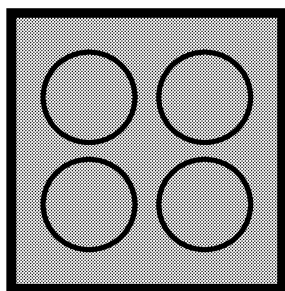


Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



HII 64430 GT

DE | SL | FR | RO

185.9272.02/R.AB/19.09.2016/4-3

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche
Tipps zum Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.

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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	4
Produktsicherheit.....	5
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
Sicherheit von Kindern.....	7
Altgeräte entsorgen.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	8

2 Allgemeine Informationen **9**

Geräteübersicht.....	9
Technische Daten.....	9

3 Installation **10**

Vor der Installation.....	10
Einbauen und Anschließen.....	11
Transport.....	13

4 Vorbereitungen **14**

Tipps zum Energiesparen.....	14
Erste Inbetriebnahme.....	14
Erstreinigung des Gerätes.....	14
Erstaufheizung.....	14

5 Bedienung Kochfeld **15**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	15
Kochfeld verwenden.....	16
Bedienfeld.....	17

6 Reinigung und Wartung **23**

Allgemeine Hinweise.....	23
Kochfeld reinigen.....	23

7 Problemlösungen **24**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder

Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.

- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an,

deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder

durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.

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

Produktsicherheit

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

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe *Allgemeine Hinweise zum*

Kochen, Seite 15,

Kochgeschirrauswahl.

- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

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

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur

Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

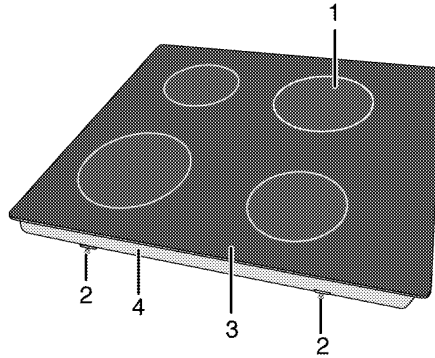
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|----------------------|---|---------------------|
| 1 | Induktionskochplatte | 3 | Glaskeramikkochfeld |
| 2 | Montageklemme | 4 | Basisabdeckung |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 3700 W
Sicherung	Minimum 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	Minimum H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Kochzonen	
Hinten links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	145 mm
Leistung	1500/2200 W
Hinten rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	210 mm
Leistung	2000/3700 W



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



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



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

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

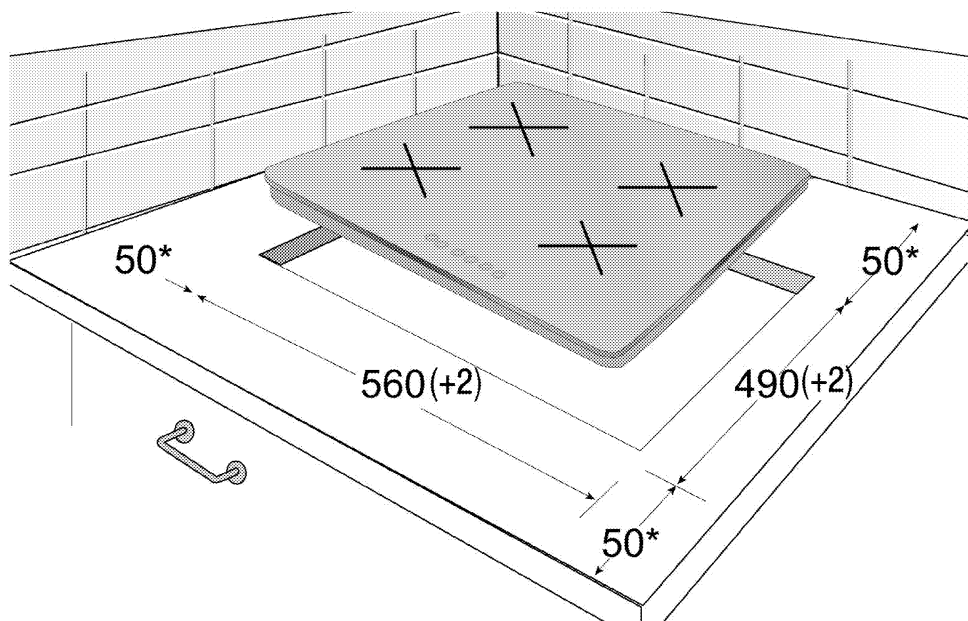
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

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



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

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

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

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



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

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



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.

Es besteht Stromschlaggefahr!

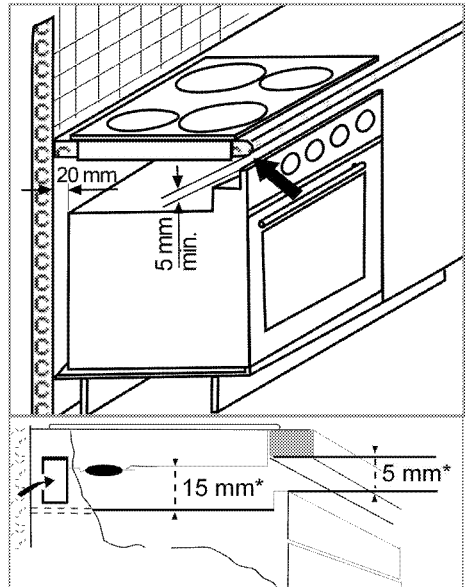


Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Gerät installieren

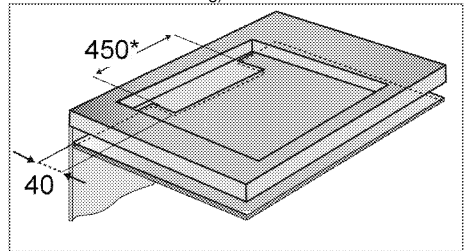
Wenn sich der Ofen darunter befindet:



* Minimum

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm² im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



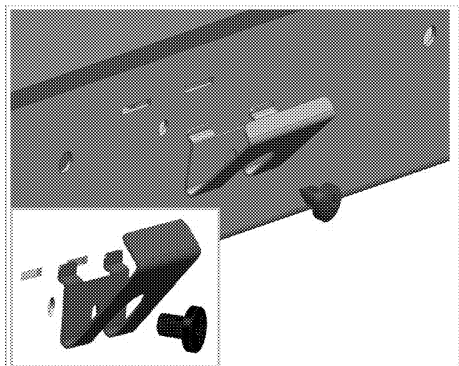
* Minimum

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

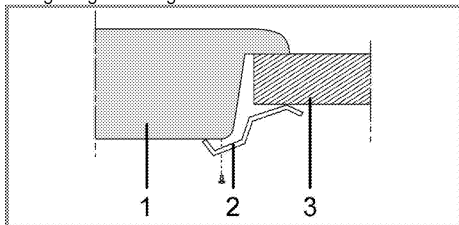
1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Tragen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den Kanten des unteren Kochfeldgehäuses auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).



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



5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klammern befestigen. Falls die Abmessungen der Arbeitsplatte ungeeignet sind, können 2 Montageklammern an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.

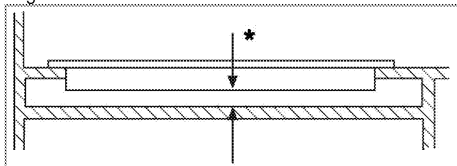


- 1 Kochfeld
- 2 Montageklammer
- 3 Arbeitsplatte



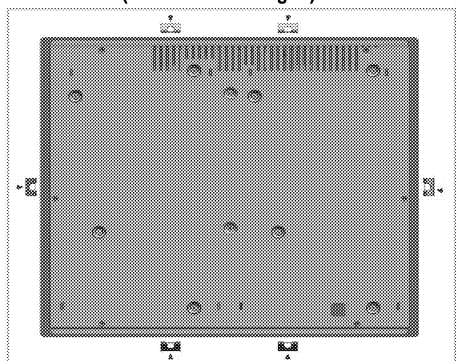
Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

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



* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

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

- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



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

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

Erstaufheizung



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

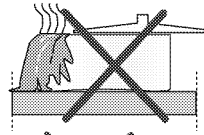
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

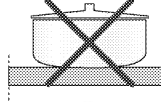
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

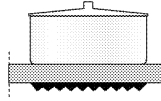
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



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

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

Kochgeschirr testen

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

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

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen

mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikkochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

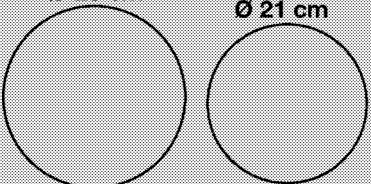
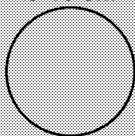
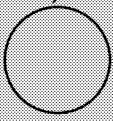
Kochgeschirrererkennungssystem

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


Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihafbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.


Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

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

Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.




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



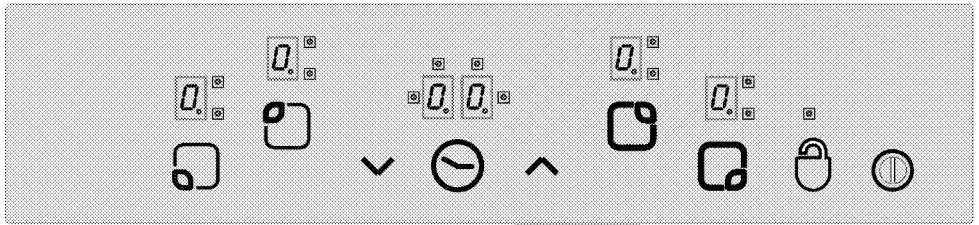
Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

Kochfeld verwenden












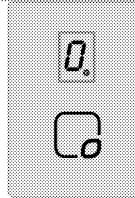
GEFAHR: Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



Spezifikationen

-  Haupttaste - Ein-/Austaste
-  Tastensperre
-  Temperaturstufe/Timer (steigend)
-  Temperaturstufe/Timer (fallend)
-  * Timer de-/aktivieren
-  Steuerung der Kochzonenauswahl
-  Kochzonenanzeige
-  (Temperatureinstellung 0 – 9)
-  * Timeranzeige (4 LEDs für 4 verschiedene Kochzonen)





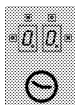
(*) Nicht bei Herden mit 3 Brennern



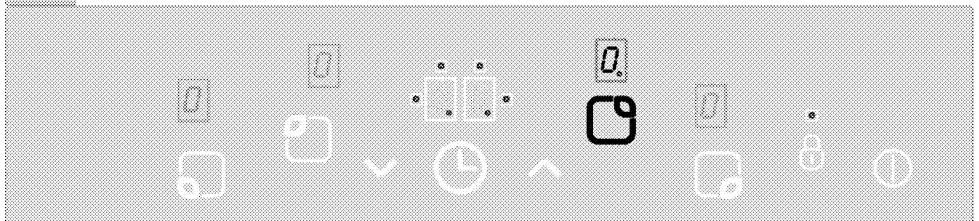
(*) Falls Ihr Herd mit einem Timer ausgestattet ist.

Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das tatsächliche Aussehen und die Funktionen können variieren.

	Das Gerät wird über Sensortasten bedient. Wenn Ihr Bedienfeld über einen Timer verfügt, wird jeder Bedienschritt mit einem Tonsignal begleitet.
	Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz können zu Fehlfunktionen führen.



(*) Falls Ihr Herd mit einem Timer ausgestattet ist.



1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Zum Einschalten der gewünschte Kochstelle berühren Sie die entsprechende

Kochstellenauswahltaste. Nach der Auswahl der Kochstelle hört der Dezimalpunkt "0" der

jeweiligen Kochstelle zu blinken auf und leuchtet nun dauerhaft.

- Erstellen Sie die Leistungsstufe von "1" bis "9" oder "9" bis "1"; dazu berühren Sie die Tasten "▲" oder "▼".

Die Tasten "▲" und "▼" sind mit einer Wiederholungsfunktion ausgestattet. Wenn Sie diese Tasten gedrückt halten, ändert sich der Einstellungswert fortlaufend (etwa zweimal pro Sekunde), ohne dass Sie die Tasten zwischendurch loslassen müssen.

Wenn Sie mit der Taste "▲" beginnen, erscheint, "1" in der Anzeige. Wenn Sie mit der Taste "▼" beginnen, blinken eine halbe Sekunde lang die Symbole "A" und "9" in der Anzeige. Dies zeigt an, dass das **Automatische Kochen** läuft. Am Ende der vom Hersteller für das **Automatische**

Kochen vorgegebenen Zeit endet das **Automatische Kochen**; das Gerät setzt den Betrieb mit der ursprünglich ausgewählten Leistungsstufe fort.

- Um die höchste Leistungsstufe auszuwählen, erhöhen Sie die Leistungsstufe mit der Taste "▲" bis zur Einstellung 9, anschließend drücken Sie die Taste "▲" noch einmal. Dadurch schaltet das Gerät in den Hochleistungsmodus „P“ (**Schnellkochen**) um

Wennblink:

- Das Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen.
- Auf der ausgewählten Kochstelle befindet sich kein Kochgeschirr.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein für die Kochstelle.



Die linken und rechten Kochstellengruppen können nicht gleichzeitig zum Schnellkochen verwendet werden.

Beispiel: Wenn eine der Kochstellen auf derselben Seite (rechts oder links) auf die Stufe **P** eingestellt ist, können Sie die andere Kochstelle bis auf Leistungsstufe 8 einstellen, ohne die Leistungsstufe der ersten Kochstelle verändern zu müssen.

Induktionskochstellen sicher und effektiv verwenden

Arbeitsprinzip: Durch seine spezielle Funktionsweise wird beim Induktionskochen das Kochgeschirr direkt erwärmt. Dadurch ergeben sich viele Vorteile im Vergleich zu herkömmlichen Kochstellen. Die Energie wird effizienter eingesetzt, die Oberfläche des Kochfeldes bleibt kühler.

Ihr Induktionskochfeld ist mit hervorragenden Sicherheitssystemen ausgestattet, die für maximale Sicherheit bei der Arbeit mit dem Gerät sorgen.

Ihr Kochfeld sorgt automatisch dafür, dass Kochstellen nicht zu lange eingeschaltet bleiben. Falls Sie vergessen sollten, eine oder mehrere Kochstellen abzuschalten, werden diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. (Schauen Sie sich dazu die folgende Tabelle 1 an.)

Wenn der jeweiligen Kochstelle ein Timer zugewiesen wurde, wird 10 Sekunden lang **00** in der Timer-Anzeige dargestellt. Die maximale Betriebszeit hängt von der jeweiligen Temperatureinstellung (Leistungsstufe) ab.

Nachdem eine Kochstelle auf die oben beschriebene Weise abgeschaltet wurde, können Sie diese sofort wieder in Betrieb nehmen. Die maximale Betriebsdauer beginnt von neuem.

Wichtig: Ihr Kochfeld ist mit Induktionskochstellen der Durchmesser 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionstechnik erkennen die Kochstelle den Durchmesser des Kochgeschirrs automatisch. **Energie wird nur an den Stellen aufgewendet, an denen der Boden des Kochgeschirrs die Kochstelle berührt**; dadurch wird nur so viel Energie verbraucht, wie wirklich nötig ist.

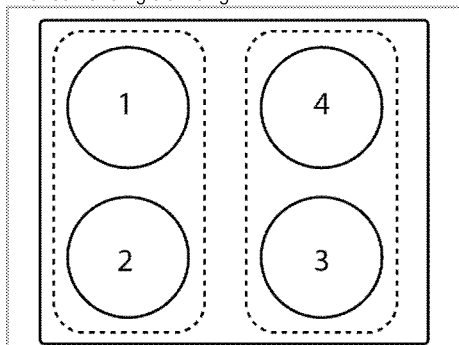
Table-1: Preset operating times when you forget to turn off the hob

Kochstufe	Betriebsdauer (Stunden)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (Schnellkochen) – Zum besonders schnellen Erhitzen	10 Minuten (*)
(*) 10 Minuten später wird die Leistungsstufe auf 9 reduziert.	

2 Garzonen gleichzeitig auf derselben Seite verwenden

Die Gesamtleistung des Kochfeldes beträgt 3700 W. Die Leistung des Kochfeldes kann entsprechend der Anzahl aktiver Zonen geändert werden. Wenn Sie zwei Zonen gleichzeitig verwenden möchten, sollten Sie Zonen auf derselben Seite verwenden. Dies verbessert

die Leistung des Garens und der Kochgeschirrererkennung. Die nachstehende Abbildung zeigt den empfohlenen Nutzungsstil zum Einsatz von zwei Garzonen gleichzeitig.



i Wenn die rechten und linken Garzonen des Kochfeldes gleichzeitig arbeiten, arbeiten die Garzonen diskontinuierlich. Dies verringert die Leistung des Garens und der Kochgeschirrererkennung.

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die zum Schutz des Gerätes gegen Überhitzung dienen.

Folgendes kann bei Überhitzung geschehen:

- Eine Kochstelle kann sich im Betrieb abschalten.
- Die gewählte Leistungsstufe kann vermindert werden. (Dies wird jedoch nicht in der Anzeige dargestellt.)

Sicherheitssystem gegen Überlaufen

Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherheitseinrichtung gegen überlaufende Lebensmittel ausgestattet. Falls überlaufende Lebensmittel auf das Bedienfeld gelangen sollten, wird die Stromversorgung des Gerätes automatisch ausgeschaltet. Dabei erscheint **F** in der Anzeige.

Restwärmeanzeige

Das Induktionskochfeld erwärmt sich beim Kochen und bleibt auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Weile heiß. Bis die Glaskeramik des Kochfeldes auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, wird **"H"** am Bedienfeld angezeigt. Berühren Sie die entsprechenden Kochzonen nicht, bis das Symbol **"H"** wieder verschwindet.

i Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht – und warnt daher auch nicht vor hohen Temperaturen.

Schnelle Leistungsänderung

Funktionsprinzip-bedingt reagieren Induktionskochstellen nahezu verzögerungsfrei auf

Änderungen der Leistungsstufe. Leistungsstufen und damit Temperaturänderungen werden äußerst schnell umgesetzt. Dadurch können Sie beispielsweise das Überkochen von Lebensmitteln verhindern, indem Sie das Gerät einfach abschalten.

Automatisches und Hochleistungskochen (Schnellkochen)

Die automatischen Kochfunktionen machen das Kochen einfacher. Beim automatischen Kochen wird die Kochstelle eine bestimmte Zeit (siehe Tabelle 2) lang mit voller Leistung betrieben. Die Zeit hängt dabei von der gewählten Leistungsstufe ab. Dies wird durch ein blinkendes **"A"** angezeigt, das sich mit der Leistungsstufenanzeige abwechselt (z. B. halbe Sekunde **"A"** und halbe Sekunde **"9"**). Nach Ablauf der Schnellkochzeit schaltete das Kochfeld wieder zur normalen, ausgewählten Leistungsstufe zurück; das Symbol **"A"** verschwindet.

Sämtliche Kochstellen sind mit einer Schnellkochfunktion ausgestattet.

In der nachstehenden Tabelle finden Sie die automatischen Schnellkochzeiten der unterschiedlichen Leistungsstufen.

Table-2: Schnellkochzeiten beim Automatischen Kochen

Kochstufe	Schnellkochen Betriebsdauer (Sekunden)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Automatisches Kochen einschalten:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle durch Berühren der Kochstellenauswahl-tasten.
3. Stellen Sie die Leistungsstufe der Kochstelle mit der Taste **"∨"** **"9"** und **"A"** werden jeweils in der Anzeige dargestellt. Das bedeutet, dass die Leistungsstufe **"9"** und die Schnellkochfunktion ausgewählt wurden.
4. Die Schnellkochfunktion wird je nach gewünschter Leistungsstufe mit den Tasten **"^"** oder **"∨"** festgelegt.

- Die ausgewählte Schnellkochfunktion arbeitet über den in der Tabelle 2 angegebenen Zeitraum; anschließend wird wieder die reguläre Leistungsstufe eingestellt. (Beispielsweise beträgt dieser Zeitraum 25 Minuten bei Leistungsstufe 6.)

Automatisches Kochen abschalten:

- Sie können das automatische Kochen vorzeitig beenden, indem Sie die Leistungsstufe auf "0".
- Das automatische Kochen wird beendet, wenn die in Tabelle 2 angegebene Zeit abgelaufen ist.

Hochleistung (Schnellkochen)

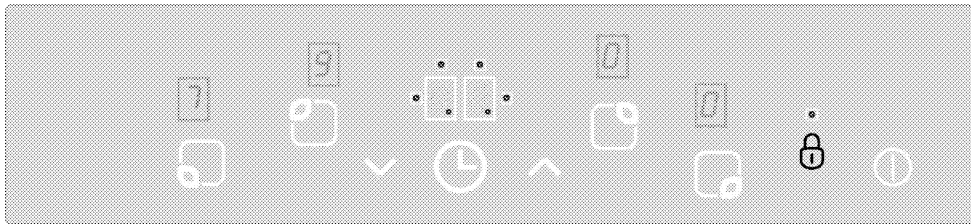
Diese höchste Leistungsstufe können Sie zum besonders schnellen Aufheizen der Kochstellen verwenden. Allerdings raten wir davon ab, diese Funktion längere Zeit zum Kochen zu nutzen. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle, stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf. Erhöhen Sie die Leistungsstufe bis auf 9, stellen Sie dann die P-Position mit der Taste "▲" ein. Aufgrund der hohen Temperaturen arbeitet Ihr Kochfeld nun maximal 10 Minuten lang; anschließend wird die Leistungsstufe der entsprechenden Kochstelle wieder auf Stufe 9 reduziert.

Herd abschalten

Wenn Sie die Haupt-Sensortaste "🔒" länger als 2 Sekunden lang gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus. Falls eine Kochstelle beim Abschalten des Kochfeldes noch heiß sein sollte, leuchtet "H" dauerhaft in der Anzeige.

Einzelne Kochstellen abschalten:

Sie können eine ausgewählte Kochstelle auf drei verschiedene Weisen abschalten:



"🔒" ermöglicht Ihnen im Betriebsmodus die Sperrung bzw. Freigabe des Bedienfeldes.

Berühren Sie die Taste "🔒" zur Freigabe der Kochzonen 2 Sekunden lang. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Anschließend erlischt die LED "🔒". Nun ist das Bedienfeld freigegeben und kann normal betrieben werden.

1. Gleichzeitige Betätigung der Tasten "▲" und "▼"

Die gewünschte Kochstelle muss mit der Kochstellenauswahltaste "🔲" gewählt werden.

Beispiel: "0"

Der Dezimalpunkt leuchtet in der Anzeige der Kochstelle; zum Abschalten der Kochstelle betätigen Sie die Tasten "▲" und "▼" der jeweiligen Kochstelle auf 0 reduzieren.

2. Leistungsstufe der gewünschten Kochstelle mit der Taste "▼" der jeweiligen Kochstelle auf 0 reduzieren.

3. Timer-Abschaltfunktion für die gewünschte Kochstelle verwenden (sofern die Timer-Funktion zur Verfügung steht).

Tastensperre *

Berühren Sie die Taste "🔒" zum Sperren des Bedienfeldes länger als 2 Sekunden. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Anschließend blinkt

die LED "🔒" und alle Kochzonen sind gesperrt. Die Kochzonen können nur im Betriebsmodus gesperrt werden. Wenn die Kochzonen gesperrt sind: Nur die

Haupttaste "🔒" ist verfügbar. Die "🔒" LED blinkt und zeigt ein Tastensperre-Modul an. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung umfasst einige komplexe Schritte zur Sperrung des Bedienfeldes. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Das Modul sperren:

- Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "🔒" ein.

2. Halten Sie die Tasten "▲" und "▼" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "▲".

» Die Kindersicherung ist aktiviert und "L" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.

Kindersicherung ausschalten:

Die Schritte zur Aufhebung der Kindersicherung sind mit denen der Aktivierung identisch.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "⊙" ein.
2. Halten Sie die Tasten "▲" und "▼" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "▼".

» Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint "L" auf allen Kochzonenanzeigen. Sobald die Sperre erfolgreich deaktiviert wurde, wird "L" nicht mehr angezeigt.

Timerfunktionen *

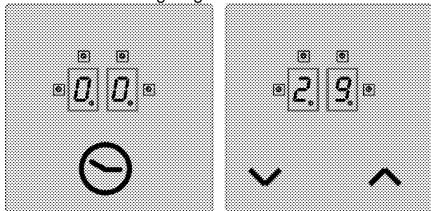
Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen beim Kochen nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben, da sich die gewünschte Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.

Der Timer bietet folgende Funktionen: Das Bedienfeld kann maximal 4 Kochzontimer und einen zugewiesenen Alarmtimer gleichzeitig steuern. Alle Timer können nur im Betriebsmodus genutzt werden.

Alarmtimer

Der Alarmtimer funktioniert unabhängig von anderen Kochzonen. Daher ist es nicht erforderlich, dass eine Kochzone ausgewählt ist.

1. Berühren Sie zum Aktivieren des Alarmtimers die Taste "⊙". "00" und "⊙" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch ist der Alarmtimer aktiviert.
2. Stellen Sie dann durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der Timer startet automatisch, nachdem Sie die Zeiteinstellung abgeschlossen haben.



» Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Kochzontimer:

Die Kochzontimer können nur bei den aktivierten Kochzonen eingerichtet werden.

1. Schalten Sie zuerst das Kochfeld ein; aktivieren Sie dann die gewünschte Kochzone. (Die Kochzone muss auf einen Wert zwischen 1 und 9 eingestellt werden)
2. Aktivieren Sie den Kochzontimer wie den Alarmtimer mit der Taste "⊙". "00" und "⊙" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch wird der Kochzontimer aktiviert.
3. Zur Aktivierung des Kochzontimers müssen Sie die Taste "⊙" ein zweites Mal berühren. Nun können Sie den Timer zuweisen.
4. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.

So stellen Sie die Kochfeldtimer ein:

1. Berühren Sie nach Aktivierung des ersten Kochzontimers noch einmal die Taste "⊙". Die Steuerung springt im Uhrzeigersinn weiter zur nächsten aktiven Kochzone, die dem Timer zugewiesen wurde. Die Zuweisung wird durch eine blinkende LED "⊙" angezeigt.
2. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der bei der zuerst eingestellten Kochzone aktivierte Timer wird durch eine kontinuierlich blinkende LED "⊙" angezeigt.
 - Sie können anderen aktiven Kochzonen weitere Timer zuweisen, indem Sie die Taste "⊙" einmal berühren.
 - Nach 10 Sekunden kehrt die Timeranzeige zu dem Timer zurück, der als erstes endet.
 - Die LEDs "⊙", die dauerhaft auf der Timeranzeige leuchten, zeigen den Timer an, der aktuell herunterzählt.
 - Sie können die bei den Kochzontimern und dem Eiertimer eingestellten Werte anzeigen, indem Sie die Position der Taste "⊙" ändern. Eine blinkende LED "⊙" vorne rechts zeigt stets eine Zuweisung an. Falls keine LED blinkt, wird der Wert des Eiertimers auf der Timeranzeige angegeben.

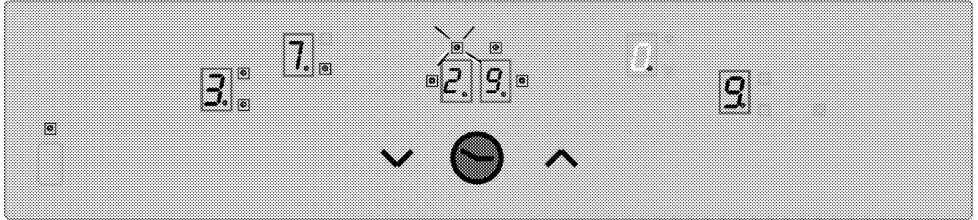
Timer deaktivieren:

Sie müssen zuerst den Timer anzeigen, indem Sie die Position der Taste "⊙" ändern, bis der Timer erscheint. Dieser Wert kann später auf 2 verschiedene Weisen abgebrochen werden:

- Durch schrittweise Verringerung des Wertes auf 00 (durch Berühren der Taste "▼").

- Durch kurzes (halbe Sekunde) gleichzeitiges Berühren der Tasten "∧" und "∨", bis 00 auf der Timeranzeige erscheint.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.



Zeigen Sie die verbleibende Zeit des Kochzonentimers 3 (LED blinkt) im Timerdisplay an (die LEDs der aktiven Timer der Kochzonen 1 und 4 sind im Timerdisplay nicht sichtbar).

Kalibrierungsfehler	AX
Induktionstechnik-Fehler (x = "0...9")	EX

Betriebsgeräusche

Bei Induktionskochfeldern können bestimmte Geräusche im Betrieb auftreten. Solche Geräusche sind völlig normal und gehören zum Induktionskochen einfach dazu. Betriebsgeräusche:

- können je nach Leistungsstufe zunehmen.
- können durch das Material des Kochgeschirrs verursacht werden.
- Bei niedrigen Leistungsstufen können prinzipbedingt Geräusche beim Ein- und Ausschalten auftreten.
- Beim Erhitzen von leerem Kochgeschirr können bestimmte Geräusche auftreten. Solche Geräusche verschwinden gewöhnlich, wenn Sie Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr geben.
- Bestimmte Betriebsgeräusche entstehen durch den Lüfter, der zur Kühlung der Elektronik eingesetzt wird.

Sensorkalibrierung und Fehlermeldungen

Wenn die Stromversorgung hergestellt ist, führt das Kontrollsystem des Kochfeldes je nach Sensor-, Glas- und Umgebungsbedingungen eine Kalibrierung durch. Decken Sie das Glas des Sensors während der Kalibrierung nicht ab. Das Kontrollsystem des Kochfeldes sollte zudem keinen starken Lichtquellen (Sonnenlicht, starken Halogenlampen etc.) ausgesetzt sein.

Table-3:Fehlercodes und Fehlerursachen

Beispielanwendung:

Folgende Lichtbedingungen gewährleisten eine reibungslose Kalibrierung:

Belichtung mit einer Glühlampe ohne Reflektor (100 W, matt) 70 cm über dem Glaskeramikkochfeld. Nach einer erfolgreichen Kalibrierung funktioniert das Kochfeld auch unter starker Beleuchtung, wie z. B. Halogenstrahlern mit Reflektor (50 W).

Bei Fehlern wird die Kalibrierung wiederholt, bis die Umgebungsbedingungen eine erfolgreiche Kalibrierung ermöglichen. Das Gerät lässt sich nur dann bedienen, wenn sämtliche Sensoren erfolgreich kalibriert werden konnten.

Nach erfolgreicher Kalibrierung ist auch eine kräftigere Beleuchtung möglich.

Im Betrieb passt sich das Bedienfeld automatisch an wechselnde Umgebungsbeleuchtung an und kalibriert sich bei Bedarf selbst.

	In der Tabelle 3 finden Sie Informationen zu den Fehlermeldungen, die in der Anzeige erscheinen können.
	Falls die Sensortasten länger als 10 Sekunden dauerhaft betätigt werden, schaltet sich das gesamte Steuerungssystem ab, ein Tonsignal erklingt. Zusätzlich blinkt das F-Symbol in der Anzeige.
	Falls die Sensortasten intensivem Dampf ausgesetzt werden, schaltet das gesamte Steuerungssystem ab; ein Tonsignal erklingt.
	Halten Sie die Sensortasten sauber. Andernfalls kann es zu Fehlfunktionen kommen.

Fehlerursache	Anzeige
Umgebungslicht zu hell	F1
Starkes Flackern (Leuchtstoffröhre)	F2
Sensor mit hellem Objekt abgedeckt	F3
Stark schwankendes Umgebungslicht	F4

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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



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



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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Nun erscheint das Symbol auf der Kochzonenanzeige.

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

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

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

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

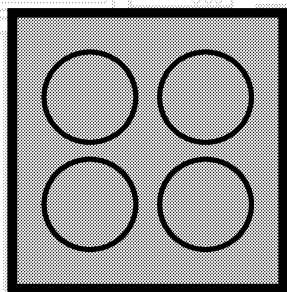
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit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



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

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL

beko

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

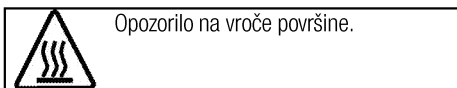
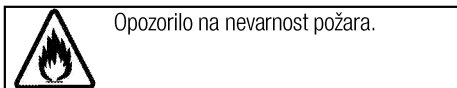
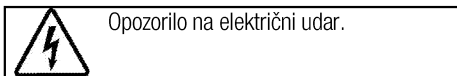
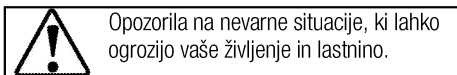
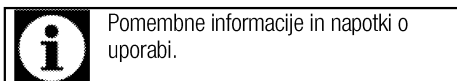
Spoštovani kupec,

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

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

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	6
Varnost otrok	6
Ostranjevanje stare naprave	7
Odstranjevanje embalaže	7

2 Splošne informacije 8

Pregled	8
Tehnične specifikacije	8

3 Inštalacija 9

Pred namestitvijo	9
Namestitev in priključitev	9
Odstranjevanje stare naprave	11

4 Priprave 12

Nasveti za varčevanje z električno energijo	12
Prva uporaba	12
Prvo čiščenje izdelka	12
Prvo segrevanje	12

5 Uporaba plošče 13

Splošne informacije o kuhanju	13
Uporaba plošč	14
Nadzorna plošča	14

6 Vzdrževanje in čiščenje 21

Splošne informacije	21
Čiščenje plošče	21

7 Odpravljanje težav 22

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

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

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo.

Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.
- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.

- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.

- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izkjučite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

- Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Ne blokirajte zračnih odprtin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
- Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Če se steklo grelne plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike in vse električne grelne elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.
- Po uporabi ploščo izklopite z upravljalnimi elementi in se ne zanašajte na detektor za ponve.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne odlagajte na površino plošče, saj se lahko segrejejo.

- Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.
- Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Glejte. *Splošne informacije o kuhanju, stran 13*, izbiranje loncev.
- Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinška črpalka ali srčni spodbujevalnik.
- Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Za požarno zanesljivost naprave;

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

Namen uporabe

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

Varnost otrok

- Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim

delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.

- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in

so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjstvi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

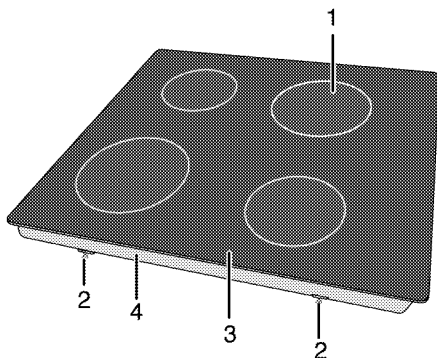
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

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

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Indukcijska kuhalna plošča | 3 | Vitrokeramična površina |
| 2 | Montažna sponka | 4 | Pokrov osnove |

Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Skupna električna poraba	maks. 3700 W
Varovalka	min. 16 A
Tip kabla / prerez	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Zunanje mere (višina/širina/globina)	55 mm/580 mm/510 mm
Mere namestitve (širina/globina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorilniki	
Zadaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/3000 W
Spredaj levo	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	180 mm
Moč	1800/3000 W
Spredaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	145mm
Moč	1500/2200 W
Zadaj desno	Indukcijska kuhalna plošča
Mera	210 mm
Moč	2000/3700 W



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.



Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

3 Inštalacija

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



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

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



NEVARNOST:

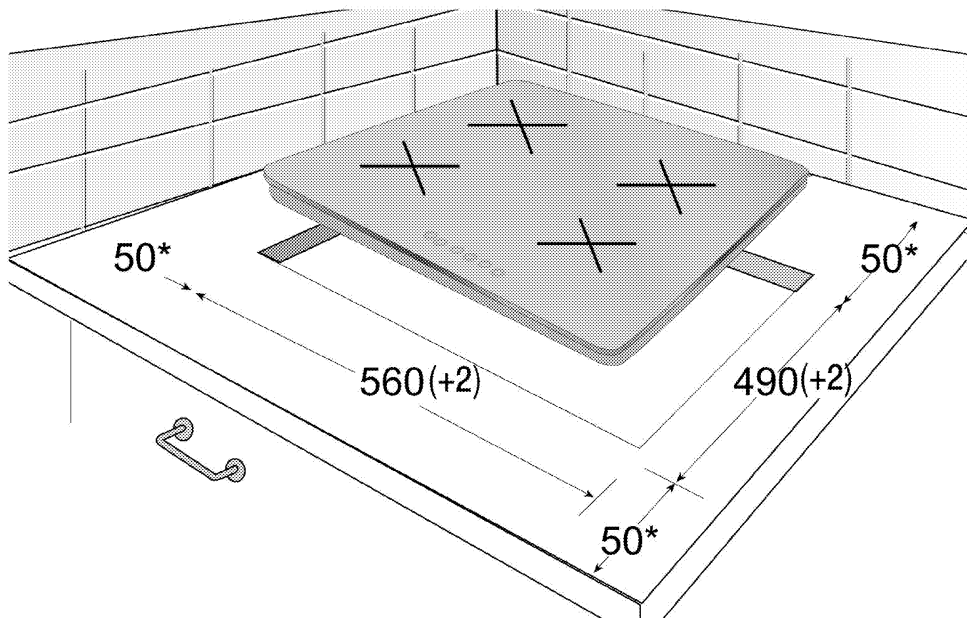
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Plošča je oblikovana za namestitev v običajno delovno ploščo. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

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



* min.

Namestitev in priključitev

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



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

Električna povezava

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



NEVARNOST:

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



NEVARNOST:

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

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



NEVARNOST:

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

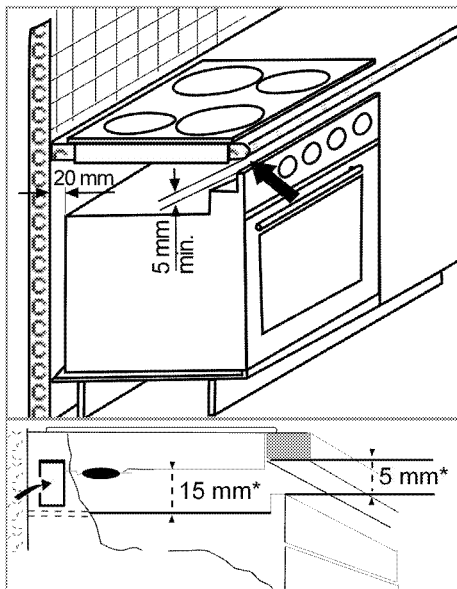


Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

Namestitev naprave

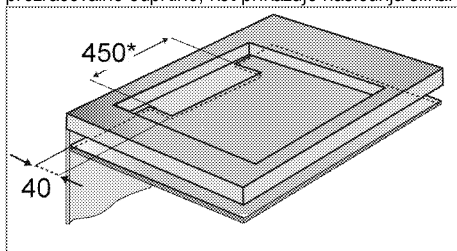
Če je pečica spodaj:



* min.

Če je deska spodaj:

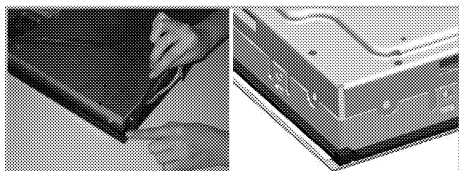
Na zadnjem delu pohištva je treba pustiti vsaj 180 cm² prezračevalne odprtine, kot prikazuje naslednja slika.



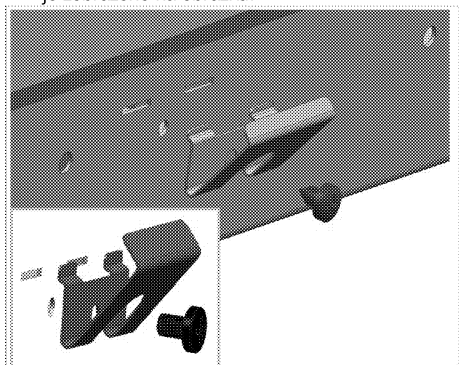
* min.

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

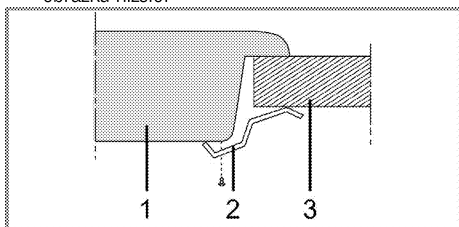
1. Pripravite površino delovnega pulta, kot je prikazano na sliki.
2. Ploščo obrnite in jo namestite na ravno površino.
3. Med namestitvijo plošče nanesite priloženo tesnilo na spodnje ohišje okrog plošče, kot je prikazano na sliki.



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



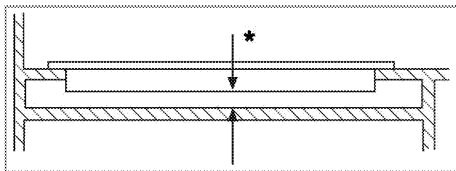
5. Postavite ploščo na delovni pult in ju poravnajte.
6. Keď sa platňa sporáka umiestni na pracovnú dosku, jednoducho sa bude dať upevniť pomocou svoriek. Ak rozmery pracovnej dosky nie sú vhodné, k prednej strane produktu sa dajú upevniť 2 montažne svorky tak, ako je zobrazené na obrázku nižšie.



- 1 Plošča
2 Spojka za namestitev
3 Delovni pult

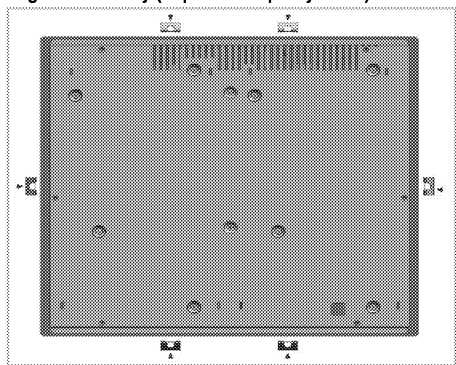
i Če ploščo namestite na omarico, je treba med omarico in ploščo namestiti polico, kot prikazuje zgornja slika. To pa ni potrebno, če jo namestite na vgradno pečico.

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



* min. 15 mm

Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)



NEVARNOST:

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



NEVARNOST:

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

Zadnji preizkus

1. Priključite napajalni kabel in vklopite varovalko naprave.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

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

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

- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnom lonca.

Prva uporaba

Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

Prvo segrevanje



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno.

Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba plošče

Splošne informacije o kuhanju

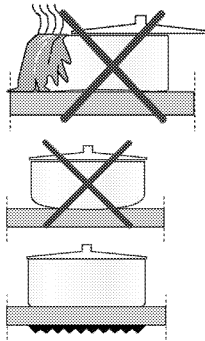


Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijite z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite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

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
 - Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
 - Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko preukucnejo ne postavljajte na ploščo.
 - Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
 - Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
 - Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine.
 - V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
 - Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.
 - V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje.
- Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta.
- Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

Izbira posode

- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ostri robovi lahko opraskajo površino.



Različni ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar. Ne uporabljajte posod z vbočenim ali izbočenim dnom.

Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote.

Za indukcijske plošče uporabljajte samo posodo, ki je primerna za indukcijsko kuhanje.

Preverjanje posode

Na naslednji način boste ugotovili ali je posoda primerna za indukcijsko ploščo ali ne.

1. Posoda je primerna, če se na njeno dno pritrdi magnet.
 2. Posoda je primerna, če ne utripa, ko posodo postavite na kuhalno mesto in vklopite ploščo.
- Uporabljajte lahko kovinske, teflonske ali aluminijaste posode s posebnim magnetnim dnom, ki imajo oznako ali opozorilo, da je posoda primerna za kuhanje na indukcijski plošči. Steklene in keramične posode, lonci in posode iz nerjavečega jekla z nemagnetnim aluminijastim dnom niso primerne.

Sistem za zaznavanje posode

Pri kuhanju na indukcijski plošči se toplota sprošča samo na delu plošče ustreznega kuhalnega mesta, kjer se nahaja posoda. Sistem zazna dno posode in samodejno segreje samo to površino. Kako postopati, če med kuhanjem dvignete posodo s kuhalnega mesta. Izberite kuhalno mesto in simbol izmenično utripa.

Varna uporaba

Če uporabljate posodo proti sprijemanju (teflon) brez olja ali z majhno količino olja, ne izberite visokih stopenj segrevanja

Na plošči ne puščajte kovinskih predmetov kot so vilice, noži ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.

Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij. Na kuhalno mesto nikoli ne postavljajte jedi zavitih v aluminijasto folijo.

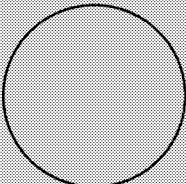
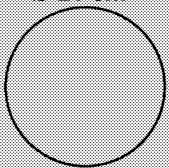
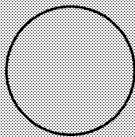
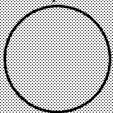


Če se pod ploščo nahaja pečica, lahko senzori na plošči zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo pečico med njenim delovanjem.



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

Izberite ustrezno kuhalno mesto glede na posodo

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

Uporaba plošč



NEVARNOST:

Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo.

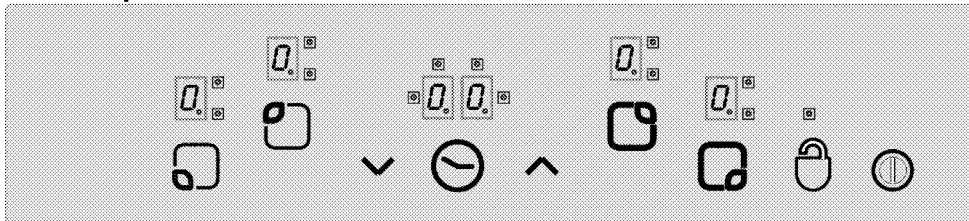
Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

Če je plošča počena, je ne uporabljajte.

Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

Nadzorna plošča



Specifikacije



Glavna tipka - tipka VKLOP/IZKLOP



Zaklep



Nastavitev temperature/časovnik za povečanje



Nastavitev temperature/časovnik za zmanjšanje



* Omogoči/onemogoči časovnik

Gumbi za izbiro kuhalnega mesta

Prikaz kuhalnega mesta (nastavitev temperature 0 ... 9)



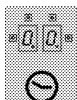
* Prikaz časovnika (obstajajo 4 kazalci LED za 4 različna kuhalna mesta)



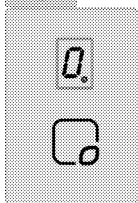
Enoto nadzirate z enoto na dotik. Vsaka opravljena funkcija na enoti za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom, če enota vsebuje časovnik.



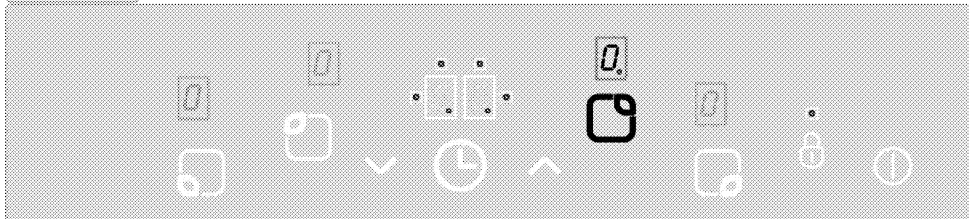
Nadzorne plošče naj bodo vedno čiste in suhe. Vlaga in umazanija lahko povzročijo težave pri funkcijah.



(*) Če ima plošča časovnik.



(*) Ni v ploščah s tremi gorilniki.



1. Vključite kuhavno ploščo.
2. Za vklop zelenega kuhališča se dotaknite ustreznega izbirnega kontrolnika kuhališča. Ko je kuhališče izbrano, decimalna pika "0." na izbranem prikaznem mestu kuhališča preneha utripati in prične svetiti.
3. Stopnjo segrevanja izberite med "1" in "9" ali "9" oz. "1", tako da pritisnete "∧" ali tipke "∨".

Tipke "∧" ali "∨" imajo funkcijo ponavljanja. Če držite eno od tipk dlje časa, se bo stopnja toplote povečala ali zmanjšala na vsake 0,4 sekunde. Če pričnete s tipko "∧", se bo na prikaznem mestu pojavila "1". Če pričnete s tipko "∨", bosta na prikaznem mestu vsake pol sekunde utripali "A" in "9". To je pokazatelj, da je vključeno samodejno kuhanje. Ob izteku prednastavljenega časa za **samodejno kuhanje**, ki ga je določil proizvajalec, izbrano kuhališče prekine funkcijo **samodejnega kuhanja** in



(*) Če ima plošča časovnik.

Grafike in slike so le informativnega značaja. Dejanski izgled in funkcije se lahko razlikujejo.

Vklop plošče

Pritisnite tipko "0." na nadzorni plošči za 1 sekundo.

Zasloni kuhavnih mest zasvetijo. "0." in vse ustrezne decimalne številke bodo utripale na vseh zaslonih kuhavnih mest. Plošča je sedaj pripravljena za uporabo. V naslednjih 10 sekundah lahko izberete različna kuhalna mesta.

Če v 10 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Izbor kuhališč (kuhalnega polja)

Posodo, primerno za indukcijsko kuhanje (posoda z magnetnim dnom, glej stran 12, "izbira ustrezne posode") postavite na izbrano kuhališče.

prične delovati na stopnji, ki je bila nastavljena, medtem ko je bila izbrana funkcija **samodejnega kuhanja**.

4. Če želite pečico prekopiti v položaj visoke moči, s gumbom "∧" povečajte moč na stopnjo 9 in nato ponovno pritisnite gumb "∧". Tako bo pečica prekopila v položaj visoke moči "P" (**povečana stopnja**).

Če utripa;

- Vaša posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje.
- Na izbranem kuhališču ni ničesar.
- Spodnji premer posode je premajhen za to kuhališče.



V stanju povečane stopnje ne moreta hkrati delovati obe kuhališči v desni ali levi skupini kuhališč.

Primer: Če je eno izmed kuhališč v enaki smeri (desno ali levo) nastavljeno na stopnjo "P", potem vam sistem omogoča, da drugo kuhališče nastavite do stopnje 8, pri tem pa vam ni treba spreminjati nastavitve prvega kuhališča.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhališč

Princip delovanja: Indukcijska kahalna plošča zaradi svojega principa delovanja posodo segreva neposredno. Zato ima v primerjavi z drugimi tipi kahalnih plošč številne prednosti. Ta način je učinkovitejši, površina kahalne plošče pa je hladnejša. Vaša indukcijska kahalna plošča je opremljena z izvrstnim varnostnim sistemom, ki vam omogoča nadvse varno uporabo vašega aparata.

Kontrolna enota kahalne plošče ima omejitev časa delovanja. Če katero od kuhališč nenamerno pustite prižgano, se bo to po določenem času samodejno izklopilo. (glej naslednjo tabelo-1).

Med tem časom, če je bil časovnik povezan s kuhališčem, bo na zaslonu časovnika za 10 sekund prikazan napis "00". Omejitev časa delovanja je odvisna od temperaturne nastavitve, ki jo je izbral proizvajalec.

Ko se kuhališče samodejno ugasne, kot je opisano zgoraj, ga lahko prične uporabnik znova uporabljati. Tudi za to nastavitev toplote velja največji čas delovanja.

Pomembno: Vaša kahalna plošča obsega predele v obsegu Ø 145, Ø 180, Ø 210 in Ø 280, ki imajo indukcijske lastnosti. Zahvaljujoč tej indukcijski lastnosti vsako kuhališče samodejno zazna premer posode, ki jo postavimo nanj. **"Tako se energija ustvarja samo na predelih, ki se jih posoda dotakne"** in zato je poraba energije minimalna.

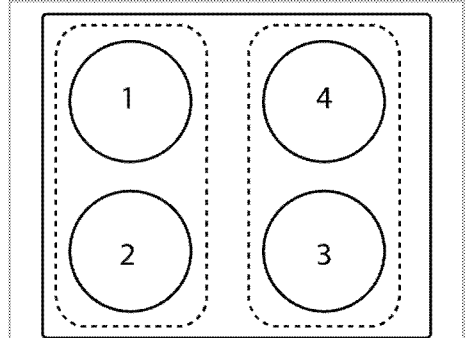
Tabela-1: Prednastavljen čas delovanja, ko pozabite izklopiti kahalno ploščo

Nivo kuhanja	Čas delovanja - (ura)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (povečana stopnja) - Hitro kuhanje (ojačevalnik)	10 minut (*)

(*) 10 minut kasneje se kuhališče vrne na stopnjo 9.

Uporaba 2 kuhališč hkrati na isti strani

Skupna moč kahalne plošče je 3700 W. Zmogljivost kahalne plošče se lahko spremeni v skladu s številom aktivnih kuhališč. Če hkrati uporabljate dve kuhališči, uporabite kuhališči na isti strani. Ta način uporabe omogoča večjo zmogljivost kuhanja in zaznave posode. Na sliki spodaj lahko vidite priporočen način uporabe, ko uporabljate dve kuhališči hkrati.



Če hkrati delujeta levo in desno kuhališče, kuhališči delujeta nepovezano. Tako se zmanjša zmogljivost kuhanja in zaznave posode.

Zaščita proti pregrevanju

V notranjosti vaše kahalne plošče so nameščeni senzorji, ki zagotavljajo zaščito proti pregrevanju. V primeru pregrevanja se pojavijo spodaj navedeni odzivi:

- Kuhališče, ki je trenutno v uporabi, lahko izklopite.
- Izbrano stopnjo lahko zmanjšate. (Kar pa ne bo prikazano na prikaznem mestu.)

Varnostni sistem proti politi tekočini

Vaša kahalna plošča je opremljena z varnostnim sistemom proti politi tekočini. Če se kakršna koli tekočina razlije po kontrolni plošči, sistem samodejno prekine električno povezavo in tako izključi vašo kahalno ploščo. V tem času se na prikaznem mestu pojavi napis "F".

Indikator odvečne toplote

Indukcijska plošča se lahko po končanem kuhanju zaradi posode, ki ste jo pustili na kuhališču, segreje. Dokler se temperatura steklene površine na mestu s kahalno ploščo ne spusti do varnega nivoja, bo na nadzorni plošči prikazan napis "H". "Omenjenih delov se ne dotikajte, dokler napis "H" ne izgine.



Temperaturni prikazovalnik se ne prižge in uporabnika v času električnega izpada ne opozarja.

Občutljiva nastavitve moči

Indukcijska kuhalna plošča se zaradi svojega principa delovanja na ukaz odzove nemudoma. S temi ukazi na hiter način spremenimo nastavitve moči. Na ta način lahko preprečite, da bi se posoda, v kateri kuhate (npr. vodo, mleko) razlila, saj se aparat izključi.

Samodejni način kuhanja in visoka moč (ojačevalnik)

samodejnega kuhanja kuhanje zelo olajša. Če je samodejno kuhanje vključeno, bo kuhališče določen čas delovalo pri največji moči (glej tabelo-2). Čas hitrega segrevanja je odvisen od izbrane stopnje toplote. Na to kaže utripajoča "A", ki se izmenjuje z vrednostjo nastavljenih toplote (npr. pol sekunde "A" in pol sekunde "9") na zaslonu kuhališča. Ob preteku časa hitrega segrevanja se kuhalna plošča vrne v način običajnega segrevanja za izbrano stopnjo, napis "A" pa izgine.

Vsa kuhališča so opremljena s funkcijo za hitro segrevanje.

Spodnja tabela vsebuje časovne intervale samodejnega segrevanja za različne stopnje segrevanja.

Tabela-2: Časovne nastavitve za hitro segrevanje pri samodejnem kuhanju

Nivo kuhanja	Hitro segrevanje Čas delovanja - (sekunda)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Vklop funkcije samodejnega kuhanja:

1. Vključite kuhalno ploščo.
2. Izberite zeleno kuhališče z dotikom izbranih tipk kuhališča.
3. Gumb "V" za preklop toplotne vrednosti kuhališča na zeleno stopnjo. Na prikazovalniku se bosta v tem vrstnem redu pojavila napisa "9" in "A". To pomeni, da sta sedaj aktivni vrednosti

nastavljene toplote "9" in funkcija hitrega segrevanja.

4. Funkcijo hitrega segrevanja na stopnji, ki jo boste izbrali, določite z gumbom "A" ali "V".
5. Čas delovanja omenjene funkcije hitrega segrevanja je odvisen od stopnje kuhanja, navedene v tabeli 2, ki se na svojo stopnjo vrne, ko ta čas preteče. (Na primer, na stopnji 6 ta čas znaša 25 minut)

Izklop funkcije samodejnega kuhanja:

- Funkcijo samodejnega kuhanja lahko izklopimo predčasno, tako da zmanjšamo nastavitve toplote na "0".
- Samodejno kuhanje postane neaktivno, takoj ko se konča interval v tabeli 2.

Visoka moč (ojačevalnik)

Stopnjo visoke moči lahko uporabite za hitreše segrevanje vaše kuhalne plošče. Toda dalj časa trajajočega kuhanja v tem načinu ne priporočamo. Izberite primerno kuhališče in nanj postavite ustrezno posodo. Nivo kuhališča povečajte na 9, nato pa ga vrnite v položaj P, tako da pritisnete gumb "A". Zaradi temperature bo kuhalna plošča v tem načinu delovala največ 10 minut, kuhališče kuhalne plošče, ki ste ga izbrali za funkcijo ojačevalnika, pa se bo samodejno zmanjšalo na stopnjo 9.

Izključitev kuhalne plošče

Če držite glavno stikalo "P" pritisnjeno več kot 2 sekundi, se kuhalna plošča izključi. Če je zadevno kuhališče, potem ko ste kuhalno ploščo izključili, še zmeraj vroče, bo na prikaznem mestu neprekinjeno prikazan napis "E".

Izklop posamičnih kuhališč:

Izbrano kuhališče se lahko izklopi na 3 različne načine:

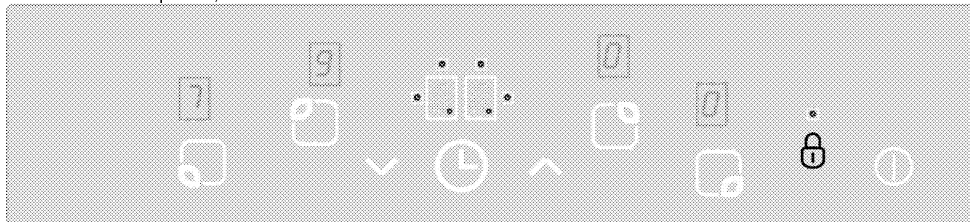
1. **S hkratnim pritiskanjem gumbov "A" in "V"**
Zeleno kuhališče mora biti izbrano s tipko kuhališča "E". Na primer "E".
Decimalna pika na prikaznem mestu kuhališča prične goreti, če pa želite kuhališče izključiti, se morate hkrati dotakniti gumbov "A" in "V".
2. **Zmanjšanje nastavitve toplote na "0" z dotikom tipke "V" zelenega kuhališča**
3. **Uporaba funkcije izklopa časovnika za zeleno kuhališče** (če je funkcija časovnika na voljo)

Blokada tipk *

Dotik tipke "P" za več kot 2 sekundi zaklene senzorsko upravljalno ploščo. Postopek bo potrjen z zvočnim signalom. Nato začne utripati opozorilna lučka LED "E" in vsa kuhališča se zaklenejo.

Če so kuhališča zaklenjena, deluje le glavno stikalo "Ⓜ". Če izklopite kuhhalno ploščo, ko so tipke zaklenjene, bo blokada tipk po tistem, ko ponovno zaženete kuhhalno ploščo, še vedno aktivna. Da bi v

tem stanju lahko upravljali s kuhhalno ploščo, morate onemogočiti blokado tipk. Blokada tipk je preklicana ob izpadu električne energije.



Zaklenite ali odklenite senzorsko upravljalno ploščo

v načinu delovanja z dotikom tipke "Ⓜ".

Če se tipke "Ⓜ" dotaknete za 2 sekundi, se kuhališče odklene. Postopek bo potrjen z zvočnim signalom. Nato opozorilna lučka LED "🔒" izgine. Sedaj je senzorska upravljalna ploščo odklenjena in z njo lahko upravljate na običajen način.

Otroška zaščita

Kuhhalno ploščo lahko zaščitite, s čimer otrokom preprečite, da bi sami vključili kuhališča. Delovanje otroške zaščite predvideva zaklepanje senzorske upravljalne plošče v zapletenem večfaznem postopku. Otroško zaščito lahko vključite in izključite v stanju pripravljenosti.

Kako zakleniti modul:

1. Vključite kuhhalno ploščo z glavnim stikalom "Ⓜ".
2. Istočasno vsaj za 2 sekundi pritisnite gumba "v" in "^" in počakajte na potrditveni zvočni signal iz plošče.
3. Nato znova pritisnite tipko "^".

» Funkcija otroške zaščite postane aktivna z drugim potrditvenim signalom, na prikazovalniku vseh kuhališč pa se prikaže napis "L".

Preklic otroške zaščite:

Lahko onemogočite zaklepanje otrok, kot ste ga aktivirali.

1. Vključite kuhhalno ploščo z glavnim stikalom "Ⓜ".
2. Istočasno vsaj za 2 sekundi pritisnite gumba "v" in "v" in počakajte na potrditveni zvočni signal iz plošče.
3. Nato znova pritisnite tipko "v". Otroška zaščita postane neaktivna z drugim potrditvenim signalom.

» "L" dokler je zaščita omogočena, je na vseh prikazovalnikih kuhališč prikazan napis. "L" bo izginil takoj po uspešnem odklepanju.

Delovanje časovnika *

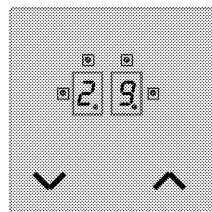
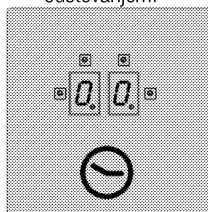
kuhanjem ni potrebna vaša stalna navzočnost ob kuhhalni plošči; kuhališče se samodejno izklopi ob izbranem času.

Časovnik nudi naslednje funkcije: S senzorno upravljalno enoto lahko hkrati upravljate z največ 4 kuhališči. Vse časovnike lahko uporabljate le v času delovanja kuhališča, s katerimi so povezani.

Časovnik kot alarm

Časovnik alarma deluje neodvisno od drugih kuhhalnih mest. Zato ni pomembno ali ste izbrali kuhhalno mesto ali ne.

1. Dotaknite se tipke "🕒", da vklopite časovnik alarma. "00" in "🕒" se bo prikazalo na zaslonu časovnika in na spodnji desni strani se bo pojavila pika. Časovnik alarma je tako vklopljen.
2. Nato nastavite zelen čas z dotikom na tipki "v" in "v".
3. Ko ste nastavili čas, bo časovnik začel z odštevanjem.



» Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na plošči za upravljanje na dotik.

Časovnik kuhališča:

Časovniki kuhališča so lahko nastavljeni le za vklopljeno kuhališče.

1. Najprej vklopite kuhhalno ploščo in aktivirajte zeleno kuhališče. (Kuhališče je lahko na stopnji med 1 in 9 ali v položaju visoke moči (p).)

- Aktivirajte časovnik kuhališča s pritiskom na gumb "⊖". Na prikazovalniku časa se bo pojavil napis "00.". Tako je časovnik kuhališča aktiviran.
- Nato nastavite zeleno časovno vrednost s pritiskom tipk "∧" in "∨".

Za nastavitve časovnikov kuhalne plošče:

- Ponovno pritisnite tipko "⊖", ko ste aktivirali prvi časovnik kuhališča. Kontrolnik se obrača v smeri urinega kazalca k naslednjemu aktivnemu kuhališču, ki je dodeljeno časovniku. Priporočilo za postopek kaže utripajoča LED-lučka "⊗".
- Nato nastavite zeleno časovno vrednost s pritiskom tipk "∧" in "∨".
 - S ponovnim pritiskom tipke "⊖" lahko določite odštevanje časa za druga aktivirana kuhališča.
 - 10 sekund po tem, ko ste nastavili vrednosti časovnikov kuhališč, se časovnik povrne v čas, ki se bo iztekel najprej, LED-lučka zadevnega kuhališča pa prične utripati.
 - Prižgane LED-lučke "⊗" na zaslonu časovnika kažejo, kateri časovniki trenutno tečejo.
 - You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by changing the position of

"⊖" key. A flashing front right "⊗" LED always shows an assignment.

S pritiskanjem gumba "⊖" lahko prikazete vrednosti časovnika za časovnike kuhališč. V tem koraku utripa LED-lučka "⊗" trenutno aktivnega časovnika kuhališča.

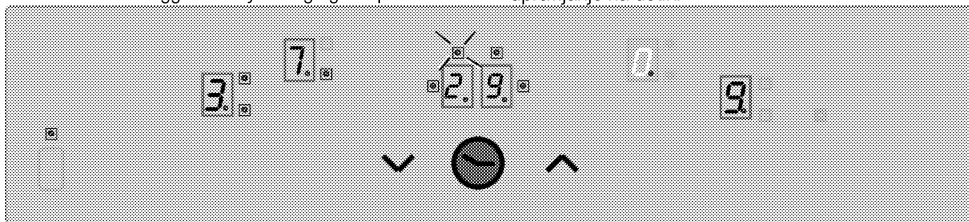
Ko se čas nastavljenega alarma izteče, boste zaslišali zvočni signal. Za prekinitev zvonjenja morate pritisniti katero koli tipko na senzorski upravljalni plošči.

Preključ časovnikov:

Najprej spremenite položaj gumba "⊖", s čimer bo prikazan časovnik, ki ga je treba izključiti. Časovnik lahko preključete na dva različna načina.

- Z zmanjšanjem časovnega intervala z dotikom "∨", dokler se na prikazovalniku časovnika ne prikaže napis "00".
- Z istočasnim pritiskom na tipki "∧" in "∨" za pol sekunde, dokler se na prikazovalniku časovnika ne prikaže napis "00".

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



Prikažite preostali čas časovnika za kuhalno mesto 3 (kazalec LED utripa) na zaslon časovnika (kazalca LED delujočih časovnikov za kuhalni mesti 1 in 4 ne bosta vidna na zaslonu časovnika).

Hrup

Iz indukcijske kuhalne plošče se bodo morda slišali nekateri zvoki. Ti zvoki so nekaj običajnega in so del indukcijskega kuhanja. Tovrstni zvoki;

- so lahko glasnejši v položaju visoke moči.
- lahko izvirajo iz strukturnih materialov posode.
- V položajih nizke moči se lahko pojavi običajen zvok, kot ga slišite ob vklopu-izklopu in je del principa delovanja.
- Določeni zvoki se pojavljajo tudi ob segrevanju prazne posode. Tovrstni zvoki izginejo, ko vanjo dodate vodo ali hrano.
- Pojavi se lahko tudi hrup ventilatorja, ki se uporablja za hlajenje elektronskega sistema.

Senzor kalibracije in sporočila o napaki

Kontrolna enota kuhalne plošče po priklopu na električno omrežje opravi samodejno kalibracijo pogojev za senzorje, steklo in okolico. Steklenega predela senzorja med kalibracijo ne prekrivajte. Prav tako ne smete kontrolne enote kuhalne plošče izpostavljati močni svetlobi, kot je sončna, močnim halogenskim lučim ipd.

Tabela-3:Šifre napak in vir napak

Vzrok napake	Prikazovalnik
Luč okolice previsoka	F1
Močna utripajoča luč (florescenčna cev)	F2
Senzor je prekrit s svetlečim predmetom	F3
Močno utripajoče luči okolice	F4
Napaka pri kalibraciji	AX
Napaka indukcijske strojne opreme (x = "0...9")	EX

Primer uporabe:

Kalibracija se izvaja brez težav, če je prisotna naslednja razsvetljava:

Razsvetljava skozi žarnico luči brez reflektorja (100 W, opal) v razdalji 70 cm nad steklokeramično kuhhalno ploščo. Po uspešni kalibraciji je delovanje kuhhalne plošče zajamčeno tudi ob močni razsvetljavi, na primer s halogenko z reflektorjem (50 W).

V primeru napake kalibracijo ponovite, dokler razmere okolice ne omogočijo uspešne kalibracije. Delovanje

kuhalne plošče je mogoče le, če je kalibracija vseh senzorjev uspešno zaključena.

Po uspešno zaključenem postopku kalibracije prenese kontrolna enota zelo visoko stopnjo svetlobe iz okolice. Med upravljanjem kuhhalne plošče kontrolna enota nenehno privzema in ponovno kalibrira spremembe v pogojih okolice.

	Za informacije o pojasnilih, ki se nanašajo na sporočila o napakah in se pojavljajo na prikazovalniku senzorne upravljalne enote, glejte tabelo 3.
	V primeru, da je površina senzorne upravljalne enote zaklenjena za dlje kot 10 sekund, se celotni upravljalni sistem izključi, zaslišali pa boste opozorilni signal. Na prikazovalniku kuhališča prične utripati "F".
	Če je površina senzorne upravljalne enote izpostavljena gosti pari, se celotni upravljalni sistem izključi, zaslišali pa boste morda opozorilni signal.
	Površina senzorne upravljalne enote naj bo zmeraj čista. V nasprotnem primeru lahko pride do okvar.

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!



NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišete s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišete vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje plošče

Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišete s krpo, navlaženo s hladno vodo, da obrišete vse ostanke čistila. Osušite z mehko in suho krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanki poškodujejo steklokeramično površino. Osušenih ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, jekleno gobico ali podobnimi predmeti.

Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna kot sta kis ali limonin sok. Prav tako lahko uporabite ustrezne izdelke, ki so na voljo v trgovinah.

Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.



Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave. Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

7 Odpravljanje težav

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

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

Naprava ne deluje.

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

Simbol se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

- Lonec niste postavili na delujoče kuhalno mesto. >>> *Preverite ali je lonec na kuhalnem mestu.*
- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*
- Lonec ali kuhalno mesto sta pregreta. >>> *Počakajte, da se ohladita.*

Izbrano kuhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Morda je potekel čas kuhanja za izbrano kuhalno mesto. >>> *Izberete lahko nov čas kuhanja ali končate kuhanje.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Ploščo za upravljanje na dotik morda pokriva kak predmet. >>> *Odstranite predmet na plošči.*

Lonec se ne segreje, kljub temu da je kuhalno mesto vklopljeno.

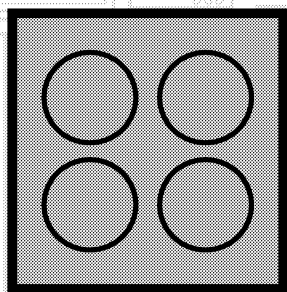
- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.*
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.*



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

Table de cuisson encastrables

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

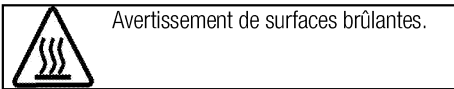
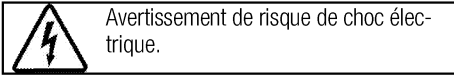
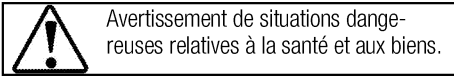
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

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 les 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 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in 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..... 11
 Déplacement ultérieur 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..... 16
 Bandeau de commande..... 17

6 Maintenance et entretien 24

Généralités 24
 Nettoyage de la table de cuisson..... 24

7 Recherche et résolution des pannes 25

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.
- 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 !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- 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

- 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'ap-

pareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

- 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.
 - Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
 - 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 cou-
- vercles 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.

- 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.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

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.
- 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'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- 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.

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 :

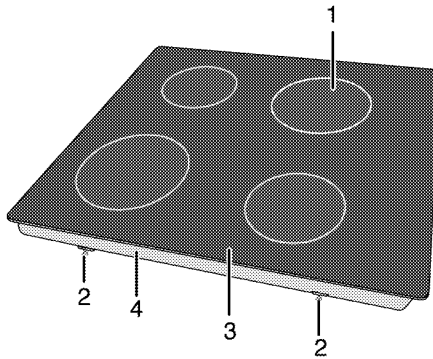
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

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 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 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 3700 W
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 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	
Arrière gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	1800/3000 W
Avant gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	1800/3000 W
Avant droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	145mm
Puissance	1500/2200 W
Arrière droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	210 mm
Puissance	2000/3700 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.

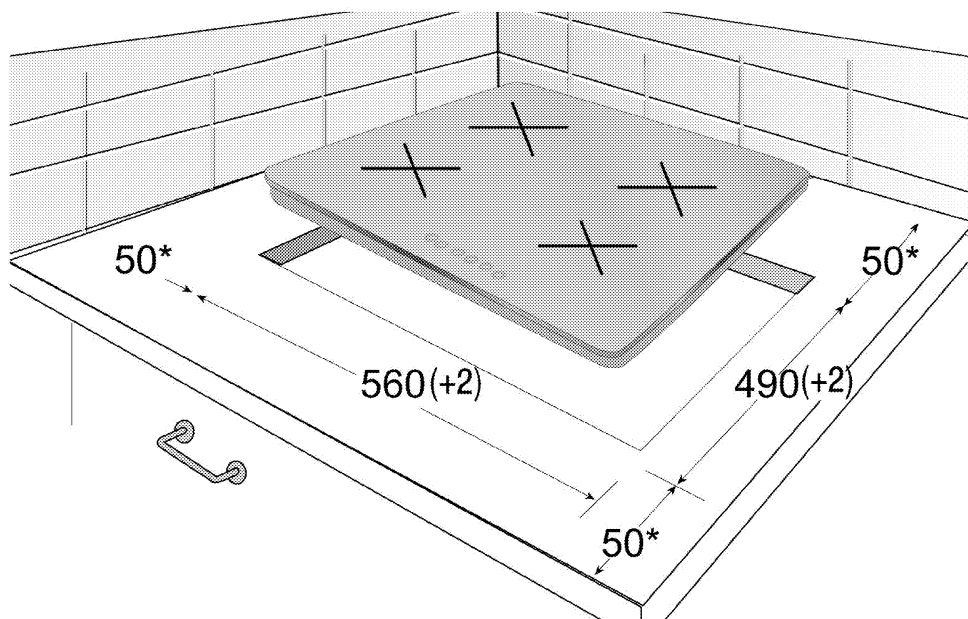
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

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.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une



* min.

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 ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient 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 !

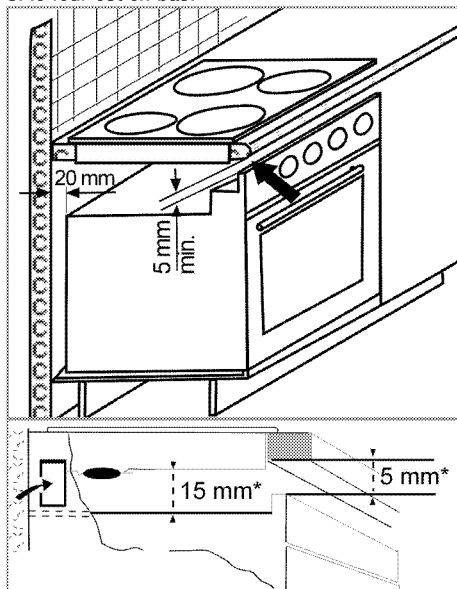


La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Installation des produits

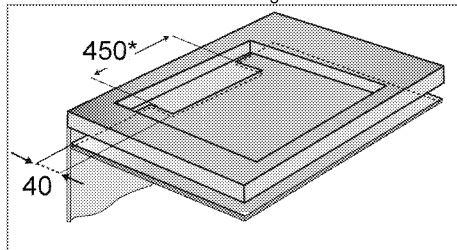
Si le four est en bas:



* min.

Si le tableau est en bas:

Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au minimum 180 cm² à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.



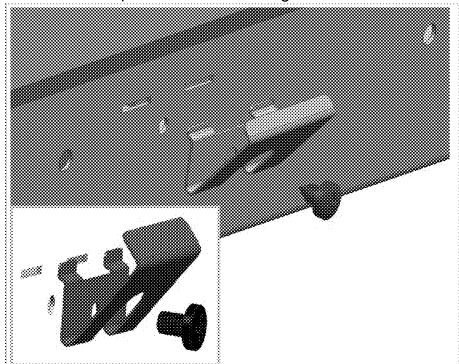
* min.

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.

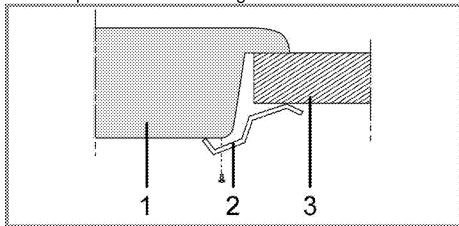
1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
3. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour de la table de cuisson à partir de la surface inférieure, comme illustré, au cours de l'installation de votre plaque de cuisson.



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.



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.

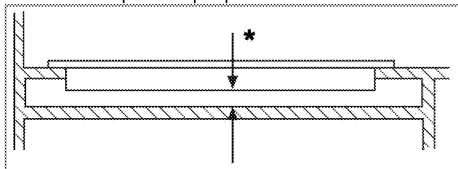


- 1 Table de cuisson
- 2 Colliers de serrage de l'installation
- 3 Plan de travail



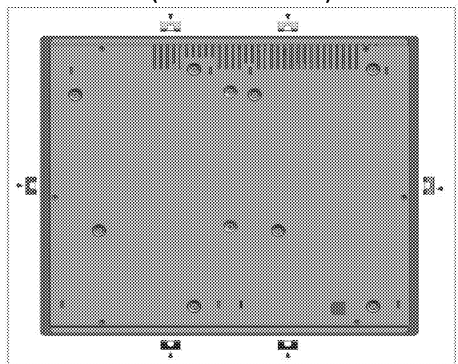
Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

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.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)



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.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

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 déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

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



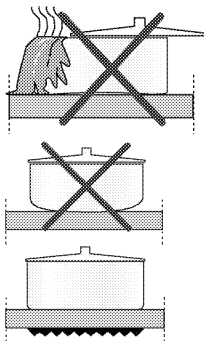
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une 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.

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 elle 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.

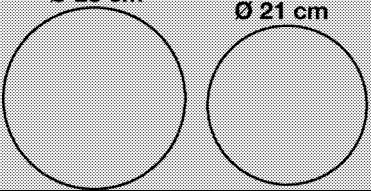
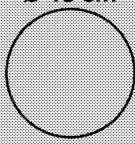
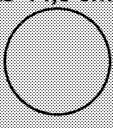
Système permettant la reconnaissance de la casserole

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.

Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
<p>Ø 28 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Grand foyer de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu. 	<p>Foyer de cuisson moyen (normal)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons. 	<p>Petit foyer de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) • Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

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.

i 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.

i 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 tables de cuisson



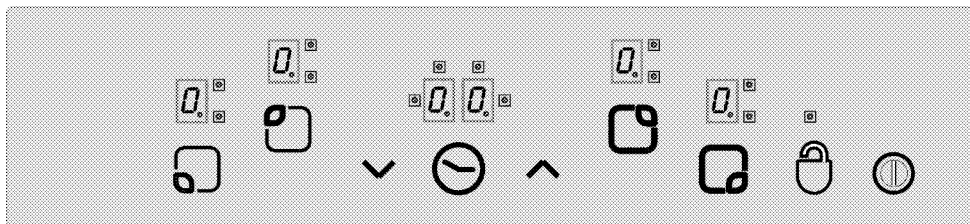
DANGER:

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


 Touche d'alimentation - Touche ON/OFF
 Verrouillage des touches


 Réglage de la température/Augmenter la minuterie


 Réglage de la température/Diminuer la minuterie


 * Activer/désactiver la minuterie

 Commandes de sélection de foyer

 Ecran de foyer (réglage de la température 0 ... 9)

 * Ecran de la minuterie (composé de 4 voyants pour 4 foyers différents)

 Cet appareil est contrôlé grâce à l'unité de commande tactile. Toutes les opérations effectuées au moyen de la commande tactile sont confirmées par un signal sonore si votre unité de commande tactile est équipée d'une minuterie.

 Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. L'humidité ou la saleté peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.


(*) Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.


(*) N'est pas disponible sur les tables de cuisson à 3 brûleurs.

(*) Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. L'apparence ou les fonctions réelles peuvent différer.

Allumage de la table de cuisson

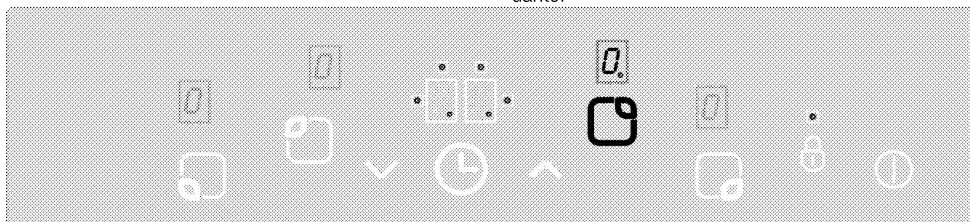
Appuyez sur la touche "

 pendant 1 seconde. L'écran des foyers s'allume. " et tous les chiffres décimaux adéquats clignotent à l'écran de tous les foyers. La table de cuisson est prête à l'emploi. Vous avez 10 secondes pour sélectionner les différents foyers.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Sélection des plaques chauffantes (Zone de cuisson)

Posez votre poêle appropriée pour la cuisson à induction (poêle à fond magnétique, voir page 12, "choix de la bonne poêle") sur la plaque chauffante correspondante.



1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la commande de sélection de la plaque chauffante adéquate pour allumer la plaque chauffante souhaitée. Une fois la plaque chauffante sélectionnée, "**0**" a fraction décimale arrête de clignoter à l'écran de la plaque chauffante y afférente et devient solide.
3. Réglez le niveau de chaleur entre "**1**" et "**9**" ou "**9**" ou "**1**" en appuyant sur la touche "**^**" ou sur la touche "**v**".

Les touches "**^**" ou "**v**" sont munies d'une fonction de répétition. Si vous appuyez sur l'une des touches pendant une durée prolongée, le niveau de chaleur continuera à augmenter ou à diminuer après chaque 0,4 seconde.

Si vous commencez par la touche "**^**", "**1**" apparaîtra. Si en revanche vous commencez avec la touche "**v**", "**A**" et "**9**" clignoteront avec un intervalle de quelques secondes. Ceci indique que la **cuisson automatique** fonctionne. À l'issue du temps de cuisson automatique **prédéfini** par le fabricant, la plaque chauffante sélectionnée arrête la **fonction de cuisson** automatique et commence à fonctionner au niveau qui avait été défini lorsque la fonction de cuisson automatique avait été sélectionnée.

4. Pour faire passer votre four à une position de puissance supérieure, augmentez le niveau jusqu'à 9 avec la touche "**^**" et appuyez à nouveau sur la touche "**^**". Ainsi, il passera à la position de puissance "**P**" (**Appoint**) supérieure

Si clignote;

- Votre poêle n'est pas adaptée à la cuisson à induction.
- Il n'y a rien sur la plaque chauffante sélectionnée.
- Le diamètre inférieur de la poêle est petite pour la plaque chauffante.



Vous ne pouvez faire fonctionner les deux plaques chauffantes dans le groupe de plaque chauffante droit ou gauche dans la position d'appoint au même moment.

Exemple: Si l'une des plaques chauffantes dans la même direction (droite ou gauche) est réglée au niveau "**P**", le système vous permet alors d'ajuster l'autre plaque chauffante jusqu'au niveau 8 sans toutefois changer le réglage de la première plaque chauffante.

Utiliser prudemment et efficacement la plaque de cuisson

Principe de fonctionnement: En raison de son principe de fonctionnement, la table de cuisson à induction chauffe directement la poêle. Par conséquent, il a

de nombreux avantages par rapport aux autres types de tables de cuisson. Il est plus efficace et la surface de la table est plus fraîche.

Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes sécuritaires supérieurs qui vous permettront d'utiliser votre appareil avec un maximum de sécurité. La commande de la table de cuisson dispose d'une limitation de la durée de fonctionnement. Si une ou plusieurs plaques chauffantes ne sont pas éteintes par mégarde, la plaque chauffante sera désactivée automatiquement au bout d'un certain temps. (voir le tableau -1 ci-dessous).

Entre temps, si une minuterie était associée à la plaque chauffante, alors l'indication "**00**" s'affichera à l'écran de la minuterie pendant 10 secondes. La limite de la durée de fonctionnement dépend du réglage de température sélectionné par le fabricant.

Après avoir éteint de manière automatique la plaque chauffante tel qu'indiqué ci-dessus, celle-ci est opérable à nouveau. La durée de fonctionnement maximale pour ce réglage de chaleur est appliquée.

Important : Votre table de cuisson contient des zones de Ø 145, Ø 180, Ø 210 et Ø 280 dotées de fonctionnalités d'induction. Grâce à la fonction d'induction, chaque plaque chauffante détecte automatiquement le diamètre de la poêle. "Une énergie se crée uniquement aux endroits où le fond de la poêle touche" et ainsi, l'énergie est consommée au niveau minimum.

Important : Votre table de cuisson contient des zones de Ø 145, Ø 180, Ø 210 et Ø 280 dotées de fonctionnalités d'induction. Grâce à la fonction d'induction, chaque plaque chauffante détecte automatiquement le diamètre de la poêle. "**Une énergie se crée uniquement aux endroits où le fond de la poêle touche**" et ainsi, l'énergie est consommée au niveau minimum.

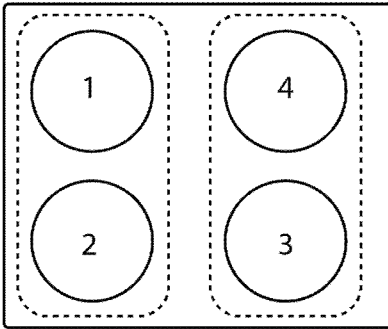
Tableau -1 : Définissez les durées de fonctionnement à l'avance au cas où vous oublierez d'éteindre la table de cuisson

Niveau de cuisson	Durée de fonctionnement - (heure)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (appoint) - Cuisson rapide (appoint)	10 minutes (*)

(*) 10 minutes plus tard, le niveau de plaque chauffante descend jusqu'à 9.

Utiliser simultanément 2 foyers de cuisson situés du même côté

La puissance totale de la table de cuisson est de 3 700 W. Vous pouvez changer la performance de la table de cuisson en fonction du nombre de foyers allumés. Si vous souhaitez utiliser simultanément deux foyers, utilisez ceux situés du même côté de la table. Ce mode d'utilisation améliore la performance de cuisson et de détection de la casserole. La figure ci-dessous vous donne des indications sur l'utilisation simultanée de deux foyers.



i Lorsque les foyers gauche et droit de la table de cuisson marchent simultanément, leur fonctionnement est intermittent. Par conséquent, la performance de cuisson et de détection de la casserole est réduite.

Protection contre la surchauffe

Des capteurs ont été prévus à l'intérieur de votre table de cuisson dans le but de protéger celle-ci contre la surchauffe. Les réponses ci-après peuvent survenir dans un cas de surchauffe:

- La plaque chauffante en fonctionnement peut être éteinte.
- Le niveau sélectionné peut être réduit. (Mais l'indication ne s'affiche pas.)

Système de sécurité contre les déversements

Votre table de cuisson est doté d'un système de sécurité contre les déversements. Si, pour quelle que raison que ce soit, un déversement se produit sur le panneau de commande, le système coupe automatiquement la connexion électrique pour éteindre votre plaque de cuisson. Entre temps, "F" apparaît.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson à induction peut s'échauffer après le processus de cuisson à cause de la poêle laissée sur la plaque chauffante. "H" s'affichera sur le panneau de commande jusqu'à ce que la table vitrée qui

se trouve sur la table de cuisson change pour une température normale. "Ne touchez pas les sections concernées jusqu'à ce que "H" disparaisse.



L'affichage de la température ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur en cas de panne d'électricité.

Réglage sensible de l'alimentation

En raison de son principe de fonctionnement, la table de cuisson à induction réagit immédiatement aux commandes. Ils changent rapidement les réglages de l'alimentation. Ainsi, vous pouvez empêcher à un plat de cuisson (eau, lait) d'éviter des débordements en éteignant l'appareil.

Cuisson automatique et puissance supérieure (Apopt)

Cuisson automatique cette fonction facilite la cuisson. Si la cuisson automatique est active, la plaque chauffante fonctionnera alors avec une puissance maximale pendant une période de temps (voir tableau-2) Le temps de chauffage rapide dépend du niveau de chaleur sélectionné. Ce fonctionnement est indiqué au moyen d'un « A » clignotant qui alterne avec la valeur du réglage de chaleur (« A » pendant une demi-seconde, et « 9 » pendant une autre demi-seconde) dans l'écran de la plaque chauffante. À l'issue du temps de cuisson rapide, la table de cuisson retournera au mode de chauffage normal pour le niveau sélectionné et "A" disparaîtra.

Toutes les plaques chauffantes sont dotées de la fonction de chauffage rapide.

Le tableau ci-dessous contient les temps de chauffage automatique pour différents niveaux de chauffage.

Tableau -2: Temps de chauffage rapide en mode Cuisson automatique

Niveau de cuisson	Chauffage rapide Durée de fonctionnement - (seconde)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Activer la fonction de cuisson automatique:

1. Mettre la table de cuisson en marche.

- Sélectionnez la plaque chauffante souhaitée en appuyant sur les touches de sélection de la plaque chauffante.
- Appuyez sur la touche "▼" pour faire basculer la valeur de la chaleur de la plaque chauffante au niveau souhaité. "9" et "A" s'afficheront à l'écran respectivement. Ceci signifie que la valeur de réglage de chaleur « 9 » et la fonction de charge thermique sont désormais actives.
- La fonction de chauffage rapide du niveau à sélectionner est déterminée à l'aide des touches "▲" ou "▼".
- La fonction de chauffage rapide spécifiée fonctionne pour la période selon le niveau de cuisson indiqué dans le tableau 2 et revient à son niveau à l'issue du temps prévu. (À titre d'exemple, cette période est de 25 minutes pour le niveau 6)

Désactiver la fonction de cuisson automatique:

- La fonction de cuisson automatique peut être désactivée tôt en réduisant le niveau de chaleur à "0".
- La fonction de cuisson automatique n'est plus active lorsque la période mentionnée dans le tableau 2 est terminée.

Puissance supérieure (Appoint)

Vous pouvez utiliser le niveau de puissance supérieure pour chauffer votre table de cuisson plus rapidement. Toutefois, il n'est pas conseillé de faire la cuisson dans cette position pendant longtemps.

Sélectionnez la plaque chauffante appropriée à faire fonctionner et mettez le récipient approprié. Augmentez son niveau jusqu'à 9, puis revenez à la position P en appuyant sur la touche "▲". En raison de la température, il ne sera possible à votre table de cuisson de fonctionner que pendant une durée maximale de 10 minutes et la plaque chauffante de la table de cuisson sélectionnée pour la fonction d'appoint passera automatiquement au niveau 9.

Éteindre la table de cuisson

Si vous appuyez sur l'interrupteur principal "⏻" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'éteint. Si la plaque chauffante adéquate reste chaude alors que la table de cuisson est éteinte, l'indication "H" clignote alors en continu.

Éteindre chaque plaque chauffante :

Vous pouvez éteindre une plaque chauffante sélectionnée de trois manières différentes :

- Fonctionnement simultané des touches "▲" et "▼"**

La plaque chauffante souhaitée doit être choisie à l'aide de la touche "□" de sélection de la plaque chauffante. Par exemple "□")

La fraction décimale devient solide sur l'affichage de la plaque chauffante, les touches "▲" et "▼" doivent être appuyées simultanément pour éteindre la plaque chauffante.

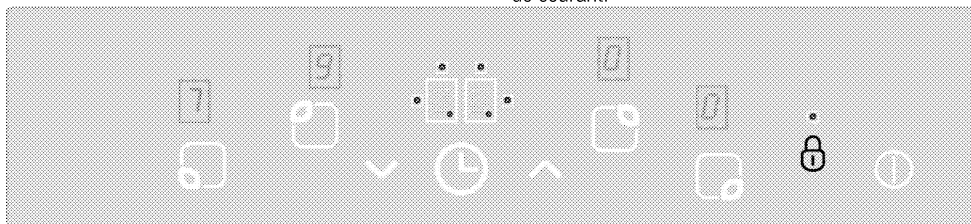
- Réduction du réglage de chaleur à « 0 » en faisant fonctionner la touche "▼" de la plaque chauffante souhaitée**
- Utilisation de la fonction Éteindre de la minuterie pour la plaque chauffante souhaitée** (si la fonction Minuterie est disponible)

Verrouillage des touches *

Appuyez sur la touche "⏻" pendant plus de 2 secondes pour verrouiller la commande sensitive. L'opération sera confirmée par un signal audio. Ensuite,

"⏻" le voyant lumineux s'allume en continu et toutes les plaques chauffantes sont verrouillées.

Si les plaques chauffantes sont verrouillées, seul l'interrupteur principal "⏻" peut être utilisé. Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches sera toujours actif après redémarrage de cette table de cuisson. Afin de faire fonctionner la table de cuisson dans de telles conditions, les touches doivent être désactivées. Le verrouillage des touches est annulé lors des pannes de courant.



Verrouiller ou déverrouiller la touche de commande sensible en mode de fonctionnement en appuyant sur la touche "⊖".

Si la touche "⊖" est appuyée pendant 2 secondes, la plaque chauffante est déverrouillée. L'opération sera confirmée par un signal audio.

Ensuite, le voyant lumineux "☑" disparaît. À présent, la touche de commande sensible est déverrouillée et peut fonctionner normalement.

Sécurité enfants

Vous pouvez opter pour la table de cuisson protégée afin d'empêcher aux enfants de mettre les plaques chauffantes en marche. La fonctionnalité Sécurité enfants est conçue pour verrouiller l'unité de commande sensible au cours d'un processus compliqué comportant plusieurs étapes. Le mode Sécurité enfants ne peut être activé et désactivé qu'en mode de veille.

Comment verrouiller le module :

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal "⊖".
2. Appuyez simultanément sur les touches "∧" et "∨" pendant au moins 2 secondes et attendez de recevoir un signal de confirmation audio du panneau.
3. Ensuite, appuyez sur la touche "∧" à nouveau.
» La fonction Sécurité enfants devient active avec un deuxième signal de confirmation et "☑" apparaît sur l'affichage de toutes les plaques chauffantes

Annulation de la fonction Sécurité enfants:

Vous pouvez désactiver le verrouillage de l'enfant que vous avez activé.

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal "⊖".
2. Appuyez simultanément sur les touches "∧" et "∨" pendant au moins 2 secondes et attendez de recevoir un signal de confirmation audio du panneau.
3. Ensuite, appuyez sur la touche "∨" à nouveau.
» La fonction Sécurité enfants est désactivée avec un deuxième signal de confirmation. "☑" apparaît sur les affichages de la plaque chauffante aussi longtemps que le verrouillage reste ouvert. "☑" disparaîtra immédiatement après un déverrouillage réussi.

Fonction minuterie *

Cette fonction vous facilite la tâche. Vous n'avez nullement besoin d'être présent en permanence au cours de la procédure de cuisson car la plaque chauffante

est automatiquement éteinte à l'issue du temps sélectionné.

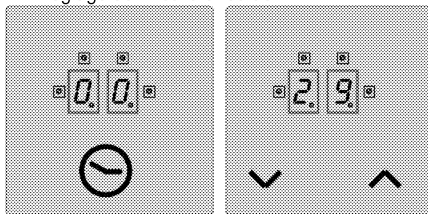
La minuterie fournit les fonctionnalités suivantes:

La commande sensible peut faire fonctionner parallèlement 4 plaques chauffantes au maximum. Toutes les minuteries peuvent être utilisées uniquement dans le mode de fonctionnement de la plaque chauffante avec laquelle elles sont associées.

Minuterie et alarme

L'alarme de la minuterie fonctionne indépendamment des autres foyers. Qu'un foyer soit sélectionné ou non a donc peu d'importance.

1. Appuyez sur la touche "⊖" pour activer l'alarme de la minuterie. "00" et "☑" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.
2. Réglez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des touches "∧" et "∨".
3. La minuterie comptera à rebours une fois le réglage de l'heure effectué.



» Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Minuterie de la plaque chauffante:

Les minuteries de la plaque chauffante ne peuvent être réglées que pour les plaques chauffantes activées.

1. Premièrement, mettre la table de cuisson en marche et activer la plaque chauffante souhaitée. (la plaque chauffante peut être comprise entre 1 et 9 ou à la position (p) de puissance supérieure.)
2. Activer la minuterie de la plaque chauffante en appuyant sur la touche "⊖". L'affichage de la minuterie indiquera "00". Ainsi, la minuterie de la plaque chauffante est activée.
3. Réglez la valeur du temps souhaité avec les touches "∧" et "∨".

Pour régler les minuteries de la table de cuisson:

1. Appuyez à nouveau sur la touche "⊖" après l'activation de la minuterie de la plaque chauffante. La commande tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, en direction de la prochaine plaque

chauffante active attribuée à une minuterie. La recommandation de l'attribution est indiquée par le voyant lumineux clignotant "☉".

2. Réglez la valeur du temps souhaité avec les touches "▲" et "▼".
 - En appuyant une nouvelle fois sur la touche "☉", d'autres minuteries peuvent être attribuées à d'autres plaques chauffantes activées.
 - A10 secondes après avoir réglé les valeurs de minuterie des plaques chauffantes, le minuteur affichera à nouveau l'heure qui sera la première à arriver à son terme et le voyant lumineux et les clignotements appropriés de la plaque chauffante.
 - Les voyants lumineux "☉" allumés de manière statique sur l'écran de la minuterie présentent la minuterie en cours d'exécution.
 - En faisant basculer la touche "☉" vous pouvez afficher les valeurs de la minuterie pour les minuteries de plaque chauffante. À ce niveau, le

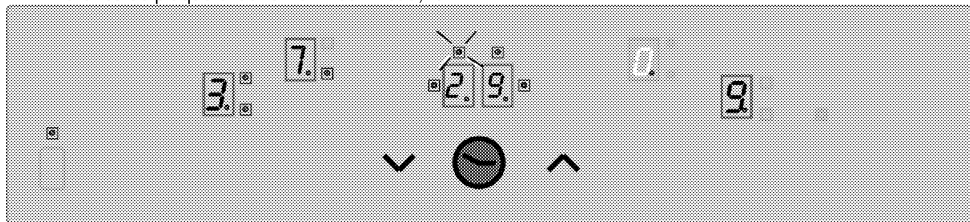
voyant lumineux "☉" de la minuterie de la plaque chauffante clignote à son tour.

Annuler les minuteries :

Tout d'abord, modifiez la position de la touche "☉" pour afficher la minuterie qui a besoin d'être désactivée. Cette minuterie peut être annulée de deux différentes manières.

- Diminuer en appuyant sur la commande "▼" jusqu'à ce que le symbole « 00 » apparaisse à l'écran de la minuterie.
- Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pendant une demi seconde jusqu'à ce que le symbole « 00 » s'affiche à l'écran de la minuterie.

Une alarme audio retentira lorsque la durée de l'alarme est définie. Vous devez appuyer sur n'importe quelle touche sur la touche de commande sensitive pour arrêter la sonnerie.



Afficher la valeur de temps restant de la minuterie de la zone de cuisson 3 (indicateur LED clignote) à l'affichage de la minuterie (les voyants DEL des minuteries actives des zones de cuisson 1 et 4, en fait, ne seront pas visibles sur l'écran de la minuterie).

Bruits

Certains bruits peuvent être entendus à partir d'une table de cuisson à induction échaudée. De tels bruits sont tout à fait normaux et font partie de la cuisson à induction. De tels bruits;

- peuvent être intensifiés lorsque le niveau se trouve à une position de puissance supérieure.
- peuvent provenir des matériaux structurels du récipient.
- Dans des positions de puissance inférieure, un son régulier Activé-Désactivé peut être entendu en raison du principe de fonctionnement.
- Le bruit peut se produire pendant le chauffage d'un récipient vide. Un tel bruit disparaît lorsque vous ajoutez de l'eau ou des aliments dans le récipient.
- Le bruit du ventilateur utilisé pour refroidir le système électronique peut être entendu.

Calibration du capteur et messages d'erreur

La commande de la table de cuisson effectue une calibration automatique par rapport au capteur, vitre et conditions ambiantes après l'application de la tension principale. Evitez de couvrir la surface vitrée du capteur au cours de la calibration. En outre, la commande de la table de cuisson ne doit être exposée à une forte illumination, comme la lumière du soleil, les fortes lumières halogènes, etc.

Tableau -3: Codes d'erreurs et sources d'erreurs

Raison de l'erreur	Affichage
Témoin ambiant trop élevé	F1
voyant de pulsation solide (tube fluorescent)	F2
Capteur couvert avec un objet brillant	F3
Témoin ambiant fortement fluctuant	F4
Erreur de calibration	AX
Erreur de la plaque à induction	EX
(x = "0...9")	

Exemple de l'application:**La calibration s'effectue sans problèmes si l'illumination suivante est présente:**

Illumination à travers une ampoule sans réflecteur (100W, opal) sur une distance de 70 cm au-dessus de la table de cuisson vitrocéramique. Après une calibration réussie, la fonction de la table de cuisson est également garantie, même avec une forte illumination. C'est l'exemple du faisceau lumineux halogène avec réflecteur (50W).

En cas d'erreur, la calibration est répétée jusqu'à ce que les conditions ambiantes favorisent une calibration réussie. Le fonctionnement de la commande de la table de cuisson n'est possible que si la calibration de tous les capteurs est terminée avec succès.

Après un processus de calibration réussi, la commande tolère un taux très élevé de témoin ambiant.

Pendant le fonctionnement de la commande de la table de cuisson, celle-ci adopte et calibre à nouveau les changements intervenus dans les conditions ambiantes.



Veillez vous reporter au tableau 3 pour de plus amples informations relatives aux explications liées aux messages d'erreur susceptibles d'apparaître sur la touche de commande sensitive.



Dans l'éventualité où la surface de la commande sensitive est fermée pour une période de plus de 10 secondes, tout le système de commande sera désactivé et un signal d'avertissement sera émis. De même, la lettre "F" clignote sur l'affichage de la plaque de cuisson.



Si la surface de la commande sensitive est exposée à la vapeur dense, le système de commande dans sa totalité sera désactivé et un signal d'avertissement peut être donné.



Gardez la surface de la commande sensitive propre. Sinon, un dysfonctionnement risque de se produire.

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 de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. 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 comme le vinaigre ou le jus de citron.

Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

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 four 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 four 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.

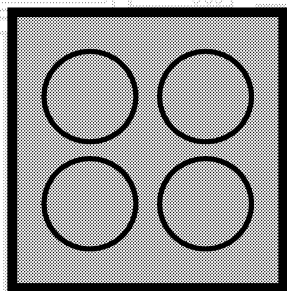
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le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

Plită încorporată

Manual de utilizare



RO

beko

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

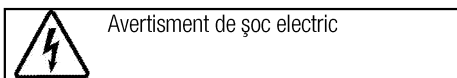
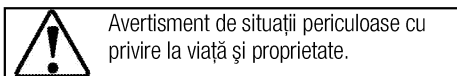
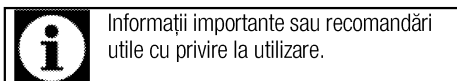
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător	4	4 Pregătiri	12
Siguranța generală.....	4	Sfaturi pentru economisirea energiei	12
Siguranța instalațiilor electrice	4	Prima utilizare.....	12
Siguranța produsului	5	Curățarea inițială a aparatului.....	12
Domeniu de utilizare	6	Încălzirea inițială.....	12
Siguranța copiilor.....	7	5 Utilizarea plitei	13
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi.....	7	Informații generale despre prepararea alimentelor .	13
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare ...	7	Utilizarea plitelor.....	14
		Panou de comandă	14
2 Informații generale	8	6 Întreținere și curățare	21
Prezentare generală	8	Informații generale	21
Specificații tehnice.....	8	Curățarea plitei	21
3 Instalare	9	7 Remedierea problemelor	22
Înainte de instalare.....	9		
Instalarea și conectarea.....	10		
Transportul ulterior.....	11		

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate. Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați.

Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.

- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Nu atingeți niciodată ștecherul cu mâinile ude! Nu trageți de cablu pentru a-l scoate din priză, ci apucați de ștecher.
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.

- Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
- După folosire, opriți elementele plitei folosind comenzile și nu vă bazați pe detectorul de recipient.
- Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurați-vă așadar că suprafața cuptorului și partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.
- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul

folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. *Vezi. Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 13, selectarea recipientelor.*

- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de

exemplu pentru încălzirea încăperilor.

- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

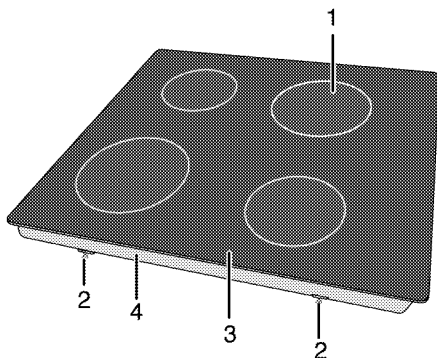
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Plită de gătit cu inducție | 3 | Suprafață vitroceramică |
| 2 | Clemă asamblare | 4 | Capac bază |

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Putere totală	max. 3700 W
Siguranță	min. 16 A
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Arzătoare	
Stânga spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/3000 W
Stânga față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	180 mm
Putere	1800/3000 W
Dreapta față	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	145mm
Putere	1500/2200 W
Dreapta spate	Plită de gătit cu inducție
Dimensiune	210 mm
Putere	2000/3700 W



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



PERICOL:

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.



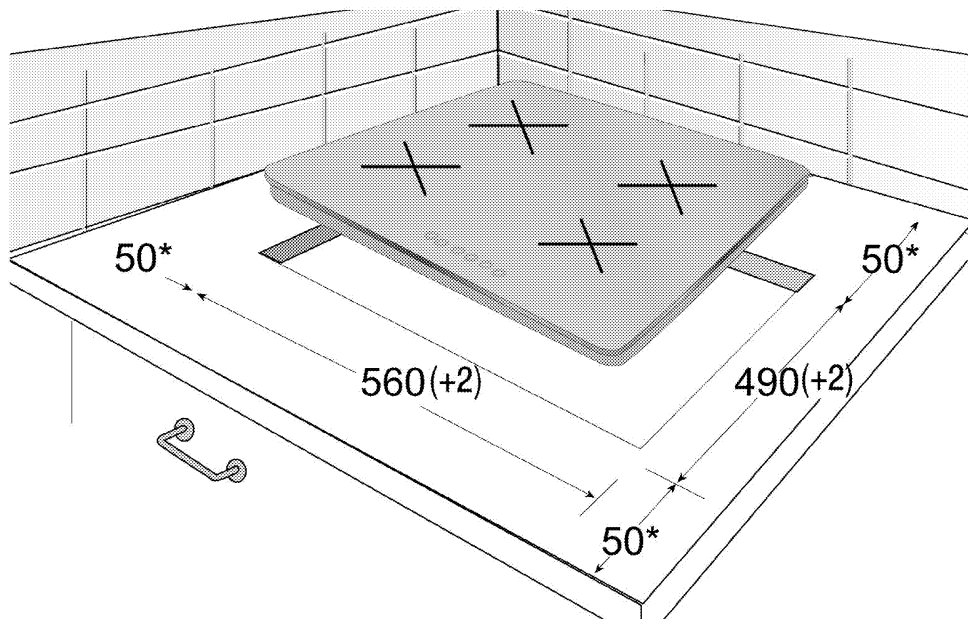
PERICOL:

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate și adezivii utilizați trebuie să fie rezistenți la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



* min.

Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.



Nu instalați plita pe zone cu colțuri sau muchii ascuțite.
Pericol de spargere a suprafeței ceramice!

Racordul electric

Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.



PERICOL:

Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



PERICOL:

Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



PERICOL:

Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.
Pericol de electrocutare!

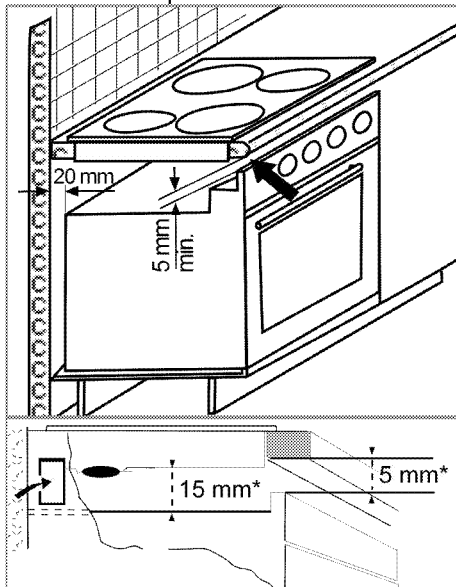


Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Instalarea produselor

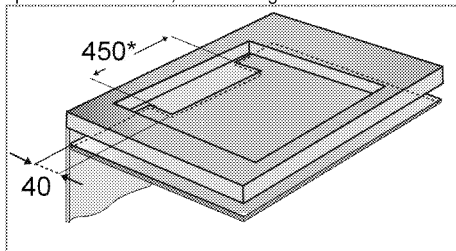
Dacă există un cuptor dedesubt:



* min.

Dacă există un blat dedesubt:

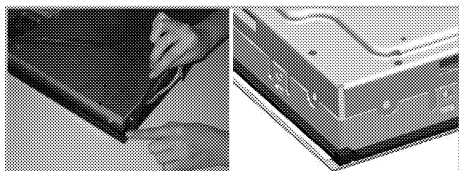
Lăsați un spațiu de ventilare de minim 180 cm² în spatele mobilierului, conform figurii următoare.



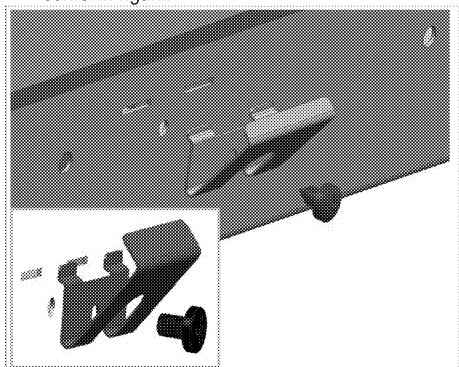
* min.

În timpul instalării plitei cu inducție, așezați produsul paralel cu suprafața pe care este instalat. De asemenea, aplicați garnitura de etanșare pe componentele care intră în contact cu blatul, conform descrierii de mai jos, pentru a preveni intrarea lichidelor între produs și blat.

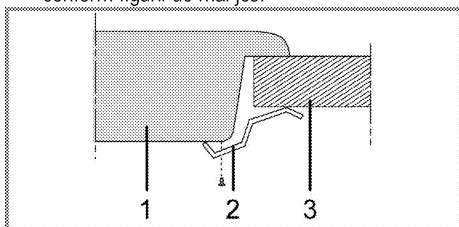
1. Pregătiți suprafața blatului conform figurii.
2. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
3. Garnitura de etanșare inclusă în pachet trebuie montată la instalare în jurul plitei pe suprafața inferioară, conform figurii.



4. Fixați arcurile de montare, introducându-le și înșurubându-le prin orificiile carcasei inferioare, conform figurii.



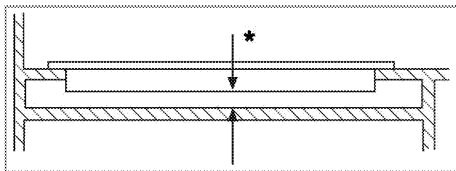
5. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
6. După amplasarea plitei pe blat, poate fi fixată cu ușurință folosind clemele. Dacă dimensiunile blatului sunt inadecvate, se pot fixa două cleme de montare pe partea din față a produsului, conform figurii de mai jos.



- 1 Plită
2 Clemă de instalare
3 Blat

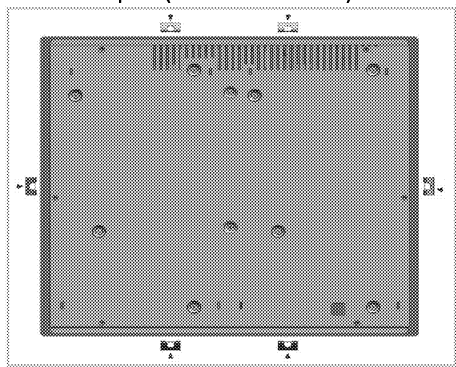
i Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cuptor încorporat.

De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



* min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)



! PERICOL:
Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz și electricitate.

! PERICOL:
Plita conține componente ce funcționează pe gaz metan și electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate și șuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranței vieții și proprietății.

Verificarea finală

1. Conectați cablul de alimentare și siguranța produsului.
2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.

i Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Decongețați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.

- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.

Nu folosiți obiecte ascuțite, praful / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

Încălzirea inițială



Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri.

Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor



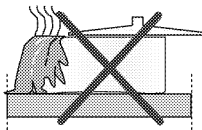
Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita. Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit. Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

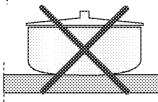
Selectarea recipientului

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.

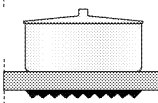
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii.



Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.



Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

Pentru plitele cu inducție utilizați numai recipiente adecvate acestui tip de gătire.

Verificarea recipientului

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

1. Recipientul este adecvat dacă magneții sunt atrași de baza acestuia.
2. Recipientul este adecvat dacă nu clipește atunci când îl așezați pe zona de gătit și porniți plita.

Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau ceramică și cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

Sistem de recunoaștere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului și încălzește doar acea suprafață. Încălzirea se oprește dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată și simbolul clipește alternativ.

Utilizarea în siguranță

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-aderent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc.

Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plită deoarece se pot înfierbânta. Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneți niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.

i Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțiune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.

i În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

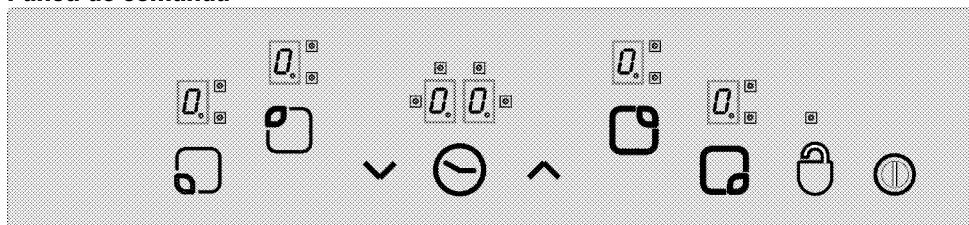
Selectarea zonei de gătit adecvate recipientului

Zonă de gătit mare Ø 28 cm	Zonă de gătit normală Ø 18 cm	Zonă de gătit mică Ø 14,5 cm
Zonă de gătit mare <ul style="list-style-type: none"> Se ajustează automat la recipient. Distribuie energia în mod ideal. Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Utilizată pentru preararea mâncărilor de tipul clătitelor mari sau a peștilor mari. 	Zonă de gătit normală <ul style="list-style-type: none"> Se ajustează automat la recipient. Distribuie energia în mod ideal. Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Folosită pentru toate tipurile de preparate. 	Zonă de gătit mică <ul style="list-style-type: none"> Utilizată pentru gătire lentă (sosuri, creme) Folosită pentru prepararea unui porții mici sau a unui număr de porții raportat la numărul de persoane.

Utilizarea plitelor

PERICOL:
 Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.
 Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.
 În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.

Panou de comandă



Specificații

- Tasta principală - tasta PORNIT/OPRIT
- Blocarea tastelor
- Reglarea temperaturii/Mărirea duratei
- Reglarea temperaturii/Reducerea duratei
- * Activare/dezactivare cronometru



Butoane pentru selectarea zonei de gătit

Afișaj pentru zona de gătit (reglarea temperaturii 0 ... 9)



* Afișaj cronometru (există 4 LED-uri pentru 4 zone de gătit diferite)



Acest aparat este comandat prin unitatea de comandă tactilă. Dacă unitatea de comandă tactilă este dotată cu un cronometru, fiecare operațiune este confirmată printr-un semnal sonor.



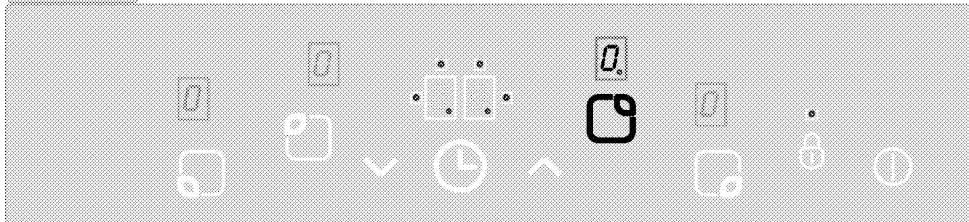
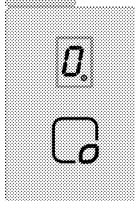
Păstrați panourile de comandă curate și uscate. Umezeala și murdăria pot provoca funcționarea defectuoasă.



(*) Dacă plita este dotată cu un cronometru.



(*) Nu este inclus la plitele cu 3 arzătoare.



1. Porniți plita.
2. Atingeți butonul de selectare a zonei de gătit pentru a porni plita dorită. După selectarea plitei, punctul "0" nu mai luminează intermitent, ci continuu, pe afișajul plitei respective.
3. Setări nivelul de încălzire între "1" și "9" sau "9" sau "1" atingând tasta "∧" sau "∨".

Tastele "∧" și "∨" sunt dotate cu funcția repetare. Dacă atingeți una din taste un timp mai îndelungat, nivelul de încălzire va crește sau va scădea la fiecare 0,4 secunde.

Dacă începeți cu tasta "∧", pe afișaj va apărea "1". Dacă începeți cu tasta "∨", pe afișaj va apărea „A” și "9" se va aprinde intermitent cu o perioadă de o jumătate de secundă. Acest lucru indică faptul că **Gătirea automată** este în funcțiune. La sfârșitul perioadei presetate de producător pentru **Gătirea automată**, plita selectată oprește funcția **Gătire automată** și începe să funcționeze la nivelul setat în timp ce era selectată funcția Gătire automată.



(*) Dacă plita este dotată cu un cronometru.

Graficele și figurile sunt orientative. Aspectul sau funcțiile reale pot fi diferite.

Pornirea plitei

Atingeți tasta "0" de pe panoul de comandă timp de minimum 1 secundă. Se aprind afișajele plitelor. "0" și toate punctele vor clipi în toate afișajele zonelor de gătit. Plita este gata pentru utilizare. Puteți alege zonele de gătit în următoarele 10 secunde.

Dacă în 10 secunde nu se efectuează nici o operațiune, plita se oprește automat.

Selectarea plitelor (Zona de gătit)

Așezați oala adecvată pentru gătit prin inducție (oală cu fund magnetic, consultați pagina 12 „alegerea unei oale adecvate”) pe plita respectivă.

4. Pentru a comuta cuptorul pe poziția putere mare, măriți nivelul până la 9 cu tasta "∧" și apoi apăsați din nou tasta "∧". Astfel, cuptorul va trece pe poziția **"P" (Intensificare)**.

Dacă luminează intermitent;

- Oala dvs. nu este adecvată pentru gătit prin inducție.
- Pe plita selectată nu se află nimic.
- Diametrul fundului oalei este prea mic pentru plită.



Cele două plite de pe partea stângă sau cele două de pe partea dreaptă nu pot fi folosite simultan pe poziția intensificare.

Exemplu: Dacă una dintre plitele de pe o parte (dreapta sau stânga) este setată la nivelul P, atunci sistemul vă permite să setați cealaltă plită până la nivelul 8 fără modificarea setării primei plite.

Folosirea eficientă și sigură a plitelor cu inducție
Principiul de funcționare: Datorită principiului său de funcționare, plita cu inducție încălzește în mod direct

oala. Astfel, aceasta prezintă multe avantaje față de alte tipuri de plită. Este mai eficientă, iar suprafața are o temperatură mai scăzută.

Plita cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care asigură utilizarea în condiții de maximă siguranță.

Comanda plitei are o limitare a timpului de funcționare. Dacă una sau mai multe plite sunt lăsate în funcțiune din greșeală, acestea se vor opri automat după un anumit timp (consultați Tabelul 1 de mai jos).

Timp mediu; dacă un cronometru a fost asociat plitei, pe afișajul de timp se va afișa "00" timp de 10 secunde. Timpul maxim de funcționare depinde de setarea de temperatură selectată de producător.

După oprirea automată a plitei așa cum este prezentat mai sus, aceasta este din nou gata de utilizare de către utilizator. Timpul maxim de funcționare se aplică și pentru această setare de temperatură.

Important: Plita are zone de Ø 145, Ø180, Ø 210 și Ø 280 cu funcție de inducție. Datorită funcției de inducție, fiecare plită detectează automat diametrul oalei așezate pe aceasta. **Energia este generată numai în locurile în care fundul oalei atinge suprafața**, și astfel energia este consumată la un nivel minim.

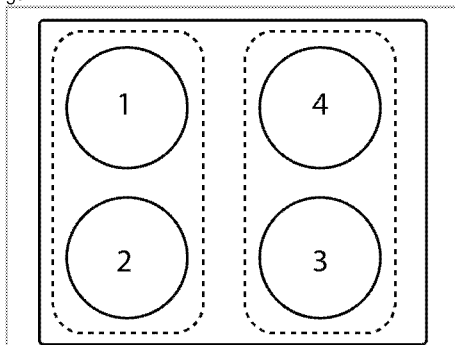
Tabelul 1: Timp de funcționare presetat atunci când uitați plita în funcțiune

Nivel temperatură	Limită de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (intensificare) - Gătire rapidă (intensificare)	10 minute (*)
(*) după 10 minute plita scade până la nivelul 9.	

Utilizarea a 2 zone de gătit simultan, pe aceeași parte

Puterea totală a plitei este de 3700 W. Randamentul plitei poate fi modificat în funcție de numărul de zone active. Dacă două zone sunt folosite în același timp, acestea trebuie să fie de pe aceeași parte. Acest stil

de utilizare crește eficiența gătitului și detectarea tigăilor. În figura de mai jos, observați stilul de utilizare recomandat pentru folosirea simultană a două zone de gătit.



i Dacă zonele de gătit din stânga și din dreapta plitei funcționează în același timp, acestea funcționează în mod discontinuu. Astfel, eficiența gătitului și detectarea tigăilor scade.

Protecție contra supraîncălzirii

În interiorul plitei se găsesc senzori care asigură protecția contra supraîncălzirii. În caz de supraîncălzire se pot produce următoarele reacții:

- Plita în funcțiune se oprește.
- Nivelul selectat poate să scadă. (Fără a fi indicat pe afișaj.)

Sistem de siguranță contra scurgerilor

Plita este dotată cu un sistem de protecție contra scurgerilor. Dacă pe panoul de comandă se produc scurgeri de orice fel, sistemul întrerupe automat alimentarea, oprind plita. În acest timp pe afișajul tactil apare "F".

Indicator de căldură reziduală

Plita cu inducție se poate încălzi în urma procesului de gătit datorită oalei aflate pe aceasta. Pe panoul de comandă apare "H" până ce temperatura suprafeței de sticlă a plitei scade până la o temperatură sigură. Nu atingeți zonele respective până la dispariția afișajului "H".

i Afișajul temperaturii nu se aprinde pentru a avertiza utilizatorii pe timpul unei pene de curent.

Reglarea precisă a puterii

Datorită principiului său de funcționare, plita cu inducție răspunde imediat la comenzi. Acestea modifică rapid setările de putere. Astfel, puteți împiedica scurgerile din alimentele preparate (apă, lapte) prin oprirea aparatului.

Gătire automată și Putere mărită (Intensificare)

Funcția de gătire automată ușurează gătirea. Dacă este activată Gătirea automată, plita va funcționa la putere maximă o perioadă de timp (consultați Tabelul 2). Intervalul de încălzire rapidă depinde de nivelul temperaturii. Acesta este indicat prin afișajul intermitent "A" ce alternează cu valoarea de încălzire setată (de ex. "A" timp de o jumătate de secundă și "9" timp de o jumătate de secundă) pe afișajul plitei. La sfârșitul perioadei de încălzire rapidă plita va reveni la modul normal de încălzire pentru nivelul selectat, iar "A" va dispărea.

Toate zonele de gătit sunt dotate cu funcția Încălzire rapidă.

Tabelul de mai jos conține timpii de încălzire automată pentru diversele niveluri de încălzire.

Tabelul 2: Timpii de încălzire rapidă pentru gătirea automată

Nivel temperatură	Timp de funcționare pentru încălzire rapidă (secunde)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Pornirea funcției de Gătire automată:

1. Porniți plita.
2. Selectați zona de gătire dorită atingând tastele de selectare a zonei de gătire.
3. Apăsăți tasta "▼" pentru a indica nivelul de încălzire dorit. Pe afișaj vor fi afișate "9" și respectiv "A". Aceasta înseamnă că nivelul de încălzire "9" și funcția de încălzire rapidă sunt active.
4. Funcția de încălzire rapidă corespunzătoare nivelului de încălzire este determinată cu tastele "▲" sau "▼".
5. Funcția de încălzire rapidă specificată funcționează pe durata corespunzătoare nivelului de gătire indicată în tabelul 2 și apoi revine la nivelul respectiv după scurgerea timpului. (De exemplu, această durată este de 25 de minute pentru nivelul 6)

Oprirea funcției de Gătire automată:

- Funcția de Gătire automată poate fi oprită mai devreme prin micșorarea setării de încălzire la "0".
- Gătirea automată nu mai este activă după scurgerea duratei din tabelul 2.

Putere mărită (Intensificare)

Puteți folosi nivelul de putere mărită pentru a încălzi mai repede plita. Nu se recomandă folosirea acestei poziții un timp îndelungat.

Selectați zona de gătire respectivă și așezați oala adecvată. Măriți nivelul până la 9 și apoi reveniți la poziția P apăsând tasta "▲". Datorită temperaturii, plita va funcționa maximum 10 minute, iar apoi zona de gătire selectată pentru intensificare va reveni automat la nivelul 9.

Oprirea plitei

Dacă butonul principal "⏻" este apăsat timp de peste 2 secunde, plita se oprește. Dacă zona de gătire este încă fierbinte la oprirea plitei, atunci "R" va fi aprins continuu pe afișaj.

Oprirea individuală a zonelor de gătire:

O zonă de gătit poate fi oprită în 3 moduri:

1. **Apăsarea simultană a tastelor "▲" și "▼".** Zona de gătit dorită trebuie selectată cu tasta "☐" de selecție a zonei de gătit. De exemplu "☐" Punctul luminează continuu pe afișaj. Tastele "▲" și "▼" trebuie atinse simultan pentru a opri zona de gătit.
2. **Reducerea nivelului de încălzire la "0" prin acționarea tastei "▼" a zonei de gătit dorite.**
3. **Utilizarea funcției de oprire cu temporizare pentru zona de gătit dorită.** (Dacă este disponibil cronometrul)

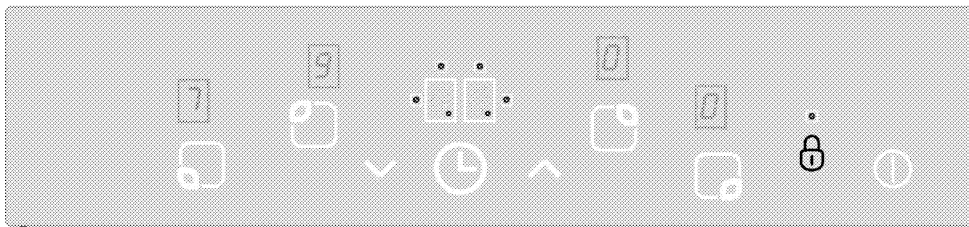
Blocarea tastelor *

Pentru blocarea butoanelor tactile, atingeți tasta "⏻" timp de cel puțin 2 secunde. Operația va fi confirmată

de un semnal sonor. Apoi va clipi LED-ul "⏻" și toate zonele de gătit vor fi blocate.

Zonele de gătit pot fi blocate numai în timp ce funcționează. Dacă zonele de gătit sunt blocate poate

fi acționată numai tasta principală "⏻". LED-ul "⏻" clipește și indică modul Blocare taste. Dacă oprți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor va rămâne activată și după repornirea plitei. Dezactivați blocarea tastelor pentru a putea utiliza plita.



☹️ permite blocarea și deblocarea tastelor tactile în timpul funcționării.

Atingeți tasta ☹️ timp de 2 secunde pentru a debloca zonele pentru gătit. Operația va fi confirmată de un semnal sonor.

LED-ul ☹️ se stinge. Tastele tactile sunt deblocate și pot fi folosite.

Blocaj pentru copii

Puteți proteja plita contra acționării neintenționate pentru a împiedica copii să pornească zona de gătit. Funcția Blocaj pentru copii presupune o serie de etape pentru blocarea tastelor tactile. Funcția de blocaj pentru copii poate fi activată și dezactivată numai în modul Așteptare.

Blocarea modului:

1. Atingeți tasta principală ⏻ pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "⤴" și "⤵" cel puțin 2 secunde.
3. Atingeți apoi încă o dată tasta "⤴".

» Funcția Blocaj pentru copii este activată și simbolul ☹️ apare pe toate afișajele zonelor de gătit.

Dezactivarea Blocajului pentru copii:

Pentru a dezactiva funcția Blocaj pentru copii, repetați etapele de activare a acesteia.

1. Atingeți tasta principală ⏻ pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "⤴" și "⤵" cel puțin 2 secunde.
3. Atingeți apoi încă o dată tasta "⤵".

» Simbolul ☹️ apare pe toate afișajele zonelor de gătit cât timp funcția Blocaj pentru copii este activată.

Simbolul ☹️ dispare când funcția este dezactivată.

Funcția Cronometru *

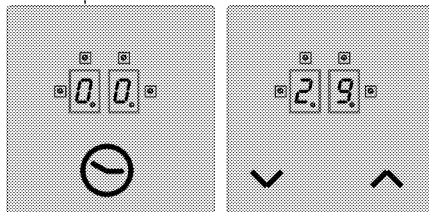
Această funcție simplifică prepararea alimentelor. Nu va trebui să supravegheați plita în timpul procesului de preparare a alimentelor, iar zona de gătit se va opri automat la finalul intervalului de timp selectat.

Cronometrul are următoarele caracteristici: Puteți pune în funcțiune simultan maxim 4 cronometre ale zonelor de gătit și un cronometru cu alarmă. Toate cronometrele pot fi utilizate numai în timpul funcționării plitei.

Cronometrul cu alarmă

Cronometrul cu alarmă funcționează independent față de zonele de gătit. Astfel, nu este necesar să selectați o zonă de gătit.

1. Atingeți tasta ☹️ pentru a activa cronometrul cu alarmă. Pe afișajul cronometrului apare "00" și "00:00", iar în dreapta-jos va apărea un punct. Cronometrul cu alarmă este activat.
2. Reglați apoi intervalul de timp dorit atingând tastele "⤴" și "⤵".
3. După reglarea timpului, cronometrul va începe să funcționeze.



» După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

Cronometrul zonei de gătit:

Cronometrele zonelor de gătit pot fi reglate doar pentru zonele de gătit activate.

1. Porniți întâi plita, apoi activați zona de gătit dorită. (nivelul temperaturii zonei de gătit trebuie să fie între 1 și 9)
2. Ca și la activarea cronometrului cu alarmă, activați cronometrul zonei de gătit atingând tasta ☹️. Pe afișajul cronometrului apare "00" și "00:00", iar în dreapta-jos va apărea un punct. Cronometrul zonei de gătit este activat.
3. Pentru pomirea cronometrului zonei de gătit, atingeți încă o dată tasta ☹️. Acum puteți alege intervalul.
4. Reglați intervalul de timp dorit atingând tastele "⤴" și "⤵".

Pentru a stabili cronometrele plitei:


1. După activarea cronometrului primei zone de gătit, atingeți din nou tasta ☹️. Se va trece în sens orar la următoarea zonă de gătit activă


Model:**Următoarele condiții de iluminare asigură o calibrare fără probleme:**


Iluminarea de la un bec fără reflector (100W) aflat la 70 cm deasupra plitei ceramice. După efectuarea cu succes a calibrării, se garantează funcționarea corectă a plitei chiar și în condiții de iluminare puternică, cum ar fi sub o lampă spot cu halogen și reflector (50 W). În cazul apariției unei erori, calibrarea se repetă până când condițiile ambientale permit calibrarea cu succes. Operarea comenzilor plitei este posibilă numai după calibrarea cu succes a tuturor senzorilor


După încheierea cu succes a procesului de calibrare panoul de comandă tolerează un nivel foarte înalt al luminii ambientale.

Pe durata operării panoului de comandă al plitei, acesta se adaptează și se recalibrează continuu la modificările condițiilor ambiante.

 Consultați Tabelul 3 pentru informații și explicații legate de mesajele de eroare ce pot apărea pe panoul tactil de comandă.

 Dacă suprafața tactilă de comandă este acoperită pe o perioadă de peste 10 secunde, întregul sistem de comandă se va dezactiva și va fi emis un semnal sonor de avertizare. De asemenea, pe afișajul zonelor de gătire va fi afișat intermitent simbolul "F".

 Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.

 Mențineți curată suprafața panoului de comandă tactilă. În caz contrar se pot produce defecțiuni.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



PERICOL:

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!



PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea plitei

Suprafețele ceramice

Ștergeți suprafața ceramică cu ajutorul unei cârpe înmuiată în apă rece, ștergând complet substanțele de curățare de pe aceasta. Uscati-o cu ajutorul unei cârpe moi și uscate. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței ceramice la următoarea utilizare. Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața ceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calciu (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar, cum e oțetul sau sucul de lămâie. Puteți folosi în acest scop și produse din comerț.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.



Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.
Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

7 Remedierea problemelor

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificați recipientul de gătit.*

Simbolul apare pe afișajul zonei de gătit.

- Nu ați așezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> Verificați dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> Lăsați-le să se răcească.

Zona de gătit selectată se oprește pe neașteptate în timpul funcționării.

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectați o nouă durată de gătire sau încheiați gătitul.
- Protecția împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsați plita să se răcească.
- Obiect așezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

Recipientul nu se încălzește, deși zona de gătit este activă.

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeți un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găești
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri

0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00
Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piața Arelui, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGHEȘ	PITEȘTI	Str. Frații Golești, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRIȚA NAȘAUD	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRAILA	BRAILA	Str. Școlilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 - 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieșu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDEȚ	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
11.	CARAȘ SEVERIN	REȘIȚA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Brâncuși nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFANTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, Bl.10, parter
15.	DĂMBOVITĂ	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DĂMBOVITĂ	TÂRGOVIȘTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREȘ	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Libertății nr. 97
27.	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VĂLCEA	RÂMNICU VĂLCEA	Str. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

