



Placa empotrada

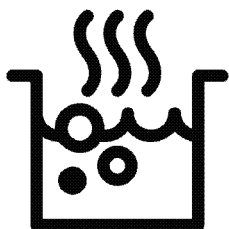
Manual del usuario

Placa encastrável

Manual do utilizador

Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu



HII 64401 MT

ES / PT / BS

185.2619.99/R.AJ/26.05.2021/7-5

7757182106

Estimado cliente,

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

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

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

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

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

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



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



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

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de seguridad 4

Propósito del uso	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas	4
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad en el transporte	6
Seguridad de la instalación	6
Seguridad de uso.....	7
Advertencias sobre la temperatura	7
Uso de accesorios	8
Seguridad en la cocina	8
Inducción.....	8
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	9

2 Instrucciones medioambientales 10

Regulación en materia de residuos	10
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil.....	10
Eliminación del material de embalaje.....	10
Recomendaciones para el ahorro de energía	10

3 Su aparato 11

Información sobre el aparato	11
Introducción y uso del panel de mandos del aparato	12
Control de placa	12
Información general sobre placa	12
Especificaciones técnicas.....	13

4 Primer uso 14

Primera limpieza	14
------------------------	----

5 Cómo usar la placa 15

Información general sobre el uso de placa	15
Panel de control	17

6 Información general sobre la cocción 24

Advertencias generales sobre la cocción en placa.....	24
---	----

7 Mantenimiento y cuidados 25

Información general de limpieza.....	25
Limpieza de placa.....	26
Limpiar el panel de control	26

8 Solución de problemas 27

1 Instrucciones de seguridad

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

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

- ⚠ No realice modificaciones técnicas en el aparato.



Propósito del uso

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



Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

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

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

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

no puedan agarrarlas y quemarlas.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.



Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor,

conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.

- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser

especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.



Seguridad en el transporte

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



Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).

- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.



Seguridad de uso

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

- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- La presión del vapor de la superficie del horno y la humedad pueden hacer que la olla se deslice o salte. Por esta razón, asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la cocina estén siempre secos.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.



Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños

menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.

- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque ningún material en el horno para su almacenamiento.



Uso de accesorios

- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente un estuche de seguridad para el horno diseñado por el fabricante del aparato o fabricado según las normas especificadas por el fabricante. Una caja de seguridad del horno inadecuada puede causar accidentes.



Seguridad en la cocina

- **ADVERTENCIA:** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA:** En la cocción con aceite sólido o líquido, es peligroso salir del horno y esto puede causar

un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; Desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).

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



Inducción

- Las placas eléctricas de su horno están equipadas con una avanzada tecnología de "Inducción". En las placas de inducción, que ahorran tiempo y energía, deben utilizarse utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción; de lo contrario, la placa de cocción no funcionará. Para obtener información detallada, consulte la sección "Selección de ollas". ,
- Como la cocina de inducción crea un campo magnético, puede tener efectos perjudiciales para las personas que utilizan

dispositivos como marcapasos o bombas de insulina.

- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa de cocción ya que se calentarán.
- Los artículos de metal almacenados en cajones bajo el horno pueden calentarse mucho durante un uso largo e intensivo. No guarde objetos metálicos en cajones debajo del horno.
- No coloque productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas, ordenadores en la cocina de inducción. Sus productos pueden resultar dañados.

Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete. Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina. Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

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



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

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

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

Cumplimiento de la directiva RoHS:

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

Eliminación del material de embalaje

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

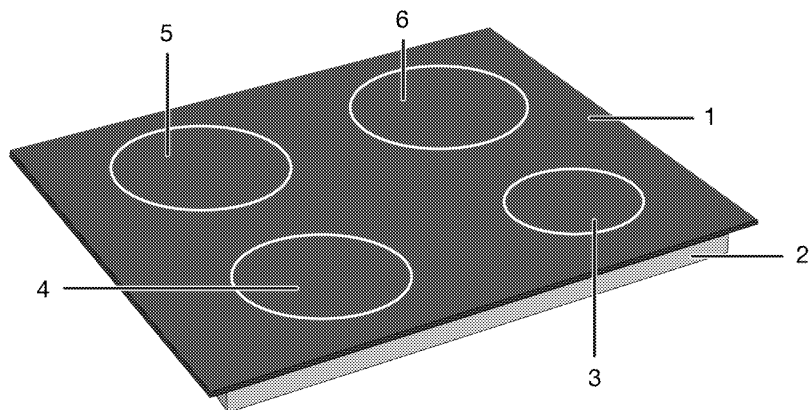
Recomendaciones para el ahorro de energía

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

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

3 Su aparato

Información sobre el aparato



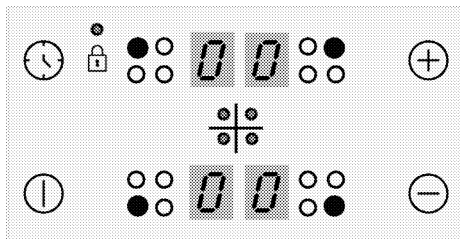
- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 2 Carcasa inferior
- 3 Zona de cocción por inducción

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

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

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

Control de placa



Teclas

- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🕒 : Tecla de temporizador
- ⊕ : Tecla de aumento
- ⊖ : Tecla de disminución

Símbolos

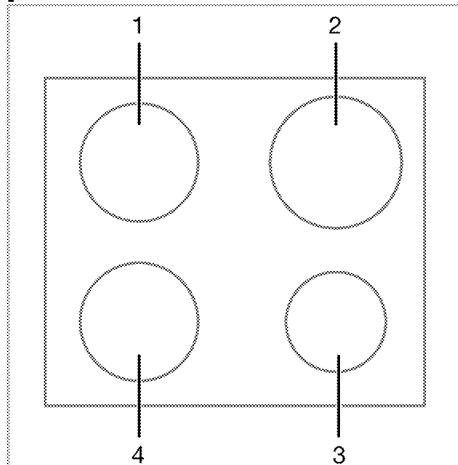
- 🔒 : Símbolo de bloqueo de teclas

Teclas de selección de zona de cocción

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

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

Información general sobre placa



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

Especificaciones técnicas

Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/anchura/profundidad)	52 mm*/580 mm/510 mm
Dimensiones de la instalación de la placa de cocción (anchura/profundidad)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltaje/frecuencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía	max. 7.2 kW

Quemadores

Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Tamaño	145 mm
Potencia	1600W
Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Tamaño	180 mm
Potencia	2000W
Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Tamaño	145 mm
Potencia	1600 W
Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Tamaño	180 mm
Potencia	2000 W

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

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

4 Primer uso

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

Primera limpieza

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

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

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

5 Cómo usar la placa

Información general sobre el uso de placa

Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre el horno. Hasta los objetos más pequeños, tales como los saleros, podrían dañar el horno. No utilice hornos agrietados. El agua puede infiltrarse a través de estas grietas y causar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible, luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseguida.
- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no necesitará hacer una limpieza innecesaria.
- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.

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

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

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

Ventajas de la cocción por inducción

Las placas de inducción cuentan con algunas ventajas, dado que el calor se transfiere directamente a las ollas/sartenes.

- Alimentos desbordados durante la cocción no se queman rápidamente puesto que la superficie de cocción de vidrio no se calienta directamente. Así se puede limpiar más fácilmente.
- Como que el calor se genera directamente en las ollas/sartenes la cocción será más rápida. De esta manera, se ahorra tiempo y energía en comparación con otros tipos de placas.
- Como el calor se proporciona directamente a las ollas, no causa

pérdida de calor, y proporciona cocción más eficiente.

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

Para una operación segura:

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

antes de que se active el sistema de apagado automático.

Ollas/sartenes de cocción

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

Ollas/sartenes adecuadas:

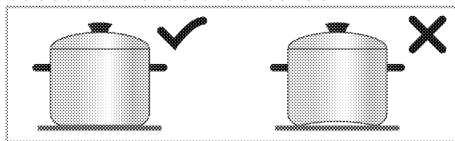
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Ollas/sartenes de acero esmaltado
- Ollas/sartenes de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que son compatibles con la inducción)

Ollas/sartenes no adecuadas:

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

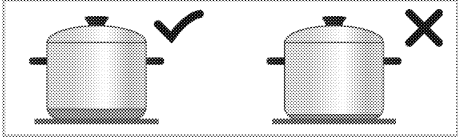
Recomendaciones:

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

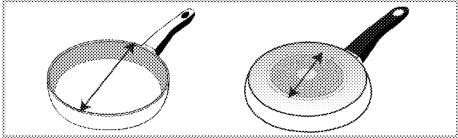


- Utilice solamente ollas/sartenes con bases gruesas y procesadas. En caso de utilizar ollas de base fina, éstas se calentarán muy rápidamente por lo que el fondo de la olla puede

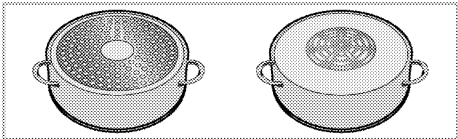
derretirse y dañar la superficie de cocción y el aparato antes de que se active el sistema de apagado automático. Los bordes afilados podrían causar arañazos en la superficie.



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



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



Prueba de ollas/sartenes

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

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

Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

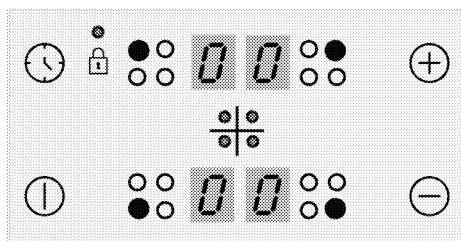
Diámetro de zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - máx 145
180	en min. 100 - máx 180
210	en min. 140 - máx 210
240	en min. 140 - máx 240
280	en min. 125 - máx 280
320	en min. 125 - máx 320

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

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

Panel de control

-  El bloqueo de teclas se cancelará en caso de apagón eléctrico.



Teclas

- ⓘ : Tecla de encendido/apagado
- 🕒 : Tecla de temporizador
- ⊕ : Tecla de aumento
- ⊖ : Tecla de disminución

Símbolos

- 🔒 : Símbolo de bloqueo de teclas

Teclas de selección de zona de cocción

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

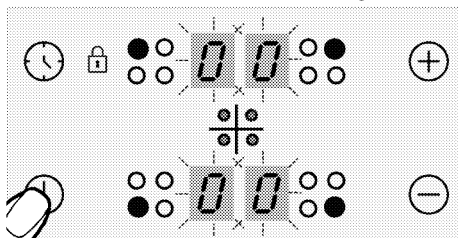
i Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.

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

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

Encendido de la placa

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



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

Apagado de la placa

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

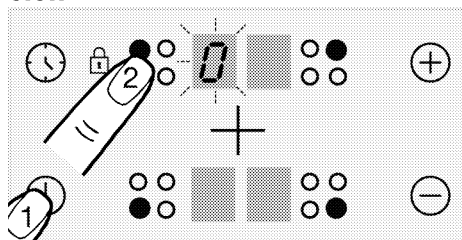
i El símbolo "H" o "h" que aparece en el visor de la zona de cocción indica que la zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

Indicador de calor residual

El símbolo "H" que aparece en el visor de la zona de cocción indica que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo "h", que indica que el calor ha disminuido.

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

Encendido de las zonas de cocción



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

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

Ajuste del nivel de temperatura

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

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

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

Apagado de las zonas de cocción

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

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

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

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

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

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

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

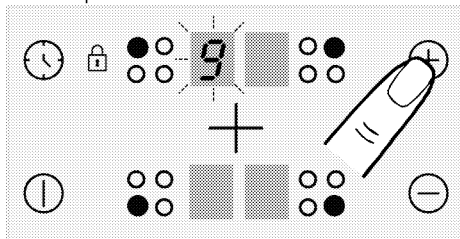
Función de alta potencia (refuerzo) (Esta función es opcional. Puede que no exista en el aparato.)

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

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

Activación de la función de alta potencia (refuerzo):

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



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

Desactivación de la función de alta potencia (refuerzo):

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

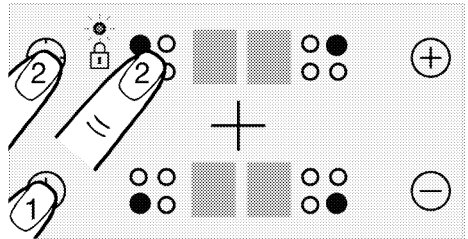
Bloqueo de teclas

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

Activación del bloqueo de teclas

1. Toque el botón ① para encender la placa.

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



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

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

Desactivación del bloqueo de teclas

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

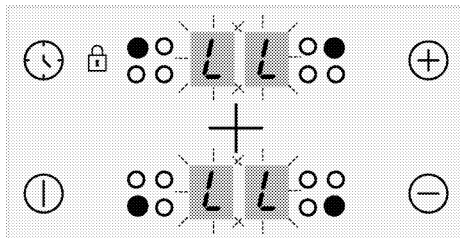
Bloqueo para niños (Esta función es opcional. Puede que no exista en el aparato.)

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

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

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

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



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

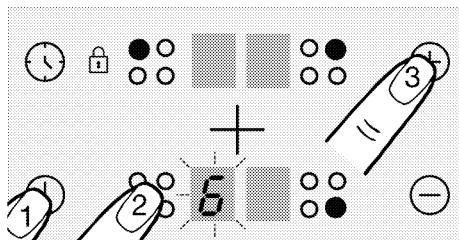
1. Con el bloqueo para niños activo, toque el botón "①" para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas "⊖" y "⊕". Tras la señal acústica pulse ⊖ para desactivar el bloqueo para niños.
» El bloqueo para niños se desactivará y los visores de todas las zonas de cocción dejarán de mostrar el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

Función del temporizador

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

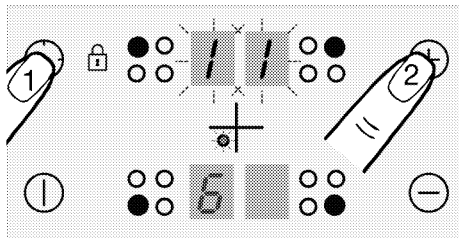
Activación del temporizador

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



3. Toque las teclas ⊕ o ⊖ para ajustar el nivel de temperatura que desee.
4. Toque el botón ① para encender la placa.

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



- i** Cuando el temporizador está activo, los visores de las zonas de cocción posterior derecha y posterior izquierda actúan como visor del temporizador.
5. Toque la tecla ⊕ o ⊖ bien para ajustar el tiempo que desee.
- i** El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción ya en uso.
 - i** Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.
 - i** El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

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

Desactivación del temporizador

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

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

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

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

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

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

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

Apagado automático de sistema

El control de la cocina cuenta con un sistema de apagado automático. En caso de que una o más zonas de placa se dejan encendidas, la zona de placa se apaga de manera automática después de un tiempo (Véase Tabla-1). En caso de que a la placa se asigne un temporizador, la pantalla del temporizador también se apaga. El límite de tiempo para el apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. El periodo máximo de operación se aplica para este nivel de temperatura. La zona de placa puede ser operada otra vez por el usuario después de que se apague automáticamente como se ha descrito anteriormente.

Tabla-1: Periodos de apagado automático

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

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

Protección frente al sobrecalentamiento

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

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

Sistema de seguridad frente a derramamiento

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

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

Ajuste preciso de la potencia

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

i Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.

i Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Jamás llene la sartén por encima de un tercio de aceite. No deje sin control cuando calienta aceite. El aceite calentado en exceso es un peligro de incendio. ¡Nunca intente extinguir un posible incendio con agua! En caso de que el aceite se incendie, cúbrelo con una manta contra incendios o un paño húmedo. Cuando sea seguro, apague el horno y llame a los bomberos.
- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y deposítelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

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

Para las cocinas:

- La suciedad ácida tales como la leche, la pasta de tomate y el aceite podrían causar manchas permanentes en las cocinas y los componentes de los quemadores, limpie cualquier fluido sobrecargado inmediatamente después de enfriar la cocina.

Inox y superficies inoxidables

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

Las superficies de vidrio

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

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

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

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

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

Limpieza de placa

Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

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

Limpiar el panel de control

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

8 Solución de problemas

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

El aparato no funciona.

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

En la pantalla de la zona de cocción aparece el símbolo

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

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

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

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

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

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

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

Ruido desde la cocina durante la cocción

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

Posibles ruidos y razones

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

Códigos de error/razones y posibles soluciones

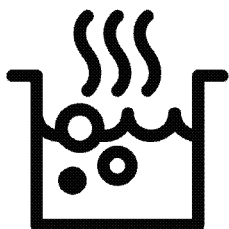
Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 22 E 26	La cocina de inducción está sobrecalentada.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. El error se resolverá cuando la temperatura de la cocina descienda por debajo de los límites.
E 46	Una o más teclas se mantienen pulsadas durante más de 10 segundos. Un objeto se ha dejado sobre el panel de control o el control se ha expuesto al vapor.	El problema se resolverá cuando retire su mano de la cocina. El problema se resolverá cuando se limpie el panel de control.
E 47	No se ha utilizado una olla adecuada para el calentamiento por inducción.	El error se resolverá cuando se utilice una olla adecuada para el calentamiento por inducción.

Códigos de error	Razones de error	Posibles soluciones
E 1 - E 15	Error de comunicación en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 16 - E 21	Error del sensor de temperatura en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 23 E 24	Error de software en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 25	Error de funcionamiento del ventilador en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 31 - E 45	Error de hardware de tarjeta electrónica en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 48 E 49 E 51	Error del sensor en la placa de inducción.	Equipo de sensores deberá ser compatible con las condiciones de funcionamiento. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.
E 52 - E 57	Error de alta temperatura en la placa de inducción.	Apague la cocina de inducción y espere hasta que se enfríe. Error se resolverá cuando la temperatura del sensor descienda por debajo de los límites. Póngase en contacto con el distribuidor autorizado si el problema se repite.



Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

Caro Cliente,

Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

OBSERVAÇÃO Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



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

1 Instruções de segurança 4

Finalidade do uso.....	4
Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação	4
Segurança elétrica.....	5
Segurança no transporte	6
Segurança da instalação.....	6
Segurança durante a utilização.....	7
Advertências da temperatura	8
Uso de acessórios.....	8
Segurança na cozedura.....	8
Indução	8
Segurança da manutenção e limpeza	9

2 Instruções ambientais 10

Regulamentação de resíduos.....	10
Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos	10
Eliminação do material da embalagem....	10
Recomendações para poupança de energia	10

3 O seu produto 11

Apresentação do produto	11
Apresentação e utilização do painel de controlo	12

Controlo da placa	12
Informação geral acerca da placa	12
Especificações técnicas	13

4 Primeira utilização 14

Primeira limpeza	14
------------------------	----

5 Como utilizar a placa 15

Informação geral acerca da utilização da placa.....	15
Painel de controlo.....	18

6 Informação geral acerca da cozedura 24

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	24
--	----

7 Manutenção e cuidados 25

Informações gerais de limpeza	25
Limpar a placa	26
Limpar o painel de controlo	26

8 Resolução de problemas 27

1 Instruções de segurança

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
- Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
- A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
- O incumprimento destas instruções deverá anular qualquer garantia.
-  A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
-  Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
-  Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
-  Não realizar modificações técnicas no produto.



Finalidade do uso

- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.



Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de

- idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
 - Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
 - As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
 - Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
 - Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
 - Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
 - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
 - Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.



Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local

facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.

- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.



Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.



Segurança da instalação

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer

danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.

- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.



Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- Ferro fundido, alumínio ou recipientes de cozinha com as partes inferiores danificadas/irregulares podem provocar riscos na superfície de vidro. Quando voltar a colocar os recipientes de cozinha, levantar sempre os recipientes, não os fazer deslizar sobre a superfície.
- A pressão do vapor da superfície do forno e a humidade podem provocar o deslizamento ou do recipiente ou que o mesmo fique instável. Por esta razão, assegurar que a base do recipiente e a superfície do fogão estão sempre secos.
- Este produto não é adequado para usar com

controle remoto ou com um relógio externo.



Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não colocar quaisquer materiais no forno para armazenamento.



Uso de acessórios

- **ADVERTÊNCIA:** Usar apenas a caixa de conservação indicada pelo fabricante do produto ou fabricada de acordo com as normas especificadas pelo fabricante. Uma caixa de

conservação não adequada pode provocar acidentes.



Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** Tem de ser respeitado o processo de cozedura. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo líquido ou sólido, é perigoso deixar o forno sem supervisão e isso pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; Desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.



Indução

- As placas de aquecimento elétricas do seu forno estão equipadas com tecnologia avançada de “indução”. Nas

placas de aquecimento de indução, que poupam energia e tempo, devem ser usados os recipientes de cozinha adequados para cozedura a indução. Para informação detalhada, consultar a secção “Seleção de recipiente”. ,

- Como as superfícies de indução geram um campo magnético, podem causar efeitos prejudiciais para as pessoas que usam dispositivos médicos, tais como pacemakers ou bombas de insulina.
- Fechar a placa de aquecimento a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não depender do sensor do recipiente
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa de aquecimento pois ficam quentes.
- Os itens metálicos guardados nas gavetas por baixo do forno podem ficar muito quentes durante um uso demorado e intenso. Não guardar os objetos metálicos

em gavetas por baixo do forno.

- Não colocar produtos eletrónicos, tais como telemóveis, tablets, computadores sobre a superfície de indução. O seu produto pode ficar danificado.



Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe um risco de choque elétrico!
- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- O sal, resíduos do açúcar na base dos recipientes de cozinha ou na superfície de vidro podem provocar riscos e a quebra do vidro. Assegurar que a base é limpa antes de colocar o recipiente de cozinha. Manter a superfície de cerâmica/vidro limpa.

2 Instruções ambientais

Regulamentação de resíduos

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

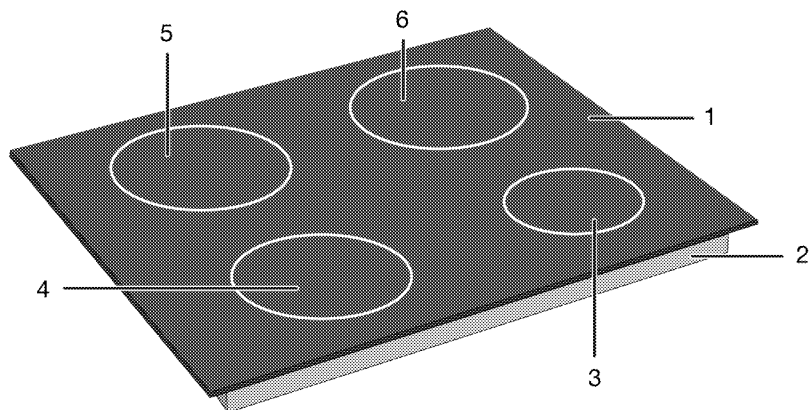
Recomendações para poupança de energia

As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor.
- Usar recipientes com o tampa e tampa adequados para a placa de aquecimento. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura do forno e as bases dos recipientes devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3 O seu produto

Apresentação do produto

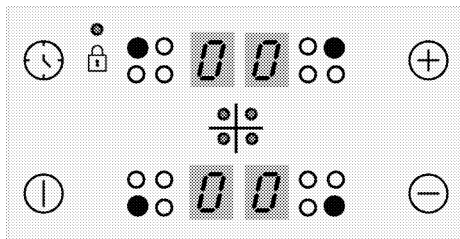


- 1 Superfície de cozedura de vidro
- 2 Compartimento inferior
- 3 Zona de cozinhar de indução
- 4 Zona de cozinhar de indução
- 5 Zona de cozinhar de indução
- 6 Zona de cozinhar de indução

Apresentação e utilização do painel de controlo

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

Controlo da placa



Teclas

- ⓘ : Tecla ligar/desligar
- ⌚ : Tecla temporizador
- ⊕ : Tecla para aumentar
- ⊖ : Tecla para diminuir

Símbolos

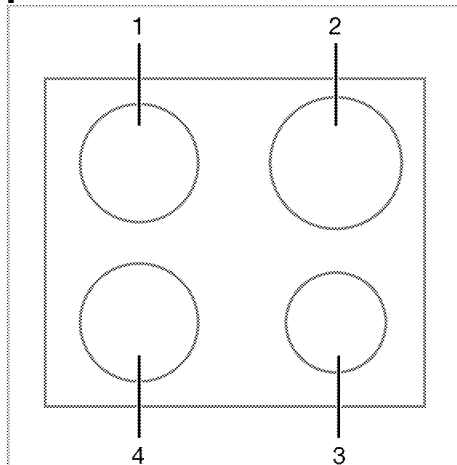
- 🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas

Teclas de selecção da zona de cozedura

- : Tecla de selecção da zona de cozedura esquerda traseira
- : Tecla de selecção da zona de cozedura esquerda frontal

- : Tecla de selecção da zona de cozedura direita frontal
- : Tecla de selecção da zona de cozedura direita traseira

Informação geral acerca da placa



- 1 Traseira esquerda - Zona de cozinhar de indução
- 2 Traseira direita - Zona de cozinhar de indução
- 3 Frontal direita - Zona de cozinhar de indução
- 4 Frontal esquerda - Zona de cozinhar de indução

Especificações técnicas

Especificações gerais

Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)	52 mm*/580 mm/510 mm
Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensão / Frequência	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo do cabo e secção cruzada usada/adequada para usar no produto	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consumo total de energia	máx. 7.2 kW

Queimadores

Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	145 mm
Potência	1600W
Frontal esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000W
Frontal direita	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	145 mm
Potência	1600 W
Traseira esquerda	Zona de cozinhar de indução
Dimensão	180 mm
Potência	2000 W

* A altura da placa especificada na tabela técnica é a altura da tampa da base do produto.

-  As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
-  As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.
-  Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o que está indicado nas secções seguintes.

Primeira limpeza

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

OBSERVAÇÃO A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

OBSERVAÇÃO Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

5 Como utilizar a placa

Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

- Não deixar cair quaisquer objetos sobre o forno. Mesmo pequenos objetos, tais como saleiros podem danificar o forno. Não usar fornos rachados. A água pode infiltrar-se por essas fissuras e provocar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por ex., fissuras visíveis), desligue o fusível primeiro e, em seguida, chame o serviço autorizado para desconectar o produto e reduzir o risco de choque elétrico.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso não coloque os tachos / panelas de plástico sobre a superfície de cozedura. Limpar esse material na superfície imediatamente.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.

- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

Princípio de funcionamento da placa de indução

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela / frigideira adequada para cozimento por indução é colocada nele e um sistema eletrónico abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. A base de metal das panelas / frigideiras é aquecida retirando energia desse campo magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

Vantagens de cozinhar com indução

- As placas de indução oferecem algumas vantagens, pois o calor é transferido diretamente para as panelas/recipientes.
- Alimentos que transbordem durante a cozedura não queimam rapidamente porque a superfície de cozedura de vidro não é aquecida diretamente. É limpa mais facilmente.
 - Cozinhar deve ser mais rápido, pois o calor é gerado diretamente sobre as panelas/recipientes. Portanto, economiza tempo e energia em relação a outros tipos de placa.

- Como o calor é aplicado diretamente nas panelas/recipientes, não há perda de calor e proporciona uma cozedura mais eficiente.
- O facto de a transferência de calor parar e a superfície de cozedura não ser aquecida diretamente ao retirar as panelas/recipientes da superfície de cozedura proporciona uma utilização mais segura contra possíveis acidentes enquanto cozinhar.

Para um funcionamento seguro:

- Não seleccionar níveis elevados de aquecimento quando se usa panelas/recipientes revestidos anti-aderentes com pequena quantidade de óleo ou usados sem óleo (tipo teflon).
- Não usar a superfície de cozedura de vidro como superfície onde pode colocar algo sobre ela ou como uma superfície de corte.
- Não colocar objetos de metal, tais como talheres ou tampas de panelas, sobre a placa, pois podem ficar quentes.
- Nunca usar papel de alumínio para cozinhar. Nunca colocar alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de indução.
- Manter objetos magnéticos, tais como cartões de crédito ou gravações, afastados do fogão enquanto estiver a funcionar.
- Se houver um forno debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores da placa podem reduzir o nível de cozedura ou desligar a placa.
- A sua placa tem um sistema de desligamento automático. Nas secções a seguir são fornecidas informações detalhadas sobre este sistema. No entanto, se usar panelas de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito

rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

Panelas/recipientes para cozinhar

Deve usar panelas/recipientes ferromagnéticos de qualidade que tenham uma etiqueta ou aviso de que são compatíveis para cozinhar por indução apenas com a sua placa de indução. Geralmente, quanto maior o teor de ferro, melhor será o desempenho das panelas/recipientes. O diâmetro da base das panelas / frigideiras deve coincidir com a zona de indução. As dimensões sugeridas estão listadas abaixo.

Panelas/recipientes adequadas:

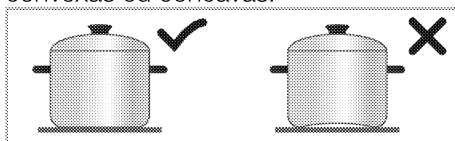
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

Panelas/recipientes não adequadas:

- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

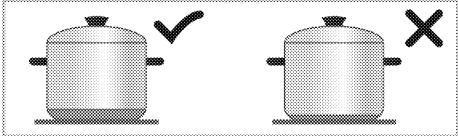
Recomendações:

- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.

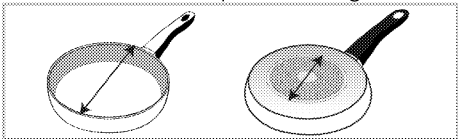


- Use apenas panelas/recipientes com bases grossas e tratadas. Se usar

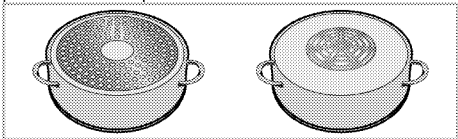
panelas de base fina, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.



- As bases de algumas panelas/recipientes têm um campo ferromagnético menor do que o seu diâmetro verdadeiro. Apenas esta área é aquecida pela placa. Portanto, o calor não é distribuída uniformemente e o desempenho da cozedura é diminuído. Além disso, tais panelas/recipientes podem não ser detetados por grandes placas de indução. Assim, a placa de cozedura deve ser selecionada de acordo com o tamanho do campo ferromagnético.



- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio. Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de panelas/recipientes com defeito.



Teste de panelas/recipientes para cozinhar

Teste se o seu recipiente é compatível para cozinhar com placa de indução usando os métodos abaixo.

1. É compatível se a base do seu recipiente contém um ímã.
2. É compatível se "L" não piscar quando coloca o recipiente na placa de indução e liga a placa.

Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

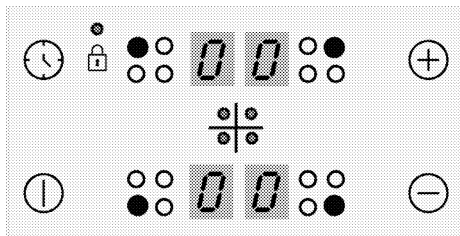
Diâmetro da zona de cozedura - mm	Diâmetro do recipiente - mm
145	min. 100 - máx 145
180	min. 100 - máx 180
210	min. 140 - máx 210
240	min. 140 - máx 240
280	min. 125 - máx 280
320	min. 125 - máx 320

A detecção de panelas/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das panelas/recipientes. Para assegurar a detecção das panelas/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as panelas/recipientes devem ser selecionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de panelas/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima.

O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada. Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

Painel de controlo

- i** O bloqueio de teclas será cancelado em caso de falha elétrica.



Teclas

- ⓘ : Tecla ligar/desligar
- ⌚ : Tecla temporizador
- ⊕ : Tecla para aumentar
- ⊖ : Tecla para diminuir

Símbolos

- 🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas

Teclas de selecção da zona de cozedura

- : Tecla de selecção da zona de cozedura esquerda traseira
- : Tecla de selecção da zona de cozedura esquerda frontal
- : Tecla de selecção da zona de cozedura direita frontal
- : Tecla de selecção da zona de cozedura direita traseira

- i** Os gráficos e figuras são apenas para fins de informação. Os visores e as funções reais poderão variar de acordo com o modelo da sua placa.

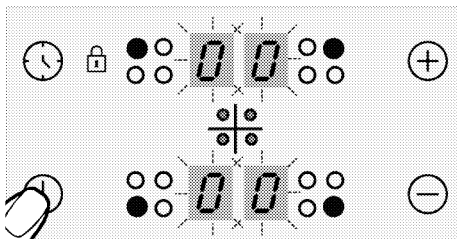
- i** Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efectuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.

- i** Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções

Ligar a placa

1. Toque no botão ⓘ no painel de controlo.

O ícone "0" aparece em todos os visores da zona de cozedura.



- i** Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Desligar a placa.

1. Toque no botão ⓘ no painel de controlo.

A placa desligar-se-á e voltará para o modo Stand-by.

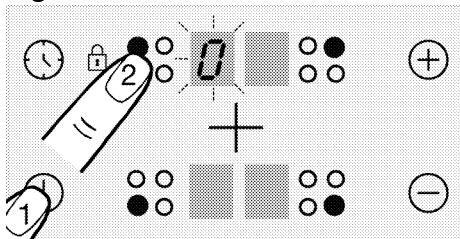
- i** O símbolo "H" ou "h" que aparecem no visor da zona de cozedura indicam que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

Indicador de calor residual

O símbolo "H" que aparece no visor que aparece na zona de cozedura indica que a placa continua quente e poderá ser usada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo "h" significando menos quente.

- i** Quando é desligada a alimentação eléctrica, o indicador de calor residual não acenderá e não avisará o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

Ligar as zonas de cozedura



1. Toque no botão ① para ligar a placa.
 2. Toque no botão de selecção da zona de cozedura que pretende ligar.
- O símbolo "0" aparece no visor da zona de cozedura e o respectivo visor fica mais brilhante.

- i** Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Ajustar o nível de temperatura

- i** Nos níveis de 1 a 7, a água ou o óleo na panela poderá ferver ou parar. Isso pode levar o utilizador a pensar que o produto liga e desliga de forma intermitente. Este caso, que ocorre especialmente quando existe pouca água ou óleo, não é uma falha, é apenas a forma de funcionamento do produto.

Toque nas teclas ⊕ ou ⊖ para ajustar o nível da temperatura para um valor entre "1" e "9" ou "9" e "1".

- i** A secção exterior da zona de cozinhar de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozinhar de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma caçarola suficientemente grande para cobrir essa zona de cozinhar e a temperatura esteja definida a um nível superior a 8.

Deigar as zonas de cozedura:

Uma zona de cozedura pode ser desligada de 3 maneiras diferentes:

1. Colocando o nível da temperatura em "0"

Pode desligar a zona de cozedura descendo o nível da temperatura para o nível "0".

2. Tocando no símbolo da zona de cozedura correspondente durante um certo período de tempo

Ligue a zona de cozedura premindo o símbolo correspondente por um certo período de tempo para diminuir o valor da temperatura para "0".

3. Usando o desligamento através da opção do temporizador para a zona de cozedura pretendida

Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" ou "00" aparecerão no visor correspondente.

Decorrido o tempo, será ouvido um alarme. Toque em qualquer botão no painel de controlo para silenciar o alarme.

Alta Potência (Booster)

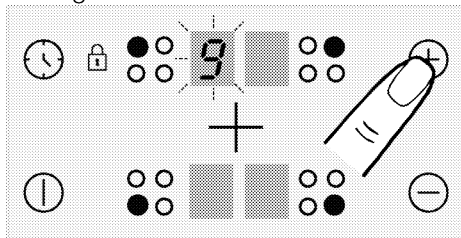
(Esta função é opcional. Pode não existir no seu produto.)

Para aquecimento rápido, pode utilizar a função "P". No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função 'booster' poderá

não estar disponível em todas as zonas de cozedura.

Ligar a Alta Potência (Booster):

1. Toque no botão ① para ligar a placa.
2. Selecciona a zona de cozedura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozedura.
3. Toque na tecla ⊕ ou ⊖ primeiro para chegar no nível "9".



4. Quando a zona de cozedura estiver no nível "9", toque na tecla ⊕ uma vez para definir a temperatura da zona de cozedura para "P".

Desligar a Alta Potência (Booster):

- Para desactivar a função Booster, toque em ⊖ e defina a temperatura para o nível "9".

As zonas de cozedura desactivam o booster e continuam a funcionar no nível "9".

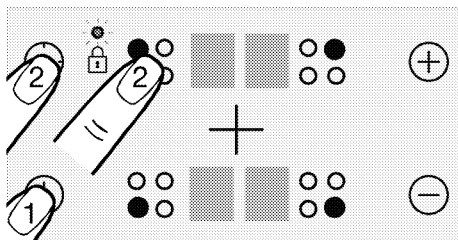
- Pode diminuir o nível da temperatura tocando em ⊖ ou pode desligar completamente a zona de cozedura diminuindo o nível de temperatura para "0".

Bloqueio das teclas

Pode activar o bloqueio das teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.

Activar o bloqueio das teclas

1. Toque no botão ① para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas ⌚ e ●● para activar o bloqueio de teclas.



» O bloqueio de teclas será activado e o ponto no símbolo ⌚ acenderá.

- i** Se desligar as placas quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas será activado da próxima vez que ligar novamente a placa. O bloqueio de teclas deve ser desactivado a fim de possibilitar o funcionamento da placa.

Desactivar o bloqueio das teclas

1. Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque simultaneamente nas teclas ⌚ e ●●.

» O bloqueio de teclas será desactivado e o ponto no símbolo ⌚ desaparecerá.

Bloqueio para crianças (Esta função é opcional. Pode não existir no seu produto.)

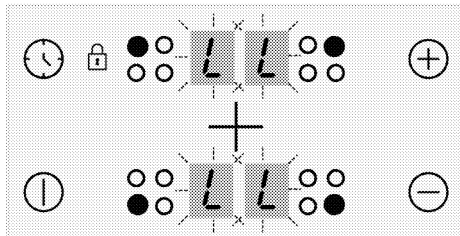
Pode proteger a placa de ser funcionada acidentalmente, para impedir as crianças de ligar a zona de cozedura. O bloqueio para crianças só pode ser activado e desactivado no modo de standby.

- i** O bloqueio para crianças será cancelado em caso de falta de energia.

Activar o bloqueio para crianças (Esta função é opcional. Pode não existir no seu produto.)

1. Toque no botão ① para ligar a placa.
2. Toque simultaneamente nas teclas ⊖ e ⊕ após o sinal de "bip" ⊕ para activar o bloqueio para crianças.

» O bloqueio para crianças será activado e o símbolo "L" aparece em todos os visores da zona de cozedura.



Desactivar o bloqueio para crianças (Esta função é opcional. Pode não existir no seu produto.)

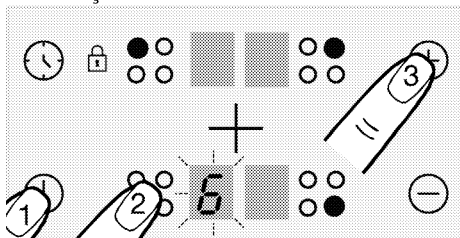
1. Quando o bloqueio de teclas estiver activo, toque no botão ① para ligar a placa.
 2. Toque simultaneamente nas teclas ⊖ e ⊕ após o sinal de "bip" ⊖ para desactivar o bloqueio para crianças.
- » O bloqueio para crianças será desactivado e o símbolo "L" desaparece em todos os visores da zona de cozedura.

Função do temporizador

Esta função facilita-lhe a cozedura. Não será necessário ter conta no forno durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do tempo que seleccionou.

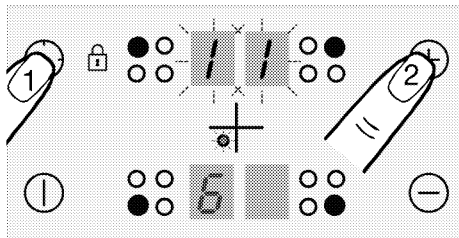
Activar o temporizador

1. Toque no botão ① para ligar a placa.
2. Selecciona a zona de cozedura pretendida tocando nos botões de selecção da zona de cozedura.



3. Toque nas teclas ⊕ ou ⊖ para definir o nível de temperatura pretendido.
4. Toque no botão ⌚ para ligar o temporizador.

O símbolo "00" acenderá no visor do temporizador e o ponto decimal aparecerá no visor da zona de cozedura seleccionada.



- i** Os visores da zona de cozedura traseira direita e esquerda servem como visor do temporizador quando o mesmo está activo.
5. Toque nas teclas ⊕ ou ⊖ para definir o o tempo pretendido.
- i** O temporizador deverá apenas ser ajustado para as zonas de cozedura já em uso.
 - i** Repita os procedimentos anteriores para outras zonas de cozedura para as quais pretende ajustar o temporizador.
 - i** O temporizador não pode ser ajustado a não ser que a zona de cozedura e o valor da temperatura para a zona de cozedura sejam seleccionados.
 - i** Quando a zona de cozedura para a qual foi ajustado um temporizador for seleccionada, poderá ver o tempo restante tocando novamente na tecla ⌚.

Desactivar o temporizador

Quando o tempo definido tiver terminado, a placa desligará

automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível.
Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

Desligar os temporizadores mais cedo

Se desligar o temporizador mais cedo, a placa continuará a funcionar à temperatura ajustada até que seja desligada.

- 1. Selecciona a zona de cozedura que pretende desligar.
- 2. Toque no botão  para ligar o temporizador.
- 3. Até que "00" apareça no ecrã do temporizador, toque em  para definir o valor para "00".

A luz em forma de ponto no visor da respectiva zona de cozedura apaga-se **completamente** após ter piscado por um certo período de tempo e o temporizador é cancelado.

Usar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

Princípios do funcionamento: A placa de indução aquece directamente o tacho de cozedura, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Por isso, são várias as vantagens quando comprada a outros tipos. Ela funciona com mais eficiência e a superfície da placa não aquece. A placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança, que oferecer-lhe-ão uma máxima segurança na utilização.

 A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180 e 210-280, dependendo do modelo. Com a característica da indução, cada zona de cozedura detecta cada tacho colocado sobre ela. A energia acumula-se apenas onde o tacho contacta com a zona de cozedura e por isso, é conseguido um consumo mínimo de energia.

Desligamento automático do sistema

O controlo da placa tem um sistema de desligamento automático. Se uma ou mais zonas forem deixadas ligadas, a zona d a placa desliga-se automaticamente após alguns instantes (Ver a Tabela-1). No caso de ser atribuído um temporizador à zona da placa, o ecrã do temporizador é também desligado.

O limite de tempo para o desligamento automático depende do nível de temperatura seleccionado. O período máximo de funcionamento é aplicado para este nível de temperatura. A zona da placa pode ser operada pelo utilizador novamente depois de ser automaticamente desligada conforme descrito acima.

Tabela - 1: Períodos de desligamento automático

Nível de temperatura	Períodos de desligamento automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

Nível de temperatura	Períodos de desligamento automático - horas
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 mins.
P (Booster)	5-10 mins. (*)
(*) A placa descerá para o nível 9 após 5 minutos	

Protecção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com sensores que asseguram a protecção contra o sobreaquecimento. Deve ser observado o seguinte em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura activa deve ser desligada.
- O nível de selecção deve cair.
Contudo, esta condição pode não ser vista no indicador.

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames

Se houver qualquer derrame que respingue no painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação eléctrica e desligará a sua placa. O aviso "F" aparece no visor durante este período.

Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Ela altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que esteja próximo disso.

i Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desactivado e emitir um sinal de erro.

i Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorrecto poderá ser observado.

6 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- Nunca encher o recipiente com mais do que um terço do óleo. Não deixar de supervisionar quando o óleo está a aquecer. O óleo excessivamente aquecido é um risco de incêndio. Nunca tentar apagar um possível incêndio com água! Quando o óleo se incendeia, tapar o mesmo com uma manta anti-fogo ou um pano molhado. Quando for seguro, desligar o forno e chamar os bombeiros.
- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.
- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção “Instruções ambientais”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

7 Manutenção e cuidados

Informações gerais de limpeza

⚠️ Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser evitado que estes resíduos se queiem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

Para os fogões:

- Sujidade ácida como leite, pasta de tomate e óleo pode causar manchas permanentes nos fogões e nos componentes dos queimadores. Limpar todos os fluidos que transbordaram imediatamente após arrefecer o fogão desligando-o.

Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço ou inox e as pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o

mesma com um pano seco de microfibra.

- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do aparelho não são deixadas molhadas com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

Limpar a placa

Superfície de cozedura de vidro

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.
- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta dos botões pode ficar apagados.
- Limpar os painéis táteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

8 Resolução de problemas

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

O produto não funciona.

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos . Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*
- Se o visor não acender quando ligar novamente a placa. >>> *Desligar o aparelho no disjuntor. Aguardar um mínimo de 20 segundos e depois voltar a ligar o mesmo.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O recipiente utilizado para a cozedura não é adequado. >>> *Verificar o recipiente.*

O símbolo aparece no visor da zona de cozedura.

- Não colocou o recipiente na zona de cozedura ativa. >>> **Verificar se está algum recipiente na zona de cozedura.**
- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*
- O recipiente ou a zona de cozedura estão sobreaquecidos. >>> *Permitir que ambos arrefeçam.*

A zona de cozedura selecionada desliga-se rapidamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura na zona de cozedura selecionada pode ter terminado. >>> *Pode definir um novo tempo de cozedura ou terminar a mesma.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O painel tátil de controlo pode estar tapado por um objeto. >>> *Remover o objeto que está sobre o painel.*

O recipiente não fica quente ainda que a zona de cozedura esteja quente.

- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*

O ventilador de arrefecimento continua a funcionar apesar de a placa estar desligada.

- Isto não é uma avaria. O ventilador de arrefecimento irá continuar a funcionar até que os elementos eletrónicos da placa arrefeçam a uma temperatura adequada.

Ruído da placa durante a cozedura

Podem ser ouvidos alguns sons provenientes da placa durante a cozedura. Estes sons são devidos à composição do recipiente da cozedura. Estes sons são normais, não representam um mau funcionamento e fazem parte da tecnologia de indução.

Ruídos possíveis e os motivos

- **Ruído do ventilador:** A placa está equipada com um ventilador que se ativa automaticamente de acordo com a temperatura do aparelho. O ventilador tem vários níveis de funcionamento e opera em níveis diferentes conforme a temperatura.
- **Uma zumbido baixo como o ruído de funcionamento de um transformador:** Isto é devido à natureza da tecnologia de indução. Como o calor é transmitido diretamente para a base do recipiente de cozedura, os referidos sons de zumbido podem ser ouvidos de acordo com o material do recipiente de cozedura. Portanto, podem ser ouvidos ruídos diferentes com recipientes de cozinha diferentes.
- **Ruído de estalidos:** A razão deste ruído é a estrutura e o material da base do recipiente de cozedura. Um som de estalidos pode ser ouvido se o recipiente de cozedura for feito de várias camadas com materiais diferentes.
- **Ruído de lamúrio:** Um som de lamúrio pode ser ouvido quando duas zonas de cozedura no mesmo lado da placa são usadas com diferentes níveis de cozedura.

Códigos de erro/motivos e soluções possíveis

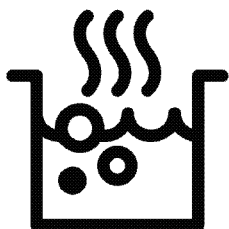
Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 22 E 26	A placa de indução sobreaquece.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites.
E 46	Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos. É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor.	O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa. O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo.
E 47	Não é usado um recipiente de indução adequado.	O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução.

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 1 - E 15	Erro de comunicação na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 16 - E 21	Erro do sensor da temperatura na placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 23 E 24	Erro do software na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 25	Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 31 - E 45	Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 48 E 49 E 51	Erro do sensor na zona da placa de indução.	O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 52 - E 57	Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.



Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu



Poštovani korisnici,

Prije uporabe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala na odabiru proizvoda. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.

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



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

1 Sigurnosna uputstva 4

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna sigurnost	5
Sigurnost u transportu	6
Sigurnost pri ugradnji.....	6
Sigurnost upotrebe.....	6
Upozorenja o temperaturi.....	7
Uporaba dodataka	7
Sigurnost kuvanja.....	7
Indukcija.....	8
Sigurnost pri održavanju i čišćenju.....	8

2 Uputstva za zaštitu okoliša10

Propis o odlaganju otpada	10
Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda	10
Odlaganje materijala za pakovanje	10
Preporuke za štednju energije	10

3 Vaš proizvod 11

Predstavljanje proizvoda	11
Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda	12

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

4 Prva uporaba 14

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

5 Kako koristiti ploču za kuhanje 15

Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje	15
Kontrolna tabla.....	17

6 Opće informacije o spremanju hrane 23

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči.....	23
--	----

7 Održavanje i njega 24

Opće informacije o čišćenju.....	24
Čišćenje ploče za kuhanje	25
Čišćenje kontrolne table	25

8 Rješavanje problema 26

1 Sigurnosna uputstva

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od tjelesnih ozljeda ili oštećenja imovine.
- Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
- Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
- ⚠ Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- ⚠ Koristite samo originalne rezervne djelove i dodatke.
- ⚠ Ne pokušavajte popraviti i mijenjati nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- ⚠ Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.



Namjena

- Ovaj proizvod je dizajniran za kućnu upotrebu. On nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjskim i kućnim kuhinjama u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrijavanja prostorije.



Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objasni način sigurne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca nikada ne smiju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući djecu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadzirati da bi se obezbijedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje djeca mogu da dohvate.
- Okrenite ručke lonaca i tava na stranu radne površine tako da djeca ne mogu da ih dohvate i opeku se.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Djecu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozljede i gušenja!



Električna sigurnost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj naljepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mjestu (na koje neće uticati plamen štednjaka). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Proizvod se ne smije priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrijednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj naljepnici.

- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne smije da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom topline.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsječene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se spriječile moguće opasnosti.

Sigurnost u transportu

- Prije transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalijepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih dijelova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte cijeli proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja

koja su mogla nastati tokom transporta.

Sigurnost pri ugradnji

- Prije ugradnje proizvoda, provjerite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, štednjak i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.

Sigurnost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina rerne napukla, isključite proizvod sa mreže za napajanje električnom energijom da ne bi došlo do strujnog udara.

- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Posuđe od livenog gvožđa, aluminijuma ili posuđe s oštećenim/grubim dnom mogu dovesti do grebanja staklene površine. Prilikom zamjene posuda uvijek podižite posude, a ne klizite njima po površini.
- Pritisak pare s površine rerne i vlažnost mogu prouzrokovati klizanje ili pomjeranje lonca. Iz tog razloga, vodite računa da dno posude i površina štednjaka uvijek budu suvi.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi djelovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će iverice biti vruće tokom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve materijale u rernu.

Uporaba dodataka

- **UPOZORENJE:** Koristite isključivo kutiju za čuvanje rerne koju je dizajnirao proizvođač proizvoda ili koja je izrađena prema standardima koje je odredio proizvođač. Nepravilno čuvanje rerne može prouzrokovati nesreće.

Sigurnost kuvanja

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi

pripreme moraju se konstantno nadgledati.

- **UPOZORENJE:** Prilikom pripreme hrane sa čvrstim ili tečnim uljem, opasno je ostaviti rernu bez nadzora jer to može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; Isključite proizvod sa napajanja, a zatim prekrijte plamen poklopcem ili prekrivačem plamena (itd.).
- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.

Indukcija

- Električne ploče za zagrijavanje vaše rerne opremljene su naprednom „indukcionom“ tehnologijom. Na indukcijskim pločama, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti pribor za pripremu hrane pogodan za indukcijsko spremanje; inače ploča za spremanje hrane neće raditi. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak „Izbor posuđa“.

- Budući da indukciono štednjak stvara magnetno polje, isto može imati štetne efekte po osobe koje koriste uređaje a imaju pejsmejkere ili inzulinske pumpe.
- Nakon upotrebe isključite ploču na kontrolnoj tabli, ne oslanjajte se na senzor na posudi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na grijaću ploču jer će se zagrijati.
- Metalni predmeti stavljeni u ladicama ispod rerne mogu se jako zagrijati za vrijeme duge i intenzivne upotrebe. Ne čuvajte metalne predmete u ladicama ispod rerne.
- Ne stavljajte elektronske proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računara na indukcijski štednjak. Vaši proizvodi mogu biti oštećeni.

Sigurnost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega!

Postoji opasnost od strujnog udara!

- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- So, ostaci šećera na dnu posuđa ili takve čestice na

staklenoj površini mogu uzrokovati ogrebotine i pucanje stakla. Provjerite da li je dno čisto prije stavljanja posuđa. Staklokeramičku površinu održavajte čistom.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

Propis o odlaganju otpada Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

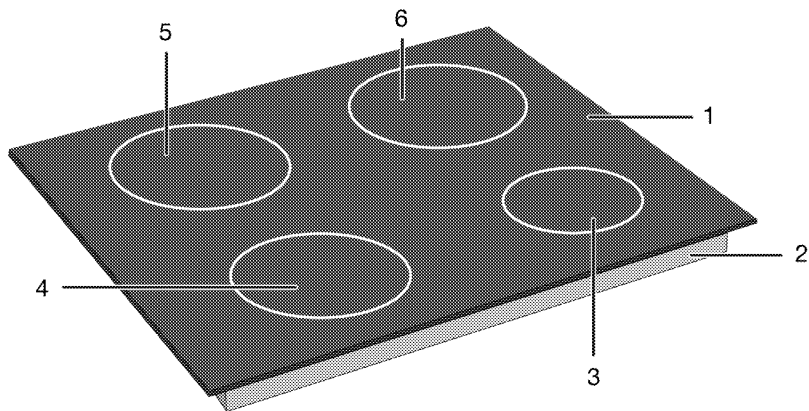
Preporuke za štednju energije

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

- Zamrznutu hranu odmrznite prije spremanja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo kuhanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom topline.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za grijaću ploču. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaju više energije nego što je potrebno.
- Održavajte površinu za spremanje hrane u rerni i osnove posuda čistima. Nečistoće smanjuju prenos toplote između površine za spremanje hrane i osnove posuda.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



1 Staklena površina za kuhanje

2 Donje kućište

3 Zona indukcijskog kuhanja

4 Zona indukcijskog kuhanja

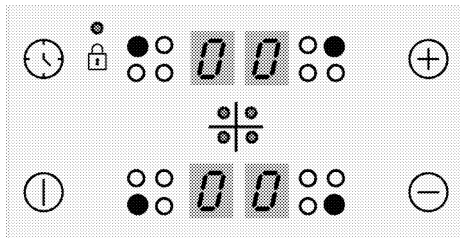
5 Zona indukcijskog kuhanja

6 Zona indukcijskog kuhanja

Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne namjene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

Upravljanje pločom za kuhanje



Tipke

- ⓘ : Tipka ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)
- 🕒 : Tipka tajmera
- ⊕ : Tipka za povećanje
- ⊖ : Tipka za smanjenje

Simboli

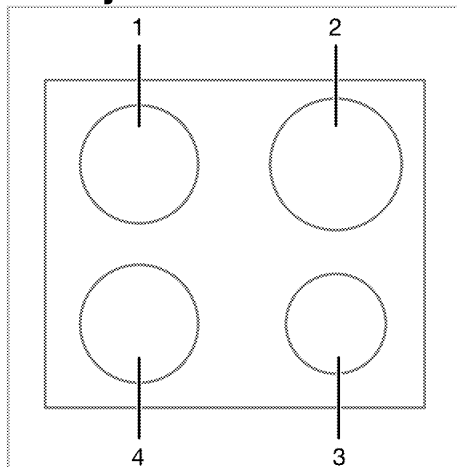
- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki

Tipke za odabir zone kuhanja

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

- : Tipka za odabir stražnje desne zone za kuhanje

Opće informacije o ploči za kuhanje



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

Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	52 mm*/580 mm/510 mm
Dimenzije ugradne ploče (širina / dubina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napon / frekvencija	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije	maks. 7.2 kW

Corionici

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzije	145 mm
Električna energija	1600W
Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000W
Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzije	145 mm
Električna energija	1600 W
Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000 W

* Visina ploče za kuvanje navedena u tehničkoj tabeli je osnovna visina poklopca proizvoda.

-  Tehničke specifikacije se mogu mijenjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.
-  Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim uređajem.
-  Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrijednosti se mogu razlikovati.

4 Prva uporaba

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

Prvo čišćenje

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

NAPOMENA Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

NAPOMENA Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

Opšta upozorenja

- Ne stavljajte nikakve predmete na pećnicu. Čak i mali predmeti poput slanika mogu oštetiti pećnicu. Ne upotrebljavajte polomljene pećnice. Voda može procuriti kroz te pukotine i prouzrokovati kratki spoj. Ako je površina oštećena na bilo koji način (npr. vidljivi lomovi), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis da isključi proizvod iz utičnice kako bi se smanjio rizik od električnog udara.
- Ne upotrebljavajte neuravnotežene lonce/posude koje se lako mogu nakriviti na ploči za kuhanje.
- Ne zagrevajte posude i šerpe prazne. Lonci i uređaj mogu se oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetićete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takav materijal odmah očistite sa površine.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlijevanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i šerpi na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga vući prema željenom plameniku;

već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

Princip rada indukcijske ploče za kuhanje

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

Prednosti kuhanja s indukcijom

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

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

Za siguran rad:

- Nemojte birati visoke razine grijanja kada koristite neljepljive lonce/tave

premazane s malo količine ulja ili ako koristite bez ulja (teflonski tip).

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

Lonci za kuhanje

Treba da koristite feromagnetske, kvalitetne posude za kuhanje na kojima je naljepnica ili upozorenje da je kompatibilno za induksijsko kuhanje samo s vašom induksijskom pločom za kuhanje. Općenito, što je veći sadržaj željeza, to će lonci za kuhanje biti bolji. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati induksijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene ispod.

Prikladni lonci / tave:

- Lonci / tave od lijevanog željeza
- Emajlirani čelični lonci / tave

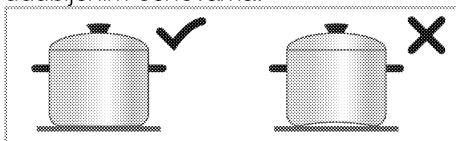
- Lonci / tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem da je kompatibilno sa indukcijom)

Neprikladni lonci:

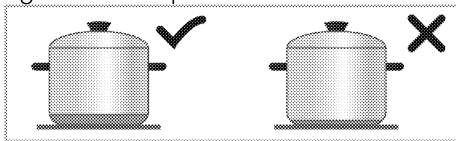
- Aluminijski lonci / šerpe
- Bakreni lonci / tave
- Mesingani lonci / tave
- Staklene posude
- Keramika
- Keramika i porculan

Preporuke:

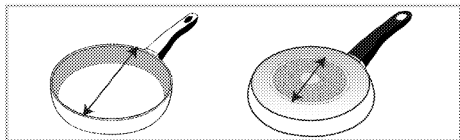
- Koristite samo posude za kuhanje s ravnim dnom. Ne upotrebljavajte lonce/posude sa konveksnim ili udubljenim osnovama.



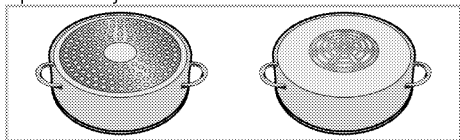
- Koristite lonce / posude za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine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



- Osnove nekih posuda za kuhanje imaju manje feromagnetsko polje od stvarnog promjera. Samo ovo područje zagrijava ploča za kuhanje. Zbog toga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno, a performanse kuhanja se smanjuju. Štoviše, takve lonce / tave za kuhanje možda neće otkriti velike induksijske ploče za kuhanje. Stoga će se ploča za kuhanje odabrati prema veličini feromagnetskog polja.



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



Test lonaca / šerpi

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

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

Preporučene veličine lonaca / šerpi za kuhanje

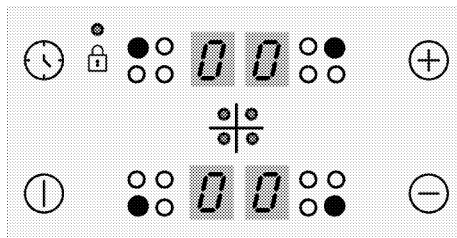
Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - mm
145	min. 100 - Maks. 145
180	min. 100 - Maks. 180
210	min. 140 - Maks. 210
240	min. 140 - Maks. 240
280	min. 125 - Maks. 280
320	min. 125 - Maks. 320

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

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuhanja. Upotreba veće zone za kuhanje ne dovodi do gubitka energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

Kontrolna tabla

- i** Zaključavanje tipki će biti poništeno u slučaju pada napona.



Tipke

- ⌚ : Tipka ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)
- 🔒 : Tipka tajmera
- ⊕ : Tipka za povećanje
- ⊖ : Tipka za smanjenje

Simboli

- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki

Tipke za odabir zone kuhanja

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

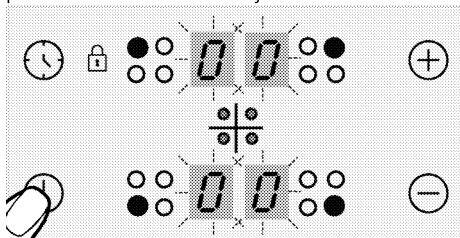
i Grafika i slike su samo za informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije se mogu razlikovati u skladu sa modelom vaše ploče za kuhanje.

i Ovaj proizvod je kontrolisan pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj jedinici osjetljivoj na dodir biti će potvrđena zvučnim signalom.

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

Uključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite ① tipku na upravljačkoj ploči. "0" ikonica se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.



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

Isključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite ① tipku na upravljačkoj ploči. Ploča za kuhanje će se isključiti i vratiti u "Standby" mod.

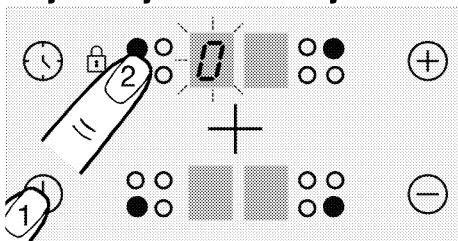
i "H" ili "h" simboli koji se pojavljuju na prikazu zone kuhanja označavaju da je zona kuhanja još vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.

Indikator preostale toplote

"H" simbol koji se pojavljuje na prikazu zone kuhanja označava da je ploča za kuhanje još vruća i da može biti upotrijebljena za održavanje manje količine hrane toplom. Ovaj simbol će se uskoro pretvoriti u "h" simbol što će značiti manje vruće.

i Kada se napon isključi, indikator preostale toplote neće svijetliti niti upozoravati korisnika na vruće zone kuhanja.

Uključivanje zona kuhanja



1. Dodirnite ① tipku da uključite ploču za kuhanje.

2. Dodirnite tipku za odabir zone kuhanja koju želite uključiti.

"0" simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja a odgovarajući ekran svijetli jače.

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

Podešavanje nivoa temperature

i Na nivoima od 1 do 7, voda ili ulje u posudi mogu ključati ili prestati s ključanjem. To može navesti korisnika da pomisli da se proizvod naizmjenično uključuje i isključuje. Ovaj slučaj, koji se primjećuje naročito kada ima malo vode ili ulja, nije kvar; radi se jednostavno o načinu na koji proizvod funkcioniše.

Dodirnite ⊕ ili ⊖ tipke da podesite nivo temperature na vrijednost između "1" i "9" ili "9" i "1".

- i** Vanjski dio zone za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje (ako je vaš proizvod opremljen sa zonom za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje) aktivira se samo u slučaju kada se na zonu kuhanja postavi posuda koja je dovoljno velika da pokrije zonu kuhanja i kada je temperatura podešena na nivo koji je viši od 8.

Isključivanje zona kuhanja:

Zona kuhanja se može isključiti na 3 različita načina:

1. Smanjivanjem nivoa temperature do "0"

Možete isključiti zonu kuhanja tako što ćete smanjivati nivo temperature do "0".

2. Dodirom na odgovarajući simbol zone kuhanja tokom određenog vremena

Uključite zonu kuhanja pritiskom na odgovarajući simbol tokom određenog vremena da smanjite vrijednost temperature do "0".

3. Koristeći opciju isključivanja na programatoru za željenu zonu kuhanja

Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijeljenu mu zonu kuhanja. "0" ili "00" će se pojaviti na odgovarajućim prikazima.

Kada vrijeme istekne, oglasiti će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utišate zvučni signal.

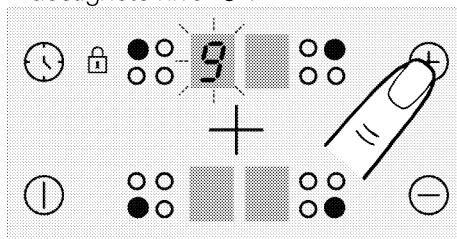
Velika snaga (Booster)

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

Za brzo grijanje, možete koristiti booster funkciju "P". Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za kuhanje tokom dužeg vremena. Booster funkcija možda neće biti dostupna na svim zonama kuhanja.

Uključivanje velike snage (Booster):

1. Dodirnite ⊕ tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.
3. Dodirnite ⊕ ili ⊖ tipku prvo da dostignete nivo "9".



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

Isključivanje velike snage (Booster):

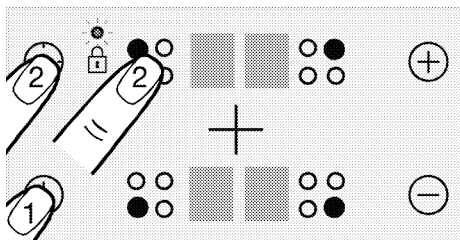
- Da biste onemogućili Booster funkciju, dodirnite ⊖ i podesite temperaturu na nivo "9". Zona kuhanja napušta booster i nastavlja raditi na nivou "9".
- Možete smanjiti nivo temperature dodirom na ⊖ ili možete isključiti zonu kuhanja u potpunosti smanjujući nivo temperature do "0".

Zaključavanje tipki

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

Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite ⊕ tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite ⊙ i ● tipke istovremeno da aktivirate zaključavanje tipki.



» Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu  će zasvijetliti.

- i** Ako isključite ploču za kuhanje kada su tipke zaključane, funkcija zaključanih tipki će biti aktivirana kada slijedeći put ponovo uključite ploču za kuhanje. Funkcija zaključanih tipki se mora deaktivirati da bi se moglo rukovati pločom za kuhanje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite  i  tipku istovremeno.
- » Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu  će nestati.

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

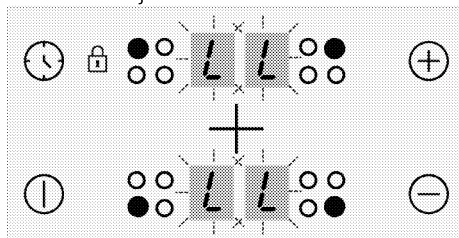
Ploču za kuhanje možete zaštititi od mogućnosti da se njom rukuje nenamjerno kako biste spriječili djecu da uključe zone kuhanja. Brava za djecu se može aktivirati i deaktivirati samo u "Standby" modu.

- i** Zaključavanje deteta će se otkazati u slučaju nestanka struje.

Aktiviranje zaštite od djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

1. Dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite  i  tipke istovremeno. Nakon zvučnog signala "bip" dodirnite  da aktivirate zaštitu od djece.

» Zaštita od djece će biti aktivirana i "L" simbol se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.



Deaktiviranje zaštite od djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

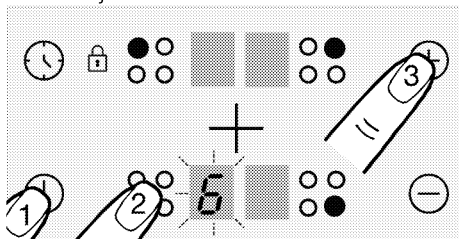
1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
 2. Dodirnite  i  tipke istovremeno. Nakon zvučnog signala "bip" dodirnite  da deaktivirate zaštitu od djece.
- » Zaštita od djece će biti deaktivirana i "L" simbol nestaje na svim prikazima zona kuhanja.

Funkcija programatora

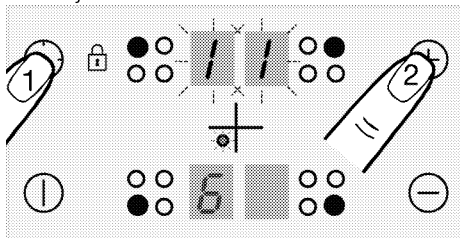
Ova funkcija vam olakšava kuhanje. Neće biti neophodno da nadzirete pećnicu tokom cijelog perioda kuhanja. Zona kuhanja će biti isključena automatski po isteku vremena koje ste vi odabrali.

Aktiviranje programatora

1. Dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.



3. Dodirnite $\oplus$ ili $\ominus$ tipku da podesite željeni nivo temperature.
 4. Dodirnite $\odot$ tipku da uključite programator.
- "00" simbol će svijetliti na ekranu programatora i decimalne tačke će se pojaviti na prikazu odabrane zone kuhanja.



- i** Stražnji desni i stražnji lijevi prikaz zone kuhanja služi kao prikaz programatora kada je programator aktivan.
5. Dodirnite $\oplus$ ili $\ominus$ tipke da podesite željeno vrijeme.
- i** Programator se može podesiti samo za zone kuhanja koje su već u upotrebi.
 - i** Ponovite gornje procedure za druge zone kuhanja za koje želite da podesite programator.
 - i** Programator se ne može podesiti ukoliko zona kuhanja i vrijednost temperature za tu zonu kuhanja nisu odabrani.
 - i** Kada je odabrana zona kuhanja za koju je programator podešen, možete vidjeti preostalo vrijeme dodirnom na $\odot$ tipku ponovo.

Deaktiviranje programatora

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

Isključivanje programatora ranije

Ako ranije isključite programator, ploča za kuhanje će nastaviti s radom na podešenoj temperaturi sve dok se ne isključi.

1. Odaberite zonu kuhanja koju želite da isključite.
 2. Dodirnite $\odot$ tipku da uključite programator.
 3. Kada se "00" pojavi na ekranu programatora, dodirnite $\ominus$ da podesite vrijednost na "00".
- Svjetlo u obliku tačkica na prikazu odgovarajuće zone kuhanja se isključuje **potpuno** nakon treperanja tokom određenog perioda i programator je otkazan.

Korištenje indukcijskih zona kuhanja na siguran i efikasan način

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu u kojoj se kuha kao jedno od svojstava njenih principa rada. Stoga, to ima razne prednosti kada se poredi sa drugim tipovima ploča za kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje se ne zagrijava.

Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena sa vrhunskim sistemom koji će vam obezbijediti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.

- i** Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena sa indukcijskim zonama kuhanja prečnika od 145, 180, 210-280 mm što zavisi od modela. Sa indukcijskim svojstvom, svaka zona kuhanja otkriva prečnik svake posude koja se stavi na nju. Energija se usmjerava samo tamo gdje se ostvaruje kontakt između posude i zone kuhanja, te stoga je postignut minimalan utrošak energije.

Sistem automatskog isključivanja

Upravljanje štednjakom ima sistem automatskog isključivanja. Ako su jedna ili više zona ploča za kuhanje ostavljene uključene, ploča za kuhanje se nakon određenog vremena automatski isključuje (pogledajte Tabelu-1). U slučaju da je tajmer podešen za ploču za kuhanje, zaslon tajmera se tada takođe isključuje.

Vremensko ograničenje za automatsko isključivanje zavisi od izabrane razine temperature. Za ovu razinu temperature primjenjuje se maksimalni radni period. Korisnik može ponovo upravljati pločom za kuhanje nakon što se automatski isključi, kao što je gore opisano.

Tabela 1: Periodi automatskog isključivanja

Razina temperature	Periodi automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (Booster)	5-10 min. (*)
(*) Ploča za kuhanje će smanjiti na nivo 9 nakon 5 minuta	

Zaštita od pregrijavanja

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

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

Sigurnosni sistem kod prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa sigurnosnim sistemom kod prelijevanja. Ako ima prelijevanja koje se prosulo na upravljačku ploču, sistem će prekinuti dovod napona odmah i isključiti vašu ploču za kuhanje. "F" upozorenje se pojavljuje na ekranu tokom ovog perioda.

Precizno podešavanje energije

Indukcijska ploča reaguje na komande odmah što je osobina njenih principa rada. Ona mijenja podešavanja energije veoma brzo. Stoga, možete spriječiti posudu za kuhanje (koja sadrži vodu, mlijeko itd.) da se prelijeva čak i kada do toga samo što nije došlo.

i Ako je površina upravljačke ploče osjetljive na dodir izložena intenzivnoj pari, čitav kontrolni sistem se može deaktivirati i odaslati signal greške.

i Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. Pogrešan rad može biti opažen.

6 Opće informacije o spremanju hrane

Ovaj odjeljak sadrži savjete za pripremu i pečenje hrane.

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

- Nikada ne punite posudu s više od trećine ulja. Ne udaljavajte se dok zagrijavate ulje. Prekomjerno zagrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada ne pokušavajte vodom ugasiti nadolazeći požar! Kad se ulje zapali, pokrijte ga vatrogasnim pokrivačem ili mokrom krpom. Kad je sigurno to učiniti – isključite pećnicu i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane, uvijek uklonite višak vode i polako stavljajte hranu u zagrijano ulje. Smrznutu hranu obavezno odmrznite prije prženja.
- Kada ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuvanju s uštedom energije pronađite u odjeljku „Upute za zaštitu okoliša“.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.

7 Održavanje i njega

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne koristite deterdžente izravno na vruće površine. To može prouzrokovati trajne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog postupka. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Stoga se uvijek trajanja uređaja produžava i problemi s kojima se često suočavate se smanjuju.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za čišćenje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Prilikom čišćenja nakon svake upotrebe nije potrebno koristiti posebno sredstvo za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu uređaja u mašini za pranje posuđa.

Za štednjake:

- Kisela prljavština poput mlijeka, paste od paradajza i ulja može prouzrokovati trajne mrlje na štednjacima i komponentama gorionika; očistite

tekućinu koja se prelila neposredno nakon hlađenja štednjaka tako što ćete ga isključiti.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Nerđajuća ili površina od inoksa može vremenom promijeniti boju. To je normalno. Nakon svakog postupka očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću ili površinu od inoksa.
- Za čišćenje koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za površine od inoksa, obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mlijeka i proteina sa površina od inoksa bez mrlja i staklenih površina bez odlaganja. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i krpom od mikrovlakana naročito namijenjenu za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako poslije čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba

čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.

- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sunderom sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Vodite računa da spojevi komponenata uređaja ne ostanu vlažni i da na istima ne oстане deterdženta. U suprotnom može doći do korozije na tim spojevima.

Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje

staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.

- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim gumbima, obrišite tablu i gumbе vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte gumbе i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i gumbе.
- Prilikom čišćenja nehrđajuće ploče s kontrolnim gumbima, nemojte oko gumba koristiti sredstva za čišćenje nehrđajućih površina (od inoxa). Indikatori oko gumba mogu se izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete pogrešno odabrati.

8 Rješavanje problema

Konsultujte ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da riješite problem iako ste primijenili instrukcije u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamijenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Provjerite gdje je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipki, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*
- Ako zaslon ne svijetli kada ponovo uključite grijaću ploču. >>> *Isključite aparat na prekidaču. Sačekajte najmanje 20 sekundi, a zatim ga ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grijaća ploča ohladi.*
- Lonac za kuhanje nije prikladan. >>> *Provjerite svoj lonac.*

simbol će se pojaviti na ekranu zone za spremanje hrane.

- Lonac niste postavili na aktivnu zonu za spremanje hrane. >>> **Provjerite da li postoji lonac na zoni za spremanje hrane.**
- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Provjerite je li vaš lonac za spremanje hrane kompatibilan s indukcionom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*
- Lonac ili zona za spremanje hrane su pregrijani. >>> *Sačekajte dok se ohlade.*

Odabrana zona za spremanje hrane naglo se isključuje tokom rada.

- Vrijeme spremanja hrane za odabranu zonu možda traje duže. >>> *Možete podesiti novo vrijeme ili završiti spremanje hrane.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grijaća ploča ohladi.*
- Neki predmet možda pokriva kontrolnu tablu osjetljivu na dodir. >>> *Uklonite predmet sa table.*

Lonac se ne zagrijava čak i ako je zona za spremanje hrane uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Provjerite je li vaš lonac za spremanje hrane kompatibilan s indukcionom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*

Ventilator za hlađenje i dalje radi iako je grijaća ploča isključena.

- Ovo nije kvar. Ventilator za hlađenje nastaviti će s radom sve dok se elektronika u grejnoj ploči ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.

Zvuk koji ispušta štednjak tijekom kuhanja

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

Mogući zvukovi i razlozi

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

Kôdovi greške / razlozi i moguća rješenja

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 22 E 26	Indukcijski štednjak je pregrejan.	Isključite indukcijski štednjak i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se riješiti kada temperatura štednjaka padne ispod granica.
E 46	Jedna ili više tipki drže se pritisnutim duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari.	Problem će biti riješen kada sklonite ruku sa štednjaka. Problem će biti riješen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47	Ne koristi se lonac pogodan za indukcijsko grijanje.	Greška će biti riješena kada se koristi lonac pogodan za indukcijsko grijanje.
E 1 - E 15	Greška u komunikaciji na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 - E 21	Greška senzora temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.

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