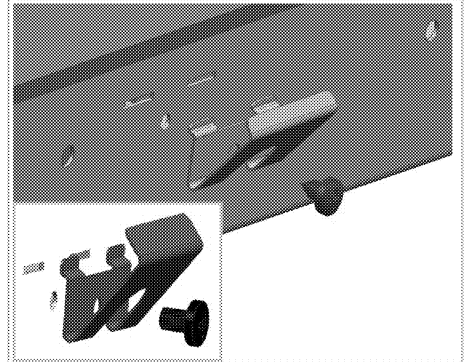
* min.

Tijekom instalacije vašeg indukcijskog plamenika, stavite proizvod paralelno prema instalacijskoj površini. Također nanosite brtvilo na dijelove plamenika koji su u kontaktu s pultom kako je dolje opisano da biste spriječili da bilo kakva tekućina uđe između proizvoda i pulta.

1. Pripremite površinu radne ploče kako je prikazano na slici.
2. Preokretanjem grijaće ploče, stavite ju na ravnu površinu.
3. Prilikom montaže grijaće ploče, nanosite brtvilo dostavljeno u paketu oko grijaće ploče kao što je prikazano na slici u nastavku tako da se pobrinite da ostane od 1 do 2 mm od vanjskog ruba stakla.



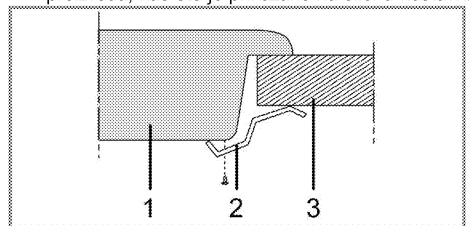
4. Fiksirajte opruge za montažu tako da ih umetnete i pričvrstite kroz rupe na dnu kućišta, kao što je prikazano na slici.



i Neki modeli ovog proizvoda isporučuju se zajedno s već montiranim opružnim nosačima.

i Broj na montažnih opruga proizvodu razlikuje s ovisno o modelu proizvoda.

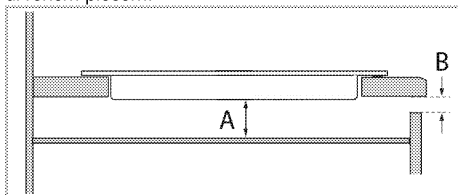
5. Stavite plamenik na radnu površinu i poravnajte ga.
6. Kada je plamenik postavljen na gornju ploču može se jednostavno fiksirati pomoću stezaljke. Ako dimenzije gornje ploče nisu prikladne, 2 stezaljke za montažu mogu se fiksirati na prednju stranu proizvoda, kao što je prikazano na slici u nastavku.



- 1 Grijaća ploča
- 2 Instalacijske hvataljke
- 3 Pult

i Kod montaže grijaće ploče na kuhinju, mora se instalirati polica da bi odvojila kuhinju od grijaće ploče kako je ilustrirano na gornjoj slici. To nije potrebno kad se instalira na ugrađenu pećnicu.

Ako je moguće dodirnuti donju stranu proizvoda jer je instaliran na ladicu, ovaj dio mora biti pokriven drvenom pločom.

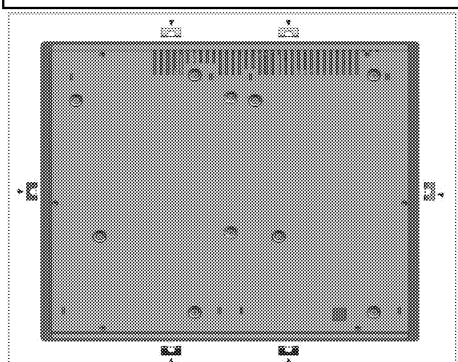


A min. 15 mm

B min. 5 mm

Pogled odostraga (rupe za povezivanje)

i Položaj rupa za spajanje prikazan na donjoj slici je shematski, može se razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda. Fiksirajte ih sukladno s rupama za spajanje na vašem proizvodu.



OPASNOST:
Spajanje na različite rupe nije dobra praksa u smislu sigurnosti jer to može oštetiti plinski i električni sustav.

OPASNOST:
Plamenik sadrži komponente koje rade s pomoću plina i struje. Zbog toga bi se plamenik trebao pričvrstiti na pult samo kroz rupe za pričvršćivanje i samo s pomoću isporučenih elemenata za pričvršćivanje i vijaka te kao što je naznačeno u priručniku. U suprotnome će predstavljati opasnost za sigurnost života i imovine.

i Broj na montažnih opruga proizvodu razlikuje s ovisno o modelu proizvoda.

Zadnja provjera

1. Korištenje proizvoda
2. Provjerite funkcije.

Odlaganje

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.

Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.

i Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

Stara oprema



Odložite stari proizvod na način koji ne šteti okolišu. Ovaj proizvod nosi oznaku selektivnog sortiranja za električni i elektronički otpad (WEEE). To znači da se ovim proizvodom treba rukovati prema Europskoj direktivi 2002/96/EC da bi se reciklirao ili rastavio da bi se smanji utjecaj na okoliš. Za daljnje informacije, javite se vašim lokalnim ili regionalnim vlastima. Provjerite s lokalnim dobavljačem ili odlagalištem krupnog otpada u vašem području kako da odložite svoj proizvod. Prije odlaganja proizvoda, odrežite utikač kabela napajanja i onesposobite bravu vrata (ako postoji) da bi se izbjegle opasnosti za djecu.

4 Pripreme

Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.
- Koristite lonce/posude s poklopcima za kuhanje. Ako nema poklopca, potrošnja energije može porasti 4 puta.
- Odaberite plamenik koji je podesan za uporabu s veličinom dna lonca. Uvijek birajte točnu veličinu lonca za vaše jelo. Za veće lonce je potrebno više energije.
- Pazite da koristite lonce s ravnim dnom kad kuhate s električnim plamenicima. Lonci s debelim dnom će bolje provoditi toplinu. Možete uštedjeti energiju i za 1/3.
- Posude i lonci moraju biti kompatibilni sa zonama za kuhanje. Dno posuda ili lonaca ne smije biti manje od grijaće ploče.

- Držite zone za kuhanje i dno lonaca čistim. Prljavština će smanjiti provođenje energije između zone za kuhanje i dna lonca.

Prva uporaba

Prvo čišćenje proizvoda



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

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

Prvo zagrijavanje



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.

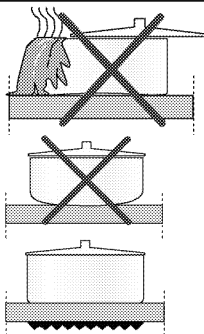
5 Kako koristiti grijaću ploču

Opće informacije o kuhanju



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 ugasi vatra vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane, uvijek je dobro osušite i nježno stavite na ulje. Pazite da se prije prženja hrana otopila do kraja.
 - Ne pokrivajte posudu kad zagrijavate ulje.
 - Stavljajte tave i lonce na takav način da njihove drške ne prelaze preko grijaće ploče tako da biste spriječili grijanje ručki. Ne stavljajte na grijaću ploču posude koje ne stoje u ravnoteži i koje se lako nagnu.
 - Ne stavljajte prazne posude i tave na zone za kuhanje koje su uključene. Oni se mogu oštetiti.
 - Uključivanje zone za kuhanje bez posude ili tave na njoj može uzrokovati oštećenje uređaja. Isključite zone za kuhanje nakon dovršetka kuhanja.
 - Kako površina uređaja može biti topla, ne stavljajte plastične ili aluminijske proizvode na njega. Odmah očistite s površine bilo kakve istopljene takve materijale. Takve posude se ne smiju koristiti ni za držanje hrane.
 - Koristite samo tave i posude s ravnim dnom.
 - Stavite odgovarajuću količinu hrane u tave i lonce. Na taj način nećete morati bespotrebno čistiti ako hrana pokipi. Ne stavljajte poklopce lonaca i tava na zone za kuhanje. Stavljajte tave tako da budu na sredini zone za kuhanje. Kad želite pomaknuti tavu na drugu zonu kuhanja, podignite je i stavite na željenu zonu kuhanja umjesto da je povlačite.
- #### Odabir tave
- Staklokeramička površina je otporna na toplinu i na nju ne utječu velike razlike u temperaturi.
 - Ne koristite staklokeramičku površinu kao mjesto za pohranu ili kao dasku za rezanje.
 - Koristite samo tave i lonce sa strojno obrađenim dnom. Oštri rubovi uzrokuju ogrebotine na površini.



Prolivena hrana može oštetiti staklokeramičku površinu i uzrokovati požar.

Ne koristite posude s udubljenim ili ispupčenim dnom.


Koristite samo tave i lonce sa ravnim dnom. Oni osiguravaju lakši prijenos topline.

„Način klučanja može ovisiti od vrste posuda, veličine posude i veličine zone kuhanja, za homogenije klučanje možete koristiti za korak veću zonu kuhanja. Korištenje veće zone kuhanja nema negativne učinke na potrošnju energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara jedino u odnosnoj oblasti posude.“

Za indukcijske plamenike, koristite samo posude podesno za indukcijsko kuhanje.


Test tave

Koristite sljedeće metode da biste testirali da li je vaša tava kompatibilna s indukcijskom pločom.

1. Vaša tava je kompatibilna ako dno sadrži magnet.
2. Vaša tava je kompatibilna ako  ne bljeska kad stavite tavu na zonu za kuhanje i uključite plamenik.

Možete koristiti čelične, teflonske ili aluminijske tave sa posebnim magnetskim dnom koje sadrže naljepnice ili upozorenja na kojima piše da je tava kompatibilna s indukcijskim kuhanjem. Stakleno i keramičko posude, lonci i posude od nehrđajućeg čelika s nemagnetskim aluminijskim dnom se ne smije koristiti.

Sustav za prepoznavanje-fokusiranje tave

Kod indukcijskog kuhanja, napaja se samo područje pokriveno odgovarajućom zonom kuhanja. Promjer dna posuda sustav prepoznaje i samo se to područje zagrijava automatski. Kuhanje se zaustavlja ako se posuda za kuhanje podigne sa zone za kuhanje tijekom kuhanja. Znak odabrane zone kuhanja  bljeska naizmjenično.

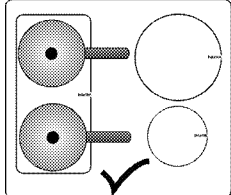
Sigurna uporaba

Nemojte koristiti zone visokog zagrijavanja kad koristite teflonsku tavu bez ulja ili sa samo malo ulja. Ne stavljajte metalne predmete kao što su vilice, noževi ili poklopci tava na plamenik zato jer se zagriju. Nikada nemojte za kuhanje koristiti aluminijsku foliju. Nikada nemojte stavljati hranu omotanu aluminijskom folijom na zonu za kuhanje.

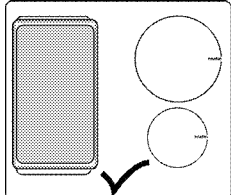
i Ako je ispod ploče za kuhanje smještena pećnica i ona radi, senzori ploče mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti pećnicu.

i Kad ploča za kuhanje radi, držite predmete s magnetskim svojstvima kao što su kreditne kartice ili kazete podalje od grijače ploče.

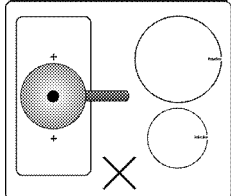
Uporaba lonaca na širokoj zoni za kuhanje



Možete koristiti široku zonu za kuhanje u dvije odvojene polovice, kao stražnju lijevu i kao prednju lijevu zonu za kuhanje.

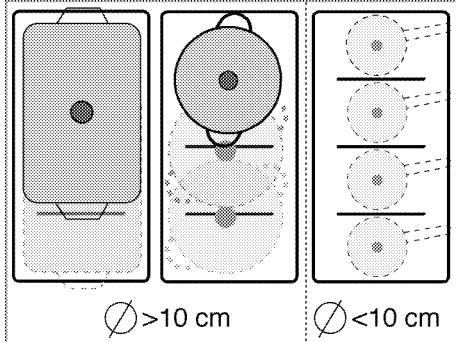


Možete koristiti široku zonu za kuhanje za velike lonce.

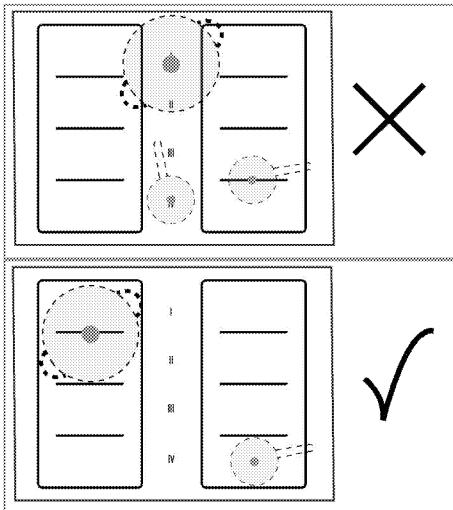


Vaš lonac mora pokriti oba centra široke zone za kuhanje. Nemojte koristiti zonu za kuhanje na druge načine.

Odabir zone za kuhanje koja odgovara posudi



- Za lonce s dnom širim od 10 cm možete kombinirati 2 ili više zona za kuhanje.
- Svaku zonu za kuhanje možete zasebno upotrijebiti za svoje lonce s dnom manjim od 10 cm.



- Ne stavljajte lonce između lijevih i desnih zona za kuhanje.
- Postavite svoje lonce s dnom manjim od 10 cm tako da centrirate jednu zonu za kuhanje. U suprotnom može doći do problema u prepoznavanju lonca.

Uporaba ploča za kuhanje

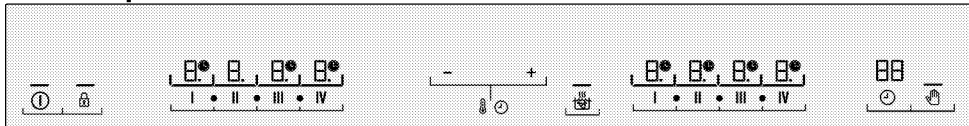


OPASNOST:

Pazite da nijedan predmet ne padne na plamenik. Čak i mali predmeti, kao što je posuda za sol, mogu oštetiti plamenik. Ne koristite napukle plamenike. Kroz te pukotine može curiti voda i uzrokovati kratki spoj.

U slučaju bilo kakvog oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da smanjite opasnost od električnog udara.

Kontrolna ploča

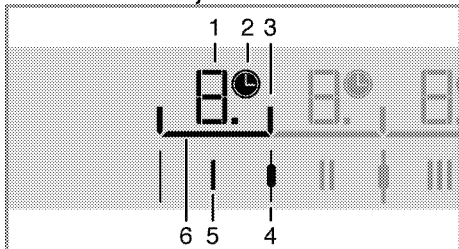


Specifikacije

- Tipke za podešavanje (+/-) temperature i vremena
- Svjetlo koje označava odgovarajuću tipku radi
- Tipka za kombiniranje/odvajanje zone za kuhanje
- Tipka plus
- Tipka minus
- Tipka za uključivanje/isključivanje
- Tipka za zaključavanje tipki
- Tipka za uključivanje/isključivanje programatora
- Tipka za brzo grijanje
- Tipka stop
- Tipka za odabir lijeve/desne zone za kuhanje I
- Tipka za odabir lijeve/desne zone za kuhanje II
- Tipka za odabir lijeve/desne zone za kuhanje III
- Tipka za odabir lijeve/desne zone za kuhanje IV

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

Prikaz zone za kuhanje



- 1 Oznaka temperature (postavka temperature 0 - 9.)
- 2 Znak programatora
- 3 Distinktivno svjetlo zone za kuhanje
- 4 Tipka za kombiniranje/odvajanje zone za kuhanje
- 5 Tipka za odabir zone za kuhanje
- 6 Svjetlo za odabir zone za kuhanje

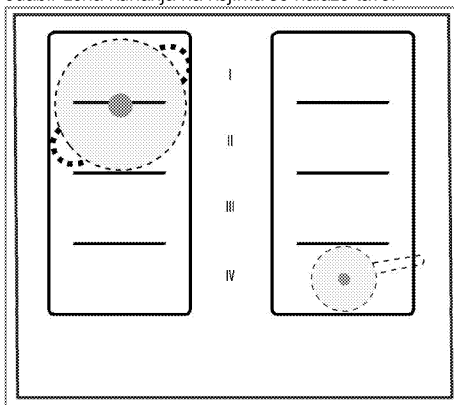
Ovim se uređajem upravlja s pomoću dodirne upravljačke ploče. Svaka operacija koju napravite na dodirnom kontrolnom sklopu potvrđuje se zvučnim signalom.

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

Uključivanje grijače ploče

1. Dodirnite tipku na upravljačkoj ploči. Svjetlo tipke se uključuje. Grijača je ploča spremna za uporabu.
2. Kada se uključi grijača ploča, automatski se bira tava. Ako se na nju postavi tava, na 10 sekundi zasvijetle svjetla za odabir zona kuhanja na kojem se nalazi tava.

Primjerice, ako imate dvije tave kao što je prikazano na slici u nastavku, na 10 sekundi zasvijetle svjetla za odabir zona kuhanja na kojima se nalaze tave.



3. Ako pritisnete lijevu tipku ili lijevu tipku u roku od 10 sekundi u skladu s primjerom, možete zasebno rukovati desnim grijaćim pločama. Ako dodirnete tipku između lijeve tipke i lijeve tipke , možete rukovati lijevim i lijevim grijaćim pločama kako je kombinirano. Možete uključiti desnu grijaću ploču ako dodirnete desnu tipku .
- Nakon što se dovrši automatsko prepoznavanje tave, također možete odabrati grijaće ploče na kojima nema tava da biste ih uključili.



Isključit će se svjetlo za odabir zone za kuhanje ako se ništa ne izvede u roku od 10 sekundi. Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 10 sekundi na kraju tog vremena, grijača će se ploča automatski vratiti u pasivni režim.

Isključivanje grijaće ploče

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



Ako zasvijetli znak „H” ili „h” na prikazu zone za kuhanje kad je grijača ploča isključena, to označava da je zona za kuhanje još vruća. Nemojte dirati zone za kuhanje.

Oznaka preostale topline

Ako zasvijetli znak „H” na prikazu zona kuhanja, znači da je grijača ploča još vruća i može se upotrijebiti kako bi se mala količina hrane održala toplom. Ovaj će se znak uskoro pretvoriti u znak „h” koji znači manje toplo.

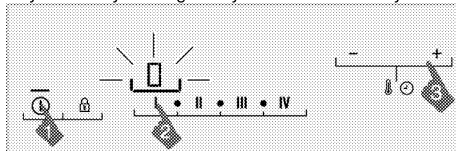


Kada se prekine napajanje, oznaka preostale topline neće svijetliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje.

Uključivanje zona za kuhanje (dio za kuhanje)

1. Dodirnite tipku da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koju želite uključiti.

Znak „0” pojavljuje se na prikazu zone za kuhanje i uključuje se svjetlo odgovarajuće zone za kuhanje.



Isključit će se svjetlo za odabir zone za kuhanje ako se ništa ne izvede u roku od 10 sekundi. Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 10 sekundi na kraju tog vremena, grijača će se ploča automatski vratiti u pasivni režim.

3. Dodirom tipke i podesite razinu temperature između „0” i „9”.

Isključivanje zona za kuhanje

Odabrana zona za kuhanje može se isključiti na 3 različita načina:

1. **Spuštanjem temperature na razinu „0”**
Možete isključiti zonu za kuhanje spuštanjem postavke temperature na razinu „0”.
2. **Uporabom funkcije isključivanja na programatoru za željenu zonu za kuhanje**

Kada vrijeme istekne, programator će isključiti zonu za kuhanje kojoj je dodijeljen. **Znak „0”** pojavljuje se na odgovarajućem prikazu zone za kuhanje. Znak na prikazu zone za kuhanje će nestati.

Kada istekne vrijeme, začut će se zvučni alarm. Za isključivanje zvučnog alarma pritisnite bilo koju tipku na dodirnoj upravljačkoj ploči.

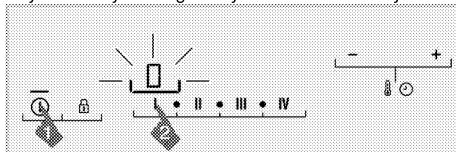
3. **Dodirom znaka odgovarajuće zone za kuhanje na 3 sekunde**

Pritisnite znak zone za kuhanje koju želite isključiti oko 3 sekunde.

Kombiniranje zona za kuhanje

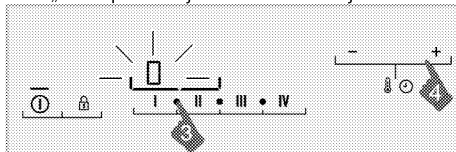
1. Dodirnite tipku da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipku za odabir bilo koje zone za kuhanje koju želite kombinirati.

» **Znak 0** pojavljuje se na prikazu zone za kuhanje i uključuje se svjetlo odgovarajuće zone za kuhanje.



3. Dodirnite tipku između zone za kuhanje i tipke obližnje zone koje želite kombinirati.

» Distinktivno će se svjetlo između kombiniranih zona za kuhanje isključiti i pojaviti će se / dalje će svijetliti znak „0” na prikazu lijeve zone za kuhanje.

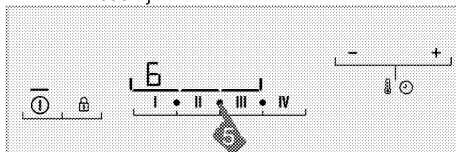


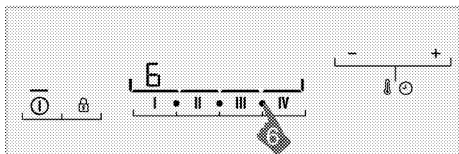
4. Dodirom tipke i podesite razinu temperature između „0” i „9”.

» Sada su zone za kuhanje kombinirane kako bi radile kao jedna zona za kuhanje na postavljenoj razini temperature.

5. **3. Ako želite kombinirati 3. i 4. zonu za kuhanje,**

Za dodavanje 3. i 4. zone za kuhanje dvjema kombiniranim zonama za kuhanje dodirnite tipku između njih.

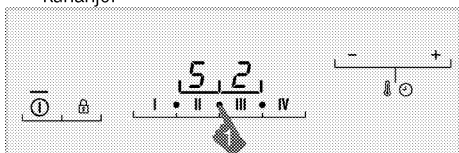




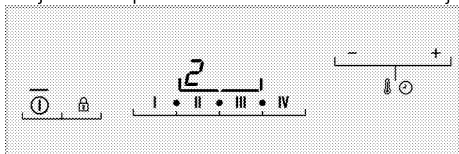
» Kombiniraju se zone za kuhanje i isključit će se distinktivno svjetlo između njih te će prikazi zona za kuhanje također postati zajednički. Oznaka temperature krajnje lijeve zone za kuhanje i dalje svijetli te radi na razini temperature postavljenoj za jednu zonu za kuhanje.

Kombiniranje uključenih zona za kuhanje

1. Za kombiniranje dviju zona za kuhanje koje rade pojedinačno na različitim ili istim razinama temperature dodirnite tipku ● između zona za kuhanje.



» Kada se kombiniraju zone za kuhanje koje pojedinačno rade, isključuje se distinktivno svjetlo između njih i prikazat će se razina temperature na prikazu lijeve zone za kuhanje. Kombinirane će zone za kuhanje nastaviti raditi kao jedna zona za kuhanje na nižoj razini temperature kombiniranih zona za kuhanje.



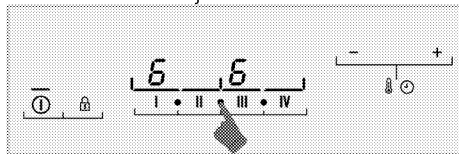
i Svaka prethodna temperatura ili, ako postoji, vrijednost vremena na kombiniranim zonama za kuhanje nastaviti će raditi na manjoj vrijednosti nakon kombiniranja. Primjerice, ako kombinirate zonu za kuhanje postavljenu na 10 minuta na razini temperature 6 i zonu za kuhanje postavljenu na 20 minuta na razini temperature 2, kombinirane zone za kuhanje radit će 10 minuta na razini temperature 2.

Podjela kombiniranih zona za kuhanje;

1. Dodirnite tipku ● između kombiniranih zona za kuhanje koje želite podijeliti.



» Zona/e za kuhanje na desnoj i zona/e za kuhanje na lijevoj strani tipke ● koju ste dodirnuti podijelit će se i nastaviti s radom. Uključit će se distinktivno svjetlo između zona za kuhanje.



i Odvojene će zone za kuhanje nastaviti s radom s vrijednostima temperature koje su imale kada su bile kombinirane.

Isključivanje kombiniranih zona za kuhanje

Kombinirane zone za kuhanje moguće je isključiti na 3 različita načina:

1. **Spuštanjem temperature na razinu „0”**
Možete isključiti kombinirane zone za kuhanje spuštanjem postavke temperature na razinu „0”.
2. **Uporabom funkcije isključivanja na programatoru vremena za kombinirane zone za kuhanje**

Kada vrijeme istekne, programator će isključiti zonu za kuhanje kojoj je dodijeljen. **Vrijednost „0”** pojavljuje se na odgovarajućem prikazu zone za kuhanje. Znak ⏻ na prikazu zone za kuhanje će nestati.

Kada istekne vrijeme, začut će se zvučni alarm. Za isključivanje zvučnog alarma pritisnite bilo koju tipku na dodirnoj upravljačkoj ploči.

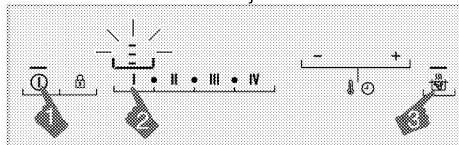
3. **Dodirrom znaka bilo koje kombinirane zone za kuhanje 3 sekunde**
Dodirnite znak bilo koje kombinirane zone za kuhanje koju želite isključiti oko 3 sekunde.

POJAČIVAČ

Možete upotrijebiti funkciju pojačavača da biste zagrijavali na maksimalnoj snazi. Međutim, ova se funkcija ne preporučuje za dugotrajno kuhanje.

Izravni odabir funkcije POJAČIVAČA:


1. Dodirnite tipku ⏻ da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite željenu zonu za kuhanje dodirrom tipki za odabir zone za kuhanje.

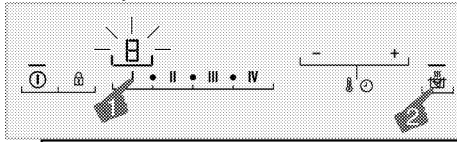


3. Dodirnite tipku ⏻ .
Odabrana će zona za kuhanje raditi na maksimalnoj snazi, a 3 će svjetla treperiti na odgovarajućoj zoni za kuhanje.

Kada je završeno vrijeme podešavanja pojačivača (vidi, Tablica-2: Tablica za ograničavanje vremena rada), isključit će se zona za kuhanje.

Odabir pojačivača kada je zona kuhanja uključena:

1. Dodirnite tipku  nakon što je zona kuhanja uključena i radila je najmanje 20 sekundi na određenoj razini.




i Zona kuhanja treba završiti s radom na najmanje 20 sekundi na odabranoj razini.

2. Odabrana će zona za kuhanje raditi na maksimalnoj snazi, a 3 svjetla treperiti na odgovarajućoj zoni za kuhanje. Kada završi razdoblje pojačivača, zona za kuhanje prebacuje se na razinu temperature i prikazuje se samo odabrana vrijednost temperature.

i Kada se zone za kuhanje odvoje dok kombinirane zone za kuhanje rade na postavkama pojačivača, odvojene će zone za kuhanje i dalje raditi na postavkama pojačivača.

Prerano isključivanje funkcije pojačivača:

Dodirnom tipke  možete isključiti postavku pojačivača u bilo kojem trenutku.

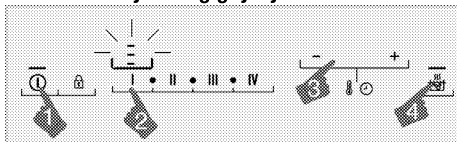
Brzo grijanje

Brzo grijanje funkcija je koja olakšava kuhanje. Sve su zone kuhanja opremljene funkcijom brzog grijanja. Funkcija brzog grijanja može raditi 20 sekundi nakon što odredite željenu vrijednost temperature za zonu kuhanja.




Ova se funkcija upotrebljava za kratko brzo grijanje. Kada istekne vrijeme brzog grijanja, zona za kuhanje i dalje će raditi na postavljenoj razini temperature.

i Funkciju brzog grijanja moguće je postaviti u roku od prvih 20 sekundi nakon što se uključi grijača ploča.

Odabir funkcije brzog grijanja:



1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaču ploču.


2. Odaberite željenu zonu za kuhanje dodirnom tipki za odabir zone za kuhanje.
3. Postavite željenu razinu temperature dodirnom tipki  i .
4. Dodirnite tipku . Zona za kuhanje koju ste odabrali radit će na maksimalnom napajanju određeno vrijeme navedeno u tablici u nastavku. 3 svjetla i postavljena vrijednost temperature pojavit će se na prikazu zone kuhanja.
5. Kada završi razdoblje brzog grijanja, zona za kuhanje prebacuje se na postavljenu temperaturu i prikazuje se samo odabrana vrijednost temperature.

i Kada se zone za kuhanje odvoje dok kombinirane zone za kuhanje rade na postavkama pojačivača, odvojene će zone za kuhanje i dalje raditi na postavkama za brzo grijanje.

Tablica-1: Vrijeme rada pojačivača

Razina temperature	Ograničavanje vremena rada - sekunde
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

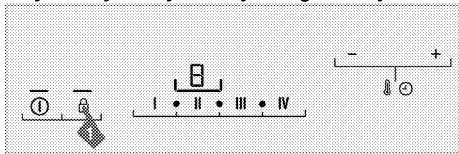
Isključivanje funkcije pojačivača:

Dodirnite tipku  da biste isključili funkciju pojačivača kada god želite.


Zaključavanje zbog čišćenja

Zaključavanje zbog čišćenja sprječava rad svih tipki na upravljačkoj ploči na 20 sekundi da bi se korisniku omogućilo kratko čišćenje dok se upotrebljava grijača ploča. Uredaj se neće napajati tijekom tog vremena.

Uključivanje zaključavanja zbog čišćenja



1. Kad je grijaća ploča uključena, pritisnite i držite tipku  dok se ne začuje **jednokratni zvučni signal**.

Svjetlo zaključavanja zbog čišćenja i prikaz sata na grijaćoj ploči započet će odbrojavanje od 20. Nijedna od tipki na upravljačkoj ploči neće raditi tijekom cijelog tog razdoblja, osim tipke .



Isključivanje zaključavanja zbog čišćenja

Ne morate pritisnuti bilo koju tipku da biste isključili zaključavanje zbog čišćenja. Grijaća će ploča dati zvučni signal nakon 20 sekundi, isključit će se svjetlo zaključavanja tipki i zaključavanje će se zbog čišćenja automatski isključiti.


Zaključavanje zbog djece



Kada je grijaća ploča isključena, možete zaštititi grijaću ploču zaključavanjem zbog djece da biste spriječili djecu da je uključe. Zaključavanje zbog djece može se uključiti i isključiti samo kada je grijaća ploča isključena (u pasivnom režimu).


Uključivanje zaključavanja zbog djece

1. Kada je grijaća ploča isključena, pritisnite i držite tipku  dok se ne začuju **dva zvučna signala**. Zaključavanje zbog djece bit će uključeno, a svjetlo tipke  se uključuje.



Ako se pritisne bilo koja tipka dok su grijaća ploča i zaključavanje zbog djece uključeni, svjetlo tipke  treperi.

Ako se pritisne tipka  kada je grijaća ploča u pasivnom režimu i uključeno je zaključavanje zbog djece, svjetlo tipke  treperi.

Ako se **prikaže oznaka preostale topline** dok je grijaća ploča u pasivnom režimu i pritisne se bilo koja tipka dok je uključeno zaključavanje zbog djece, svjetlo tipke  treperi.


Isključivanje zaključavanja zbog djece


1. Kada je uključeno zaključavanje zbog djece, pritisnite i držite tipku  dok se ne začuje **jednokratni zvučni signal**.
- » Zaključavanje zbog djece bit će isključeno, a svjetlo tipke  se isključuje.

Zaključavanje tipki



Možete uključiti zaključavanje zbog djece da biste izbjegli promjenu funkcija greškom **kada grijaća ploča radi**.

Uključivanje zaključavanja tipki


1. Dodirnite i držite tipku  dulje vrijeme da biste zaključali upravljačku ploču.

Prvo će se začuti samo jedan zvučni signal. U tom se slučaju vaša grijaća ploča prebacuje na **zaključavanje zbog čišćenja**. Zatim nastavite dodirivati bez podizanja prsta dok ne čujete dva uzastopna zvučna signala. Svjetlo tipke  počeo će treperiti i zaključat će se sve zone za kuhanje.



Možete uključiti zaključavanje tipki samo tijekom rada. Kada se uključi zaključavanje tipki, radit će samo tipka . Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, svjetlo tipke  počeo će treperiti da bi označilo da je uključeno zaključavanje tipki. Ako isključite grijaću ploču dok su tipke zaključane, zaključavanje tipkovnice mora se deaktivirati da ponovno uključite grijaću ploču.








Isključivanje zaključavanja tipki



1. Tipku držite pritisnutom  2 sekunde. Rad će biti potvrđen zvučnim signalom. Svjetlo tipke  isključuje se kada se upravljačka ploča otključa.

Funkcija programatora

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


Uključivanje programatora


1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipki za odabir zone za kuhanje.
3. Postavite željenu razinu temperature dodirivanjem tipki  i .
4. Dodirnite tipku  da biste uključili programator. „00” se pojavi na prikazu programatoru vremena i znak  počne treperiti na prikazu zone za kuhanje.
5. Postavite željeno trajanje dodirivanjem tipki  i .


Nakon treperenja određeno vrijeme, znak  trajno će svijetliti. Osvjetljavanje znaka  stalno označava da je funkcija uključena.






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

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

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

 Kad se programator uključi, samo vrijeme postavljeno za odgovarajuću zonu za kuhanje će se pojaviti na prikazu.

 Kada se programator postavi u kombiniranim zonama za kuhanje, pojavit će se znak  na prikazu krajnje lijeve zone za kuhanje.

 Svaka prethodna temperatura ili, ako postoji, vrijednost vremena na kombiniranim zonama za kuhanje nastavit će se raditi na manjoj vrijednosti nakon kombiniranja. Primjerice, ako kombinirate zonu za kuhanje postavljenu na 10 minuta na razini temperature 6 i zonu za kuhanje postavljenu na 20 minuta na razini temperature 2, kombinirane zone za kuhanje radit će 10 minuta na razini temperature 2. Ako je programator postavljen u samo jednoj zoni za kuhanje koja će se kombinirati, ta će se postavka primjenjivati na sve kombinirane zone za kuhanje nakon kombiniranja.

Isključivanje programatora

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


Ranije isključivanje programatora

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

Možete ranije isključiti programator na dva različita načina:


1-Isključivanjem programatora smanjenjem vrijednosti na „00“ :

1. Odaberite zonu za kuhanje koju želite isključiti.
2. Dodirnite tipku  da odaberete programator odgovarajuće zone za kuhanje.
3. Dok se ne prikaže „00“ na zaslonu programatora, smanjite vrijednost dodiranjem tipki .


 Znak treperi na prikazu zone za kuhanje određeno vrijeme, a zatim se isključuje trajno i programator se poništava.

2-Isključivanje programatora pritiskom na tipku programatora na oko 3 sekunde:

1. Odaberite zonu za kuhanje koju želite isključiti.

2. Dodirnite tipku  da odaberete programator odgovarajuće zone za kuhanje.

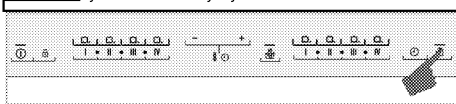
3. Dodirnite tipku  na oko 3 sekunde.



 Znak treperi na prikazu zone za kuhanje određeno vrijeme, a zatim se isključuje trajno i programator se poništava.

Funkcija stop

S pomoću ove funkcije možete isključiti sve funkcije koje rade na grijačkoj ploči (**osim programatora**) određeno vrijeme.

 Ako je programator postavljen za bilo koju zonu za kuhanje, programator će nastaviti raditi tijekom zaustavljanja.




1. Dodirnite tipku  kada vaša grijača ploča radi. Sve će se uključene zone za kuhanje zaustaviti.
2. Ponovno dodirnite tipku  da biste ponovno pokrenuli sve zaustavljene zone za kuhanje s prethodnim postavkama.

Sigurna i učinkovita uporaba indukcijskih zona za kuhanje

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

Indukcijska je grijača ploča opremljena vrhunskim sigurnosnim sustavom koji daje maksimalnu sigurnost kod uporabe.

 Vaša je grijača ploča opremljena s 8 zona za kuhanje dimenzija 94x225 mm s indukcijskom funkcijom. Kod indukcijske funkcije, svaka zona za kuhanje automatski otkriva posudu koja se na nju postavi. Energija se stvara samo gdje je posuda u dodiru sa zonom za kuhanje i na taj se način postiže maksimalna ušteda energije.

Ograničenje vremena rada

Kontrolni je sklop grijaće ploče opremljen ograničenjem vremena rada. Kada jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona za kuhanje automatski će se isključiti nakon određenog vremena (Pogledajte, Tablicu 1). Ako je programator dodijeljen zoni za kuhanje, prikaz programatora također će se isključiti. Ograničenje vremena rada ovisi o odabranoj razini temperature. Na ovoj razini temperature primjenjuje se maksimalno vrijeme rada.

Zonu za kuhanje korisnik može ponovno pokrenuti nakon gore opisanog automatskog isključivanja.

Tablica- 2 Ograničenje vremena rada

Razina temperature	Vrijeme ograničavanja rada - sati
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Pojačivač	10 minuta

Zaštita od pregrijavanja

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

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

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša je grijača ploča opremljena sustavom zaštite od prelijevanja. Ako dođe do prelijevanja na upravljačku ploču, sustav će odmah prekinuti napajanje i isključiti grijaču ploču. **Upozorenje „E”** pojavljuje se na prikazu tijekom ovog razdoblja.

Precizno podešavanje snage

Indukcijska grijača ploča odmah reagira na naredbu zbog svojih radnih svojstava. Jako brzo mijenja postavke snage. Tako možete spriječiti da se jelo (voda, mlijeko) prelije čak i ako je na rubu da se prelije.

Bučni rad


Indukcijska grijača ploča može proizvoditi neke zvukove. Ovi su zvukovi normalni i dio su indukcijskog kuhanja.


- Zvuk postane značajan na visokim razinama temperature.
- Buku može uzrokovati legura posude.
- Na niskim razinama može se čuti stalni zvuk uključivanja/isključivanja zbog svojstava rada.


- Može se začuti buka i ako se zagrijava prazna tava. Kada u nju stavite vodu ili jelo, ovaj će zvuk nestati.
- Može se začuti buka ventilatora koji hladi električni sustav.


Šifre pogreški / poruke upozorenja i izvori pogreški

Tablica-3:

Uzrok pogreške	Oznaka	Prikaz
Pritisnute su dvije ili tri tipke ili je upravljačka ploča bila izložena pari.	Znak „E” treperi	Prikaz zone za kuhanje
Pregrijana ploča za kuhanje	Znak „H” treperi	Prikaz zone za kuhanje
Zasvijetli znak Nema prikladne tave za zonu za kuhanje		Prikaz zone za kuhanje
Pogreška hardvera kartice dodirne kontrole	Znak "Fx***" zasvijetli.	Prikaz programatora
Pogreška indukcijskog hardvera	Znak "Ex***" zasvijetli.	Prikaz zone za kuhanje
x***: "1,2,...,9"		

 Za detaljnije informacije o porukama o pogrešci koje se mogu pojaviti na dodirnoj upravljačkoj ploči pogledajte Tablicu 2. Ako se greške Fx i Ex ne isprave, pozovite ovlaštenog serviseru.

 Ako je površina upravljačke ploče izložena pari, isključit će se cijeli kontrolni sustav, začut će se zvučni signal, a na prikazu će treperiti znak „E”.

 Držite površinu dodirne upravljačke ploče čistom. Može upozoriti na pogrešan rad.

6 Održavanje

Opće informacije

Vijek trajanja proizvodva će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.



OPASNOST:

Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja.

Postoji opasnost od strujnog udara!



OPASNOST:

Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.



Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

Čišćenje ploče za kuhanje

Staklokeramičke površine

Operite staklokeramičku površinu (vitrokeramika) hladnom vodom pazeći da ne bude ostataka sredstva za čišćenje i osušite je mekom krpom. Ostaci mogu uzrokovati oštećenja staklokeramičke površine kad idući put budete koristili ploču za kuhanje. Osušeni ostaci na staklokeramičkoj površini (vitrokeramika) se ni u kojem slučaju ne smiju strugati oštricama kuka, staklenom vunom ili sličnim alatima. Uklonite mrlje od kamenca (žute mrlje) malom količinom komercijalnog sredstva za uklanjanje kamenca ili malom količinom octa ili soka od limuna. Ako je površina jako prljava, nanesite sredstvo za čišćenje na spužvu i pričekajte da se dobro upije. Zatim očistite površinu ploče za kuhanje mokrom krpom.



Hrana zasnovana na šećeru, kao što su gusta krema i sirup moraju se odmah očistiti, a ne čekati da se površina ohladi. U suprotnom se staklokeramička površina može trajno oštetiti.

S vremenom na premazima ili drugim površinama boja može malo izbledjeti. To neće utjecati na rad proizvoda.

Blijeda boja i mrlje na staklokeramičkoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

7 Otklanjanje kvarova

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ako prikaz ne zasvijetli kad ponovno uključite grijaću ploču. >>> *Isključite uređaj na prekidaču. Sačekajte 20 sekundi i onda ga ponovno spojite.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite da se grijaća ploča ohladi.*
- Lonac nije podesan. >>> *Provjerite svoj lonac.*

Znak se pokazuje na zaslonu zone za kuhanje.

- Niste stavili lonac na aktivnu zonu za kuhanje. >>> *Provjerite da li se lonac nalazi na zoni za kuhanje.*
- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li vaš lonac za kuhanje kompatibilan s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Izaberite lonac koji je dovoljno širok i centrirajte pravilno lonac na zoni za kuhanje.*
- Lonac ili zona za kuhanje su pregrijani. >>> *Pustite da se ohlade.*

Odabrana zona za kuhanje se odjednom isključuje tijekom rada.

- Vrijeme kuhanja za odabranu zonu kuhanja je možda gotovo. >>> *Možete postaviti novo vrijeme kuhanja ili završiti s kuhanjem.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite da se grijaća ploča ohladi.*
- Možda neki predmet prekriva dodirnu kontrolnu ploču. >>> *skinite predmet s ploče.*

Lonac se ne zagrijava čak iako je zona za kuhanje uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li vaš lonac za kuhanje kompatibilan s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Izaberite lonac koji je dovoljno širok i centrirajte pravilno lonac na zoni za kuhanje.*

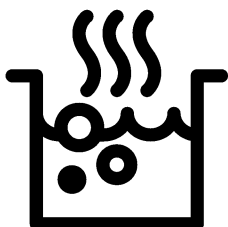


Konzultirajte se s ovlaštenim servisom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

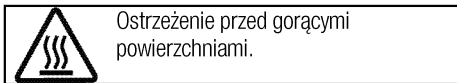
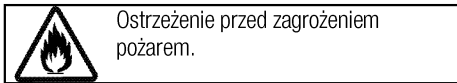
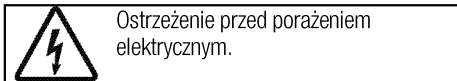
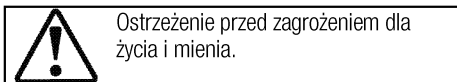
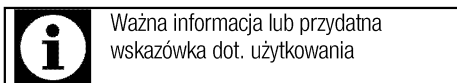
Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekazesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

Importer: Beko S.A.



Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia

dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	5
Zamierzone przeznaczenie.....	7
Bezpieczeństwo dzieci.....	7
Stare urządzenia.....	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia.....	9
Dane techniczne.....	9

3 Instalacja 10

Przed zainstalowaniem.....	10
Instalacja i przyłączenie.....	10
Pozbywanie się odpadów.....	13
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	13

Przyszły transport.....	13
Stare urządzenia.....	13

4 Przygotowanie 14

Jak oszczędzać energię.....	14
Pierwszy raz.....	14
Pierwsze czyszczenie.....	14
Podgrzewanie wstępne.....	14

5 Jak używać płyty kuchennej 15

Ogólne informacje o gotowaniu.....	15
Użytkowanie płyt kuchennych.....	17
Panel sterowania.....	17

6 Czyszczenie i konserwacja 25

Informacje ogólne.....	25
Czyszczenie płyty.....	25

7 Rozwiązywanie problemów 26

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po przednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja

elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagranych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.

- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
 - Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
 - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
 - OSTRZEŻENIE: Smażenie na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
 - UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
 - OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
 - OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
 - W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
 - Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
 - Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
 - Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia urządzenia i dno naczynia muszą być zawsze suche.
 - Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu*, strona 15, wybór naczyń.
 - Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na

osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.

- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego

wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

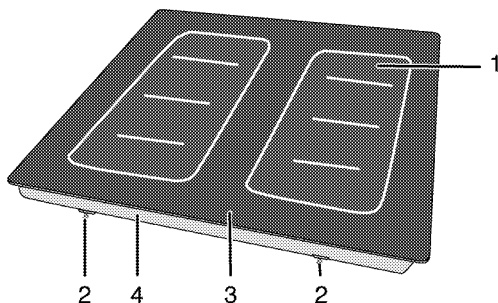
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|---------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Kuchenna płyta indukcyjna | 3 | Powierzchnia ceramiczna |
| 2 | Klamra montażowa | 4 | Pokrywa podstawy |

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	7200 W
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Lewy I-II-III-IV	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	(94 x 225 mm) x 4
Moc	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Prawy I-II-III-IV	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	(94 x 225 mm) x 4
Moc	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Kuchenna płyta indukcyjna	
Wymiary	94x225 mm
Moc	1250 W
Kuchenna płyta indukcyjna	
Wymiary	94x225 mm
Moc	1250 W



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



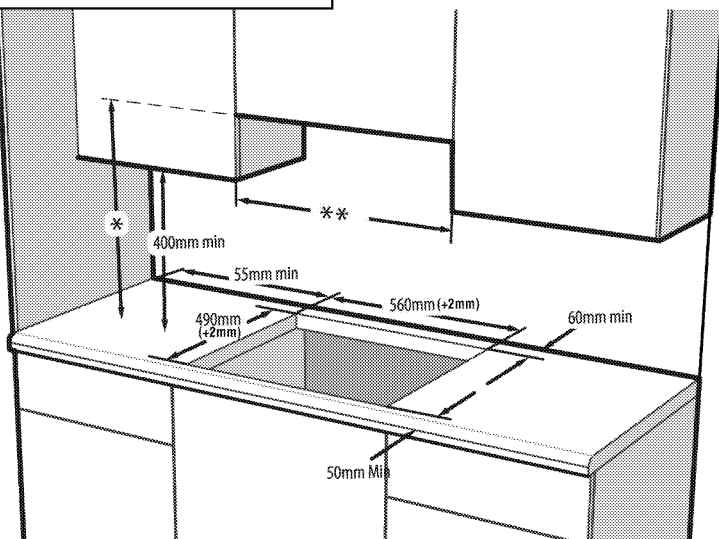
ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



* Minimalna odległość od okapu musi być zgodna z podaną w instrukcji obsługi okapu

** Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej



Nie ustawiaj płyty kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach. Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!


Instalacja i przyłączenie


- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne


Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji

uziemiaenia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemiaenia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

ZAGROŻENIE:

 Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.
 Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

ZAGROŻENIE:

 Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
 Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

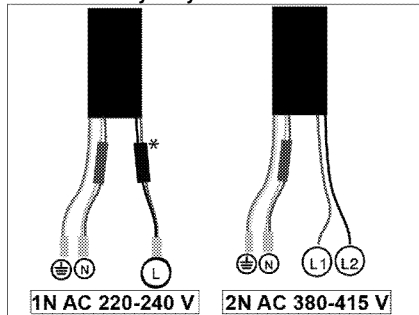
ZAGROŻENIE:

 Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
 Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przyłączenie kabla zasilania

1. Wyrób ten przyłączny być może tylko przez kwalifikowanego elektryka, np. monterę z miejscowego zakładu energetycznego lub wykonawcę zarejestrowanego w NICEIC, do odpowiedniego wyłącznika dwubiegunowego z przerwą stykową przynajmniej 3 mm we wszystkich biegunach. Wyłącznik taki musi być zainstalowany zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczony kabel:

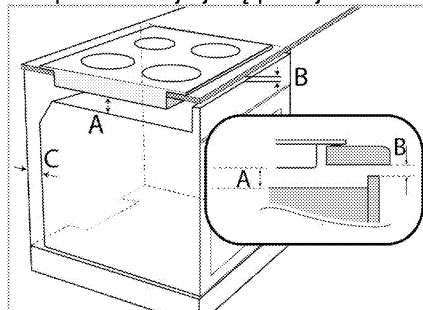


* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

2. **Przy przyłączeniu jednofazowym**, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)
 » lub
 - Szary/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)
3. **Przy przyłączeniu dwufazowym**, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Przewód brązowy = L1 lub L2 (Faza 1 lub Faza 2)
 - Przewód czarny = L2 lub L1 (Faza 2 lub Faza 1)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)
 » lub
 - Przewód czarny = L1 (Faza 1)
 - Przewód szary = L2 (Faza 2)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



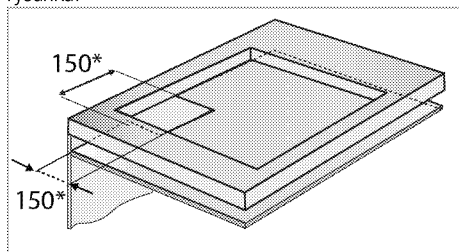
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Jeśli deska znajduje się poniżej:

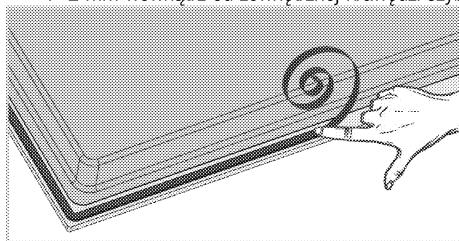
Wymagane jest pozostawienie otworu wentylacyjnego w tylnej części mebla, jak pokazano na poniższym rysunku.



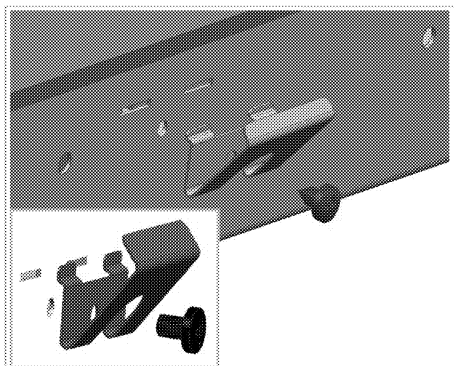
* min.

Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równoległe do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mającej kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się plynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić ależ odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. Podczas montażu płyty należy założyć wokół niej uszczelkę dostarczoną w opakowaniu, tak jak pokazano na poniższym rysunku, pozostawiając 1–2 mm wewnątrz od zewnętrznej krawędzi szyby.



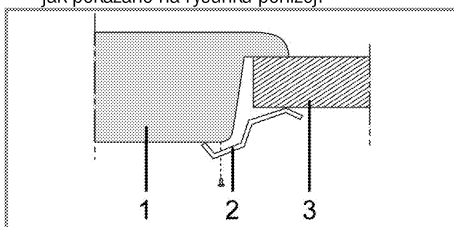
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



i W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.

i Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

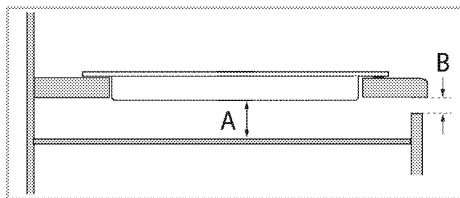
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat

i Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

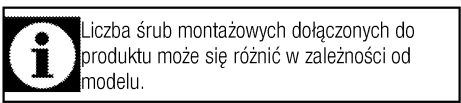
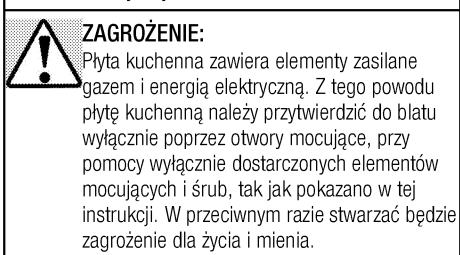
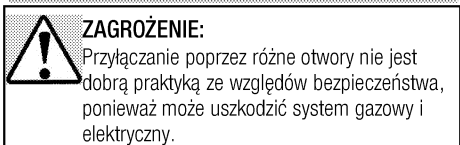
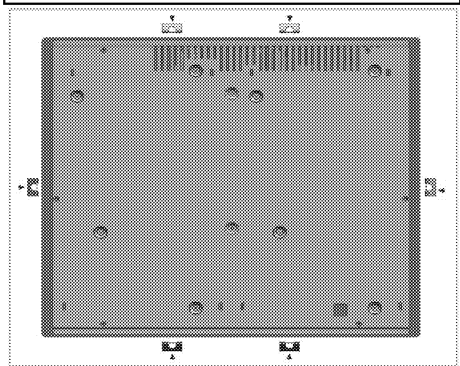
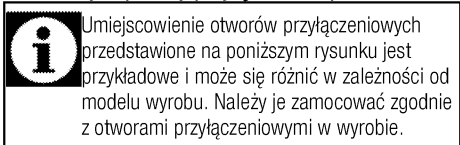
Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



A min. 15 mm

B min. 5 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

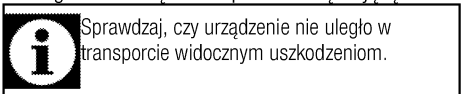
Pozbywanie się odpadów

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.



Stare urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.

- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne



W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.

Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

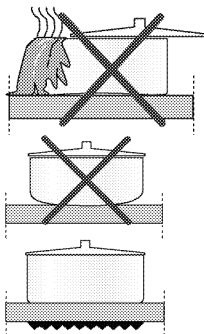
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.

Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania.

Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

Dobór garnków

- Powierzchnia szkło-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szkło-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szkło-ceramiczną i spowodować pożar.

Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.


Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.

„Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od typu i wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania; aby uzyskać bardziej równomierne zachowanie podczas gotowania, można użyć strefy gotowania większej o jeden stopień. Używanie większej strefy gotowania nie ma negatywnego wpływu na zużycie energii w płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze garnków”.

Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.

Próba garnka


Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następującą metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli  nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy używać naczyń szklanych i ceramicznych ani

garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków


Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol  migają na przemian.


Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania.

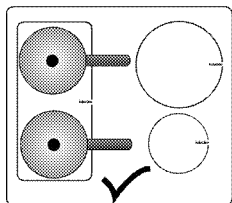
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

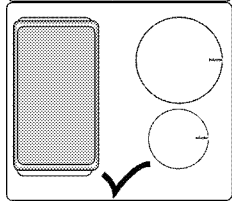
 Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

 Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

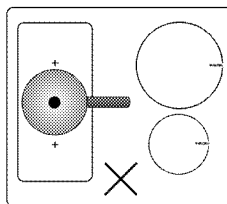
Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



Obu połówek strefy gotowania o dużej powierzchni można używać osobno jako stref gotowania tylnej lewej i przedniej lewej.

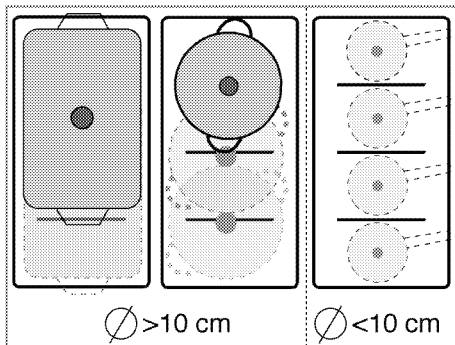


Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków

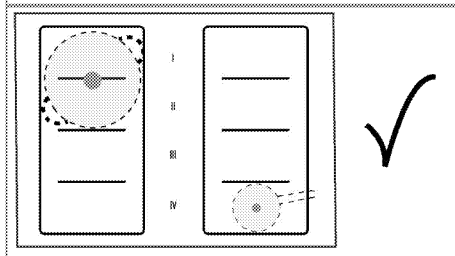
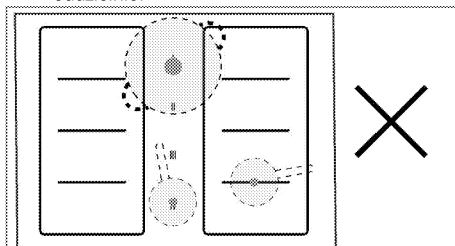


Garnek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania



- Do garnków o podstawach szerszych niż 10 cm można użyć 2 lub więcej połączonych stref gotowania.
- Do garnków o podstawach mniejszych niż 10 cm poszczególnych stref gotowania można używać oddzielnie.



- Nie stawiaj garnków pomiędzy lewą i prawą strefami gotowania.

- Garnki o podstawach mniejszych niż 10 cm stawia się w środku pojedynczych stref gotowania. W przeciwnym razie może wystąpić problem w ich wykrywaniu.

Użytkowanie płyt kuchennych



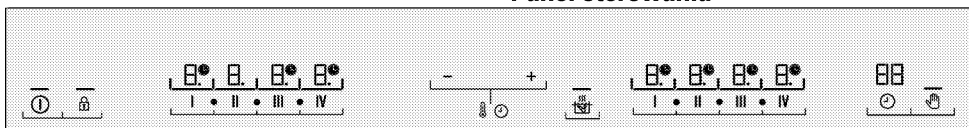
ZAGROŻENIE:

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

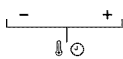
Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę, aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania



Dane techniczne



Przyciski regulacji (+/-) do nastawiania temperatury i czasu
Lampka oznaczająca, że dany klawisz działa.



Klawisz łączenia/rozdzielania stref gotowania



Klawisz plus



Klawisz minus



Klawisz Wł./Wył.



Przycisk blokady przycisków



Przycisk załączania/wyłączania czasomierza



Klawisz szybkiego nagrzewania [Rapid Heating]



Przycisk Stop



Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania I



Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania II

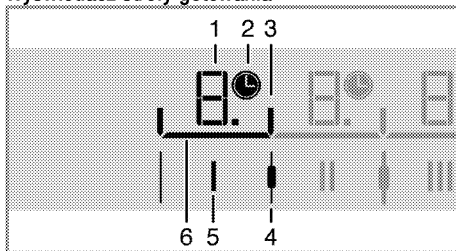


Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania III



Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania IV

Wyświetlacz strefy gotowania



- Wskaźnik temperatury (nastawienia temperatury 0 - 9.)
- Symbol czasomierza
- Lampka rozróżnienia stref gotowania
- Klawisz łączenia/rozdzielania stref gotowania
- Przycisk wyboru strefy gotowania
- Lampka wyboru stref gotowania



Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.



Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.



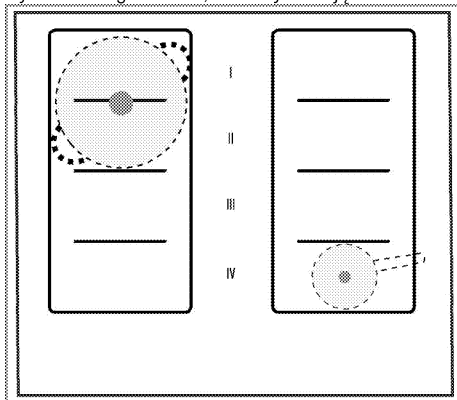
Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wygląd i funkcje płyty mogą się różnić w różnych jej modelach.

Załączanie płyty.

- Dotknij klawisz 1 na panelu sterowania. Zapali się lampka przycisku 1. Płyta jest gotowa do użycia.

2. Gdy płyta jest załączona, automatycznie wykrywane są garnki. Jeśli postawiono na niej jakiś garnek, na 10 sekund zapalą się lampki wyboru stref gotowania, na których stoi.

Na przykład, jeśli postawiono dwa garnki, jak pokazano na rysunku poniżej, na 10 sekund zapalą się lampki wyboru stref gotowania, na których stoją.



3. Jeśli dotkniesz lewy I albo lewy II klawisz na 10 sekund zgodnie z tym przykładem, można użyć lewych płytek grzejnych osobno.

Jeśli dotkniesz ● klawisz pomiędzy klawiszami lewym I i lewym II, można używać połączonych płytek grzejnych lewej I i lewej II.

Możesz załączyć prawą płytkę grzejną dotknięciem prawego IV klawisza.

Po zakończeniu automatycznego wykrywania garnków można również wybrać płytki grzejne, na których nie wykryto garnków, aby je uaktywnić.

i Lampki wyboru stref gotowania zgasną, jeśli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności. Jeśli na koniec tego czasu nie wykona się żadnej czynności ciągu następujących 10 sekund, płyta automatycznie przełączy się z powrotem do trybu gotowości.

Wyłączenie płyty

1. Dotknij klawisz ⊕ na panelu sterowania. Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

i Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania palą się symbole "H" lub "h", oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj takich stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania pali się symbol „H”, oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można

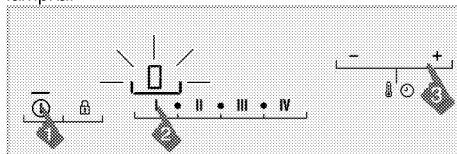
jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol "h", oznaczający niższą temperaturę.

i Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

Załączanie stref gotowania (sekcja gotowania)

1. Załącz płytę dotknięciem klawisza ⊕.
2. Dotknij przycisk wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się "0" i zapali się jej lampka.



i Lampki wyboru stref gotowania zgasną, jeśli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności. Jeśli na koniec tego czasu nie wykona się żadnej czynności ciągu następujących 10 sekund, płyta automatycznie przełączy się z powrotem do trybu gotowości.

3. Dotykając klawiszy + oraz - nastawia się temperaturę pomiędzy "0" a "9".

Wyłączenie stref gotowania.

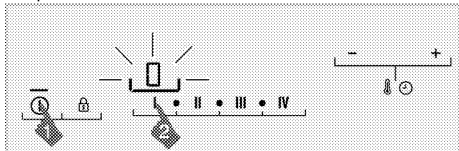
Wybraną strefę gotowania można wyłączyć na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**
Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wyświetlaczu tej strefy pojawi się "0". Z wyświetlacza strefy zniknie symbol ⌚. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
3. **Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu tej strefy.**
Na ok. 3 sekundy dotknij symbol strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.

Łączenie stref gotowania

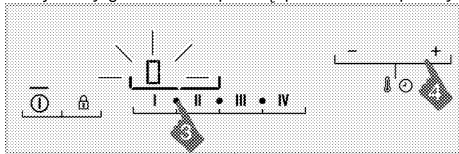
1. Załącz płytę dotknięciem klawisza ⊕.
2. Dotknij klawisz wyboru dowolnej strefy gotowania, którą chcesz połączyć.

» Na jej wyświetlaczu pojawi się "0" i zapali się jej lampka.



3. Dotknij klawisz **●** pomiędzy tą strefą gotowania a klawiszem strefy sąsiedniej, którą chcesz z nią połączyć.

» Lampka rozróżnienia pomiędzy połączonymi strefami gotowania zgaśnie, a symbol "0" na wyświetlaczu lewej strefy gotowania zapali się/pozostanie zapalony.

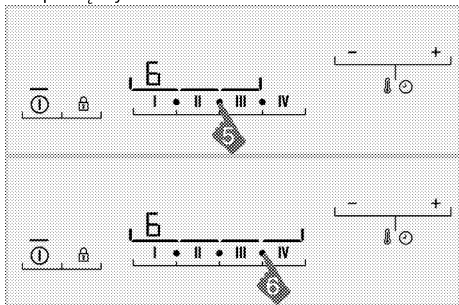


4. Dotykając klawiszy **+** oraz **-** nastawia się temperaturę pomiędzy "0" a "9".

» Strefy gotowania są teraz połączone i działają jako jedna strefa gotowania przy nastawionej temperaturze.

5. **3. Jeśli chcesz przyłączyć 3. i 4. strefy gotowania,**

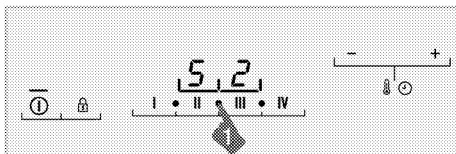
Aby dodać 3. oraz / lub 4. strefy gotowania do 2 połączonych stref gotowania, dotknij klawisz **●** pomiędzy nimi.



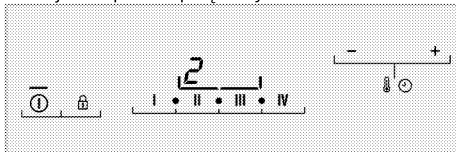
» Strefy gotowania zostaną połączone, lampka rozróżnienia pomiędzy nimi zgaśnie, a ich wyświetlacze także staną się wspólne. Wskaźnik temperatury strefy gotowania najdalej po lewej pozostanie zapalony i będzie działał na poziomie temperatury, który nastawiono dla pojedynczej strefy gotowania.

Łączenie czynnych stref gotowania

1. Aby połączyć dwie sąsiednie strefy gotowania działające osobno przy różnych temperaturach albo takiej samej temperaturze, dotknij klawisz **●** pomiędzy tymi strefami gotowania.



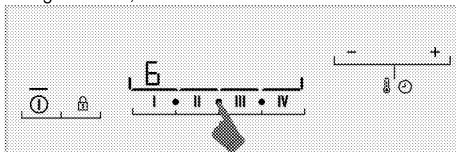
» Kiedy połączy się osobno działające strefy gotowania, lampka rozróżnienia pomiędzy nimi zgaśnie, a poziom temperatury pojawi się na wyświetlaczu lewej strefy gotowania. Tak połączone strefy gotowania będą działać jako jedna strefie gotowania przy temperaturze niższej z temperatur połączonych stref.



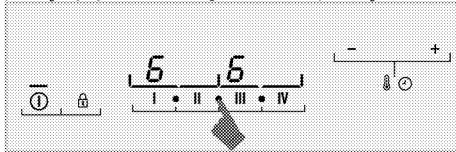
i Wszelkie poprzednie temperatury lub, jeśli je nastawiono, wartości czasu na połączonych strefach gotowania będą nadal działać po połączeniu przy wartości mniejszej. Na przykład, jeśli połączy się strefę gotowania nastawioną na 10 minut w temperaturze na poziomie 6 i strefę gotowania nastawioną na 20 minut w temperaturze na poziomie 2, połączone strefy gotowania będą działać przez 10 minut na poziomie temperatury 2.

Aby rozdzielić połączone strefy gotowania;

1. Dotknij klawisz **●** pomiędzy połączonymi strefami gotowania, które chcesz rozdzielić.




» Strefa/strefy gotowania po prawej i strefa/strefy gotowania po lewej od dotkniętego klawisza **●** rozdzieli się i będą nadal działać. Lampka rozdzielenia pomiędzy tymi strefami gotowania zapali się.



i Tak rozdzielone strefy gotowania wznowią działanie przy temperaturach, jakie miały, kiedy były połączone.

Wyłączanie połączonych stref gotowania


Połączone strefy gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

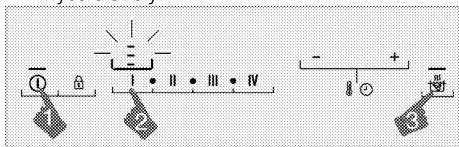
1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**
Połączone strefy gotowania wyłączyć można obniżając ich temperaturę do „0”.
2. **Stosując względem tych połączonych stref gotowania wyłączenie poprzez opcję zegara.**
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wyświetlaczu tej strefy pojawi się "0". Z wyświetlacza strefy zniknie symbol .
Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
3. **Dotykając symbol którejkolwiek z połączonych stref gotowania na 3 sekundy**
Na ok. 3 sekundy dotknij symbol którejkolwiek z połączonych stref gotowania, które chcesz wyłączyć.


Funkcja szybkiego podgrzewania BOOSTER

Funkcja szybkiego podgrzewania booster służy do grzania z mocą maksymalną. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane.

Bezpośrednie wybieranie BOOSTERA:

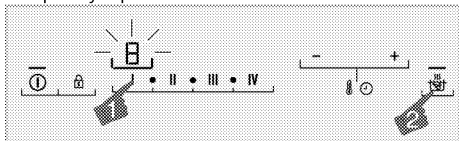
1. Załącz płytę dotknięciem klawisza .
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.




3. Dotknij przycisk .
- Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Gdy upłynie nastawiony czas boostera (patrz Tabela-2: Tabela ograniczeń czasu pracy), strefa gotowania ia się wyłączy.

Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Dotknij klawisz  po załączeniu strefy gotowania i co najmniej 20 sekundach pracy na pewnym poziomie.




 Strefa gotowania powinna przestać działać na wybranym poziomie, na co najmniej 20 sekund.

2. Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po upływie czasu działania Boostera strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.



Gdy strefy gotowania rozdzieli się, podczas gdy połączone działały przy nastawieniu booster, rozdzielone będą nadal działać przy nastawieniu booster.

Wcześniejsze wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

Dotknięciem klawisza  można w każdej chwili wyłączyć booster.

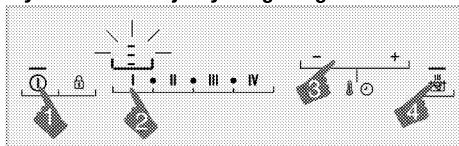
Szybkie nagrzewanie



Szybkie nagrzewanie to funkcja ułatwiająca gotowanie. Wszystkie strefy gotowania wyposażone są w funkcję szybkiego nagrzewania. Funkcję szybkiego nagrzewania można uruchomić w 20 sekund po określeniu pożądanej temperatury strefy gotowania. Funkcja ta służy do szybkiego nagrzewania przez krótki okres czasu. Po upływie czasu szybkiego nagrzewania strefa gotowania będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury.



Funkcję szybkiego gotowania można ustawić w ciągu 20 sekund po załączeniu płyty.

Wybieranie funkcji szybkiego nagrzewania:



1. Załącz płytę dotknięciem klawisza .
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Nastaw żądaną temperaturę dotykając klawiszy **+** oraz **-**.
4. Dotknij przycisk .
Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą przez pewien czas podany w tabeli poniżej. Na jej wyświetlaczu pojawią się 3 lampki i nastawiona temperatura.
5. Po upływie czasu działania funkcji szybkiego nagrzewania, strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.



Gdy strefy gotowania rozdzieli się, podczas gdy połączone działały przy nastawieniu szybkiego nagrzewania, rozdzielone będą nadal działać przy nastawieniu szybkiego nagrzewania.

Tabela-1: Czasy działania funkcji Booster

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w sekundach
0	0
1	10
1	20
2	30
2	40
3	47
3	56
4	65
4	75
5	85
5	85
6	25
6	25
7	35
7	35
8	45
8	45
9	10
9	10

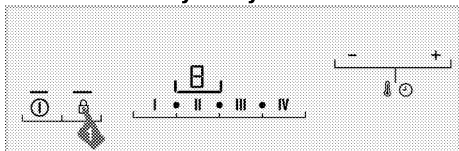
Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

Funkcję Booster w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania umożliwiając jego szybkie oczyszczenie w trakcie użytkowania płyty. Przez ten czas płyta nie pobiera żadnej mocy.

Zakładanie blokady na czyszczenie



1. Gdy płyta jest w trybie On [Zał.] naciśnij i przytrzymaj przycisk aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Zapali się lampka blokady na czyszczenie i wyświetlacz zegara płyty zacznie liczyć wstecz od 20. W tym czasie

nie działa żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku .

Zdejmowanie blokady na czyszczenie

Aby zdjąć blokadę na czyszczenie nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy, zgaśnie lampka blokady przycisków i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.

Blokada dostępu dzieci

Gdy płyta jest w trybie Wył., można ją zabezpieczyć przed załączeniem przez dzieci zakładając specjalną blokadę. Blokadę dostępu dzieci można załączyć lub wyłączyć tylko gdy płyta jest w trybie Wył. (Gotowości).

Zakładanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy płyta jest w trybie Wył. naciśnij i przytrzymaj klawisz aż odezwią się **dwa sygnały dźwiękowe**.

Blokada dostępu dzieci się załączy, a lampka przycisku się zapali.



Za naciśnięciem dowolnego przycisku przy założonej blokadzie dostępu dzieci miga lampka klawisza .

Jeśli dotknie się klawisz , gdy płytka grzejna jest w trybie gotowości, a blokada dostępu dzieci załączona, miga lampka klawisza .

Jeśli wyświetla się **wskazanie ciepła reszkowego**, gdy płytka grzejna jest w trybie gotowości, a i przy blokadzie dostępu dzieci jest załączona i dotknie się dowolny klawisz, zacznie migać lampka klawisza .

Zdejmowanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy załączona jest blokada dostępu dzieci naciśnij i przytrzymaj przycisk aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

» Blokada dostępu dzieci się wyłączy, a lampka przycisku zgaśnie.




Blokada przycisków

Blokadę przycisków założyć można aby uniknąć pomyłkowych zmian funkcji **w trakcie pracy płyty**.



Zakładanie blokady przycisków

1. Aby zablokować panel sterowania dotknij i przez dłuższą chwilę przytrzymaj przycisk . Najpierw odezwie się tylko jeden sygnał dźwiękowy. W takim przypadku płyta przełączona jest na **Blokadę na czyszczenie**. Następnie dalej dotykaj ten przycisk placem, aż usłyszysz jeden po drugim dwa sygnały dźwiękowe.

Migać będzie lampka przycisku i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.

 Blokadę przycisków założyć można tylko w trybie pracy. Po założeniu blokady przycisków działa tylko przycisk . Za dotknięciem innego przycisku migać będzie lampka przycisku  na znak, że czynna jest blokada przycisków.
Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, aby ją ponownie załączyć trzeba zdjąć blokadę przycisków.


Wyłączanie blokady przycisków



1. Naciśnij i przez 2 sekundy przytrzymaj przycisk . Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie lampka przycisku  i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza


Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Załączanie czasomierza



1. Załącz płytę dotknięciem klawisza .
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Nastaw żądaną temperaturę dotykając klawiszy

 oraz .


4. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk .


Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00", a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać symbol .


5. Nastaw żądany czas trwania dotykając klawiszy


 oraz .


Po chwili migania symbol  zapali się na stałe.



Zapalenie się na stałe symbolu  oznacza, że dana funkcja jest czynna.

 Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

 Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.

 Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.

 Po uruchomieniu czasomierza jego wyświetlacz pokazuje tylko czas nastawiony dla wybranej strefy gotowania.

 Gdy czasomierz jest ustawiony w połączonych strefach gotowania, na wyświetlaczu strefy najdalej po lewej pojawi się symbol .

 Wszelkie poprzednie temperatury lub, jeśli je nastawiono, wartości czasu na połączonych strefach gotowania będą nadal działać po połączeniu przy wartości mniejszej.
Na przykład, jeśli połączy się strefę gotowania nastawioną na 10 minut w temperaturze na poziomie 6 i strefę gotowania nastawioną na 20 minut w temperaturze na poziomie 2, połączone strefy gotowania będą działać przez 10 minut na poziomie temperatury 2.
Jeśli czasomierz ustawiony jest w tylko jednej ze stref gotowania, które mają być połączone, ustawienie to zostanie zastosowane do połączonych stref gotowania po ich połączeniu.

Wyłączanie czasomierza



Po upływie nastawionego czasu płytka grzeje się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.


Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

Jeśli wcześniej wyłączyć czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze aż się ją wyłączy.



Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:


1- Wyłączenie czasomierza przez skrócenie nastawionego czasu do "00":

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij  aby wybrać jej czasomierz.
3. Do czasu, gdy na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00", zmniejszaj tę wartość dotykając klawiszy .

Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol , a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

2- Wyłączenie czasomierza poprzez naciśnięcie jego przycisku przez ok. 3 sekundy:

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij  aby wybrać jej czasomierz.
3. Dotknij przycisk  na ok. 3 sekundy.

Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol , a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

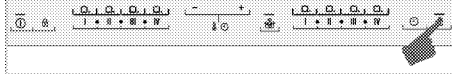
Funkcja zatrzymania



Przy użyciu tej funkcji można na pewien czas zatrzymać wszystkie działające w płycie funkcje

wyjątkiem czasomierza).



Jeśli dla jakiejś strefy nastawiono czasomierz, będzie dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.



1. W trakcie pracy płyty dotknij przycisk  . Wyłączą się wszystkie czynne strefy gotowania.
2. Aby ponownie załączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania przy poprzednich ustawieniach ponownie dotknij przycisk  .

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innymi rodzajami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.



Twoja płyta wyposażona jest w 8 indukcyjnych stref grzewczych o wymiarach 94x225 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu (patrz Tabela -1). Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz. Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela-2 Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	6
1	5

2	5
2	4
3	4
3	3
4	3
4	2,5
5	2,5
5	2
6	2
6	1,5
7	1,5
7	1
8	1
8	0,5
9	0,5
9	0,5
Booster (szybkie nagrzewanie)	10 minut

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy "E".

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleki) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Głośne działanie

Płyta indukcyjna może wydawać pewne odgłosy. Jest to zwykła cecha gotowania indukcyjnego.

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonany jest garnek.
- Przy niskich poziomach słychać zwykły dla tej zasady działania odgłos załączania/wyłączania.

- Odgłos wydaje także podgrzewany pusty garnek. Po napełnieniu go wodą lub potrawą ten odgłos cichnie.
- Słychać odgłos wentylatora chłodzącego system elektryczny.

Kody błędów / komunikaty ostrzegawcze i źródła błędów

Tabela-3:

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Naciśnięto dwa lub więcej klawiszy lub panel sterowania został poddany działaniu pary.	Miga symbol "E".	Wyświetlacz strefy gotowania
Przegrzanie płyty	Miga symbol "H".	Wyświetlacz strefy gotowania
Nie ma garnka odpowiedniego dla tej strefy gotowania	Zapala się symbol  .	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd sprzętowy karty do sterowania dotykiem.	Zapala się symbol "Fx***".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych	Zapala się symbol "Ex***".	Wyświetlacz strefy gotowania
x**: "1,2,...,9"		

	Dalsze informacje nt. komunikatów błędów, które mogą pojawić się na dotykowym panelu sterowania; patrz Tabela-2. Jeśli komunikaty "Fx" i "Ex" pozostaną niepoprawione, wezwij autoryzowanego agenta serwisowego.
	Jeśli powierzchnia dotykowego panelu sterowania zostanie poddana działaniu pary, cały system sterowania zostanie wyłączony, odezwie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się "E".
	Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Może podawać błędne ostrzeżenie co do działania.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyszczy się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyszczy się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie płyty

Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyłką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.



Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić niezwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wpływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol .

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> *Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.*
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> *Pozostaw je do wystygnięcia.*

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.

