

Built-in Hob

User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

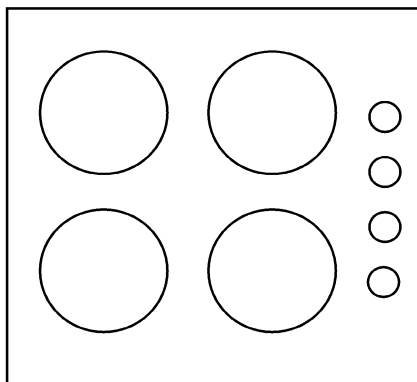
HII 64405 AT

Vestavná Deska

Návod k použití

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



Please read this user manual first!

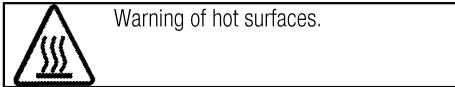
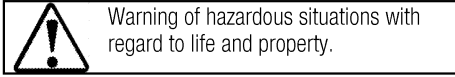
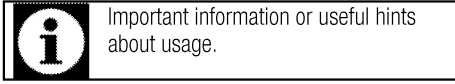
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

**1 Important instructions and warnings
for safety and environment 4**

General safety 4
 Electrical safety 4
 Product safety 5
 Intended use 6
 Safety for children 6
 Disposing of the old product 7
 Package information 7

2 General information 8

Overview 8
 Technical specifications 8

3 Installation 9

Before installation 9
 Installation and connection 10
 Future Transportation 12

4 Preparation 13

Tips for saving energy 13
 Initial use 13
 First cleaning of the appliance 13

5 How to use the hob 14

General information about cooking 14
 Using the hobs 15
 Control panel 16

6 Maintenance and care 20

General information 20
 Cleaning the hob 20

7 Troubleshooting 21

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly

qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can

ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob

surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See *General information about cooking, page 14*, selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.

- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product
Compliance with the WEEE
Directive and Disposing of the
Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please

consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

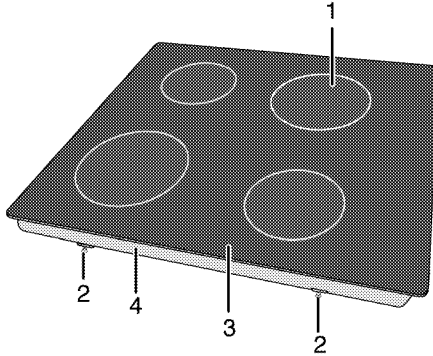
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 3 | Vitroceramic surface |
| 2 | Assembly clamp | 4 | Base cover |

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Fuse	min. 16 A x 2 / 32 A
Cable type / section	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm (+2) / 490 mm (+2)
Burners	
Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	2000/2300W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145mm
Power	1600/1800 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2000/2300 W



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



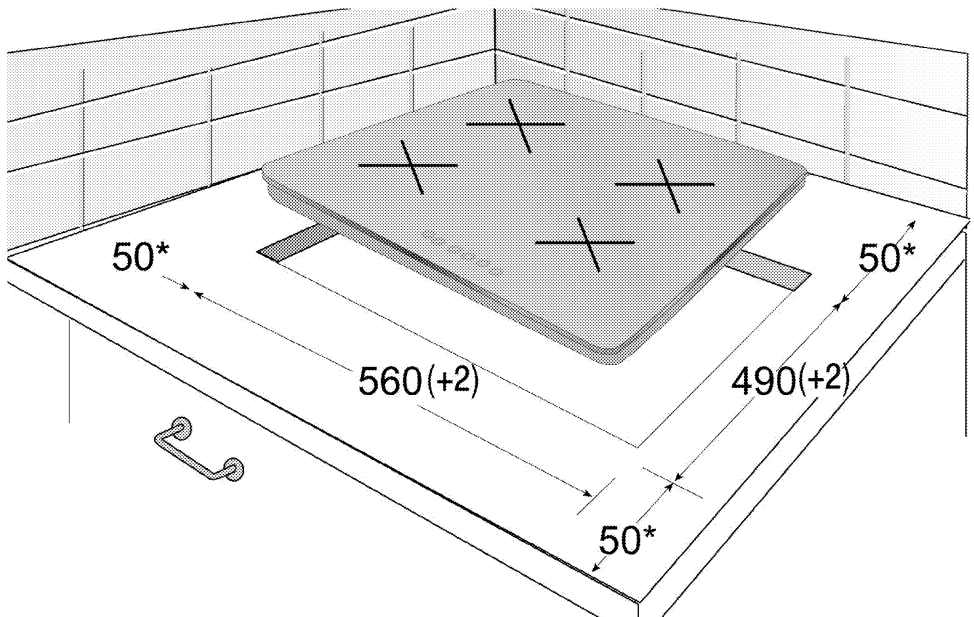
DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* min.

Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.
There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

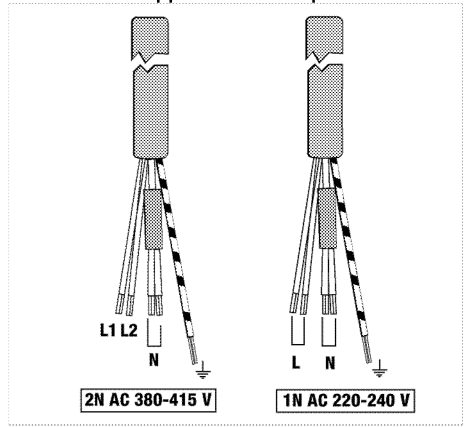
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable


- If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:

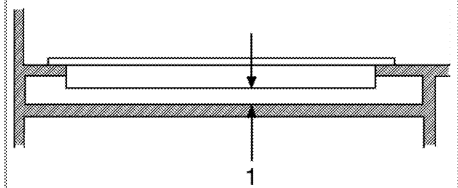


- For single-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) \equiv (Ground)
 - For double-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown cable = L1 (Phase 1)
 - Black cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) \equiv (Ground)
- » or
- Black cable = L1 (Phase 1)

- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

Installing the product

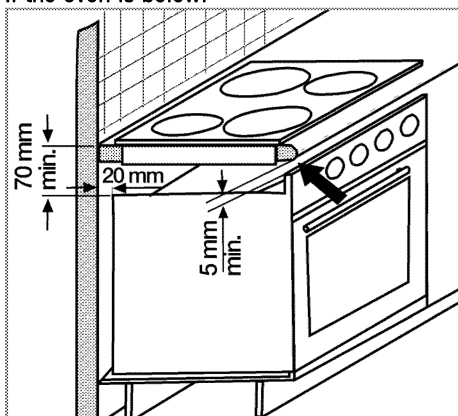
i If it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



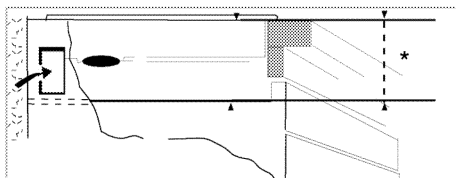
1 min. 30 mm

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-in oven.

If the oven is below:

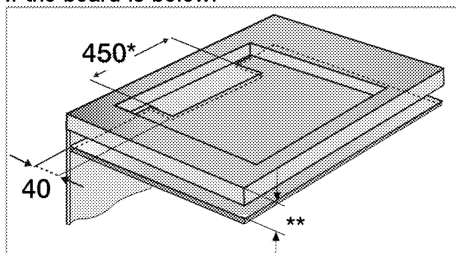


It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm² at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



* min. 70 mm

If the board is below:



* min.

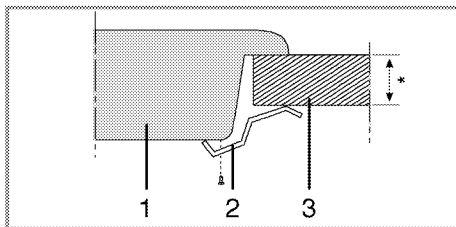
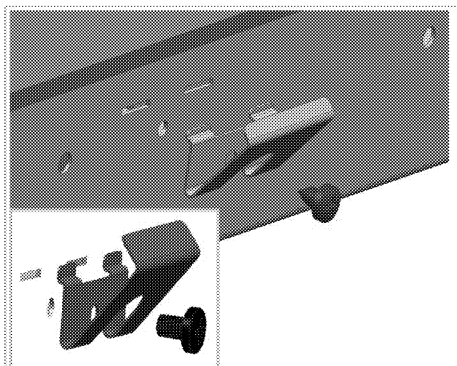
** min. 70 mm

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Apply the sealing gasket provided with the product to the edges of the hob's lower housing that contact with the counter as illustrated in figure.

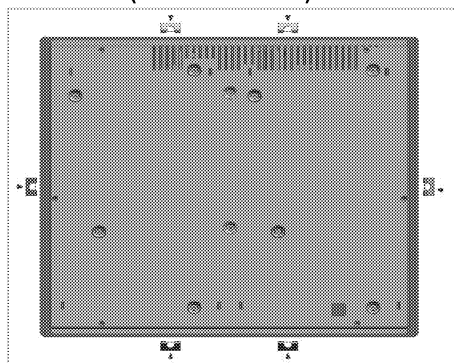


3. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the ebottom case as shown in the figure.



- * min. 40 mm
- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

» Rear view (connection holes)

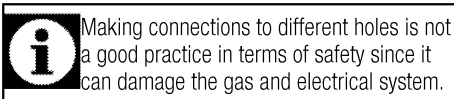
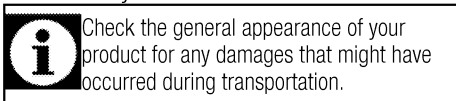


Final check

1. Connect the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



4. When the hob is placed on the countertop it will be fixed easily with the help of the clamps. If the counter top dimensions are in appropriate, 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

5 How to use the hob

General information about cooking



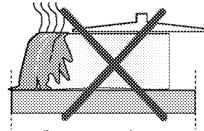
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto

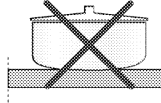
the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

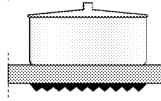
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking


vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "L" symbol flashes alternately.


Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

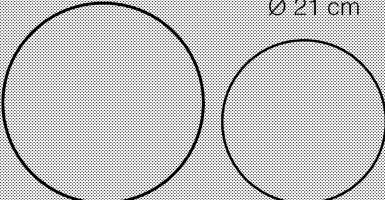
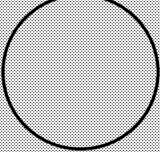
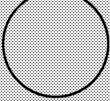
Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium folio for cooking. Never place food items wrapped with aluminium folio onto the cooking zone.

 If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

 When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone Ø 28 cm 	Normal cooking zone Ø 18 cm 	Small cooking zone Ø 14,5 cm 
Large cooking zone <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare. 	Normal cooking zone <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. 	Small cooking zone <ul style="list-style-type: none"> Used for slow cookings (sauces, creams) Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using the hobs



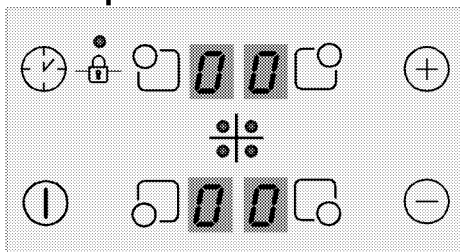
DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.










Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.


In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.


Control panel




Specifications

-  On / Off key
-  Temperature setting/Increasing timer
-  Temperature setting/Decreasing timer
-  Keylock
-  Enable/disable timer
-  Front Left Cooking Zone Selection key
-  Rear Left Cooking Zone Selection key
-  Rear Right Cooking Zone Selection key
-  Front Right Cooking Zone Selection key

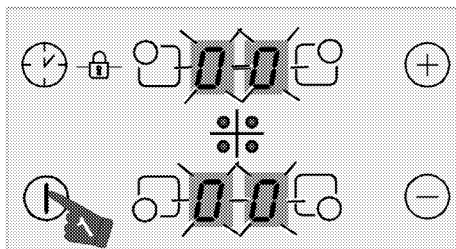
 Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.


 This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

 Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob


1. Touch the "i" key on the control panel. "0" icon appears on all cooking zone displays.



 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.


Turning off the hob

1. Touch the "i" key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.

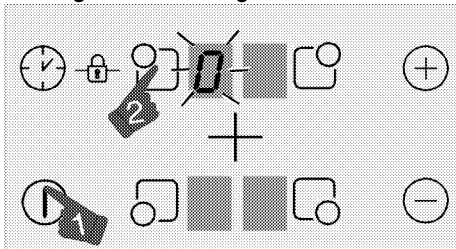
 "H" or "h" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.


 When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch "i" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

Touch "+" or "-" keys to set the temperature level between "1" and "9" or "9" and "1".

Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to "0" level.
2. **By touching the relevant cooking zone symbol "☐" for a certain time**
Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol "☐" for a certain time to drop temperature value to "0".
3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display.

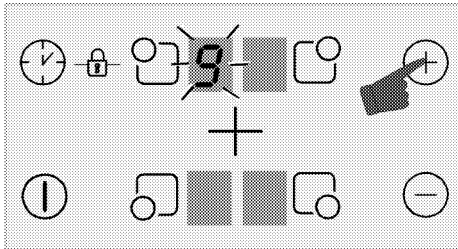
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

High Power (Booster)

For rapid heating, you can use booster function "P". However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Turning on High Power (Booster) :

1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch "+" or "-" key firstly to reach the level "9".



4. When the cooking zone is at level "9", touch "+" key once to set cooking zone temperature to "P".

Turning off High Power (Booster) :

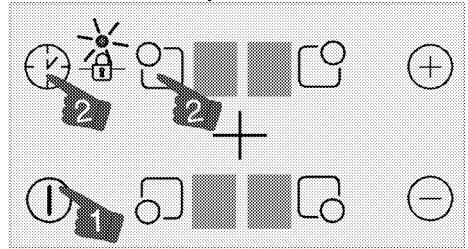
- To disable the Booster function, touch "-" and set the temperature to level "9". Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".
- You can decrease the temperature level by touching "-" or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

Activating the keylock

1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Touch "☒" and "☐" keys simultaneously to activate the keylock.



» Keylock will be activated and the dot on the symbol "☒" will light up.



If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.

Deactivating the keylock

1. When the keylock is active, touch "☒" and "☐" keys simultaneously.
- » Keylock will be deactivated and the dot on the symbol "☒" will disappear.

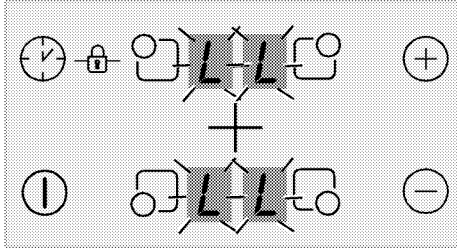
Childlock

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

Activating the childlock

1. Touch "1" key to turn on the hob.

- Touch "⊖" and "⊕" keys simultaneously
After "bip" signal touch "⊕" to activate the childlock.
» Childlock will be activated and "L" symbol appears on all cooking zone display.



Deactivating the childlock

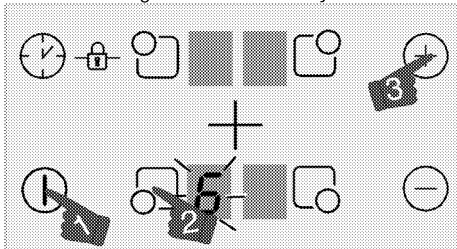
- When the keylock is active, touch "ⓘ" key to turn on the hob.
- Touch "⊖" and "⊕" keys simultaneously
After "bip" signal touch "⊖" to deactivate the childlock.
» Childlock will be deactivated and "L" symbol disappears on all cooking zone display.

Timer function

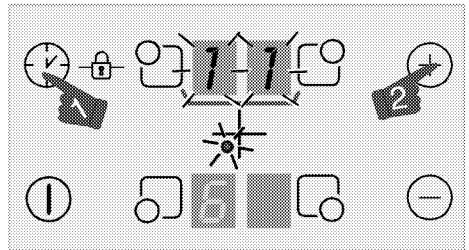
This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

- Touch "ⓘ" key to turn on the hob.
- Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.



- Touch "⊕" or "⊖" keys to set the desired temperature level.
- Touch "⌚" key to turn the timer on.
"00" symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.



i Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

- Touch "⊕" or "⊖" keys to set the desired time.

i The timer can only be set for the cooking zones already in use.

i Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

i Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

i When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the "⌚" key again.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

- Select the cooking zone you want to turn off.
- Touch "⌚" key to turn the timer on.
- Until "00" appears on the timer screen, touch "⊖" to set the value to "00".

Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.



Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210-280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutes
P (Booster)	5 minutes (*)

(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "F" warning appears on display during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

Operating noisy

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Noise becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools electric system can be heard.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

"H" symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

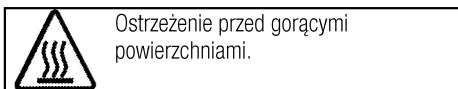
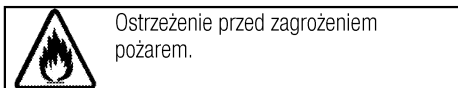
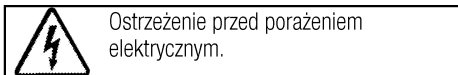
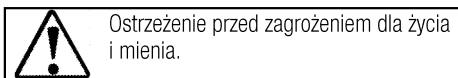
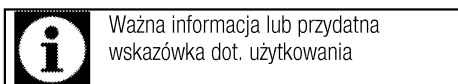
Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji. Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu	5
Zamierzone przeznaczenie	6
Bezpieczeństwo dzieci	7
Stare urządzenia	7
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych ...	7

2 Informacje ogólne 8

Opis urządzenia	8
Dane techniczne	8

3 Instalacja 9

Przed zainstalowaniem	9
Instalacja i przyłączenie	10

Przysły transport	12
-------------------------	----

4 Przygotowanie 13

Jak oszczędzać energię	13
Pierwszy raz	13
Pierwsze czyszczenie	13

5 Jak używać płyty kuchennej 14

Ogólne informacje o gotowaniu	14
Użytkowanie płyt kuchennych	16
Panel sterowania	16

6 Czyszczenie i konserwacja 21

Informacje ogólne	21
Oczyszczenie płyty	21

7 Rozwiązywanie problemów 22

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych". Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.
- poblizu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanymi częściami. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w

- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
 - Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
 - Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
 - Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
 - Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
 - Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 14*, wybór naczyń.
 - Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
 - Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
 - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
 - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.
- Zamierzone przeznaczenie**
- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
 - Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

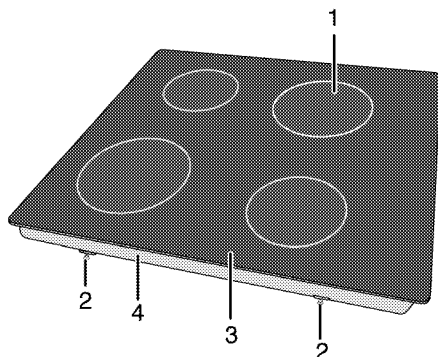
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Bezpiecznik	min. 16 A x 2 / 32 A
Typ/ przekrój przewodu	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 mm (+2) / 490 mm (+2)
Palniki	
Tylny lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300W
Przedni prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	145mm
Moc	1600/1800 W
Tylny prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	210 mm
Moc	2000/2300 W



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



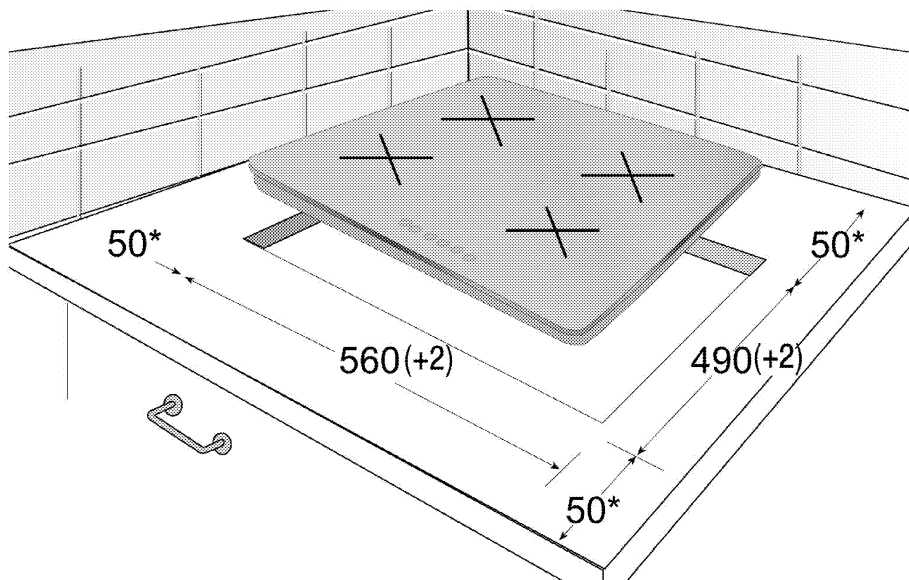
ZAGROŻENIE:

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

Przed zainstalowaniem

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

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



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to można instalować i przyłączać wyłącznie zgodnie z obowiązującymi zasadami instalowania.



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

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uzziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uzimienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uzimienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

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

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.

- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE:

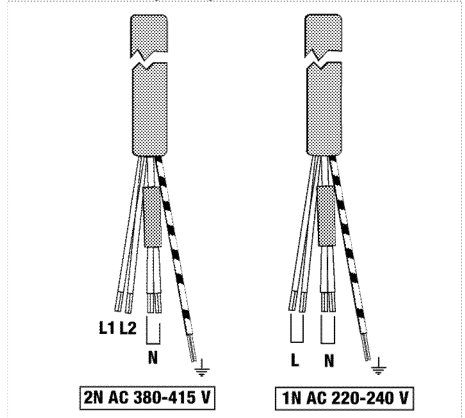
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!


Przyłączenie kabla zasilania

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczony kabel:

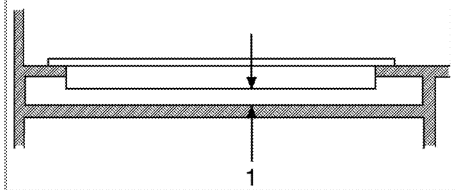


2. **Przy przyłączeniu jednofazowym**, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)
3. **Przy przyłączeniu dwufazowym**, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Przewód brązowy = L1 (Faza 1)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

- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) \equiv (uziemiający)
- » lub
- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
- Przewód szary = L2 (Faza 2)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) \equiv (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

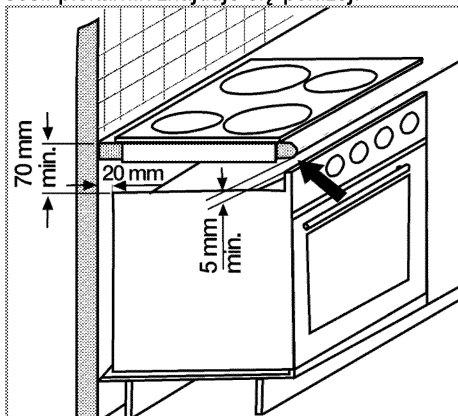
i Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



1 min. 30 mm

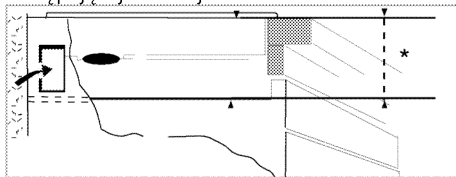
i Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



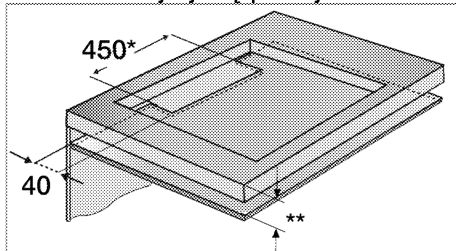
Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co

najmniej 180 cm², jak to przedstawiono na następującej ilustracji.



* min. 70 mm

Jeśli deska znajduje się poniżej:



* min.

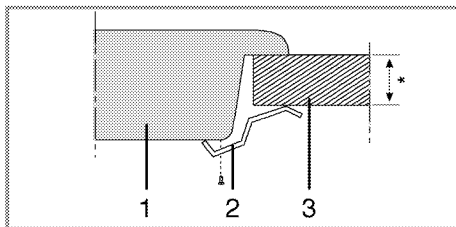
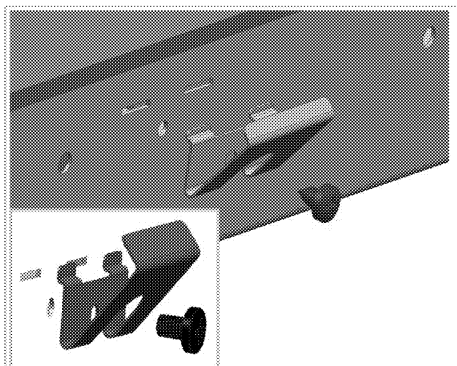
** min. 70 mm

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

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Na krawędzie dolnej obudowy kuchenki, mającej kontakt z blatem, załóż dostarczoną z wyrobem uszczelkę, jak to przedstawiono na ilustracji.



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



* min. 40 mm

- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

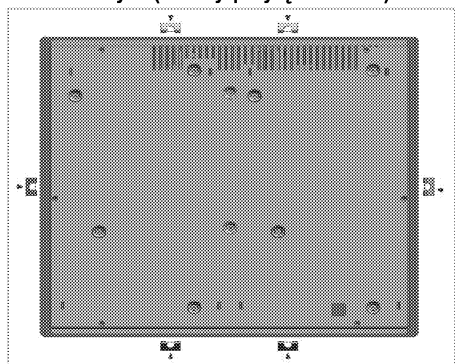
Przyszły transport

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



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

» Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



Przyłączenie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

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

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

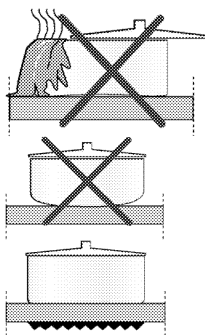
- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtają.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogę się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych. Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast. W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzelaniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.

Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania.

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

Dobór garnków

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



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

Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

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

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

Próba garnka

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

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

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

używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

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

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego

niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania.

Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać. Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

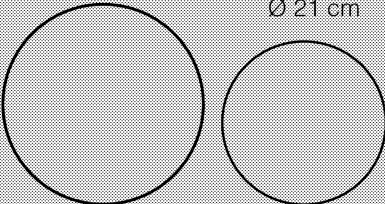
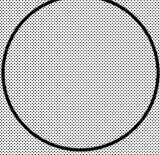
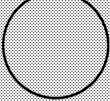


Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.



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

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
<p>Ø 28 cm</p> <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Duża strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idealnie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby. 	<p>Normalna strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idealnie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania. 	<p>Mała strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Użytkowanie płyt kuchennych



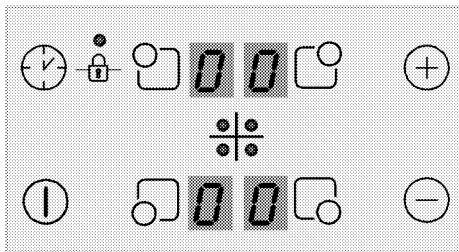
ZAGROŻENIE:

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










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

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

Panel sterowania



Dane techniczne

-  Klawisz Wł./Wył.
-  Ustawienia temperatury/ Czasomierz w przód
-  Ustawienia temperatury/ Czasomierz w tył
-  Blokada przycisków
-  Załącz/wyłącz zegar
-  Przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania
-  Przycisk wyboru tylnej lewej strefy gotowania
-  Przycisk wyboru tylnej prawej strefy gotowania
-  Przycisk wyboru przedniej prawej strefy gotowania



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



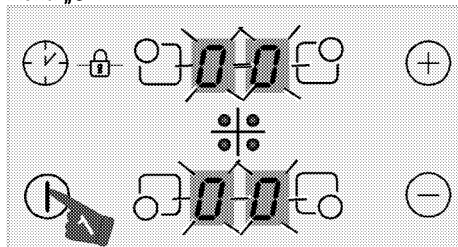
Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.



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

Załączanie płyty.

- Dotknij przycisku "i" na panelu sterowania. Na wyświetlaczach wszystkich stref pojawi się ikona „0”.



Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Wyłączanie płyty

- Dotknij przycisku "i" na panelu sterowania. Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.



Symbole „H” lub „h”, pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

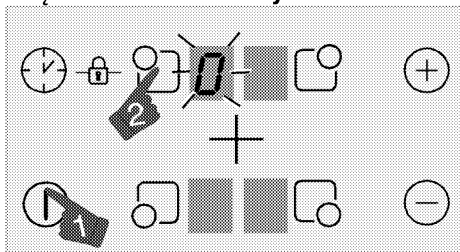
Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol „H” wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol "h", oznaczający niższą temperaturę.



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

Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "ⓘ".
2. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol „0” i wyświetlacz będzie jaśniej świecić.



Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Nastawianie temperatury

Dotknij przycisków "⊕" lub "⊖" aby nastawić temperaturę na wartość pomiędzy „1” a „9” lub pomiędzy „9” a „1”.

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**
Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.
2. **Po dotknięciu danej strefy gotowania symbol "☐" miga przez pewien czas**
Włącz strefę gotowania naciskając przez pewien czas symbol "☐", aby temperatura spadła do „0”
3. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „0” lub „00”.
Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

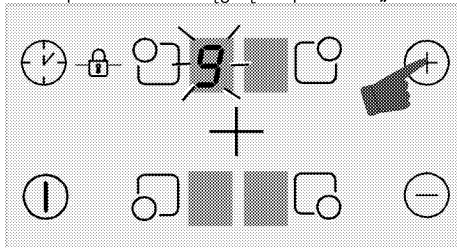
Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

Aby przyspieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster) „P”. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej

funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "ⓘ".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.
3. Dotknij przycisków "⊕" lub "⊖" i najpierw doprowadź do osiągnięcia poziomu „9”.



4. Gdy strefa gotowania nastawiona jest na poziom „9”, jednokrotnie dotknij przycisku "⊕", aby ustawić jej temperaturę na „P”.

Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

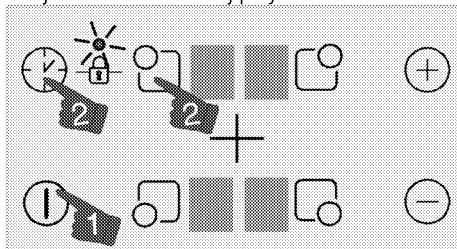
- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza "⊖" i ustaw temperaturę na „9”. Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza "⊖" lub można ją całkiem wyłączyć obniżając temperaturę do „0”.

Blokada przycisków

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

Zakładanie blokady przycisków

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "ⓘ".
2. Aby włączyć blokadę przycisków jednocześnie dotknij przyciski "⊕" i "☐".



» Zostanie uaktywniona blokada przycisków i zaświeci się kropka na symbolu "🔒".



Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, blokada uruchomi się za jej następnym załączeniem. Aby można było korzystać z płyty, blokada musi być wyłączona.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, jednocześnie dotknij przycisków "🕒" i "🔒".

» Zostanie wyłączona blokada przycisków i zgaśnie kropka na symbolu "🔒".

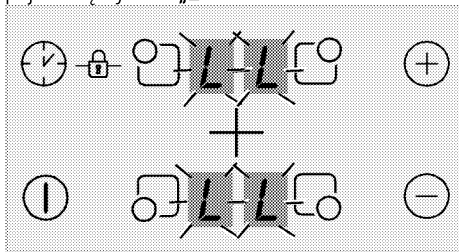
Blokada dostępu dzieci

Płytę zabezpieczyć można przed dostępem dzieci zapobiegając niezamierzonemu załączeniu strefy gotowania. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "🕒".
2. Aby włączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski "⊖" i "⊕", po usłyszeniu brzęczyka dotknij "⊕".

» Zostanie włączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.



Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna dotknij przycisku "🕒", aby włączyć płytę.
2. Aby wyłączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski "⊖" i "⊕", po usłyszeniu brzęczyka dotknij "⊖".

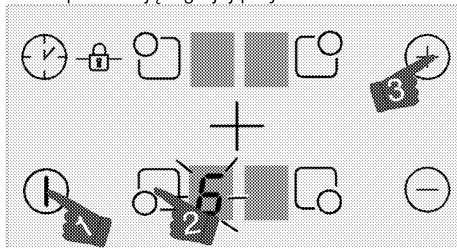
» Zostanie wyłączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.

Funkcja czasomierza

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

Załączanie czasomierza

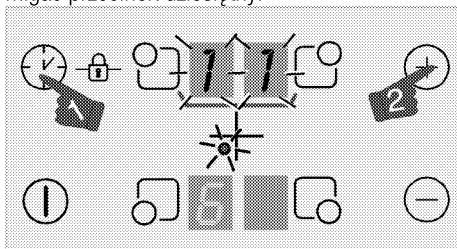
1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "🕒".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.



3. Naciśnij przycisk "⊕" lub "⊖", aby nastawić wybraną temperaturę.

4. Włącz zegar dotknięciem przycisku "🕒".

Na wyświetlacz czasomierza pojawi się symbol „00”, a na wyświetlacz wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiątyny.



Wyświetlacze prawej tylnej i lewej tylnej strefy pełnią rolę wyświetlaczy czasomierza po jego włączeniu.

5. Dotknij przyciski "⊕" lub "⊖", aby nastawić wymagany czas.



Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.



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



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



Po wybraniu strefy gotowania z ustawionym zegarem, można sprawdzić pozostały czas po ponownym dotknięciu przycisku "⌚".

Wyłączenie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Włącz zegar dotknięciem przycisku "⌚".
3. W czasie wyświetlania na ekranie zegara „00” dotknij "⊖", aby ustawić wartość „00”.

Kropka na wyświetlaczu danej strefy gotowania i sam wyświetlacz **całkowicie** wyłączą się po kilku chwilach migania i zegar zostanie anulowany.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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



Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180 oraz 210-280 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

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

Tabela - 1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
P Booster - szybkie nagrzewanie	5 minut (*)

(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia.

Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Odgłosy pracy

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

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonany jest garnek.
- Przy niskich poziomach słychać zwykły dla tej zasady działania odgłos załączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewany pusty garnek. Po napełnieniu go wodą lub potrawą ten odgłos cichnie.
- Słychać odgłos wentylatora chłodzącego system elektryczny.



Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



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

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękką i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty. Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyłką, węglą żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku. Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.



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

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wpływa to na działanie kuchenki.

Blednienie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "E" lub "H".

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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



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

INFOLINIA 222 50 14 14



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) w przypadku montażu urządzeń gazowych lub płyt i piekarników elektrycznych

Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.com.pl i wybrać zakładkę serwis.

Proszę zarejestrować swoje urządzenie na www.beko.com.pl, a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)

Warunki Gwarancji

1. **BEKO S.A.** gwarantuje, że sprzęt zakupiony jest wolny od wad fizycznych. Odpowiedzialność **BEKO S.A.** z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady sprzętu powstałe z przyczyn tkwiących w sprzęcie sprzedanym Klientowi, które ujawnią się w ciągu terminu określonego w punkcie 2 niniejszych warunków (zwanego dalej „**Okresem Gwarancyjnym**”).

W razie ujawnienia takich wad sprzętu w Okresie Gwarancyjnym zostaną one usunięte na koszt **BEKO S.A.** w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych warunkach.

2. Okres gwarancji wynosi **24 miesiące** licząc od daty zakupu.

Udzielona gwarancja nie obejmuje urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji sprzętu zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej urządzenia.

3. Zakres i sposób przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej sprzętu lub jego wymiany w ramach udzielonej gwarancji określa **BEKO S.A.**

4. Udzielona Gwarancja jest ważna na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. Uprawnienia wynikające z gwarancji można zrealizować wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych **BEKO S.A.** po uprzednim zgłoszeniu na Infolinii **BEKO S.A.**

5. Wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym sprzęcie ujawnione w Okresie Gwarancyjnym, będą usuwane na podstawie ważnego dowodu zakupu (faktura lub paragon) oraz w wymaganych przypadkach

stempla instalatora z numerami uprawnień do montażu instalacji gazowych lub elektrycznych (w przypadku podłączenia elektrycznych płyt grzewczych i piekarników),
Sprzęt o wadze do 10 kg zgłaszający wadę fizyczną Klient powinien dostarczyć do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. po uprzednim telefonicznym kontakcie z infolinią BEKO S.A. wraz z dowodem zakupu oraz w oryginalnym opakowaniu fabrycznym.

Sprzęt do zabudowy powinien być udostępniony do naprawy przez klienta lub sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Autoryzowanego serwisu BEKO S.A.
Wady fizyczne sprzętu sprzedanego Klientowi będą usuwane w następujących terminach:

– 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. (w przypadku sprzętu o wadze do 10 kg),

– 21 dni licząc od daty telefonicznego zgłoszenia na infolinię BEKO S.A. wady fizycznej sprzętu, nieobjętego obowiązkiem dostarczenia do Autoryzowanego punktu serwisowego BEKO S.A.

6. Jeżeli wymieniona w ramach uprawnień wynikających z udzielonej gwarancji część jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy nie powinien przekroczyć 30 dni licząc od daty zgłoszenia. Przekroczenie terminu 30 dni naprawy dopuszczane jest przez BEKO S.A. jedynie w sytuacji, gdy usterka nie wpływa na poprawność funkcjonowania sprzętu.

7. Sprzęt jest przeznaczony wyłącznie do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego pod rygorem utraty uprawnień wynikających z gwarancji. Użytkowanie sprzętu winno odbywać się zgodnie z instrukcją obsługi.

8. Udzielona przez BEKO S.A. gwarancja nie obejmuje:

a) Czynności przewidzianych w instrukcji obsługi do wykonania których zobowiązany jest użytkownik urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt m. in. : instruktażu dotyczącego obsługi urządzenia, instalacji i podłączenia sprzętu, konserwacji, wymiany bezpieczników, żarówek przygotowania instalacji elektrycznej oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników) wymiana dysz, itp.

b) usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia sprzętu, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie urządzenia i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z Polskimi Normami i innych niż wymienione w instrukcji obsługi sprzętu.

c) uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji oraz wszystkich innych spowodowanych działaniem użytkownika lub zaniedbaniem użytkownika sprzętu oraz powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszelkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, użytkowanie sprzętu niezgodnie z instrukcją obsługi itp) a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do sprzętu,

d) nie podlegają gwarancji elementy ze szkła i plastiku oraz odbarwienia,

e) usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu w zabudowie meblowej.

f) usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i Polskich Norm.

9. Koszt wezwania serwisu do wykonania czynności wymienionych w punkcie 8 ponosi użytkownik.

10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

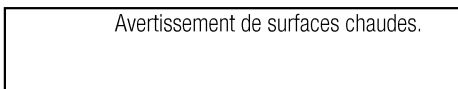
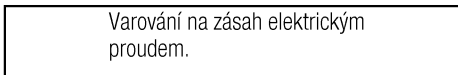
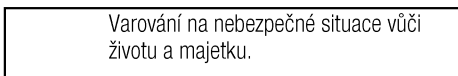
Cher client,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Signification des symboles

Tout au long de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés:



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

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

4

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	6
Mises en garde pour les enfants.....	6
Likvidace starého výrobku.....	6
Likvidace obalových materiálů.....	7

2 Obecné informace

8

Přehled.....	8
Technické parametry.....	8

3 Montáž

9

Před montáží.....	9
Instalace a připojení.....	10
Likvidace starého výrobku.....	12

4 Příprava

13

Tipy pro úsporu energie.....	13
Úvodní použití.....	13
První čištění produktu.....	13

5 Používání varné desky

14

Obecné informace o vaření.....	14
Používání varných desek.....	15
Ovládací panel.....	16

6 Údržba a péče

20

Obecné informace.....	20
Čištění varné desky.....	20

7 Odstraňování potíží

21

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď

zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
- Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozehrát.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i

peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 14*, výběr hrnců.

- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulinová pumpa nebo kardiostimulátor.
- Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro spolehlivost ohně:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.

- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Veuillez jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci

životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

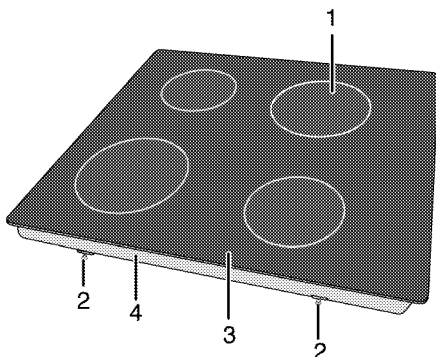
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Indukční varná deska | 3 | Sklokeramický povrch |
| 2 | Montážní svorka | 4 | Kryt základny |

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 7200 W
Pojistka	min. 16 A x 2 / 32 A
Typ kabelu / průřez	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 mm (+2) / 490 mm (+2)

Hořáky

Vzadu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpředu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpředu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	145 mm
Výkon	1600/1800 W
Vzadu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	210 mm
Výkon	2000/2300 W



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



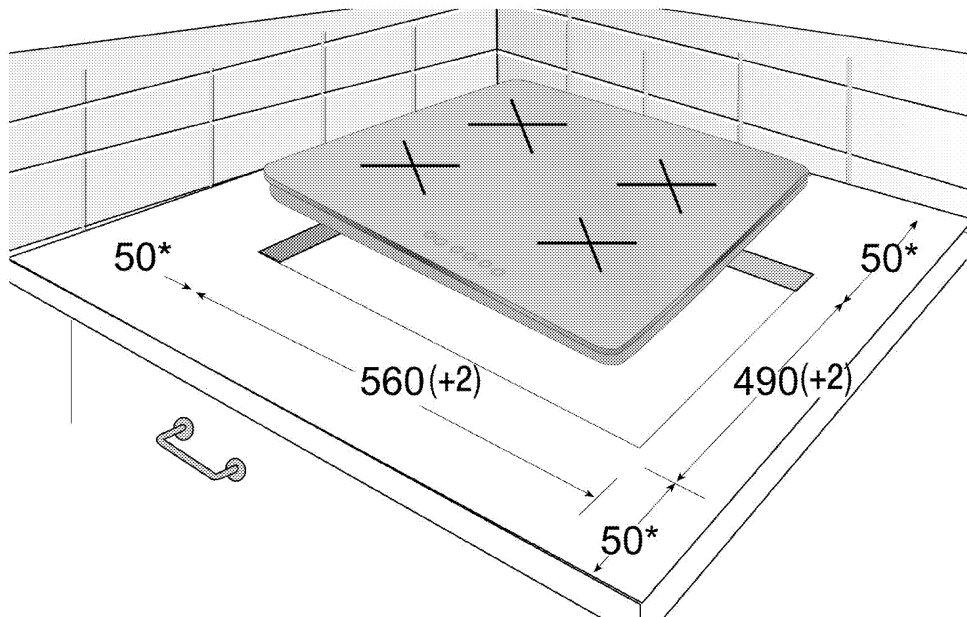
NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Varná deska je určena pro instalaci do běžné pracovní desky. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře (min. 650 mm)
- Sejměte obalové materiály a přepravní zámky
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Pracovní deska musí být v rovině a vodorovně upevněna.
- Vyřízněte otvor pro varnou desku v pracovní desce podle montážních rozměrů.



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.



Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy. Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je na zadním krytu výrobku.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".



NEBEZPEČÍ:

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

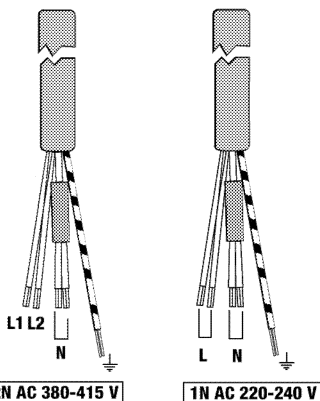
Připojování napájecího kabelu

1. Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s


odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.


Je-li k výrobku dodán i kabel:




2. Pro **jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

3. Pro **dvoufázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- Černý kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

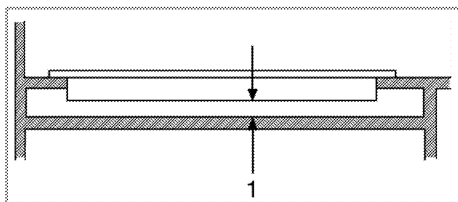
» nebo

- Černý kabel = L (Fáze 1)
- šedá kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

Instalace výrobku



Pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáži do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.

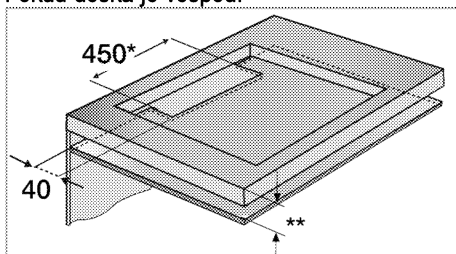


1 min. 30 mm



Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

Pokud deska je vespod:

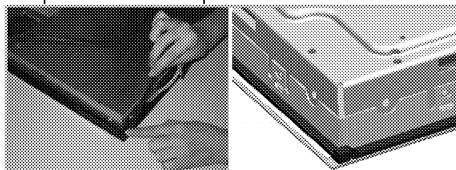


* min.

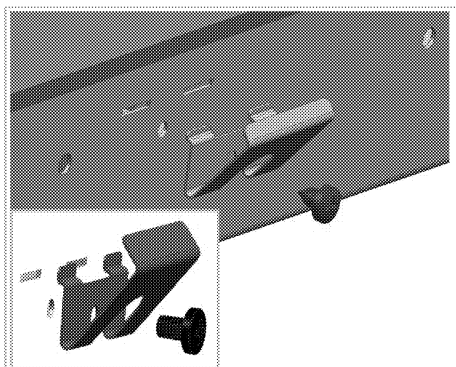
** min. 70 mm

Během montáže indukční desky umístěte výrobek rovnoběžně k instalačnímu povrchu. Na části desky, které jsou ve styku s deskou, naneste těsnění podle následujícího popisu, aby nedošlo k průniku kapalin mezi výrobek a desku.

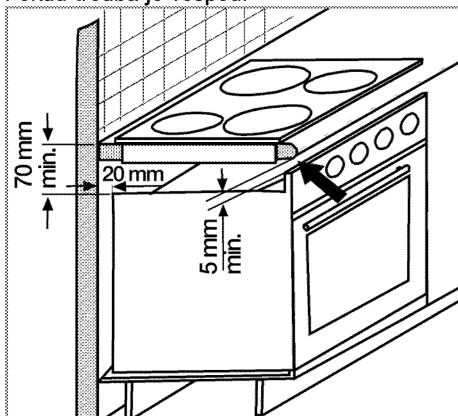
1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.
2. Naneste těsnění dodané s výrobkem na okraje dolního krytu desky, který je ve styku s pracovní deskou podle obrázku.



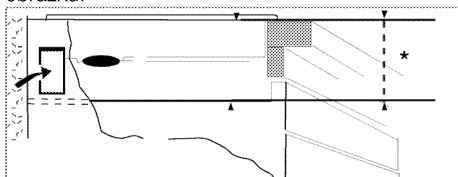
3. Upevněte vložené montážní puržiny a zašroubujte je do otvorů ve spodní části, tak jak je znázorněno na obrázku.



Pokud trouba je vespod:

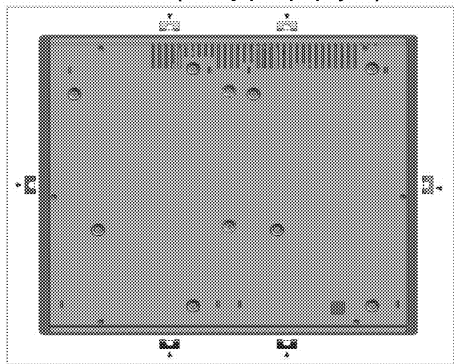


Musíte zajistit ventilační otvor minimálně 180 cm² v zadní části nábytku podle následujícího obrázku.



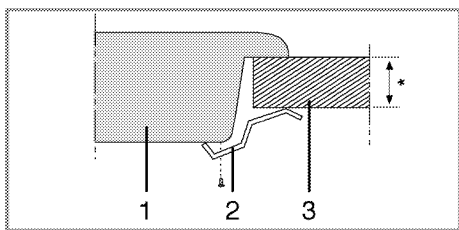
* min. 70 mm

» Pohled zezadu (otvory pro připojení)



i Upevnění spojů k jiným otvorům není vhodný postup z bezpečnostních důvodů, jelikož může poškodit systém plynu a elektřiny.

4. Po umístění na desku pracovního pultu bude upevnění snazší, díky pomoci svorek. Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háky, jak je znázorněno na obrázku níže.



- * min. 40 mm
- 1 Varná deska
- 2 Montážní svorka
- 3 Pracovní deska

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách. Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.
- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty snižují vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

Úvodní použití

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



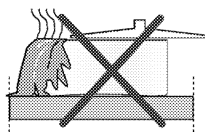
Nikdy nepiňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápěitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte. Takové nádoby by neměly být používány k uchování potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou

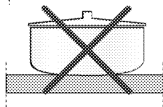
varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jej.

Výběr hrnce

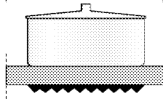
- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.



Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla.

Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

Test hrnce

K testování, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku či ne, použijte následující metody.

1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud "L" nejliskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

Můžete používat ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značky nebo upozornění, že je tento hrnec vhodný pro indukční vaření. Skleněné a keramické nádoby, hrnce a nerezové nádoby s nemagnetickým hliníkovým dnem by neměly být používány.

Systém rozpoznávání hrnce

Při indukčním vaření je napájen pouze prostor pokrytý nádobou na příslušné varné oblasti. Dno nádoby je rozpoznáno systémem a automaticky

se ohřívá pouze tento prostor. Vaření se zastaví, je-li vařiči nádoba zvednuta během vaření z varné oblasti. Vybraná varná oblast a "L" symbol střídavě bliká.

Bezpečné používání

Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnec bez oleje nebo s velmi malým množstvím oleje.

Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako vidličky, nože nebo poklice hrnců, mohou se ohřát.

Nepoužívejte k vaření alobal. Nikdy nepokládejte na varnou oblast potraviny zabalené do alobalu.

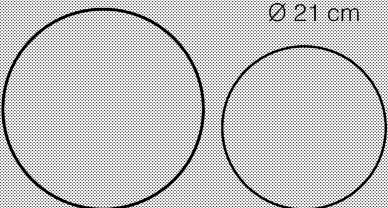
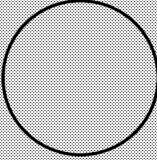
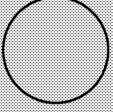


Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.



Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

Velká varná oblast	Normální varná oblast	Malá varná oblast
<p>Ø 28 cm</p> <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Velká varná oblast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automaticky vyhovuje pánvi. • Ideálně šíří výkon. • Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené. 	<p>Normální varná oblast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automaticky vyhovuje pánvi. • Ideálně šíří výkon. • Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření. 	<p>Malá varná oblast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy) • Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.

Používání varných desek



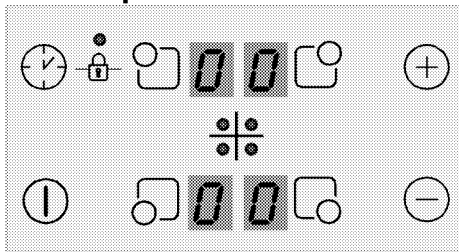
NEBEZPEČÍ:

Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit.










Nepoužívejte prasklé varné desky. Těmito prasklinami může prosakovat voda a způsobit zkrat.

V případě jakéhokoli poškození na povrchu (např. viditelné praskliny) okamžitě vypněte zařízení, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.


Ovládací panel




Specifikace

-  Tlačítko zapnout/vypnout
-  Nastavení teploty/přidání času
-  Nastavení teploty/ubírání času
-  Zámek tlačítek
-  Zapnout/vypnout časovač
-  Tlačítko volby levé přední varné oblasti
-  Tlačítko volby levé zadní varné oblasti
-  Tlačítko volby pravé zadní varné oblasti
-  Tlačítko volby pravé přední varné oblasti

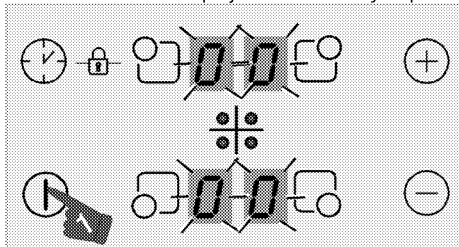
 Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální displeje a funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.


 Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládacím panele, potvrdí akustický signál.

 Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže v provozu.

Zapnutí varné desky


1. Stiskněte tlačítko "ⓘ" na ovládacím panelu. "0" se zobrazí na displejích všech varných ploch.



 Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.


Vypnutí varné desky.

1. Stiskněte tlačítko "ⓘ" na ovládacím panelu. Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

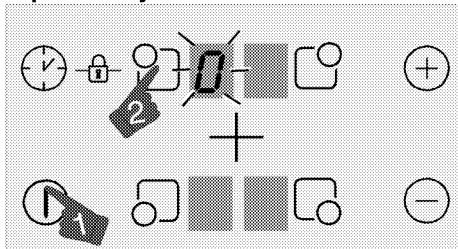
 "H" nebo "h", jež se objeví na displeji varné plochy, znamená, že varná plocha je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

Ukazatel zbytkového tepla

"H" se zobrazí na displeji varné oblasti, což znamená, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená méně horké.


 Přeruší-li se napájení, ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké varné oblasti.

Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.

"0" se zobrazí na displeji varné oblasti a příslušný displej svítí jasněji.

 Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

Nastavení teploty

Stiskněte "+" nebo "-" tlačítka nastavení teploty na hodnotu mezi "1" a "9" nebo "9" a "1".

Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. Zmírněním teploty na "0"

Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".

2. Stiskněte symbol příslušné varné oblasti "0" na určitou dobu

Zapněte varnou oblast stiskem příslušného symbolu "0" na určitou dobu, aby hodnota teploty klesla na "0".

3. Vypnutí časovače pro požadovanou varnou oblast

Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na příslušném displeji.

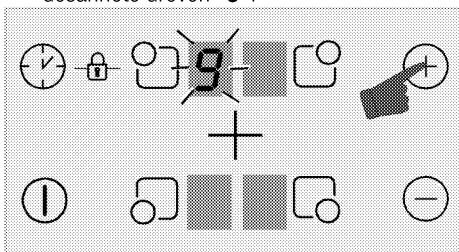
Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

Vysoký výkon (posilovač)

Pro rychlejší ohřev můžete použít funkci posilovače "P". Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce posilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách.

Zapínání vysokého výkonu (Posilovače):

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Stiskněte tlačítko "+" nebo "-" a nejprve dosáhnete úroveň "9".



4. Když je varná oblast v úrovni "9", jednou stiskněte tlačítko "+" a nastavíte teplotu varné oblasti na "P".

Vypínání vysokého výkonu (Posilovače):

- Chcete-li funkci posilovače vypnout, stiskněte tlačítko "-" a nastavte teplotu na úroveň "9".

Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".

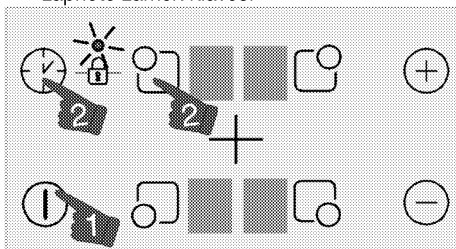
- Úroveň teploty můžete snížit stiskem tlačítka "0" nebo můžete varnou oblast zcela vypnout, pokud teplotu snížíte na "0".

Zámek tlačítek

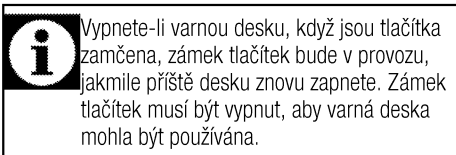
Aby omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, můžete zapnout zámek tlačítek.

Aktivace zámku

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Současným stiskem tlačítek "+" a "0" zapnete zámek kláves.



» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu "1" se rozsvítí.



Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek bude v provozu, jakmile příště desku znovu zapnete. Zámek tlačítek musí být vypnut, aby varná deska mohla být používána.

Deaktivace zámku

1. Když je zámek tlačítek aktivní, stiskněte současně tlačítka "+" a "0".
- » Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu "1" zmizí.

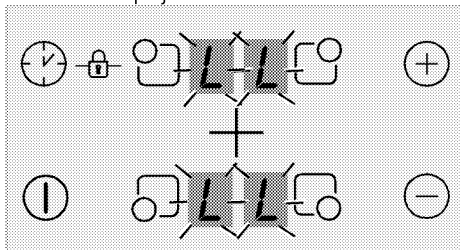
Dětský zámek

Varnou desku můžete ochránit před neúmyslným použitím a zabránit dětem, aby uvedly varnou oblast do provozu. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.

Aktivace dětského zámku

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.

2. Stiskněte současně tlačítka "⊖" a "⊕",
po zaznění signálu pípnutí stiskem "⊕"
aktivujte dětský zámek.
» Dětský zámek se aktivuje a symbol "L" se
zobrazí na displeji všech varních oblastí.



Vypnutí dětského zámku

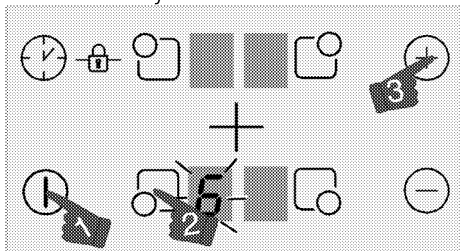
1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte tlačítka "1" a zapněte varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka "⊖" a "⊕",
po zaznění signálu pípnutí stiskem "⊖"
vypněte dětský zámek.
» Dětský zámek se vypne a symbol "L" zmizí z
displeje všech varních oblastí.

Funkce časovače

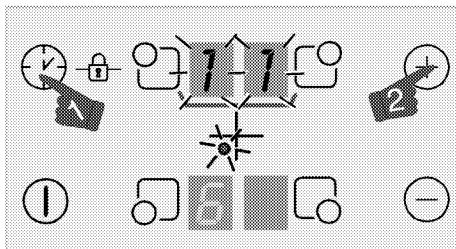
Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka "1" zapněte varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.



3. Stiskem tlačítek "⊕" nebo "⊖" nastavíte požadovanou úroveň teploty.
4. Stisknutím tlačítka "⌚" zapněte časovač. "00" se rozsvítí na displeji časovače a na displeji zvolené varné oblasti se zobrazí desetinná tečka.



i Displeje pravé zadní a levé zadní varné oblasti fungují jako displej časovače, když je aktivní.

5. Stiskem tlačítek "⊕" nebo "⊖" nastavte požadovaný čas.

i Časovač lze nastavit pouze pro varné oblasti, které jsou již v provozu.

i Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.

i Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná oblast a teplota varné oblasti.

i Když zvolíte varnou oblast, pro niž je nastaven časovač, zobrazíte zbývajícím čas dalším stiskem tlačítka "⌚".

Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyše zvukovou výstrahu. Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

Vypnutí časovačů dřívě

Vypnete-li časovač dřívě, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta.

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stisknutím tlačítka "⌚" zapněte časovač.
3. Dokud se na displeji časovače nezobrazí "00", stiskem "⊖" nastavte hodnotu na "00".

Tečka na displeji příslušné varné oblasti zcela zhasne poté, co blikala určitou dobu, časovač je pak zrušen.

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá. Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.



Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými oblastmi o průměru 145, 180 a 210-280 mm podle typu. S výhodou indukce každá varná oblast rozpozná každou nádobu, která je na ni postavena. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné oblasti, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

Doba provozu je omezena.

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných oblastí ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1). Pokud je k varné oblasti přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne.

Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu.

Varnou oblast lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

Tabulka-1: Limity provozní doby

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
P (Posilovač)	5 minut (*)
(*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách	

Ochrana proti přehřátí

Vaše varná deska je vybavena snímači zajišťujícími ochranu proti přehřátí. V případě přehřátí může být pozorováno následující:

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není vidět na ukazateli.

Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku. Během této doby na displeji svítí výstraha "F".

Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnce (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně od přetečení.

Hlučný provoz

Z indukční varné desky může vycházet hluk. Tyto zvuky jsou normální a patří k indukčnímu vaření.

- Hluk roste při vyšších teplotách.
- Hluk může způsobovat litina použitá na nádobí.
- Při nízkých teplotách se může ozývat pravidelný zvuk zapínání/vypínání způsobený provozem.
- Hluk může vzniknout při zahřívání prázdného hrnce. Hluk utichne, jakmile přidáte vodu nebo jídlo.
- Můžete slyšet hluk ventilátoru, který ochlazuje elektrický systém.



Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu.



Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být zaznamenán chybný provoz.

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticí prostředky. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoliv zbylá kapalina po čištění pečlivě očištěna a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.
Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění varné desky.

Sklokeramické povrchy

Povrch sklokeramické desky otřete hadrem namočeným do studené vody, aby se odstranily zbytky čističe. Osušte měkkým suchým hadrem. Zbytky čisticího prostředku by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte malým množstvím odstraňovače vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou.

Můžete rovněž použít i vhodné komerčně dostupné produkty.

Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.



Potravinové usazeniny, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramická deska nevratně poškozena.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na fungování výrobku.

Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

7 Odstraňování potíží

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Pokud se displej nerozsvítí, když varnou desku znovu zapnete. >>> *Odpojte spotřebič u přerušovače. Počkejte 20 sekund a znovu jej zapojte.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Hrncel není vhodný. >>> *Zkontrolujte hrncel.*

Symbol se objeví na displeji varné zóny.

- Neumístili jste hrncel na aktivní varnou zónu. >>> *Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrncel.*
- Váš hrncel není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrncel vhodný pro indukční desku.*
- Hrncel není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrncel a postavte jej do středu varné zóny.*
- Varná zóna nebo hrncel se přehřívají. >>> *Počkejte, až vychladnou.*

Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.

- Možná uplynula doba vaření pro zvolenou varnou zónu. >>> *Můžete nastavit nový čas nebo dokončit vaření.*
- Je aktivní ochrana proti přehřátí. >>> *Počkejte, až deska vychladne.*
- Ovládací panel zakrývá nějaký předmět. >>> *Sejměte předmět z panelu.*

Hrncel se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrncel není vhodný pro indukční vaření. >>> *Zkontrolujte, zda je váš hrncel vhodný pro indukční desku.*
- Hrncel není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> *Zvolte dostatečně široký hrncel a postavte jej do středu varné zóny.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

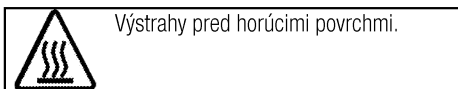
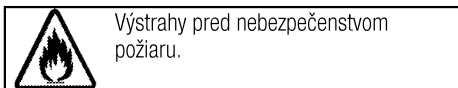
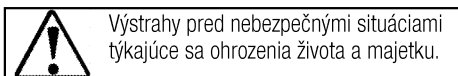
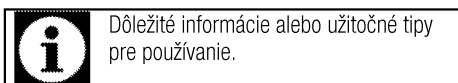
Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobu, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	6
Bezpečnosť detí	6
Likvidácia starého výrobku	7
Likvidácia obalového materiálu	7

2 Všeobecné informácie

Prehľad	8
Technické parametre	8

3 Montáž

Pred montážou	9
Montáž a pripojenie	10
Budúca preprava	12

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou	13
Prvé použitie	13
Prvé čistenie výrobku	13

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení	14
Používanie platní	15
Ovládací panel	16

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie	20
Čistenie platne	20

7 Riešenie problémov

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
 - Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
 - Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.

- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
- Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
- Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- Po použití, vypnite platňu pomocou jej ovládacieho gombíka a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky by nemali byť umiestňované na povrch platne, keďže sa môžu zohriať.

- Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.
- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť *0/Všeobecné informácie o varení, strana 14*, výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardio stimulátory.
- Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Bezpečnosť detí

- Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a

nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a

elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

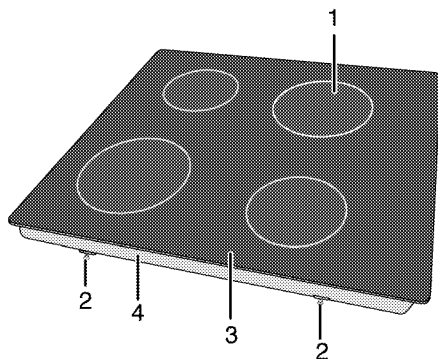
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- 1 Indukčná varná platňa
2 Montážna svorka
3 Sklokeramický povrch
4 Základný kryt

Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Celkový príkon	max. 7200 W
Poistka	min. 16 A x 2 / 32 A
Typ kábla/prierez	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dĺžka kábla	max. 2 m
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	55 mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 mm (+2) / 490 mm (+2)
Horáky	
Vzadu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpredu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	2000/2300W
Vpredu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	145mm
Výkon	1600/1800 W
Vzadu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	210 mm
Výkon	2000/2300 W



Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



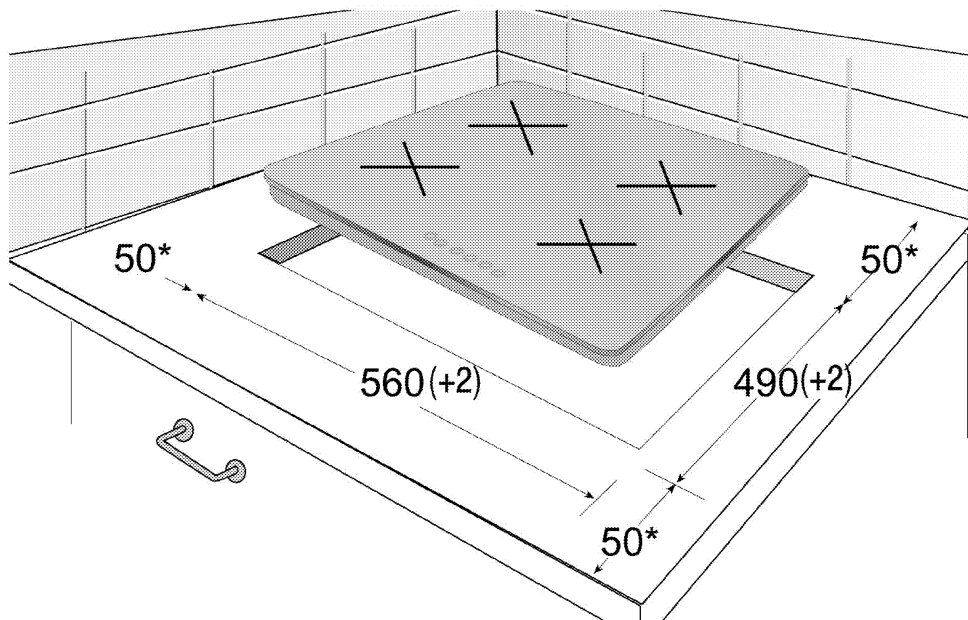
NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Platňa je určená na montáž v bežných pracovných plochách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštaláčnej výšky (min. 650 mm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka
- Odstráňte obalové materiály a prepravné pásy.
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Pracovná plocha musí byť zarovnaná a upevnená horizontálne.
- Vytvorte otvor pre platňu na pracovnej ploche podľa montážnych rozmerov.



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.



Platňu nemontujte na miesta s ostrými hranami alebo rohmi.
Existuje tam riziko rozbitia sklokeramického povrchu!

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenehajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.



NEBEZPEČENSTVO:

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Typový štítok sa nachádza na zadnom puzdre produktu.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



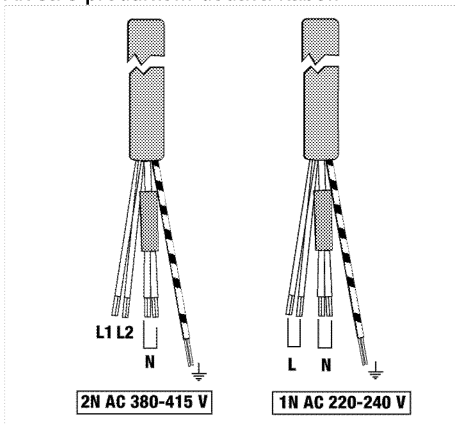
NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!


Pripojenie napájacieho kábla

1. Ak nie je možné odpojiť všetky póly od napájacieho zdroja, bude potrebné pripojiť odpojovacie zariadenie s min. 3 mm odstupom kontaktov (poistky, bezpečnostné spínače vedenia, kontaktné) a všetky póly tohto odpojovacieho zariadenia sa musia nachádzať vedľa zariadenia (nie nad ním) v súlade so smernicami IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt. Odporúča sa dodatočná ochrana zvyšovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:



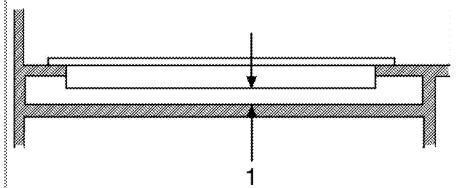
2. Pri **jednofázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:
 - Hnedý/Čierny kábel = L (Fáza)
 - Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
 - Zelený/žltý kábel = (E) \equiv (Zem)
 3. Pri **dvojfázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:
 - Hnedý kábel = L1 (Fáza 1)
 - Čierny kábel = L2 (Fáza 2)
 - Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
 - Zelený/žltý kábel = (E) \equiv (Zem)
- » alebo
- Čierny kábel = L1 (Fáza 1)

- šedá kábel = L2 (Fáza 2)
- Modrý/Hnedý kábel = N (Nulový)
- Zelený/Žltý kábel = (E)  (Zem)

Inštalácia produktu



Ak je po inštalácii do zásuvky možné dotknúť sa spodnej časti produktu, túto časť je potrebné prekryť drevenou doskou.

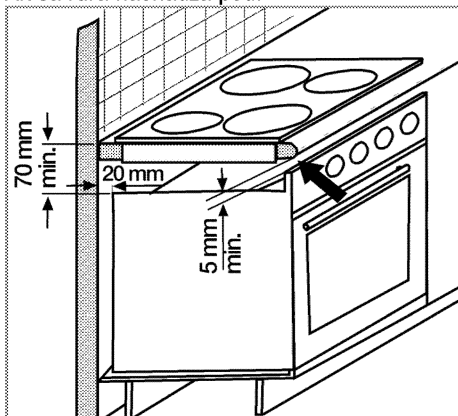


1 min. 30 mm

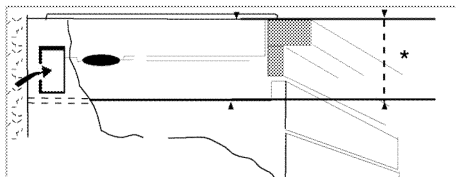


Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude oddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

Ak sa rúra nachádza pod:

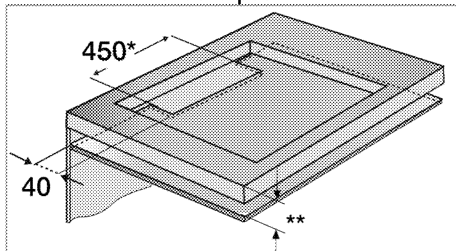


V zadnej časti nábytku je nevyhnutné ponechať vetrací otvor s plochou min. 180 cm² tak, ako je to uvedené na nasledovnom obrázku.



* min. 70 mm

Ak sa doska nachádza pod:

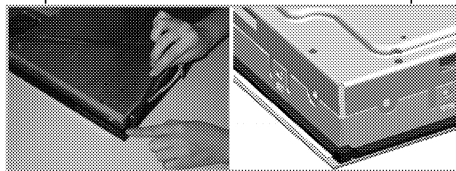


* min.

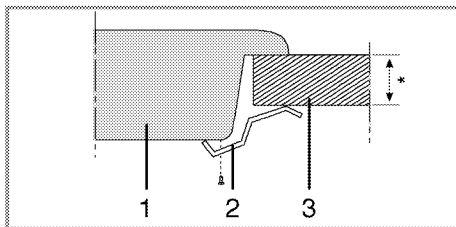
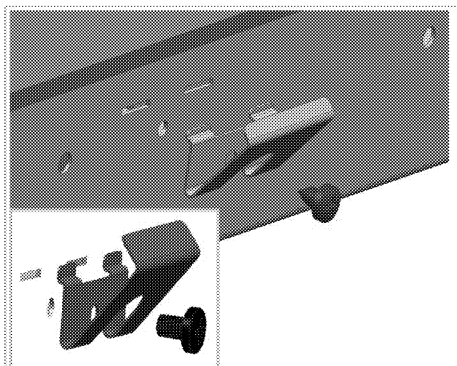
** min. 70 mm

Počas inštalácie indukčnej platne umiestnite produkt paralelne s inštaláčnym povrchom. Na diely platne prichádzajúce do kontaktu s pultom podľa nižšie uvedeného postupu naneste aj tesniace prvky, ktoré budú zabraňovať prieniku tekutín medzi produkt a pult.

1. Pripravte povrch pultu tak, ako je to zobrazené na obrázku.
2. Na okraje spodného puzdra platne, ktoré prichádzajú do kontaktu s pultom, naneste podľa znázornenia na obrázku tesniaci prvok.

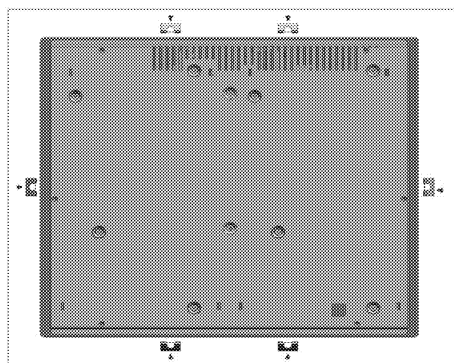


3. Upevnite montážne pružinové vložky a priskrutkujte ich cez otvory na dne puzdra tak, ako je zobrazené na obrázku.



- * min. 40 mm
- 1 Platňa
- 2 Inštalačná svorka
- 3 Pult

» Pohľad zozadu (prípájacie otvory)

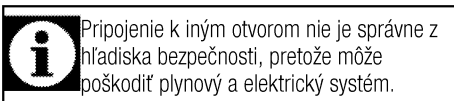
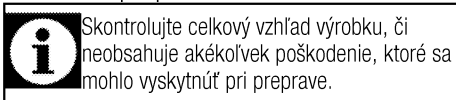


Záverená kontrola

1. Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobku.
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabalte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.



4. Keď sa platňa sporáka umiestni na pracovnú dosku, jednoducho sa bude dať upevniť pomocou svoriek. Ak rozmery pracovnej dosky nie sú vhodné, k prednej strane produktu sa dajú upevniť 2 montážne svorky tak, ako je zobrazené na obrázku nižšie.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.
- Pri varení s elektrickými platňami dávajte pozor, aby ste používali hrnce s plochým dnom.
Hrnce s tenkým dnom poskytnú lepšie vedenie tepla. Úspora energie môže dosahovať až 1/3.
- Nádoby a hrnce musia byť kompatibilné s varnými zónami. Dno nádob alebo hrncov nesmie byť menšie ako varná platňa.

- Varné zóny a dna hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



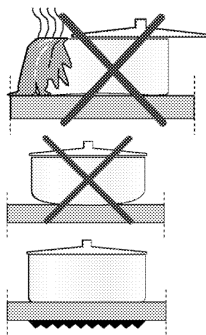
Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

- Potraviny pred vyprážaním vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážaním skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnú.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby. Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztopené látky. Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny.

Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Výber panvice

- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.

Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dnami.

Používajte len panvice a hrnce s rovnými dnami. Zaručujú jednoduchší prenos tepla.

Pre indukčné platne používajte len nádoby, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie.

Test panvice

Pomocou nasledovných spôsobov otestujte, či vaša panvica je alebo nie je kompatibilná s indukčnou platňou.

1. Vaša panvica je kompatibilná, ak jej dno obsahuje magnet.
2. Vaša panvica je kompatibilná, ak "L" neblíka, keď vašu panvicu dáte na varnú zónu a platňu zapnete.

Použití môžete ocelové, teflónové alebo hliníkové panvice so špeciálnym magnetickým dnom, ktoré obsahujú štítky alebo výstrahy označujúce, že panvica je vhodná pre indukčné varenie. Nepoužívajte sklenené a keramické nádoby,

hrnce a nádoby z nehrdzavejúcej ocele s nemagnetickým hliníkovým dnom.

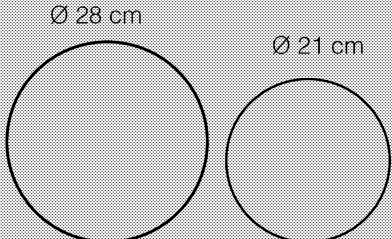
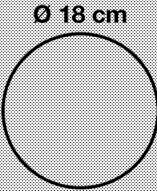
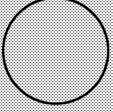
Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvicu

Pri indukčnom varení sa aktivuje len oblasť príslušnej varnej zóny, ktorá je pokrytá nádobou. Dno nádoby sa rozpozná pomocou systému a automaticky sa zohreje len táto oblasť. Varenie sa zastaví, ak varnú nádobu počas varenia zdvihnete z varnej zóny. Striedavo bude blikať symbol zvolenej varnej zóny a symbol "L".

Bezpečné používanie

Vysoké úrovně zohriatia nevyberajte, keď neprilepujúcu sa (teflónovú) panvicu použijete bez oleja alebo s veľmi malým množstvom oleja.

Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

Veľká varná zóna	Normálna varná zóna	Malá varná zóna
		
Veľká varná zóna <ul style="list-style-type: none">• Automaticky sa prispôsobí panvici.• Ideálne rozkladá výkon.• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palacínok alebo veľkých rýb.	Normálna varná zóna <ul style="list-style-type: none">• Automaticky sa prispôsobí panvici.• Ideálne rozkladá výkon.• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia.	Malá varná zóna <ul style="list-style-type: none">• Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémy)• Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.

Používanie platní



NEBEZPEČENSTVO:

Nedovoľte, aby na platňu spadol akýkoľvek predmet. Platňu môžu poškodiť aj malé predmety, ako napríklad soľnička. Nepoužívajte popraskané platne. Cez tieto praskliny môže unikať voda a spôsobiť skrat.

V prípade akéhokoľvek poškodenia povrchu (napr. viditeľné praskliny) výrobok okamžite vypnite, aby ste minimalizovali riziko zásahu elektrickým prúdom.

Na platňu nedávajte kovové predmety, ako napríklad vidličky, nože alebo pokrievky panvíc, pretože sa môžu zohriať.

Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na varnú zónu nikdy neukladajte jedlá zabalené do hliníkovej fólie.

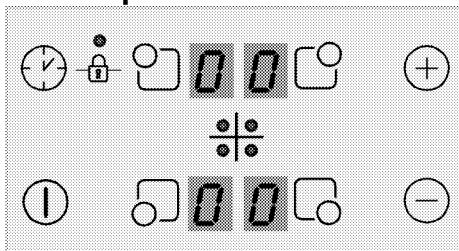


Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnú.













Počas prevádzky platne udržiavajte preč od platne predmety s magnetickými vlastnosťami, ako napríklad kreditné karty alebo kazety.


Ovládací panel




Technické údaje

-  Tlačidlo zap./vyp.
-  Nastavenie teploty/zvýšenie časovača
-  Nastavenie teploty/zníženie časovača
-  Zámka tlačidiel
-  Zapnutie/vypnutie časovača
-  Tlačidlo výberu prednej ľavej varnej zóny
-  Tlačidlo výberu zadnej ľavej varnej zóny
-  Tlačidlo výberu zadnej pravej varnej zóny
-  Tlačidlo výberu prednej pravej varnej zóny

 Grafické znázornenia a obrázky sú len pre informačné účely. Skutočné displeje a funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.

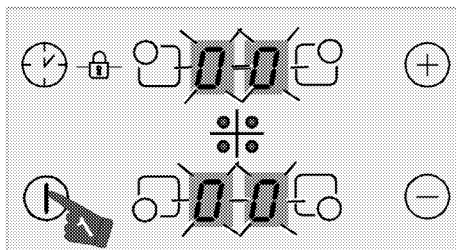
 Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každú činnosť vykonanú cez dotykový ovládací panel potvrdí zvukový signál.


 Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokrá a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

Zapnutie platne

- Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "1".

Na displejoch všetkých varných zón sa zobrazí ikona „0“.



 Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Vypnutie platne


- Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "1".

Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

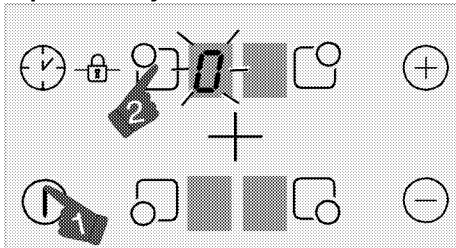
 Symbol „H“ alebo „h“, ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny označuje, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

Indikátor zvyškového tepla

Symbol „H“, ktorý sa zobrazuje na displeji varnej zóny, upozorňuje na skutočnosť, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol „h“, ktorý označuje nižšiu teplotu.

 V prípade prerušenia napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľ a neupozorní na horúce varné zóny.

Zapnutie varných zón



- Dotykom tlačidla "1" zapnete platňu.
- Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol „0“ a sprievodný displej sa rozsvieti so zvýšeným jasom.



Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Nastavenie úrovne teploty

Dotykotom tlačidla "⊕" alebo "⊖" nastavte úroveň teploty na hodnotu medzi „1“ a „9“ alebo medzi „9“ a „1“.

Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením úrovne teploty na „0“.**
Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň „0“.
2. **Dotknutím sa príslušného symbolu varnej zóny "☺" na určitý čas**

Varnú zónu zapnite zapnite stlačením príslušného symbolu "☺" na určitú dobu, čím hodnota teploty klesne na „0“.

3. **Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu**

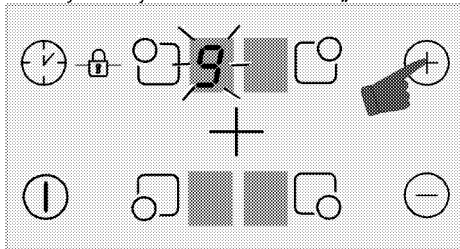
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na príslušnom displeji sa zobrazí „0“ alebo „00“.
Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykotom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

Vysoký výkon (posilňovač)

Funkciu posilňovača „P“ môžete použiť na rýchle zohriatie. Túto funkciu ale neodporúčame na varenie dlhú dobu. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

Zapnutie vysokého výkonu (posilňovača):

1. Dotykotom tlačidla "ⓘ" zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykotom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Dotknite sa tlačidla "⊕" alebo tlačidla "⊖", aby ste najskôr dosiahli úroveň „9“.



4. Keď bude varná zóna na úrovni „9“, raz sa dotknite tlačidla "⊕", čím teplotu varnej zóny nastavíte na úroveň „P“.

Vypnutie vysokého výkonu (posilňovača):

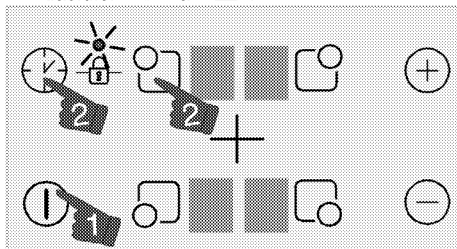
- Funkciu posilňovača vypnete dotknutím sa tlačidla "⊖" a nastavením teploty na úroveň „9“.
Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni „9“.
- Úroveň teploty môžete znížiť dotknutím sa tlačidla "⊖" alebo môžete varnú zónu úplne vypnúť znížením úrovne teploty na úroveň „0“.

Zámka tlačidiel

Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

Zapnutie zámky tlačidiel

1. Dotykotom tlačidla "ⓘ" zapnete platňu.
2. Zámku tlačidiel zapnete súčasným dotykotom tlačidiel "⌚" a "☺".



» Zámka tlačidiel sa aktivuje a rozsvieti sa bodka na symbole "ⓘ".



V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámka tlačidiel sa pri ďalšom zapnutí platne aktivuje. Ak chcete platňu ovládať, zámku tlačidiel musíte vypnúť.

Vypnutie zámky tlačidiel

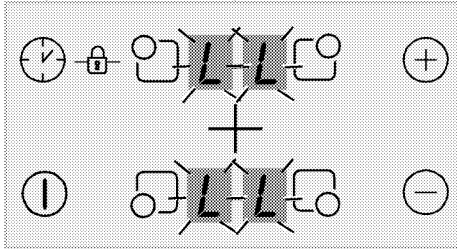
1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, súčasne sa dotknite tlačidiel "⌚" a "☺".
- » Zámka tlačidiel sa vypne a bodka na symbole "ⓘ" zhasne.

Detská zámka

Platňu môžete chrániť proti neúmyselnému ovládaniu, čím deti ochránite pred zapnutím varnej zóny. Detskú zámku môžete zapnúť a vypnúť len v pohotovostnom režime.

Aktivácia detskej zámky

1. Dotykom tlačidla "Ⓜ" zapnite platňu.
 2. Súčasne sa dotknite tlačidiel "⊖" a "⊕" a po zaznení „pípnutia“ sa dotknite tlačidla "⊕", čím detskú zámku aktivujete.
- » Detská zámka sa aktivuje a na displeji všetkých varných zón sa zobrazí symbol „L“.



Vypnutie detskej zámky

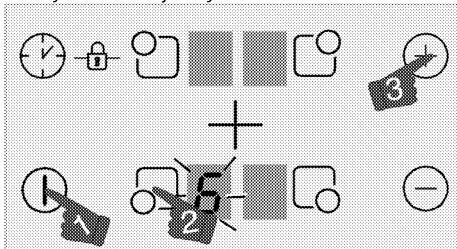
1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, dotykom tlačidla "Ⓜ" zapnite platňu.
 2. Súčasne sa dotknite tlačidiel "⊖" a "⊕" a po zaznení „pípnutia“ sa dotknite tlačidla "⊖", čím detskú zámku vypnete.
- » Detská zámka sa vypne a z displeja všetkých varných zón zmizne symbol „L“.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám pomáha pri varení. Pri rúre nebudete musieť byť počas celej doby varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste vybrali.

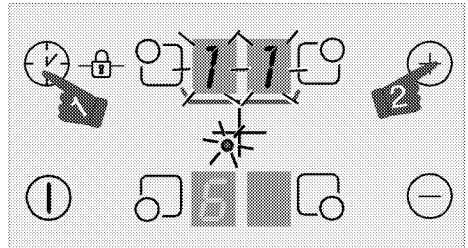
Zapnutie časovača

1. Dotykom tlačidla "Ⓜ" zapnite platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.



3. Želanú úroveň teploty nastavte dotknutím sa tlačidla "⊕" alebo "⊖".
4. Dotykom tlačidla "⌚" zapnite časovač.

Symbol „00“ sa rozsvieti na displeji časovača a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí značka desiatinného miesta.



i Displeje pravej zadnej a ľavej zadnej varnej zóny slúžia ako displej časovača, kým je časovač aktívny.

5. Želaný čas nastavte dotknutím sa tlačidla "⊕" alebo "⊖".

i Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.

i Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.

i Časovač nemôžete upravovať, pokiaľ nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.

i Keď sa zvolí varná zóna, pre ktorú bol nastavený časovač, zostávajúci čas môžete zobrazit' opätovným dotykom tlačidla "⌚".

Vypnutie časovača

Po uplynutí časovača sa platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha.

Zvukovú výstrahu vypnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Skoršie vypnutie časovačov

Ak časovač vypnete skoršie, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete.

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla "⌚" zapnite časovač.
3. Kým sa na obrazovke časovača zobrazuje symbol „00“, dotykom tlačidla "⊖" nastavte hodnotu na „00“.

Bodový indikátor na displeji príslušnej varnej zóny sa **úplne** vypne po blikaní po stanovený časový interval a zrušení časovača.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princíпов. Preto má v porovnaní s inými druhmi platní viacero výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva. Indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť používania.



Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210-280 mm. S indukčnou funkciou každá varná zóna zisťuje každú nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozrite si tabuľku 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa taktiež vypne neskôr.

Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky.

Varnú zónu môže používateľ po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

Tabuľka 1: Obmedzenia času prevádzky

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minút
P (Posilňovač)	5 minút (*)

(*) Platňa po 5 minútach klesne na úroveň 9

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa obsahuje niekoľko snímačov, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Zapnutá varná zóna sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže klesnúť. Tento stav ale nebudete vidieť na indikátore.

Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém okamžite vypne pripojenie napájania a platňu vypne. Počas tejto doby sa na displeji zobrazí výstraha „F“.

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princíпов. Nastavenia výkonu mení veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

Hlučnosť prevádzky

Z indukčnej platne môžu vychádzať nejaké zvuky. Tieto zvuky sú normálne a sú súčasťou indukčného varenia.

- Hluk bude nápadný pri vysokých úrovniach teploty.
- Hluk môžete spôsobiť zliatina panvice.
- Pri nízkych úrovniach môžete kvôli prevádzkovým princíпом počuť pravidelný zvuk zapnutia/vypnutia.
- Hluk môžete počuť v prípade ohrievania prázdnej panvice. Keď do nej dáte vodu alebo jedlo, tento hluk zmizne.
- Môžete počuť hluk ventilátora, ktorý ochladzuje elektrický systém.



Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívnym výparom, celý ovládací systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál.



Povrch dotykového ovládacieho panela udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú prevádzku.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlží a zníži sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie platne

Sklokeramické povrchy

Sklokeramický povrch utrite pomocou kusu látky namočeného do studenej vody takým spôsobom, aby ste na ňom nenechali žiadny čistiaci prostriedok. Usušte jemnou a suchou látkou.

Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu.

Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu za žiadnych okolností nezoškrabujte hákovými čepelami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi. Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte malým množstvom odstraňovača vápna, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. Môžete použiť aj vhodné bežne dostupné produkty-.

V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokiaľ sa dobre nevstrebá. Povrch platne potom očistite navlhčenou látkou.



Cukrové potraviny, ako napríklad hustú smotanu a sirup, musíte očistiť okamžite bez čakania na ochladenie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklokeramického povrchu.

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Nebude to mať vplyv na prevádzku produktu.

Slabnutie farieb a škvŕny na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

7 Riešenie problémov

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa rozťahovať a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*
- Ak sa po opakovanom zapnutí platne nerozsvieti displej. >>> *Odpojte spotrebič v mieste ističa elektrickej siete. Počkajte 20 sekúnd a znovu ho pripojte.*
- Ochrana proti prehriatiu je aktívna. >>> *Platňu nechajte vychladnúť.*
- Varná nádoba je nevhodná. >>> *Skontrolujte nádobu.*

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol .

- Nádobu ste neumiestnili na aktívnu varnú zónu. >>> Skontrolujte, či je na varnej zóne položená nádoba.
- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú zónu.
- Varná nádoba alebo varná zóna sa prehriali. >>> Nechajte ich vychladnúť.

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Mohla sa prekročiť doba varenia pre zvolenú varnú zónu. >>> Môžete buď nastaviť novú dobu varenia alebo varenie ukončiť.
- Ochrana proti prehriatiu je aktívna. >>> Platňu nechajte vychladnúť.
- Dotykový ovládací panel môže byť pokrytý určitým predmetom. >>> Z panela odstráňte príslušný predmet.

Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú zónu.



Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

