



Built-in Hob

User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy

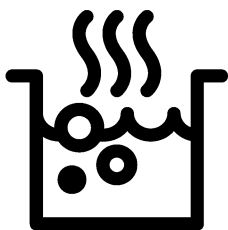
Instrukcja użytkowania

Vestavěná varná deska

Návod k použití

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



HII 64200 FMT

EN / PL / CZ / SK

185.2620.18/R.AH/19.11.2020/4-1

7757189216

Thank you for choosing a Beko appliance.

Please take some time to read this user manual before using your appliance, to ensure you know how to safely operate the controls and functions.

Carefully follow all unpacking and installation instructions to ensure the appliance is correctly connected and fitted prior to use.

Please write your product model and serial number on the last page of this user manual, and store in a safe location close to the appliance for easy future reference.

This user manual may also be applicable for several other models. Differences between models will be listed.

If you have any questions or concerns, please call our contact centre or find help and information online at www.beko.co.uk

Explanation of symbols used throughout this User Manual



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

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

TABLE OF CONTENTS

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

General safety	4
Electrical safety	5
Product safety.....	5
Intended use.....	7
Safety for children	7
Disposing of the old product	8
Package information	8
Future Transportation	8

2 General information **9**

Overview	9
Technical specifications	9

3 Preparation **10**

Tips for saving energy	10
Initial use.....	10
First cleaning of the appliance.....	10

4 How to use the hob **11**

General information about cooking.....	11
Using the hobs.....	14
Control panel	15

5 Maintenance and care **24**

General information	24
Cleaning the hob	24

6 Troubleshooting **25**

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.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised 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 Authorised 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 authorised 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

- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** 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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- 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 11* , 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.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** 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.
- **CAUTION:** 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

- **WARNING:** 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

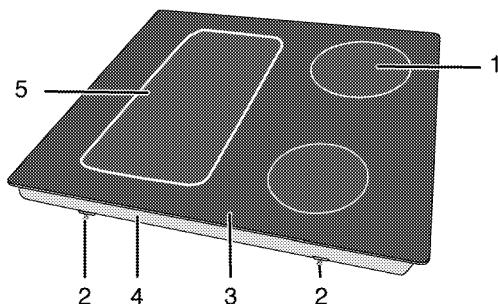
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

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.
- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

2 General information

Overview



- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 Induction cooking plate | 4 Base cover |
| 2 Assembly clamp | 5 Induction cooking plate |
| 3 Vitroceramic surface | |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	52 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

Burners

Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145 mm
Power	1600/1800 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2000/2300 W

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

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

i 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 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.

4 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.

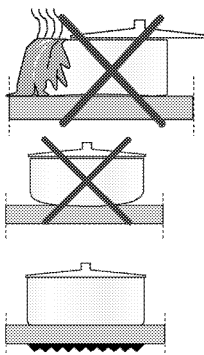
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

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.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more

homogenous boiling behavior a one step larger cooking zones might be used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

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 a magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L" symbol does not flash when you place your saucepan on a cooking zone.

Only ferromagnetic pans can be used for induction cooking

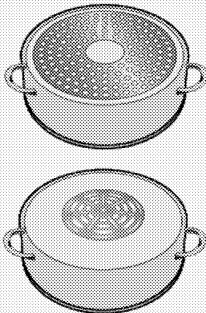
Ferromagnetic materials include:

- » Enameled steel
- » Cast iron
- » Stainless steel designed for induction cooking

Non-ferromagnetic materials include:

These types of pans will not work with induction cooking.

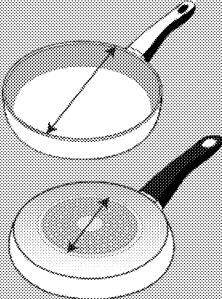
- » Stainless steel
- » Glass
- » Ceramic
- » Copper or aluminium pans

	performance may be reduced. These pan types cannot be detected by bigger induction zones. The diameter of pan's ferromagnetic area should match the size of the cooking zone. If the pan is not detected by the cooking zone, try it on the next smaller cooking zone.
	Some vessels have a base which includes non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of vessels cannot be detected by the induction zone.

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



Some saucepans have a smaller ferromagnetic area than the real diameter of the saucepans. Only this area will be heated up by the induction zone, therefore the cooking

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

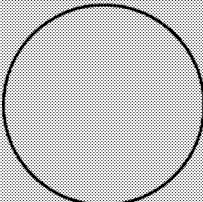
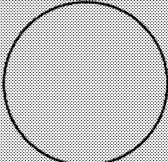
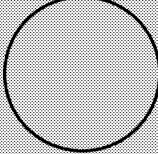
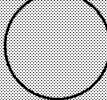


If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

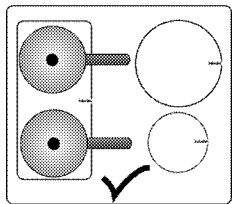


When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

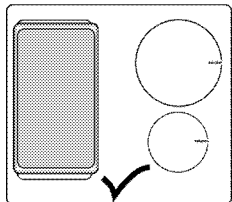
Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
Ø 28 cm  Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Large cooking zone - Choose the correct pan size for the surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area. - 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 - Choose the correct pan size for the surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area. - Distributes the power ideally. - Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	Small cooking zone - Choose the correct pan size for the surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area. - Used for slow cookings (sauces, creams) - Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

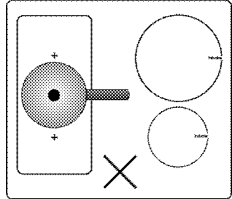
Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones. Location of the wide surface cooking zone may vary depending on the product model.



You can use the wide surface cooking zone for large pots.



Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

Using the hobs

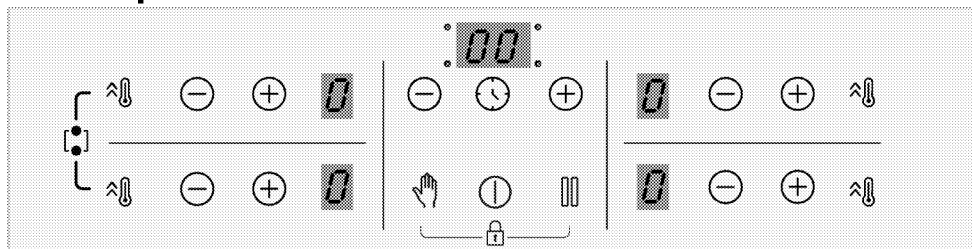


Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

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

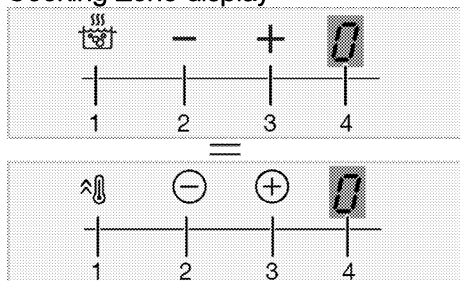


Specifications

-  On / Off key
-  Keylock/Childlock key
-  Timer Activation / Deactivation key
-  High power setting (Booster) key
-  Cleaning lock key
-  Stop and Go key
-  Minus key
-  Plus key

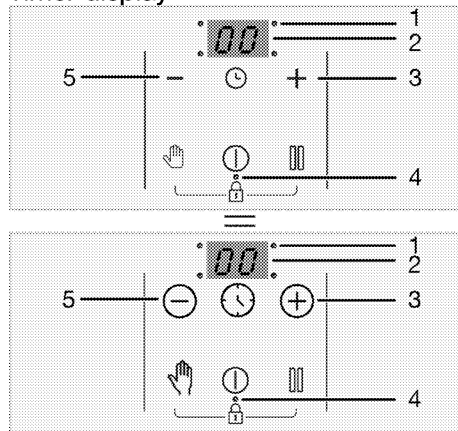
i Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

Cooking Zone display



- 1 High power setting (Booster) activation key
- 2 Zone Minus key (for temperature level)
- 3 Zone Plus key (for temperature level)
- 4 Cooking zone display

Timer display



- 1 Decimal point for time setting
- 2 Timer display
- 3 Timer Plus key (for timer level)
- 4 Decimal point for Keylock/Childlock
- 5 Timer Minus key (for timer level)

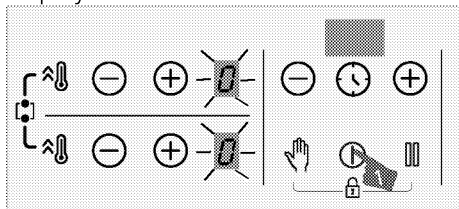
i This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

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

Switching on the hob:

- 1. Switch on the hob by touching "0" key.

"0" appears on all the cooking zones display.



i The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds..

i The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.

Switching off the cooking zone:

An active cooking zone can be switched off in 3 different ways:

1. By touching the "0" key

Touch the "0" key.

2. By dropping the temperature to "0" level;

You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.

3. By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;

When the time is over, the timer will switch 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.

4. By touching the zone "0"/"0" keys simultaneously for the desired cooking zone;

You can switch off the related cooking zone by touching its "0"/"0" keys simultaneously.

i If "H" or "h" is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

Residual heat indicator

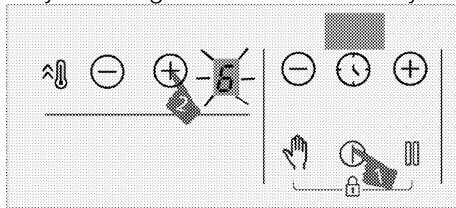
If "H" symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to "h" symbol, which means it is less hot.

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

Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching "0" key.

2. Adjust the desired temperature level by touching the zone "0"/"0" keys.



» The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.

i The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

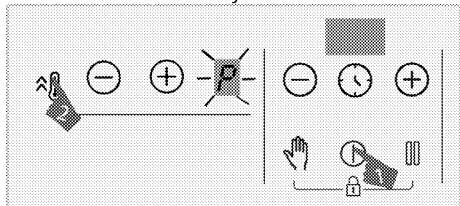
High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time.

Booster function may not be available in all cooking zones.

Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching "ⓘ" key.
2. Touch the "⌂" key of related zone.



» Selected cooking zone will operate with maximum power and "P" symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the "⊖" or "⌂" key.

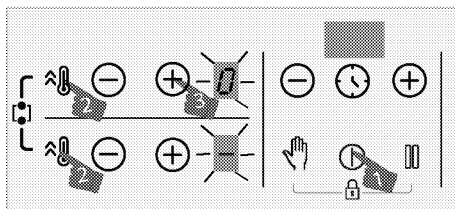
Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.

Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch "ⓘ" to turn on the hob.
2. To turn on the wide surface cooking zone, keep "⌂" key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.



» "0" will appear on the display of the rear-left cooking zone. "⊖" will appear on the display of the front-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

3. Touch "⊖"/"⊕" keys of the rear-left cooking zone to set the temperature between "0" and "9".

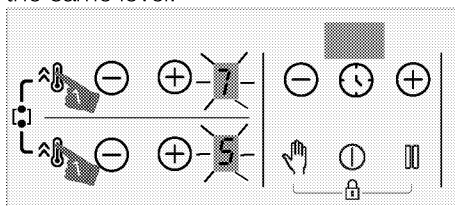
i Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with "⊖"/"⊕" keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using "⊖"/"⊕" keys of the front-left cooking zone.

i Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

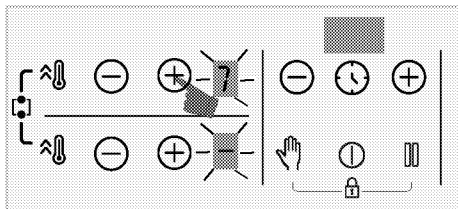
» Cooking zone starts to run.

Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilise a wider cooking zone just at the same level.



1. To turn on the wide surface cooking zone while one or two of the left cooking zones are active, keep "⌂" key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.
 - » Temperature value of the last selected cooking zone will appear on the display of the rear-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.
 - » Combined cooking zones will continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



- » To change the temperature, touch "⊖"/"⊕" keys of the rear-left cooking zone and set the desired temperature.

i If you touch "⌂" key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at booster level.

Turning off the wide surface cooking zones

Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:

1. By dropping the temperature to "0" level

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

2. By using the switching off function on the timer for the wide surface cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display.

3. By touching "⊖"/"⊕" keys of any of the left cooking zones simultaneously

If you touch "⊖"/"⊕" keys of any of the left cooking zones simultaneously, the cooking zones will be separated and turned off.

4. By pressing "⌂" key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds

The cooking zones will turn off if you press "⌂" keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.

Activating the cleaning lock

1. Touch and hold the "🔒" key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.

A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the "⌂" key throughout this period.

Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.

i If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the "🔒" key until **two signal sound** is heard.

Child Lock

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).

Activating the child lock

1. Touch and hold the both "👉" and "🔒" keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.

The child lock will be activated. "L" will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the "🔒" key will be turned on.

- i** If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and "L" will blink on all cooking zones display.

Deactivating the child lock

1. Touch and hold the both "👉" and "🔒" keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.
- » The child lock function will be deactivated. "L" will blink on all cooking zones display and the light of the "🔒" key goes out.

Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.

Activating the key lock

1. Touch and hold the both "👉" and "🔒" keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.

The Key lock will be activated and the decimal point of the "🔒" key will be turned on after blinking.

- i** You can activate the key lock in the operation mode only. Only the "🕒" key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the "🔒" key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, "L" will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.

Deactivating the key lock

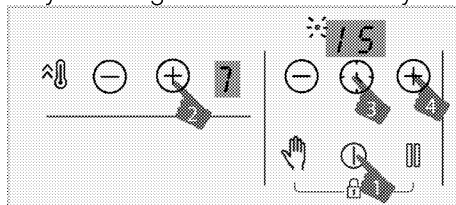
1. Touch the both "👉" and "🔒" keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.
- » The light of the "🔒" key will go out and the control panel will get unlocked.

Timer function

This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.

Activating the timer

1. Switch on the hob by touching "🕒" key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone "⊖"/"⊕" keys.



3. Activate the timer by touching the "🕒" key. "00" symbol and decimal point of

selected zone will blink on timer display.

- Set the desired duration by touching the timer " $\ominus$ "/" $\oplus$ " keys.
- After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
- In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

i If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

i You can see the remaining cooking time by touching the " $\odot$ " key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

i Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value

i The timer can only be set for the operating cooking zones.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.

Deactivating the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:

Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00":

- Touch the timer " $\ominus$ "/" $\oplus$ " keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.
 - » Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

Deactivating the timer for related zone by touching the related zone " $\ominus$ "/" $\oplus$ " keys simultaneously:

- Touch the related zone " $\ominus$ "/" $\oplus$ " keys simultaneously.
 - » Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

i After this step, the temperature level of the related zone will be "0" also with the timer level.

Stop function

You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

i If the timer is set for any cooking zone, it will continue operating during stoppage.

- Touch the " $\square$ " key when any of the cooking zones is operating. All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1). " $\square$ " symbol will appear on the display of the active cooking zones.

- Touch the " $\square$ " key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

Power management function

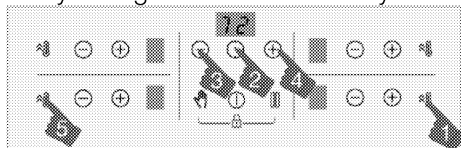
Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the cooker with this function. There are 8 levels available for the power management function.

Power management function - Total power levels that may be set

Power management display indicator	Total power
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

To change the total power;

1. Turn the hob on by touching the "ⓘ" key. Turn off the hob on by touching the "ⓘ" again.
2. Then touch respectively the "⌂" key of the right front zone, the "⌚" key, the timer "⊖" key, the timer "⊕" key, and finally the right front zone "⌂" key.



3. The power management level set is displayed on the timer display.
4. Touch the "⌂" key to switch between levels and set the total power value you want to set.
5. Confirm the setting by touching the "ⓘ" key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.

i The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the cooker. This is not an error.

i If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

i Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

i The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. If 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 reactivated by the user after it is switched 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	30 minutes
P (Booster)	10 minutes (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

Overheating protection

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

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

Overflow safety system

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

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. 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.

Noises

User may hear noises while cooking

During using the hob there may be some noises depending on the base material of the pots. These noises are a normal part of induction technology. It is not a defect.

Possible noise causes and types:

Fan noise

The hob has a fan which activates automatically according to temperature of the product. Fan has different driving levels and according the temperature it is activated different levels.

Low buzzing noise like transformer operation

This is nature of the induction technology. Since heat is directly tranferred to cookware base, there may be such buzzing noise depending on the material of the cookware. Therefore user can hear different noises with different cookwares.

Crakling

There may be crakling noises while cooking. This is because of the material and construction of the cookware base. If cookware is made of different layers with different materials, crakling noise may occur.

Whistling noises

There may be whistling noises while cooking two hotplates on same side of the hob with different cooking levels.

Empty pot

Noise can be heard if an empty pot is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.

Error messages

Table-2: Error codes and error causes

Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	The "E" symbol blinks	Cooking zone display
Hob is overheated	The "H" symbol blinks	Cooking zone display

-  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.

 For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2.

5 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.



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

There is the risk of electric shock!



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 surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

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

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

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 get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product. Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

6 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.*

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.

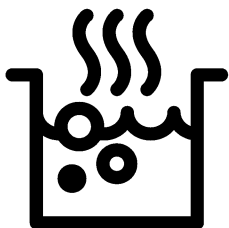
Arcelik A.S.
Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey
Made in TURKEY
Importer in Russia: «BEKO LLC»
Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement,
Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10-100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010.
You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska **4**

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	6
Zamierzone przeznaczenie.....	8
Bezpieczeństwo dzieci.....	8
Stare urządzenia	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	9
Przysyły transport.....	9

2 Informacje ogólne **10**

Opis urządzenia	10
Dane techniczne	10

3 Przygotowanie **11**

Jak oszczędzać energię	11
Pierwszy raz.....	11
Pierwsze czyszczenie.....	11

4 Jak używać płyty kuchennej **12**

Ogólne informacje o gotowaniu	12
Użytkowanie płyt kuchennych.....	15
Panel sterowania	15

5 Czyszczenie i konserwacja **25**

Informacje ogólne	25
Czyszczenie płyty	25

6 Rozwiązywanie problemów **27**

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

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

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Złe wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik

zabezpieczający instalację domową.

- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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

bardzo się nagrzewać przy pracy.

- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenie w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia urządzenia i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 12* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- Nie należy kłaść na kuchence urządzeń elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Urządzenie może zostać uszkodzone.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

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

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe

dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

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

gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie

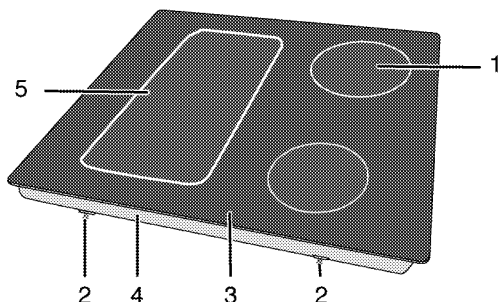
tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przyszły transport

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 Kuchenna płyta indukcyjna | 4 Pokrywa podstawy |
| 2 Klamra montażowa | 5 Kuchenna płyta indukcyjna |
| 3 Powierzchnia ceramiczna | |

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	52 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tyłny lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	145 mm
Moc	1600/1800 W
Tyłny prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	210 mm
Moc	2000/2300 W

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

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

i 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 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.

4 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

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

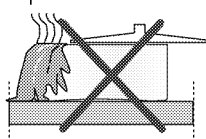
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

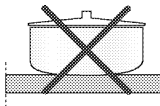
Dobór garnków

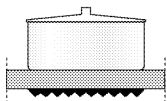
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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

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

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

Próba garnka

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

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "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.

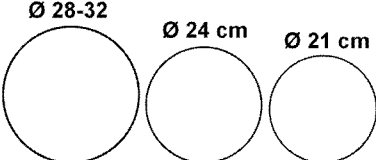
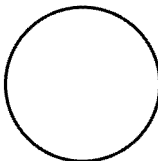
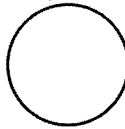
Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć garnka o powierzchni nieprzylegającej (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.

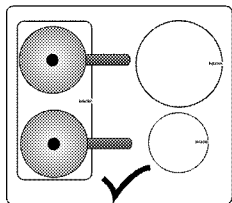
i Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

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

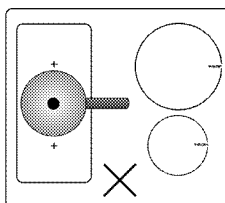
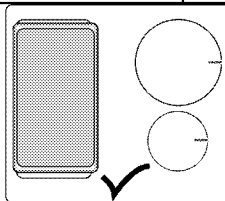
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania 	Normalna strefa gotowania 	Mała strefa gotowania 
Duża strefa gotowania • 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.	Normalna strefa gotowania • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idealnie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	Mała strefa gotowania • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



Obu połówek strefy gotowania o dużej powierzchni można używać osobno jako stref gotowania tylnej lewej i przedniej lewej. 83/5000 Lokalizacja strefy gotowania na dużej powierzchni może się różnić w zależności od modelu produktu.



Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków. Garnek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.

Użytkowanie płyt kuchennych

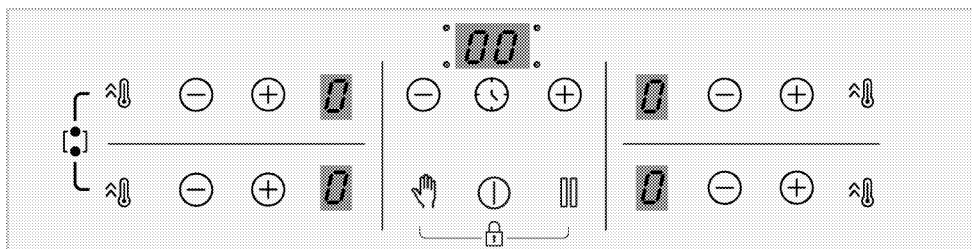


Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

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

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

Panel sterowania



Dane techniczne



Przycisk wł./wył.



Przycisk blokady przycisków / dostępu dzieci



Przycisk włączania/wyłączania czasomierza



Przycisk ustawienia dużej mocy (wzmocniacz)



Przycisk blokady na czyszczenie



Przycisk zatrzymania i uruchamiania



Przycisk minus



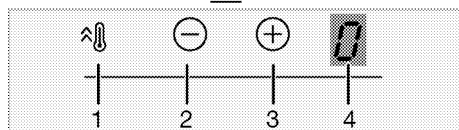
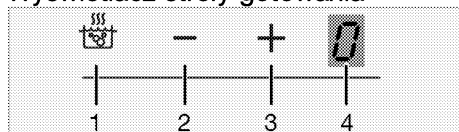
Przycisk plus



Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym.

Rzeczywisty wygląd i funkcje płyty mogą się różnić w różnych jej modelach.

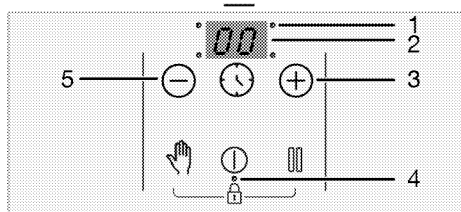
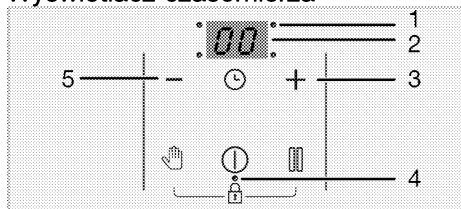
Wyświetlacz strefy gotowania



- 1 Przycisk aktywacji ustawienia dużej mocy (wzmocniacz)

- 2 Przycisk minus strefy (dla poziomu temperatury)
- 3 Przycisk plus strefy (dla poziomu temperatury)
- 4 Wyświetlacz strefy gotowania

Wyświetlacz czasomierza



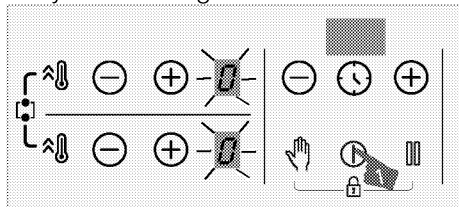
- 1 Kropka dziesiąta ustawień czasu
- 2 Wyświetlacz czasomierza
- 3 Przycisk plus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)
- 4 Kropka dziesiąta blokady przycisków / dostępu dzieci
- 5 Przycisk minus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)

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

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

Włączanie płyty:

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "ⓘ". „0” pojawia się na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania.



i Płyta automatycznie powróci do stanu gotowości, jeżeli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności.

i To urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa, jeżeli przez długi czas nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Wyłączanie strefy gotowania:

Aktywną strefę gotowania można wyłączać na 3 różne sposoby:

1. **Dotykając przycisku "ⓘ"**
Dotknij przycisku "ⓘ".
2. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**
Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając jej temperaturę na „0”.
3. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „0” lub „00”. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

4. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "⊖"/"⊕" wybranej strefy gotowania**

Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków "⊖"/"⊕".

i Jeżeli po wyłączeniu strefy gotowania widoczny jest symbol „H” lub „h”, oznacza to, że strefa gotowania jest nadal gorąca. Nie dotykaj takich stref gotowania.

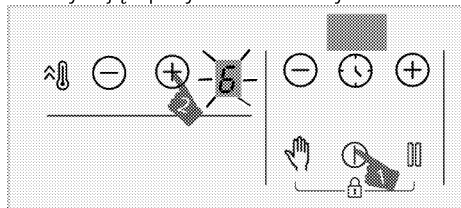
Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania miga symbol „H”, oznacza to, że płyta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol „h” oznaczający niższą temperaturę.

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

Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "⌚".
2. Wyreguluj żadaną temperaturę, dotykając przycisków strefy "⊖"/"⊕".



» Właściwa strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie temperatury.

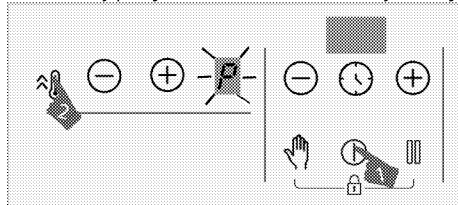
i Sekcja zewnętrzna strefy gotowania płyty indukcyjnej o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taką strefę) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższym niż 8.

Ustawienie dużej mocy (Booster)

Aby przyspieszyć nagrzewanie, można skorzystać z funkcji Booster. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Wybór ustawienia dużej mocy (Booster):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "⌚".
2. Dotknij przycisku "⌚" właściwej strefy.



» Wybrana strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol „P”. Funkcja Booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (Booster):

Ustawienie dużej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku "⊖" lub "⌚".

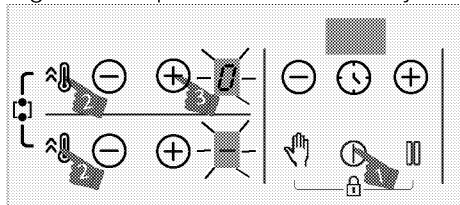
Funkcja wzmacniacza zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:

Pola indukcyjne połączone są w pary pionowo – całkowita moc płyty rozdzielana jest pomiędzy te pary. Funkcję Booster można włączyć w tym samym momencie dla jednego pola indukcyjnego w każdej parze. Jeśli po aktywowaniu funkcji Booster moc całkowita jest za duża, poziom mocy drugiego pola zostanie odpowiednio zmniejszony.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

1. Dotknij "ⓘ", aby włączyć płytę.
2. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski "⌘" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.



- » „0” pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania. "⊖" pojawi się na wyświetlaczu lewej przedniej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.
3. Dotknij przycisków "⊖"/"⊕" lewej tylnej strefy gotowania, aby ustawić temperaturę od „0” do „9”.

i Po aktywowaniu strefy gotowania o dużej powierzchni temperaturę można ustawić przyciskami "⊖"/"⊕" lewej tylnej strefy gotowania. Temperaturę można ustawić przyciskami "⊖"/"⊕" lewej przedniej strefy gotowania.

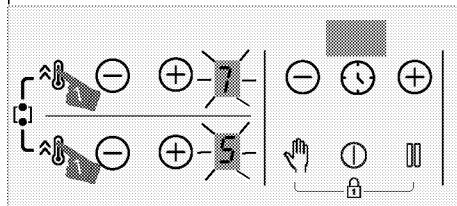
i Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

- » Strefa gotowania zaczyna działać.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania

Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym

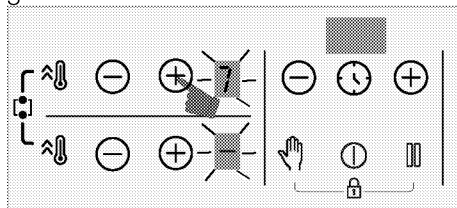
samym można korzystać z większej strefy gotowania na tym samym poziomie.



1. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, kiedy aktywna jest jedna lub dwie lewe strefy gotowania, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski "⌘" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

» Wartość temperatury ostatnio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

» Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, która została ustawiona jako pierwsza przed połączeniem stref gotowania zostanie anulowana.



- » Aby zmienić temperaturę, dotknij przycisków "⊖"/"⊕" lewej tylnej strefy gotowania i ustaw wybraną temperaturę.

i Jeśli dotkniesz przycisku "⌘" lewej strefy gotowania podczas działania strefy gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania będą działać na poziomie wzmacniacza.

Wyłączanie stref gotowania o dużej powierzchni

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. Poprzez obniżenie temperatury do „0”

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.

2. Stosując względem strefy gotowania o dużej powierzchni wyłączenie poprzez opcję zegara

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się 0, na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się 00.

3. Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "⊖"/"⊕" dowolnej lewej strefy gotowania

Jeśli jednocześnie dotkniesz przycisków "⊖"/"⊕" jakiegokolwiek lewej strefy gotowania, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.

4. Poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisku "⌂" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy

Strefy gotowania wyłączą się po jednoczesnym naciśnięciu przycisków "⌂" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłączy działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania, umożliwiając jego szybkie oczyszczenie przy włączonej płycie. Przez ten czas urządzenie nie pobiera żadnej mocy.

Uruchamianie blokady na czyszczenie

1. Przy włączonej dowolnej strefie gotowania dotknij przycisku "⌂" i przytrzymaj go, aż rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Odliczanie rozpoczyna się od 20 na wyświetlaczu czasomierza płyty. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu z wyjątkiem przycisku "⌂".

Wyłączanie blokady na czyszczenie

Aby wyłączyć blokadę na czyszczenie, nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.

i Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć tę blokadę, dotknij przycisku "⌂" i przytrzymaj go, aż rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy.

Blokada dostępu dzieci

Gdy strefy gotowania są wyłączone, płytę można zabezpieczyć blokadą dostępu dzieci, aby uniemożliwić dzieciom włączenie stref gotowania. Blokadę dostępu dzieci można włączać lub wyłączać tylko wtedy, gdy strefy gotowania są wyłączone (w trybie gotowości).

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Kiedy płyta znajduje się w trybie gotowości, dotknij jednocześnie obydwu przycisków "⌂" i "00" i przytrzymaj je, aż rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Blokada dostępu dzieci zostanie włączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania na krótko pojawi się „L”, a kropka dziesiąta przycisku "⌂" zaświeci się.

i Jeżeli przy założonej blokadzie dostępu dzieci naciśnięty zostanie dowolny przycisk, rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”.

Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków "👤" i "🔒" i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

» Blokada dostępu dzieci zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”, a lampka przycisku "🔒" zgaśnie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków można aktywować, aby nie dopuścić do przypadkowej zmiany funkcji w trakcie działania płyty.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknij jednocześnie obydwu przycisków "👤" i "🔒" i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Blokada przycisków włączy się, a kropka dziesiętna przycisku "🔒" zaświeci się po miganiu.

i Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "🕒". Po dotknięciu dowolnego innego przycisku migać będzie kropka dziesiętna przycisku "🔒", sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Jeżeli przy zablokowanych przyciskach płyta zostanie wyłączona, należy wyłączyć blokadę przycisków, aby móc ponownie włączyć płytę. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku bez wyłączania blokady przycisków na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”, sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Wyłącz blokadę przycisków, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków "👤" i "🔒", aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

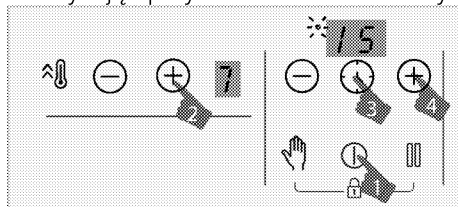
» Lampka przycisku "🔒" zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba obserwować płyty przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Włączanie czasomierza

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "🕒".
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków "⊖"/"⊕" strefy.



3. Włącz czasomierz, dotykając przycisku "🕒". Na wyświetlaczu czasomierza będzie migał symbol „00” oraz kropka dziesiętna wybranej strefy.
4. Ustaw żądany czas trwania, dotykając przycisków "⊖"/"⊕" czasomierza.
5. Po 10 sekundach ustawienie zostanie aktywowane. Na wyświetlaczu czasomierza będzie migać kropka dziesiętna.
6. Aby ustawić czasomierz innych stref gotowania, powtórz proces objaśniony powyżej.

i Jeżeli ustawiono więcej niż jedną wartość czasomierza dla innych stref, czasomierz dla strefy o najmniejszej wartości pozostałego czasu wyświetli się na wyświetlaczu oraz będzie migać kropka dziesiąta dla tej strefy. Kropki dziesiąte innych stref świecą ciągle.

i Po dotknięciu przycisku "⌚" wszystkich stref gotowania można zobaczyć pozostały czas gotowania. Po każdym dotknięciu wyświetla się wartość czasomierza innej strefy. Na koniec ponownie wyświetla się wartość czasomierza o najmniejszej wartości pozostałego czasu.

i Czasomierza nie można ustawić bez wybrania strefy gotowania oraz wysokości temperatury dla tej strefy.

i Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda sygnał dźwiękowy. Aby wyciszyć ten sygnał dźwiękowy, naciśnij dowolny przycisk. Jeżeli nie naciśniesz żadnego przycisku, sygnał dźwiękowy wyłączy się po kilku minutach.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

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

Czasomierz można wyłączyć wcześniej na dwa różne sposoby:

Wyłączanie czasomierza właściwej strefy przez skrócenie nastawionego czasu do „00”:

1. Dotykaj przycisków "⊖"/"⊕" czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość „00”.
» Symbol kropki dziesiątej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

Wyłączanie czasomierza danej strefy przez jednoczesne dotknięcie przycisków "⊖"/"⊕" właściwej strefy:

1. Dotknij jednocześnie przycisków "⊖"/"⊕" właściwej strefy.
» Symbol kropki dziesiątej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

i Po tym kroku poziom temperatury właściwej strefy wyniesie „0”, czyli na poziomie czasomierza.

Funkcja zatrzymania (Stop&Go)

Przy użyciu tej funkcji można zmniejszyć poziom temperatury roboczej stref gotowania do poziomu minimum (poziom 1).

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

1. W trakcie działania dowolnej strefy gotowania dotknij przycisku "⏏". Wszystkie działające strefy gotowania będą działać na poziomie minimalnym (poziom 1). Symbol "⏏" pojawi się na wyświetlaczu aktywnych stref gotowania.
2. Aby ponownie włączyć wszystkie strefy gotowania z poprzednimi ustawieniami, ponownie dotknij przycisku "⏏".

Funkcja zarządzania mocą

Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc,

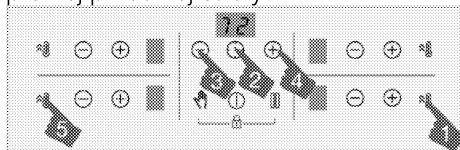
która może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 8 poziomów funkcji zarządzania mocą. Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

Wskaźnik zarządzania mocą	Moc całkowita
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Aby zmienić całkowitą moc;

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "ⓘ". Wyłącz płytę, ponownie dotykając przycisku "ⓘ".

2. Następnie dotknij odpowiednio przycisku "⌂" prawej strefy przedniej, przycisku "⌚", przycisku wyłącznika czasowego "⊖", przycisku wyłącznika czasowego "⊕" i wreszcie przycisku prawej przedniej strefy "⌂".



3. Ustawiony poziom zarządzania mocą zostanie wyświetlony na wyświetlaczu wyłącznika czasowego.

4. Dotknij przycisku "⏮", aby przełączać między poziomami i ustawić żądaną całkowitą wartość mocy.

5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku "ⓘ" i wyłącz płytę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

i Poziomy temperatur, które można przypisać płytom grzejnym, mogą się różnić w zależności od ustawionego całkowitego poziomu mocy. Poziom temperatury dostarczany do płyty jest automatycznie obniżany zgodnie z ustawieniem mocy używanym przez kuchenkę. To nie jest błąd.

i Jeśli podczas zmiany poziomu mocy zostanie dotknięty przycisk inny niż podana sekwencja, ustawienia nie można wprowadzić. Musisz powtórzyć kroki od początku, aby dokonać ustawienia.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynia zgodnie z zasadą swojego działania. Dlatego ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest zimniejsza. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

i Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia jest generowana tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

- i** Płyta indukcyjna może pracować pulsacyjnie, szczególnie gdy moc pola ustawiona jest w przedziale 1 – 7. Nie jest to awaria urządzenia.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedną lub więcej stref gotowania pozostawi się włączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu (patrz Tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany 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	Ograniczenie 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	30 minut
P (wzmocniacz)	10 minut (*)
(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9	

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zapewniające ochronę przed

przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Działająca strefa gotowania może się wyłączyć.
- Wybrany poziom może spaść z wyższej wartości do poziomu 7.

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. W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy „E”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Zgodnie z zasadą działania płyta indukcyjna natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec wykipieniu zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet, jeśli niewiele do niego brakuje.

Odgłosy

Podczas gotowania słyszalne mogą być pewne odgłosy

W zależności od materiału, z którego wykonano podstawę garnka, podczas korzystania z płyty kuchennej mogą być słyszalne odgłosy. Stanowią one typowe zjawisko podczas korzystania z technologii indukcyjnej i nie oznaczają usterki.

Możliwe rodzaje i przyczyny odgłosów:

Dźwięk wentylatora

Płyta kuchenna jest wyposażona w wentylator, który jest aktywowany automatycznie w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne prędkości obrotowe, które są aktywowane w zależności od temperatury.

Niskie dźwięki brzęczenia przypominające transformator

To typowe zjawisko dla technologii indukcyjnej. W przypadku naczyń wykonanych z niektórych materiałów może być słychać brzęczenie, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio na podstawę naczynia. W związku z tym w zależności od używanego sprzętu kuchennego słyszalne mogą być różne odgłosy.

Trzaski

Podczas gotowania słyszalne mogą być trzaski. Wynikają one z materiału i budowy podstawy naczynia kuchennego. Jeśli naczynie zostało wykonane z kilku warstw różnych materiałów, może to powodować odgłosy trzaskania.

Gwizdy

Gotowanie na dwóch płytach grzewczych po tej samej stronie płyty kuchennej z użyciem różnych poziomów mocy grzewczej może być przyczyną gwizdzących odgłosów.

Pusty garnek

Podgrzewanie pustego garnka spowoduje dźwięki, które znikną po napełnieniu naczynia wodą lub jedzeniem.

Komunikaty błędu

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Przyciśnięto dwa lub więcej przycisków	Miga symbol „E”	Wyświetlacz strefy gotowania
Płyta jest przegrzana	Miga symbol „H”	Wyświetlacz strefy gotowania

-  Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego, można znaleźć w Tabeli 2.
-  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.

5 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu urządzenia.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten 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.

Czyszczenie płyty

Powierzchnia szklano-ceramiczna

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

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

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny. Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

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

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

6 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Ołącz 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".

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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

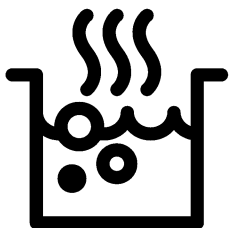


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.



Vestavěná varná deska

Návod k použití



Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

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.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/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.....	7
Bezpečnost dětí.....	7
Likvidace starého výrobku.....	8
Likvidace obalových materiálů	8
Likvidace starého výrobku.....	8

2 Obecné informace 9

Přehled.....	9
Technické parametry	9

3 Příprava 10

Tipy pro úsporu energie	10
Úvodní použití	10
První čištění produktu.....	10

4 Používání varné desky 11

Obecné informace o vaření.....	11
Používání varných desek	13
Ovládací panel.....	13

5 Údržba a péče 22

Obecné informace	22
Čištění varné desky.....	22

6 Odstraňování potíží 23

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.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- 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 přečtete 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 nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnicemi.
- 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 směrnicemi.
- 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

- **VAROVÁNÍ:** 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.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. 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.
- **VAROVÁNÍ:** 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.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a

odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.

- 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 11* , výběr hrnců.
- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na

osoby používající zařízení, jako je inzulinová pumpa nebo kardiostimulátor.

- Na indukční vařič nepokládejte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Vaše výrobky se mohou poškodit.
- **VAROVÁNÍ:** 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 bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástrčka 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.

- **VAROVÁNÍ:** 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.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, 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 směnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

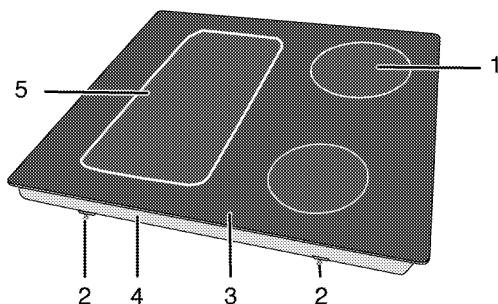
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím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

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.

2 Obecné informace

Přehled



- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1 Indukční varná deska | 4 Kryt základny |
| 2 Montážní svorka | 5 Indukční varná deska |
| 3 Sklokeramický povrch | |

Technické parametry

Napětí/frekvence	1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 7200 W
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	52 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
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

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

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

i Hodnoty na štítech 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 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 sníží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

Úvodní použití

První čištění produktu

i 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.

4 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



Nikdy neplňte 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 překlopitelné 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 uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete

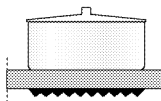
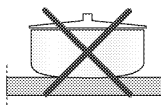
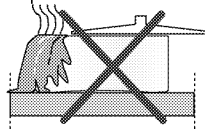
muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení.

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 jím.

Výběr hrnce

- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohrozí 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.

„To, jak je jídlo v hrnci uvaří, záleží na typu hrnce, rozměru hrnce a rozměru varné zóny, pro rovnoměrnější přivedení k varu můžete použít varnou zónu o 1 velikost větší. Použití větší varné zóny nemá negativní vliv na spotřebu energie u indukčních varných desek, protože teplo se generuje jenom v té oblasti, kde se nachází hrnec.“

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.

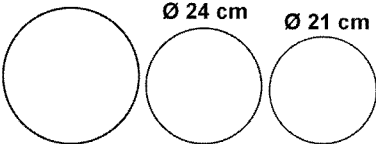
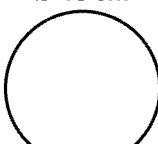
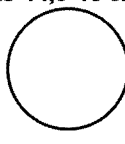
1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud "L" nejiskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

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 vařící nádoba zvednuta

Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

Velká varná oblast	Normální varná oblast	Malá varná oblast
Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5-15 cm 
Velká varná oblast • 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.	Normální varná oblast • Automaticky vyhovuje pánvi. • Ideálně šíří výkon. • Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření.	Malá varná oblast • Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy) • Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.

během vaření z varné oblasti. Vybraná varná oblast a "L" symbol střídavě bliká.

Bezpečné používání

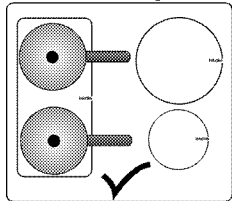
Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnec bez oleje nebo s velmi malým množstvím oleje.

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.

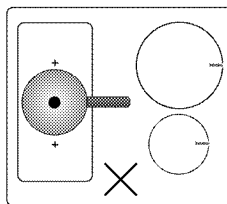
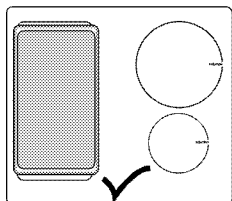
i Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.

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

Používání hrnců na varné oblasti se širokou plochou



Varnou oblast se širokou plochou můžete používat na dvě poloviny odděleně jako zadní levou a zadní pravou varnou oblast. Umístění varné zóny s širokým povrchem se může lišit v závislosti na modelu produktu. Varnou oblast se širokou plochou můžete používat pro velké hrnce.



Váš hrnec musí zakrýt oba středy varné oblasti se širokou plochou. Nepoužívejte varnou oblast jinak.

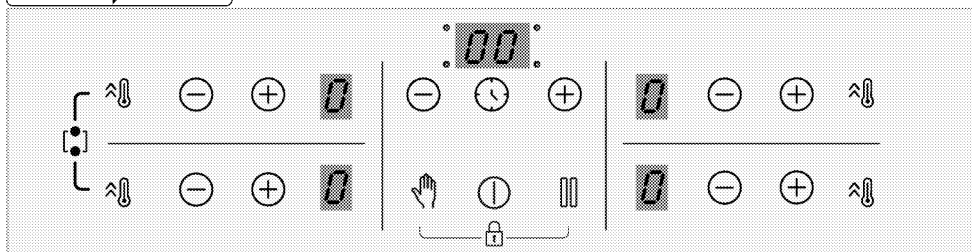
Používání varných desek



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



Tlačítko zámku



tlačítek/dětského zámku



Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače



Tlačítko posilovače



Tlačítko zámku pro čištění



Tlačítko funkce Stop and Go



Tlačítko minus

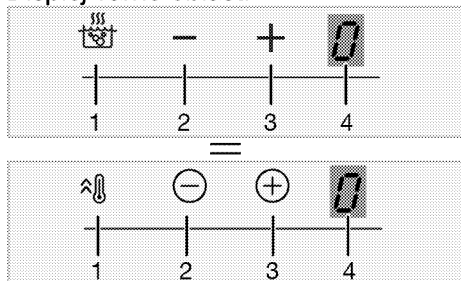


Tlačítko plus



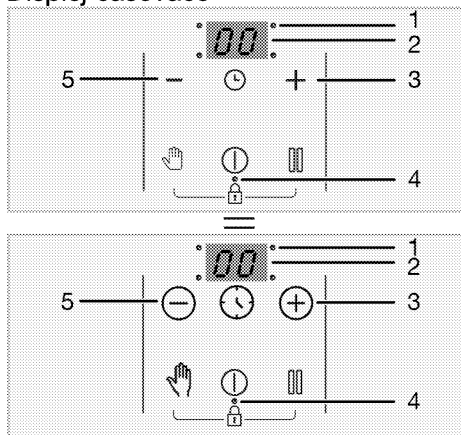
Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální vzhled nebo funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.

Displej varné oblasti



- 1 Tlačítko posilovače
- 2 Tlačítko zóna mínus (pro úroveň teploty)
- 3 Tlačítko zóna plus (pro úroveň teploty)
- 4 Displej varné oblasti

Displej časovače



- 1 Desetinná čárka pro nastavení času
- 2 Displej časovače
- 3 Tlačítko časovače plus (pro úroveň časovače)
- 4 Desetinná čárka pro zámek tlačítek/dětský zámek
- 5 Tlačítko časovače minus (pro úroveň časovače)

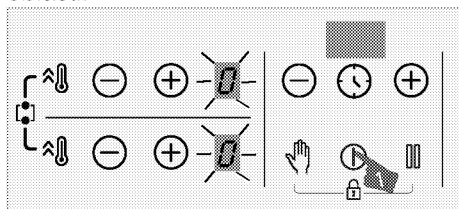
i Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládacím panelem, potvrdí akustický signál.

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

Zapnutí varné desky:

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka "1".

"0" se objeví na displejích všech varných oblastí.



i Pokud se do 10 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

i Pokud delší dobu nestisknete žádné tlačítko, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

Vypnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Stisknutím tlačítka "1"**

Stiskněte "1" tlačítko.

2. **Zmírněním teploty na "0";**

Nastavením teploty na úroveň "0" můžete vypnout varnou oblast.

3. **Vypnutím funkce 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.

4. **Stisknutím oblasti "⊖"/"⊕" tlačítka zároveň zvolte vybranou varnou oblast;**

Vypněte požadovanou varnou oblast tím, že zároveň stisknete tlačítka "⊖"/"⊕".

i Pokud po vypnutí na varné oblasti svítí symboly "H" nebo "h", znamená to, že varná oblast je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

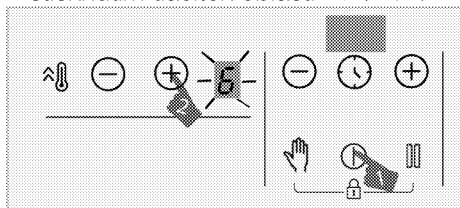
Ukazatel zbytkového tepla

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

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

Nastavení teplotních úrovní

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka "⏻".
2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek oblasti "⊖"/"⊕".



» Příslušná varná zóna začne vařit na nastavené úrovni automatického vaření.

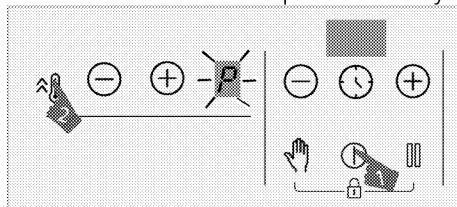
i Vnější část varné zóny (280 mm) na indukční varné desce (v případě, že varné zóny s průměrem 280 mm patří k vybavě spotřebiče) se aktivuje pouze tehdy, když se na varnou zónu umístí pánve s dostatečnou velikostí a když je teplota nastavena na hodnotu vyšší než 8.

Nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ)

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

Výběr vysokého výkonu (POSILOVAČ):

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka "⏻".
2. Stiskněte "⏻" tlačítko příslušné zóny.



» Zvolená varná oblast bude fungovat na maximální výkon a na obrazovce varné oblasti se objeví symbol "P". Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".

Předčasné vypnutí vysokého výkonu (POSILOVAČ):

Vysoký výkon můžete vypnout kdykoliv chcete stisknutím tlačítka "⊖" nebo "⏻". Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".

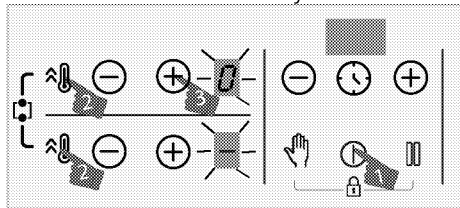
Pracovní princip 2 zón, které jsou umístěny ve stejném vertikálním směru:

Pokud je jedna zóna nastavena na úroveň posilovače a druhá zóna, která je umístěna ve stejném vertikálním směru, je nastavena na vyšší úroveň než 6 (7, 8 a 9), první zóna klesne na úroveň 9 a druhá zóna může být nastavena na úroveň větší než 6 (7, 8 a 9). Pokud je druhá zóna nastavena na posilovač, první zóna klesne na úroveň 6.

Zapnutí velkoplošné varné oblasti

1. Zapněte varnou desku dotykem "⏻".

2. Chcete-li zapnout varnou zónu s velkým povrchem, držte stisknuté tlačítko "⌚" pro obě varné zóny současně asi 3 sekundy.



» "0" se objeví na displeji zadní levé varné zóny. "⊖" se zobrazí na displeji přední levé varné zóny a aktivuje se velkoplošná varná oblast.

3. Stiskněte tlačítka "⊖"/"⊕" zadní levé varné oblasti pro nastavení teploty od "0" do "9".

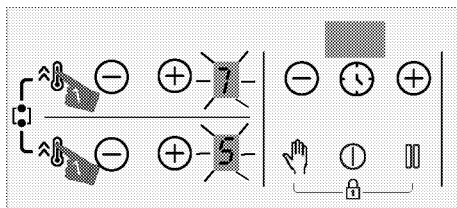
i Jakmile je aktivována velkoplošná varná oblast, lze teplotu nastavit pomocí tlačítek "⊖"/"⊕" levé zadní varné oblasti. Teplotu nelze nastavit pomocí tlačítek "⊖"/"⊕" přední levé varné oblasti.

i Levé velkoplošné varné zóny jsou vysvětleny jako příklad. Pokud je velkoplošná varná zóna také na pravé straně varné desky, použijí se stejné postupy jako u uvedených varných zón.

» Varná oblast se spustí.

Zapnutí velkoplošné varné oblasti, zatímco je jedna nebo obě levé varné oblasti zapnuté

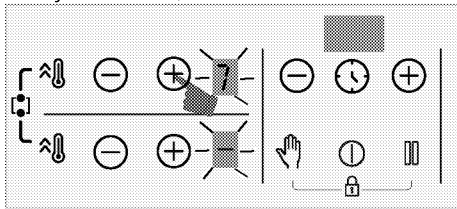
Když je jedna nebo obě levé varné oblasti zapnuté, můžete kombinovat obě varné oblasti tím, že aktivujete velkoplošnou varnou oblast. Tak můžete používat širší varnou oblast se stejnou hodnotou.



1. Chcete-li zapnout varnou zónu s velkým povrchem, zatímco jsou jedna nebo dvě levé varné zóny aktivní, držte stisknuté tlačítko "⌚" pro obě varné zóny současně asi 3 sekundy.

» Teplota poslední zvolené varné zóny se objeví na displeji zadní levé varné oblasti a aktivuje se velkoplošná varná oblast.

» Kombinované varné oblasti budou pokračovat v té nastavené hodnotě teploty a časovače (pokud je dostupný) levé varné oblasti, kterou jste nastavili. Hodnota levé varné oblasti, která byla nastavena jako první před kombinací varných oblastí, bude zrušena.



» Pro změnu teploty stiskněte tlačítko "⊖"/"⊕" zadní levé varné oblasti pro nastavení požadované teploty.

i Pokud stisknete tlačítko "⌚" na levé varné oblasti, když je velkoplošná varná oblast aktivní, budou varné oblasti fungovat na zesílené úrovni.

Vypnutí velkoplošných varných oblastí

Velkoplošnou varnou oblast lze vypnout 4 různými způsoby:

1. Zmírněním teploty na "0"

Velkoplošnou varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".

2. Vypnutím funkce časovače pro velkoplošnou varnou oblast

Po vypršení času časovač vypne velkoplošnou varnou oblast. Na obrazovce levé varné oblasti se objeví "0" a na obrazovce časovače se objeví "00".

3. Stisknutím tlačítek "⊖"/"⊕" na kterékoli varné oblasti zároveň

Pokud stisknete tlačítko "⊖"/"⊕" na kterékoli varné oblasti, budou varné oblasti odděleny a vypnuty.

4. Stisknutím tlačítka "⌂" pro obě varné zóny současně asi 3 sekundy

Stisknutím tlačítka "⌂" pro obě varné zóny současně asi 3 sekundy se varné oblasti vypnou.

Zámek pro čištění

Zámek pro čištění brání v provozu všech tlačítek na ovládacím panelu po dobu 20 sekund, aby umožnil uživateli provést krátké čištění během provozu varné desky. Během této doby zařízení nespotřebovává žádnou energii.

Zapnutí zámku pro čištění

1. Stiskněte a držte "⌂" tlačítko, dokud neuslyšíte **jediný signální zvuk**, pokud je nějaká z varných oblastí zapnutá. Počítání začíná od 20 na displeji časovače varné desky. Žádné z tlačítek na ovládacím panelu nebude po tuto dobu funkční kromě tlačítka "⌚".

Vypnutí zámku pro čištění

Pro vypnutí zámku pro čištění nemusíte stisknout žádné tlačítko. Varná deska vydá po uplynutí 20 sekund signál zvukový signál a zámek pro čištění se automaticky vypne.

i Chcete-li vypnout zámek pro čištění dříve, stiskněte a držte tlačítko "⌂", dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**.

Dětský zámek

Když jsou varné oblasti vypnuté, můžete pomocí dětského zámku varnou desku

ochránit a zabránit dětem, aby varné oblasti zapnuly. Můžete aktivovat nebo deaktivovat dětský zámek pouze když jsou varné oblasti vypnuty (v pohotovostním režimu).

Zapnutí dětského zámku

1. Stiskněte a držte tlačítka "⌂" and "⌚" zároveň, dokud neuslyšíte **jediný signální zvuk**, když je varná deska v pohotovostním režimu.

Dětský zámek se aktivuje. "L" se na chvíli zobrazí na displeji všech varných oblastí a desetinná čárka tlačítka "⌂" se zapne.

i Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je dětský zámek aktivní, zazní dva zvukové signály a "L" začne blikat na všech varných oblastech.

Vypnutí dětského zámku

1. Stiskněte a držte tlačítka "⌂" and "⌚" zároveň, dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**, když je dětský zámek aktivní.

» Funkce dětského zámku se deaktivuje. "L" začne blikat na všech varných oblastech a kontrolka tlačítka "⌂" zhasne.

Zámek tlačítek

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

Aktivace zámku tlačítek

1. Stiskněte a držte tlačítka "⌂" and "⌚" zároveň, dokud neuslyšíte **jediný signální zvuk**.

Zámek tlačítek se aktivuje a po blikání se zapne desetinná čárka tlačítka "⌂".

i Zámek tlačítek lze zapnout pouze v provozním režimu. Je-li zámek tlačítek zapnut, funguje pouze tlačítko "①". Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, desetinná čárka tlačítka "⏏" se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu. Pokud vypnete varnou desku, když jsou tlačítka zamknutá, musíte deaktivovat zámek tlačítek, abyste mohli varnou desku znovu zapnout. Dotknete-li se jakéhokoli tlačítka, aniž byste deaktivovali zámek tlačítek, "L" začne blikat na všech varných oblastech, aby oznámila, že zámek tlačítek je aktivní. Deaktivací zámku tlačítek varnou desku znovu zapnete.

Deaktivace zámku

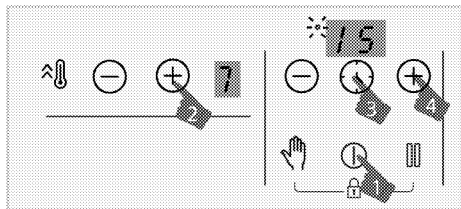
1. Stiskněte tlačítka "⏏" and "⏏" zároveň, dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**, když je zámek tlačítek aktivní.
- » Kontrolka tlačítka "⏏" zhasne a ovládací panel je odemčen.

Funkce časovače

Tato funkce vám udnadňuje vaření. Nemusíte sledovat varnou desku po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení nastavené doby.

Zapnutí časovače

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka "①".
2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek oblasti "⊖"/"⊕".



3. Aktivujte časovač stisknutím tlačítka "⌚". Symbol "00" a desetinná čárka

vybrané zóny blikají na displeji časovače.

4. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek "⊖"/"⊕".
5. Po 10 sekundách bude nastavení aktivováno. Desetinná čárka vybrané zóny blikají na displeji časovače.
6. Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.

i Je-li více než jedna hodnota časovače nastavena na různé oblasti, na displeji časovače se zobrazí časovač oblasti s nejmenší hodnotou časovače a desetinná čárka pro tuto oblast se rozbliká. Desetinné čárky ostatních oblastí svítí nepřetržitě.

i Stisknutím tlačítka "⌚" příslušní varné oblasti můžete zjistit zbývajcí čas vaření. Při každém dotyku se zobrazuje hodnota časovače různých oblastí. Nakonec se znovu zobrazí minimální hodnota časovače.

i Časovač nelze nastavit, aniž by byly vybrány varné oblasti a teplotní hodnoty

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

Vypnutí časovače

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka. Pokud nestisknete žádné tlačítko, zvukový signál bude po několika minutách zrušen.

Vypnutí časovačů předčasně

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

Časovač lze vypnout předčasně dvěma různými způsoby:

Vypnutí časovače příslušné oblasti stažením jeho hodnoty na „00“:

1. Stiskněte tlačítka časovače "⊖"/"⊕", dokud se na displeji varné oblasti, jejíž časovač je aktivní, neobjeví "00".
- » Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.

Vypnutí časovače příslušné oblasti stisknutím tlačítek "⊖"/"⊕" najednou:

1. Stiskněte tlačítka "⊖"/"⊕" pro příslušnou zónu najednou.
- » Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.

i Po tomto kroku bude úroveň teploty příslušné zóny "0" stejně jako úroveň časovače.

Funkce Stop

Pomocí této funkce můžete snížit provozní teplotu varných oblastí na minimální úroveň (úroveň 1).

i Pokud je pro některou varnou oblast nastaven časovač, bude fungovat i během zastavení.

1. Stiskněte tlačítka "|||" během provozu kterékoli varné oblasti.
- Všechny varné oblasti budou pracovat na minimální úrovni (1). Na obrazovce aktivních varných oblastí se objeví symbol "□".

2. Stiskněte tlačítka "|||" pro spuštění všech varných oblastí s předchozími nastaveními.

Funkce správy napájení

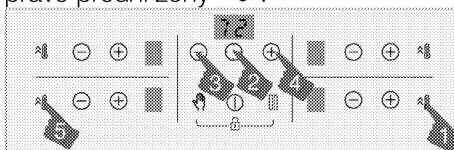
Přístroj je vybaven funkcí správy napájení. Prostřednictvím této funkce můžete změnit celkový výkon, který může být spotřebičem odebíráný. Pro funkci správy napájení je k dispozici 8 úrovní.

Funkce správy napájení - celkové úrovně výkonu, které lze nastavit

Kontrolka displeje správy napájení	Celkový výkon
25	2,5- kW
30-	3 kW
36-	3,6- kW
44-	4,4- kW
54-	5,4- kW
57-	5,7- kW
67-	6,7- kW
72-	7,2- kW

Změna celkového výkonu;

1. Zapněte varnou desku opětovným dotykem tlačítka "①". Vypněte varnou desku opětovným dotykem "①".
2. Pak se štipnout dotkněte příslušného tlačítka "⌘" pravé přední zóny, tlačítka "⊖", tlačítka časovače "⊖" tlačítka časovače "⊕", a nakonec tlačítka pravé přední zóny "⌘".



3. Na displeji časovače se zobrazuje Nastavená úroveň řízení napájení.
4. Dotykem tlačítka "|||" přepínáte mezi úrovněmi a nastavujete celkovou hodnotu výkonu, kterou chcete nastavit.
5. Potvrďte nastavení dotykem tlačítka "①" a vypněte varnou desku. Bude aktivována celková hodnota výkonu, kterou jste nastavili.

i Úrovně teploty, které můžete přiřadit varným deskám, se mohou lišit podle celkové nastavené úrovně výkonu. Úroveň teploty přiváděna k varné desce se automaticky sniží podle nastavení výkonu, který má provést sporák. Toto není chyba.

i Pokud se při změně úrovně výkonu dotknete jiné klávesy než zadané sekvence, nastavení nelze provést. Chcete-li provést nastavení, musíte kroky opakovat od začátku.

Bezpečné a účinné použití oblasti indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska ohřívá varné nádoby jako věc principu. Proto má mnoho výhod v porovnání s ostatními druhy varných desek. Funguje účinněji a povrch varné desky je studenější. Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.

i Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými oblastmi o průměru 145, 180, 210 a 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.

i Výrobek se může začít zastavovat, pokud pracuje na úrovních 1 až 7, zejména u nádob s malým průměrem a když je vodní olej málo. To není chyba.

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	30 minut
P (Posilovač)	10 minut (*)
(*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách	

Ochrana proti přehřátí

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

- Varnou oblast, která je v provozu, lze vypnout.
- Vybraná úroveň může z nejvyšší úrovně poklesnout na úroveň 7.

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 "E".

Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje na příkazy ihned, což je jeden z provozních principů. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s

vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně od přetečení.

Hluk

V průběhu vaření uživatel může slyšet určité zvuky

Při používání varné desky v závislosti na typu základního materiálu, z něhož je vyrobeno kuchyňské nádobí, můžete slyšet určité zvuky. Tento hluk je normální součástí indukční technologie. Není to závada.

Možné příčiny a typy vydávaných zvuků:

Hluk ventilátoru

Varná deska je vybavena ventilátorem, který se aktivuje automaticky podle teploty produktu. Ventilátor má několik rychlostí pohonu a různé úrovně aktivace v závislosti na teplotě.

Nízký hukot podobný hluku transformátoru

Toto je normální pro indukční technologii. Kvůli bezprostřednímu ohřívání základu kuchyňského nádobí může vznikat takový nízký hukot, v závislosti na materiálu nádobí. Proto může uživatel slyšet různé zvuky u různého nádobí.

Práskání

V průběhu vaření můžete uslyšet práskání. Zavisí to na materiálu a konstrukci základu nádobí. Pokud sestává z několika vrstev a různých materiálů, může docházet k práskání.

Pískání

Pískání můžete uslyšet, pokud vaříte na dvou plotýnkách na stejné straně varné desky a přitom na různých úrovních vaření.

Prázdný hrnec

Hluk může vzniknout při zahřívání prázdného hrnce. Hluk utichne, jakmile přidáte vodu nebo jídlo.

Hlášení o chybách

Tabulka-2: Kódy chyb a příčiny chyb

Příčiny chyb	Ukazatel	Displej
Jsou stisknuta dvě a více tlačítek	Symbol "E" bliká	Displej varné oblasti
Varná deska je přehřátá	Symbol „H“ bliká	Displej varné oblasti

-  Další informace o hlášeních o chybách, která se mohou objevit na dotykovém kontrolním panelu, najdete v Tabulce-2.
-  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.

5 Údržba a péče

Obecné informace

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

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

 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 čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření 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

Sklokeramický povrch

Sklokeramický povrch (sklokeramiku) otřete studenou vodou, dejte pozor, abyste nezanechali žádné zbytky čisticího prostředku a osušte suchým hadříkem. Zbytky čisticidla by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Zaschlé zbytky na sklokeramické ploše (sklokeramice) za žádných okolností nestrhávejte nožem, ocelovou vlnou či podobnými nástroji.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte komerčně dostupným odstraňovačem vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou. Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.

 Potraviny na bázi cukru, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramický povrch nevratně poškozený.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na funkci spotřebiče. Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

6 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.*
- Hrnec není vhodný. >>> *Zkontrolujte hrnec.*

symbol se objeví na displeji varné zóny.

- Neumístili jste hrnec na aktivní varnou zónu. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.
- Váš hrnec není vhodný pro indukční vaření. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku.
- Hrnec není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> Zvolte dostatečně široký hrnec a postavte jej do středu varné zóny.
- Varná zóna nebo hrnec 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.

Hrnec se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrnec není vhodný pro indukční vaření. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku.
- Hrnec není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu. >>> Zvolte dostatečně široký hrnec 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.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocsr.cz.

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocsr.cz/objectnavka-opravy-spotrebice>.

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

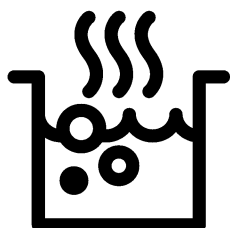
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.



Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, 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 celú 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:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia 4

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie.....	7
Bezpečnosť detí.....	7
Likvidácia starého výrobku	8
Likvidácia obalového materiálu.....	8
Budúca preprava	8

2 Všeobecné informácie 9

Prehľad	9
Technické parametre.....	9

3 Prípravy 10

Tipy na šetrenie energiou	10
Prvé použitie	10
Prvé čistenie výrobku	10

4 Používanie platne 11

O/Všeobecné informácie o varení.....	11
Používanie platní.....	13
Kontrolný panel	14

5 Údržba a starostlivosť 23

Všeobecné informácie.....	23
Čistenie platne.....	23

6 Riešenie problémov 25

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.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli

pod dohľadom alebo preškolení.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú 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

- **VÝSTRAHA:** 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.
 - **VÝSTRAHA:** 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.
 - **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
 - **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
 - **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
 - V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
 - 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 11* , výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulinové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- Na indukčný varič nepokladajte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Vaše výrobky sa môžu poškodiť.
- **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcou 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.
- **UPOZORNENIE:** 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

- **VÝSTRAHA:** 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 určenej 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.

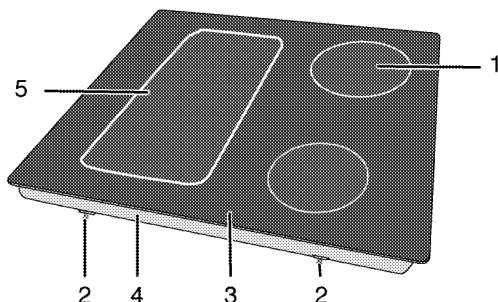
Budúca preprava

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

-  Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1 Indukčná varná platňa | 4 Základný kryt |
| 2 Montážna svorka | 5 Indukčná varná platňa |
| 3 Sklokeramický povrch | |

Technické parametre

Napätie/frekvencia	1N~220-240 V/ 2N~ 380-415 V; 50 Hz
Celkový príkon	max. 7200 W
Typ kábla/prierez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	52 mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Horáky	
Vzadu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpredu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpredu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	145 mm
Výkon	1600/1800 W
Vzadu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	210 mm
Výkon	2000/2300 W

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

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

i 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 výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 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 hmcov nesmie byť menšie ako varná platňa.

- Varné zóny a dná hmcov 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 poškriabať 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.

4 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.

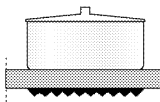
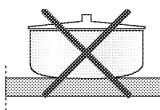
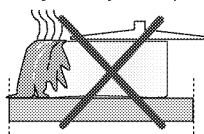
Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou! Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením 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 dňami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar. Nepoužívajte nádoby s vyduťmi alebo vypuklými dňami. Používajte len panvice a hrnce s rovnými dňami. Zaručujú jednoduchší prenos tepla.

"To, ako se jedlo v hrnci uvarí, záleží na type hrnca, rozmeru hrnca a rozmeru varnej zóny, pre rovnomernejšie privedenie k varu môžete použiť varnú

zónu väčšiu o 1 veľkosť. Použitie väčšej varnej zóny nemá negatívny vplyv na spotrebu energie u indukčných varných dosiek, pretože teplo sa generuje len v tej oblasti, kde sa nachádza hrniec."

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  neblíka, keď vašu panvicu dáte na varnú zónu a platňu zapnete.

Použiť môžete oceľové, teflónové alebo hliníkové panvice so špeciálnym magnetickým dnom, ktoré obsahujú štítiky 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 .

Bezpečné používanie

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

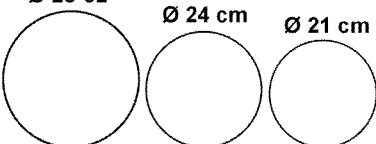
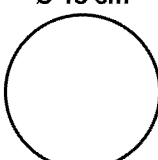
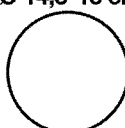
Na platňu nedávajte kovové predmety, ako napríklad vidličky, nože alebo pokrievky panvíc, pretože sa môžu zohriať.

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

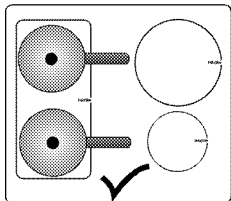
 Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnú.

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

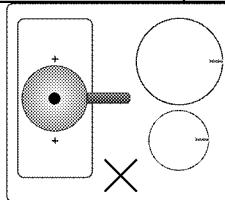
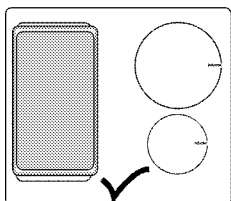
Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

Veľká varná zóna Ø 28-32 	Normálna varná zóna Ø 18 cm 	Malá varná zóna Ø 14,5-15 cm 
Veľká varná zóna • Automaticky sa prispôsobí panvici. • Ideálne rozkladá výkon. • Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palacinek alebo veľkých rýb.	Normálna varná zóna • Automaticky sa prispôsobí panvici. • Ideálne rozkladá výkon. • Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia.	Malá varná zóna • Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémy) • Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.

Používanie hrncov na varnej zóne so širokým povrchom



Varnú zónu so širokým povrchom môžete nastaviť na dve oddelené polovice, a to zadnú ľavú a prednú pravú varnú zónu. Umiestnenie varnej zóny so širokým povrchom sa môže líšiť v závislosti od modelu produktu. Na varnej zóne so širokým povrchom môžete používať veľké hrnce.



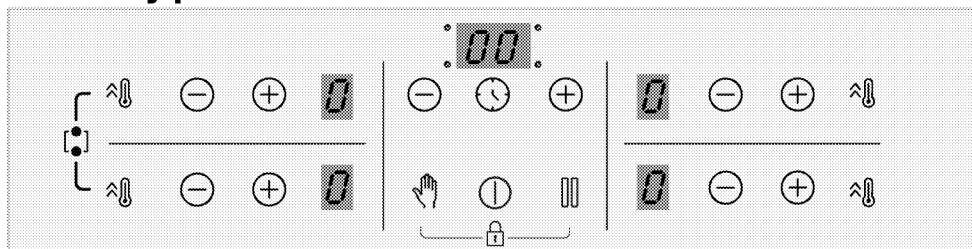
Váš hrniec musí pokrývať obe centrá varnej zóny so širokým povrchom. Varnú zónu so širokým povrchom nepoužívajte iným spôsobom.

Používanie platní



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.

Kontrolný panel

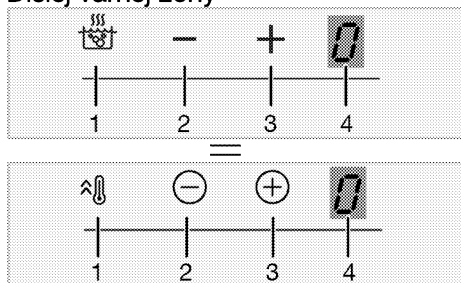


Špecifikácie

- Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- Tlačidlo zámku
- tlačidiel/detskej poistky
- Tlačidlo zapnutia/vypnutia časovača
- Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač)
- Tlačidlo zámku pre čistenie
- Tlačidlo zastavenia a štartu
- Tlačidlo mínus
- Tlačidlo plus

i Grafické znázornenia a údaje sú len pre informačné účely. Skutočné zobrazenia alebo funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.

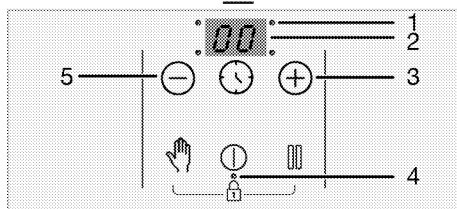
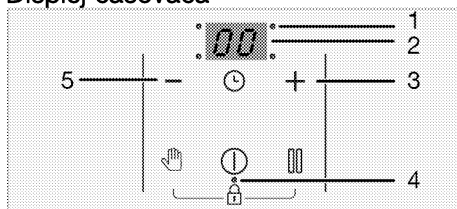
Dislejš varnej zóny



- 1 Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač)
- 2 Oblasť tlačidla mínus (pre úroveň teploty)

- 3 Oblasť tlačidla plus (pre úroveň teploty)
- 4 Displej varnej zóny

Displejš časovača



- 1 Desatinná čiarka pre nastavenie času
- 2 Displejš časovača
- 3 Tlačidla časovač plus (pre nastavenie časovača)
- 4 Desatinná čiarka pre nastavenie zámku tlačidiel/detskej poistky
- 5 Tlačidlo časovač mínus (pre nastavenie časovača)

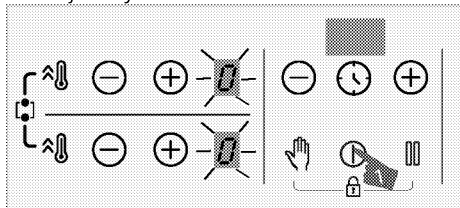
i Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každá činnosť vykonaná cez dotykový ovládací panel bude potvrdená zvukovým signálom.

- i** Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokry a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

Zapnutie varnej dosky:

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla "1".

"0" sa zobrazí na všetkých displejoch varnej zóny.



- i** Ak do 10 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.
- i** Keď nestlačíte dlhšiu dobu žiadne tlačidlo, výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

Vypnutie varnej zóny:

Aktívnu varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. Stlačením "1" tlačidla

Dotknite sa tlačidla "1".

2. Znížením teploty na úroveň "0";

Varnú zónu môžete vypnúť upravením nastavenej teploty na úroveň "0".

3. Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre želanú varnú zónu;

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Na príslušnom displeji sa zobrazí "0" alebo "00".

Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykem ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

4. Želanú varnú zónu vyberte dotykom "0"/"1" tlačidiel výberu varnej zóny;

Príslušnú varnú zónu môžete vypnúť súčasným stlačením tlačidiel "0"/"1".

- i** Ak sa zobrazí na displeji varnej zóny po vypnutí platne symbol "H" alebo "h" znamená to, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

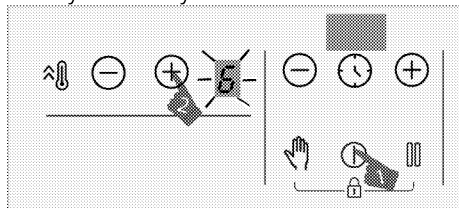
Indikátor zvyškového tepla

Ak na displeji varnej zóny bliká symbol "H", znamená to, 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, že varná zóna má nižšiu teplotu.

- i** V prípade prerušenia elektrického napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľa neupozorní na horúce varné zóny.

Nastavenie úrovne teploty

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla "1".
2. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom zóny tlačidiel "0"/"1".



» Príslušná varná zóna sa spustí pri nastavenej úrovni teploty.

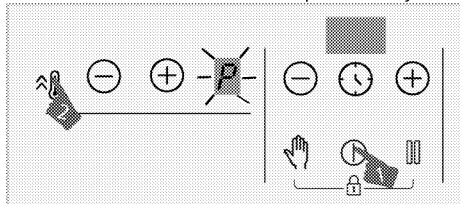
- i** Vonkajšia časť 280 mm indukčnej varnej zóny (ak je váš produkt vybavený 280 mm indukčnou varnou zónou) sa aktivuje len vtedy, keď je panvica dostatočne veľká na pokrytie varnej zóny, na ktorej je umiestnená a teplota je nastavená na vyššiu hodnotu ako 8.

Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

Funkciu posilňovača môžete použiť na rýchle zohriatie. Táto funkcia sa nedoporučuje na dlhšie varenie. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

Výber nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla "1".
2. Dotknite sa tlačidla "P" príslušnej zóny.



» Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny sa objaví symbol "P". Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni "9".

Predčasné vypnutie nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

Nastavenie vysokého výkonu môžete vypnúť kedykoľvek chcete dotykom tlačidla "0" alebo "P".

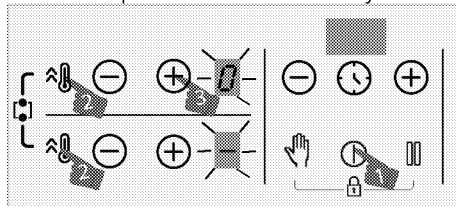
Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni "9".

Pracovný princíp 2 zón, ktoré sú umiestnené v rovnakom vertikálnom smere:

Ak je jedna zóna nastavená na úroveň posilňovača a druhá zóna, ktorá je umiestnená v rovnakom zvislom smere je nastavená na väčšiu úroveň ako 6 (7, 8 a 9), prvá zóna klesne na úroveň 9 a druhá zóna môže byť nastavená na úroveň väčšiu ako 6 (7, 8 a 9). Ak je druhá zóna nastavená na úroveň posilňovača, prvá zóna klesne na úroveň 6.

Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom

1. Na zapnutie varnej dosky sa dotknite "1".
2. Ak chcete zapnúť varnú zónu s veľkým povrchom, držte súčasne stlačené tlačidlo "P" na oboch varných zónach približne na 3 sekundy.



» Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí "0". Na displeji ľavej prednej zóny sa zobrazí "0" a varná zóna so širokým povrchom sa deaktivuje.

3. Ak chcete nastaviť teplotu medzi "0" a "9", dotknite sa tlačidiel "0"/"9" na ľavej zadnej varnej zóne.

i Po aktivovaní varnej zóny s širokým povrchom je možné nastaviť teplotu pomocou tlačidiel "0"/"9" v ľavej zadnej varnej zóne. Teplotu nemôžete nastaviť pomocou tlačidiel "0"/"9" v ľavej prednej varnej zóne.

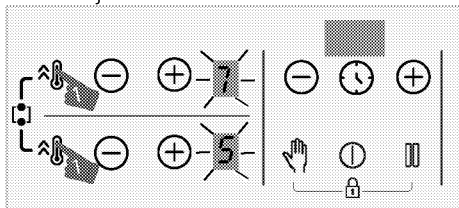
i Široké plochy na ľavej varnej zóne sú vysvetlené ako príklad. Ak je aj na pravej strane varnej dosky zapnutý široký povrch varnej zóny, rovnaké pokyny platia pre danú varnú zónu.

» Varná zóna sa začne spúšťať.

Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom pri prevádzke jednej alebo oboch ľavých varných zón

Zatiaľ čo je jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke, môžete kombinovať obe varné zóny pomocou aktivovania varnej zóny so širokým povrchom. Takto

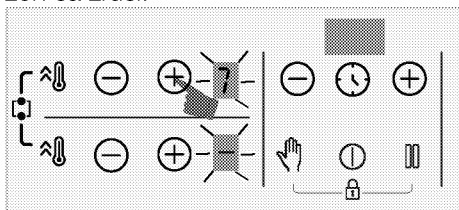
môžete využiť širokú varnú zónu na rovnakej úrovni.



1. Ak chcete zapnúť varnú zónu s veľkým povrchom, keď je aktívna jedna alebo dve z ľavých varných zón, držte tlačidlo "7" na oboch varných zónach stlačené súčasne asi 3 sekundy.

» Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí hodnota teploty poslednej zvolenej varnej zóny a aktivuje sa varná zóna so širokým povrchom.

» Kombinovaná varná zóna bude pokračovať v prevádzke s hodnotami teploty a časovača (ak je dostupný) zvolenými pre ľavú varnú zónu. Hodnota ľavej varnej zóny, ktorá bola nastavená ako prvá pred kombinovaním varných zón sa zruší.



» Ak chcete zmeniť teplotu, dotknite sa tlačidiel "⊖"/"⊕" na ľavej zadnej varnej zóne a nastavte požadovanú teplotu.

i Ak sa dotknete tlačidla "7" z ľavej varnej zóny kým je varná zóna so širokým povrchom v prevádzke, varné zóny budú fungovať na úrovni posilňovača.

Vypnutie varných zón so širokým povrchom

Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť 4 rôznymi spôsobmi:

1. Znížením teploty na úroveň "0"

Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť znížením úrovne teploty na "0".

2. Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre varnú zónu so širokým povrchom

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu so širokým povrchom. Na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti 0 a na displeji časovača sa rozsvieti 00.

3. Dotknutím sa tlačidiel "⊖"/"⊕"

ľubovoľnej ľavej varnej zóny súčasne

Ak sa súčasne dotknete tlačidiel "⊖"/"⊕" ľubovoľných ľavých varných zón, varné zóny budú oddelené a vypnuté.

4. Súčasným stlačením "7" klávesy obidvoch varných zón približne na 3 sekundy

Varné zóny sa vypnú, ak súčasne stlačíte "7" klávesy obidvoch varných zón približne na 3 sekundy.

Zámok pre čistenie

Zámok pre čistenie zabráňuje prevádzke všetkých tlačidiel ovládacieho panela na 20 sekúnd, čo používateľovi umožňuje krátke čistenie počas používania platne. Počas tohto času nebude zariadenie spotrebúvať žiadnu energiu.

Aktivovanie zámku pre čistenie

1. Keď je varná zóna zapnutá, stlačte tlačidlo "7" a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť jeden signálny zvuk.

Na displeji časovača varnej dosky sa začína odpočítavanie od 20. Žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli nebude počas tejto doby fungovať, okrem tlačidla "1".

Deaktivovanie zámku pre čistenie

Na vypnutie zámky čistenia nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, zámok pre čistenie sa automaticky vypne.

i Ak chcete zámku čistenia deaktivovať skôr, stlačte tlačidlo " " a podržte ho, pokým nebudete počuť **dva signálne zvuky**.

Detská poistka

Keď sú varné zóny vypnuté, môžete platňu chrániť pomocou detskej poistky, ktorá deťom zabráni zapnúť varné zóny. Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať iba vtedy, keď sú varné zóny vypnuté (v pohotovostnom režime).

Aktivovanie detskej poistky

1. Keď je platňa v pohotovostnom režime,

súčasne stlačte tlačidlá " " a " " a podržte ho, pokým nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

Detská poistka sa aktivuje. "**L**" sa na chvíľu zobrazí na všetkých varných zónach a desatinná čiarka tlačidla " " bude zapnutá.

i Ak pri aktívnej funkcii detskej poistky stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, ozvú sa dva zvukové signály a zabliká kontrolka "**L**" na všetkých varných zónach.

Deaktivovanie detskej poistky

1. Keď je detská poistka aktívna, súčasne stlačte a podržte tlačidlá " " a " ", pokým nebudete počuť **dva signálne zvuky**.

» Funkcia detskej poistky sa deaktivuje. Na displejoch všetkých varných zón bude blikať "**L**" a osvetlenie tlačidla " " zmizne.

Zámok tlačidiel

Môžete aktivovať uzamknutie tlačidiel a tým zabrániť náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

Aktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Súčasne stlačte tlačidlá " " a " " a podržte ho, pokým nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

Zámok tlačidiel sa aktivuje a desatinná čiarka tlačidla " " sa po zablikaní rozsvieti.

i Uzamknutie tlačidiel môžete aktivovať len v režime prevádzky. Po aktivovaní uzamknutia tlačidiel bude funkčné len tlačidlo " ". Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, desatinná čiarka tlačidla " " bude blikať, čím označuje aktiváciu uzamknutia tlačidiel. Ak vypnete platňu, keď sú tlačidlá uzamknuté, musíte deaktivovať uzamknutie tlačidiel, aby ste mohli platňu opäť zapnúť. Ak sa dotknete ľubovoľného tlačidla bez vypnutia blokovania tlačidiel, na všetkých displejoch varných zón blíkajú symbol "**L**" ktorý indikuje, že je aktívny zámok tlačidiel. Deaktivujte zámok tlačidiel opätovným zapnutím varnej dosky.

Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Stlačte obe tlačidlá " " a " " súčasne, až kým nie sú počuť **dve zvukové signály**, keď je aktívny zámok klávesnice.

» Kontrolka tlačidla " " zhasne a ovládací panel sa odomkne.

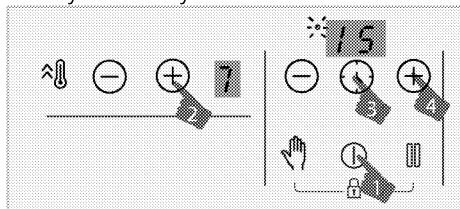
Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčuje varenie. Nebudete musieť kontrolovať platňu počas celého obdobia varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste nastavili.

Zapnutie časovača

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla " ".

2. Želanú úroveň teploty nastavíte dotykcom zóny tlačidiel "⊖"/"⊕".



3. Stlačením tlačidla "⌚" aktivujete časovač. Na displeji časovača bude blikať symbol "00" a desatinná čiarka vybranej zóny.
4. Požadovanú dobu trvania nastavíte dotykcom tlačidiel časovača "⊖"/"⊕".
5. Po 10 sekundách sa toto nastavenie sa aktivuje. Na displeji časovača bude blikať desatinná čiarka vybranej zóny.
6. Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.

i Ak je nastavená viacnásobná hodnota časovača na rôzne zóny, na displeji časovača sa zobrazí časovač zóny s minimálnou hodnotou časovača a desatinná čiarka tejto zóny bliká. Desatinné čiarky ostatných zón svietia nepretržite.

i Stlačením tlačidla "⌚" všetkých varných zón môžete vidieť zostávajúci čas varenia. Pri každom dotyku sa zobrazí iná hodnota zóny časovača. Nakoniec sa opäť zobrazí minimálna hodnota časovača.

i Časovač nie je možné nastaviť bez výberu varnej zóny a jej hodnoty teploty

i Časovač môžete nastaviť len pre už používané varných zón.

Vypnutie časovača

Po uplynutí nastaveného času sa platňa automaticky vypne a zaznie zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukové upozornenie sa po niekoľkých minútach zruší.

Vypnutie časovača skôr

Ak časovač vypnete skôr, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete. Časovač môžete vypnúť skôr dvomi rôznymi spôsobmi:

Vypnutie časovača pre príslušnú zónu znížením jeho hodnoty na "00":

1. Stlačte tlačidlá časovača "⊖"/"⊕", kým sa na displeji varnej zóny s aktívnym časovačom nezobrazí "00".
- » Symbol desatinnej čiarky príslušnej zóny bude trvale vypnutý a časovač bude zrušený.

Vypnutie časovača pre príslušnú zónu súčasným dotykcom tlačidiel "⊖"/"⊕" príslušnej zóny:

1. Stlačte tlačidlá príslušnej zóny "⊖"/"⊕" súčasne.
- » Symbol desatinnej čiarky príslušnej zóny bude trvale vypnutý a časovač bude zrušený.

i Po tomto kroku bude úroveň teploty príslušnej zóny "0", rovnako ako úroveň časovača.

Funkcia zastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete znížiť úroveň prevádzkových teplôt varných zón na minimálnu úroveň (úroveň 1).

i Ak pre ktorúkoľvek varnú zónu nastavíte časovač, časovač bude počas zastavenia pokračovať v prevádzke.

1. Počas prevádzky niektorej z varných zón sa dotknite tlačidla "⏸".

Všetky prevádzkové varné zóny budú pracovať na minimálnej úrovni (úroveň 1). Na displeji aktívnych varných zón sa zobrazí "□" symbol.

2.Všetky zastavené varné zóny reštartujte s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykom tlačidla "□".

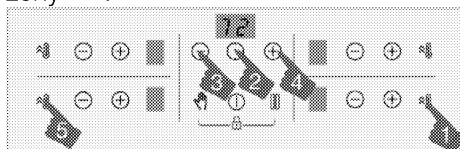
Funkcia správy napájania

Váš prístroj je vybavený funkciou správy napájania. Touto funkciou môžete zmeniť celkový výkon, ktorý môže byť spotrebičom odoberaný. Pre funkciu správy napájania je k dispozícii 8 úrovní. Funkcia správy napájania - celkové úrovne výkonu, ktoré je možné nastaviť

Kontrolka displeja správy napájania	Celkový príkon
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Zmena celkového výkonu;

- 1.Zapnite varnú dosku opätovným dotykem tlačidla "ⓘ". Vypnite varnú dosku opätovným dotykem "ⓘ".
- 2.Potom sa postupne dotknite príslušného tlačidla pravej prednej zóny "⌚", tlačidla "⌚" tlačidla časovača "⊖", tlačidla časovač "⊕", a nakoniec tlačidla pravej prednej zóny "⌚".



- 3.Na displeji časovača sa zobrazuje Nastavená úroveň riadenia napájania.

- 4.Dotykom tlačidla "⌚" prepínate medzi úrovňami a nastavujete celkovú hodnotu výkonu, ktorú chcete nastaviť.
- 5.Potvrďte nastavenie dotykem tlačidla "ⓘ" a vypnite varnú dosku. Bude aktivovaná celková hodnota výkonu, ktorú ste nastavili.

i Úroveň teploty, ktoré môžete priradiť varným doskám, sa môžu líšiť podľa celkovej nastavenej úrovne výkonu. Úroveň teploty privádzaná k varnej doske sa automaticky zníži podľa nastavenia výkonu, ktorý má vykonať sporák. Toto nie je chyba.

i Ak sa pri zmene úrovne výkonu dotknete iného klávesu, ako je zadaná postupnosť, nastavenie nie je možné vykonať. Pre nastavenie je potrebné opakovať kroky od začiatku.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa zásadne priamo ohrieva varnú nádobu. Preto má veľa výhod v porovnaní s inými typmi platní. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne je studenší. Vaša indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť pri používaní.

i Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm. Vďaka indukčnej funkcii každá varná zóna automaticky detekuje nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby s varnou nádobou, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

i Produkt sa môže zastaviť, keď pracuje na úrovniach od 1 do 7, najmä s kuchynským riadom s malým priemerom a keď je málo oleja. Toto nie je chyba.

Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Ak jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozri Tabuľka 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.

Varná zóna môže byť po jej automatickom vypnutí reštartovaná 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	30 minút
P (Posilňovač)	10 minút (*)
(*) Platňa po 5 minútach klesne na úroveň 9	

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa je vybavená niekoľkými snímačmi, ktoré zaručujú ochranu proti

prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Obsluha varnej zóny sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže z nejvyššej úrovne klesnúť na úroveň 7.

Bezpečnostný systém pretečenia

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

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, na základe jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu sa menia veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

Hluk

V priebehu varenia užívateľ môže počuť určité zvuky

Pri používaní varnej dosky v závislosti od typu základného materiálu, z ktorého sú vyrobené hrnce, môžete počuť určité zvuky. Tento hluk je normálnou súčasťou indukčnej technológie. Nie je to závada.

Možné príčiny a typy vydávaných zvukov:

Hluk ventilátora

Varná doska je vybavená ventilátorom, ktorý sa aktivuje automaticky podľa teploty produktu. Ventilátor má niekoľko rýchlostí pohonu a rôzne úrovne aktivácie v závislosti od teploty.

Nízky hukot podobný hluku transformátora

Toto je normálne pre indukčnú technológiu. Kvôli bezprostrednému ohrievaniu základu hrnca môže vzniknúť taký nízky hukot, v závislosti od

materiálu riadu. Preto môže užívateľ počuť rôzne zvuky u rôzneho riadu.

Praskanie

V priebehu varenia môžete počuť praskanie. Závisí to od materiálu a konštrukcie základu hrnca. Ak pozostáva z niekoľkých vrstiev a rôznych materiálov, môže dochádzať k praskaniu.

Pískanie

Pískanie môžete začuť, ak varíte na dvoch platničkách na rovnakej strane varnej dosky a pritom na rôznych úrovniach varenia.

Prázdny hrniec

Hluk môžete počuť v prípade ohrievania prázdneho hrnca. Keď do nej dáte vodu alebo jedlo, tento hluk zmizne.

Chybové hlásenia

Tabuľka-2: Chybové kódy a príčiny porúch

Príčiny porúch	Indikátor	Displej
Stlačili ste dve alebo viaceré tlačidlá	Bliká symbol "E"	Displej varnej zóny
Platňa je prehriata	Bliká symbol "H"	Displej varnej zóny

i Ďalšie informácie o chybových hláseniach, ktoré sa môžu zobraziť na dotykovom ovládacom paneli, nájdete v tabuľke 2.

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

i Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú prevádzku.

5 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



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



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 poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



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

Čistenie platne

Sklokeramický povrch

Utrite sklokeramický povrch (vitrokeramiku) studenou vodou, pričom dávajte pozor, aby ste nezanechali žiadne zvyšky čistiacich prostriedkov a osušte ho suchou handričkou. Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu.

Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu (vitrokeramika) za žiadnych okolností nezoškrabávajte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.

Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte komerčne dostupným odstraňovačom na vodný kameň alebo malým množstvom odstraňovača vodného kameňa, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokiaľ sa dobre nevstrebá. Povrch platne potom očistite navlhčenou látkou.

i 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. Toto nemá vplyv na prevádzku produktu.

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

6 Riešenie problémov

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztiahnuť 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.

i 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.

