



Built-in Hob

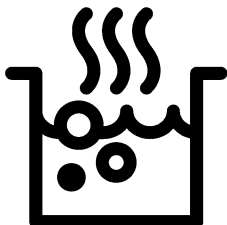
User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Beépített tűzhely

Használati útmutató



HII 68600 PT

EN / PL / HU

185.9259.53/R.AG/25.11.2019/2-1

7757187618

Please read this user manual first!

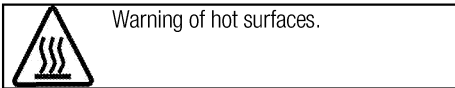
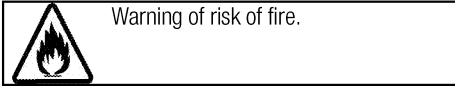
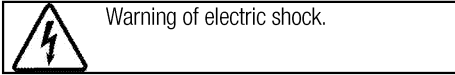
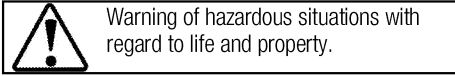
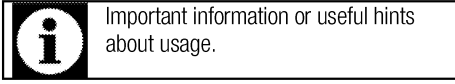
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

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

General safety4
 Electrical safety4
 Product safety5
 Intended use6
 Safety for children.....7
 Disposing of the old product7
 Package information7

2 General information 8

Overview8
 Technical specifications8

3 Installation 9

Before installation9
 Installation and connection9
 Disposal12
 Package information12
 Future Transportation.....12
 Disposing of the old product.....12

4 Preparation 13

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

5 How to use the hob 14

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

6 Maintenance and care 24

General information 24
 Cleaning the hob 24

7 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 14* , selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- **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:

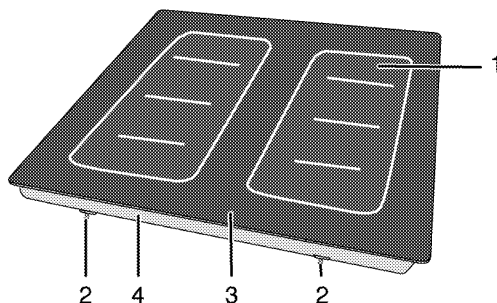
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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.

2 General information

Overview



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

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Total power consumption	7200 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Left I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Right I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

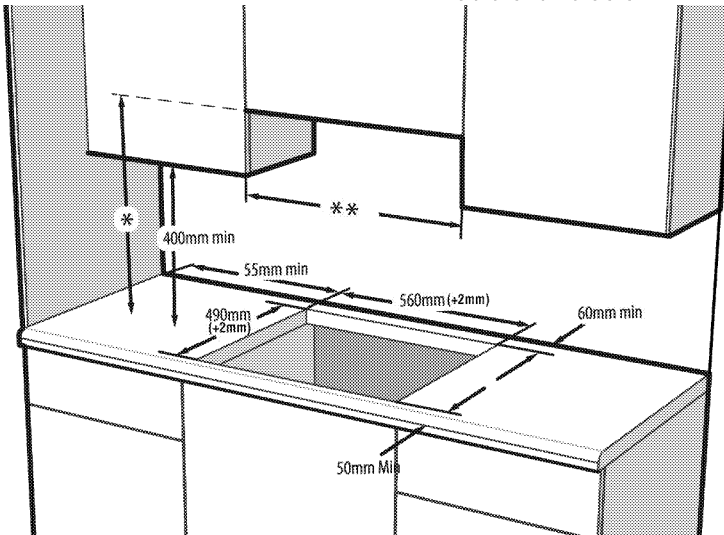
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

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

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



* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.

There is the risk of breaking for glass ceramic surface!


Installation and connection


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

Electrical connection


Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or

without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER:

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

DANGER:

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

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

DANGER:

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

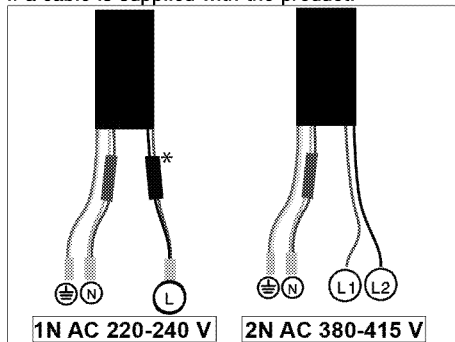
Connecting the power cable





i While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

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

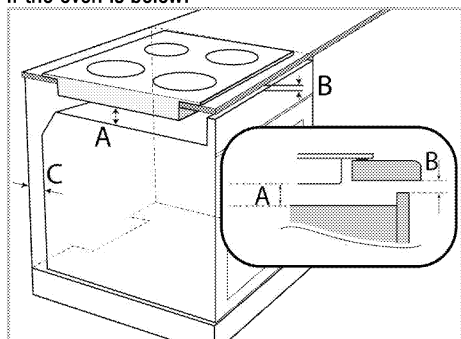
Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



- * (This may not exist on your product.)
2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
 » or
 - Grey/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
 3. **For double-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
 - Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
 » or
 - Black cable = L1 (Phase 1)
 - Grey cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)

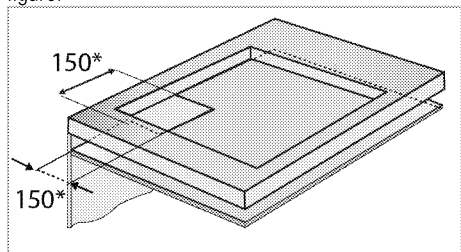
**Installing the product
If the oven is below:**



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

If the board is below:

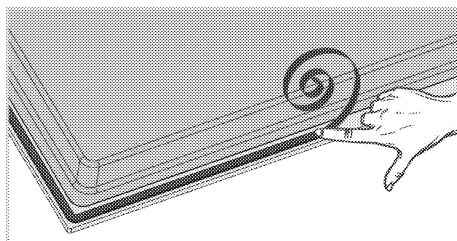
It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



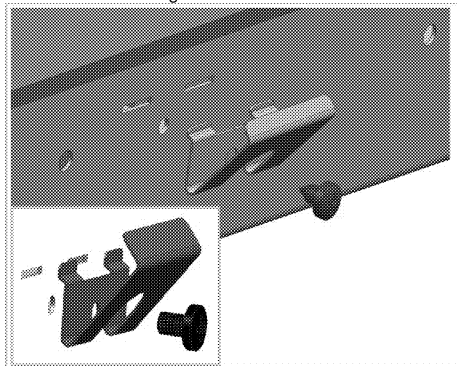
* min.

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

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.

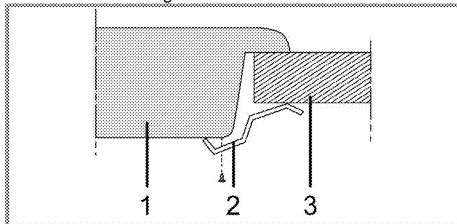


4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



- i** For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.
- i** The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

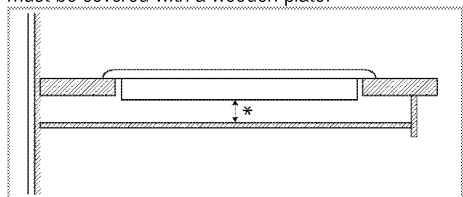
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
2 Installation clamp
3 Counter

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

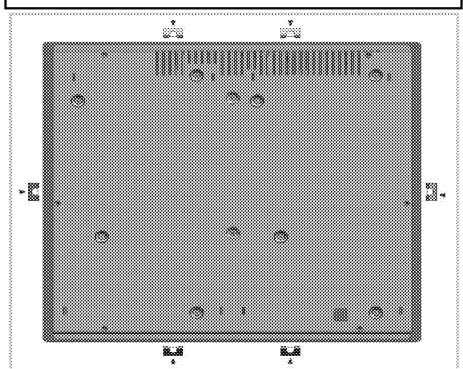
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



! DANGER:
Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

! DANGER:
There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety

i The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Disposal

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.

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.

Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

Initial heating



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



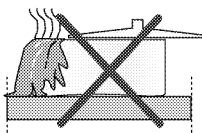
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

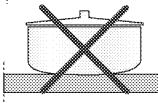
Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.

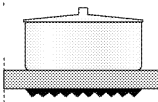
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.




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

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



Saucepan test

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

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

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

Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped.  symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and  flash respectively.

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.

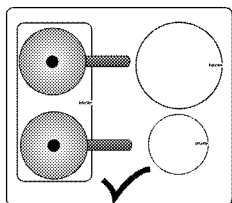


If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

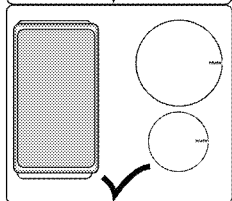


When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

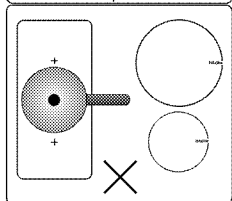
Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones.

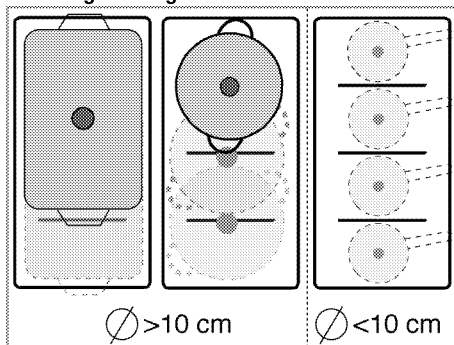


You can use the wide surface cooking zone for large pots.

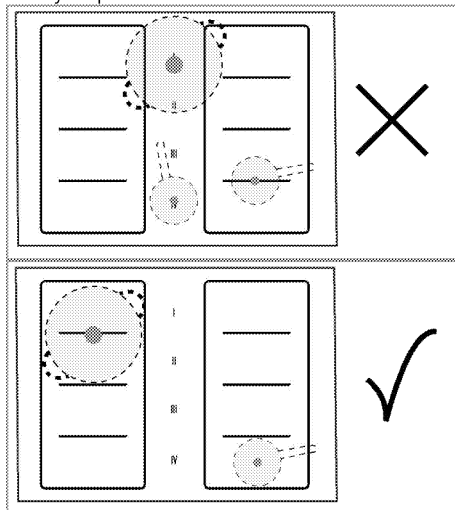


Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

Selecting cooking zone suitable to the vessel



- For your pots with bases wider than 10 cm, you can use 2 or more cooking zones combined.
- You can use each cooking zone separately for your pots with bases smaller than 10 cm.



- Do not put pots between the left and right cooking zones.
- Place your pots with bases smaller than 10 cm as to center one cooking zone. Otherwise, problem may occur in pot detection.

Using the hobs

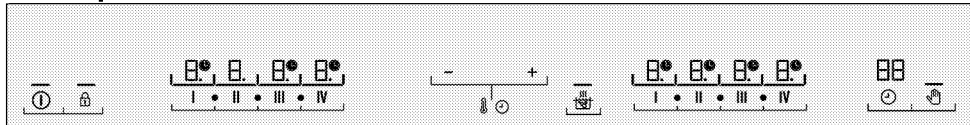


DANGER:

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

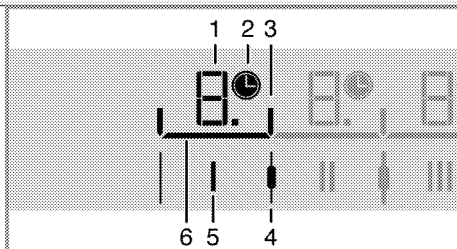
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



Specifications

	Adjustment buttons (+/-) for temperature and time setting
	Light indicating that the relevant key is functioning
	Cooking Zone combination/separation key
	Plus key
	Minus key
	On / Off key
	Keylock key
	Timer Activation / Deactivation key
	Rapid Heating key
	Stop button
	Left/Right I Cooking Zone Selection key
	Left/Right II Cooking Zone Selection key
	Left/Right III Cooking Zone Selection key
	Left/Right IV Cooking Zone Selection key



- 1 Temperature indicator (temperature setting 0 - 9.)
- 2 Timer symbol
- 3 Cooking Zone distinction light
- 4 Cooking Zone combination/separation key
- 5 Cooking Zone Selection key
- 6 Cooking Zone Selection light



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



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

Cooking Zone display

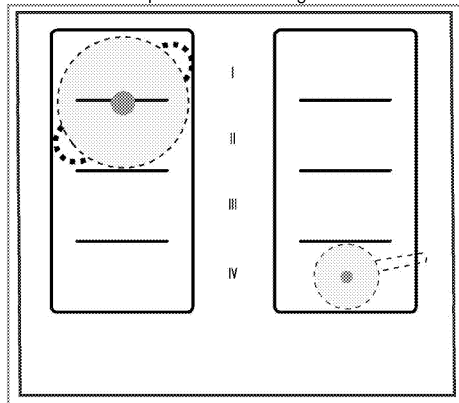


Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch the key on the control panel. Light of the key comes on. The hob is ready for use.
2. When the hob is switched on, automatic saucepan detection is performed. If a saucepan is placed on

it, selection lights of the cooking zones on which the saucepan is placed will light for 10 seconds. For example, if you have two saucepans as shown in the figure below, selection lights of the cooking zones where the saucepans are on will light for 10 seconds.



3. If you touch either left **I** or left **II** keys in 10 seconds according to the example, you can operate left hotplates separately.

If you touch the **●** key between the left **I** and left **II** keys, you can operate left **I** and left **II** hotplates as combined.

You can activate the right hotplate if you touch the right **IV** key.

After the automatic pan detection is completed, you can also select the hotplates where no pan is detected to activate them.

i Cooking zone selection lights will go off if nothing is performed within 10 seconds. If no operation is made within the next 10 seconds at the end of this time, then the hob will switch back to the Standby mode automatically.

Turning off the hob

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

i If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

Residual heat indicator

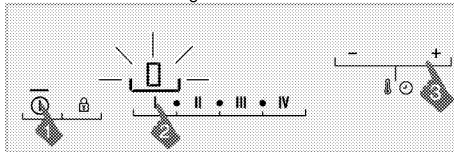
If "H" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

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

Turning on the cooking zones (cooking section)

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

"0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone comes on.



i Cooking zone selection lights will go off if nothing is performed within 10 seconds. If no operation is made within the next 10 seconds at the end of this time, then the hob will switch back to the Standby mode automatically.

3. By touching the **+** and **-** keys, adjust the temperature level between "0" and "9".

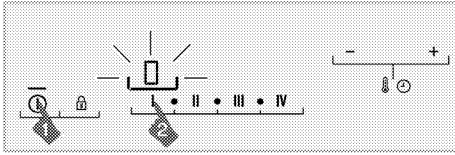
Turning off the cooking zones

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

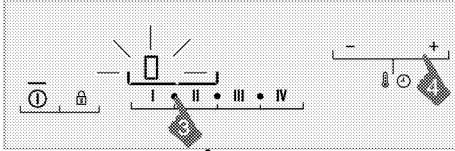
1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone**
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" value will appear on the relevant cooking zone display. The **⌚** symbol on the cooking zone display will disappear.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds**
Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

Combining the cooking zones

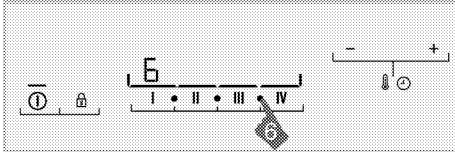
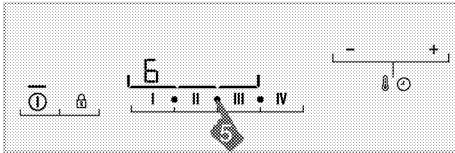
1. Touch the **⏻** key to turn on the hob.
 2. Touch the selection key of any one of the cooking zones you want to combine.
- » **0** appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone comes on.



3. Touch the ● key between this cooking zone and the key of the adjacent one you want to combine.
 - » The distinction light between the combined cooking zones will go off and the "0" symbol on the display of the left cooking zone will come on/remain lit.



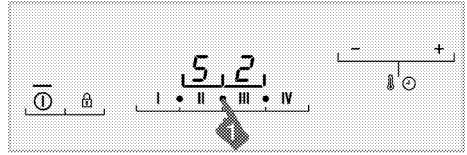
4. By touching the + and - keys, adjust the temperature level between "0" and "9".
 - » Now cooking zones are combined to operate as a single cooking zone at the set temperature level.
5. **3. If you wish to combine the 3rd and 4th cooking zones,**
To add the 3rd and/or 4th cooking zones to the 2 combined cooking zones touch the ● key between them.



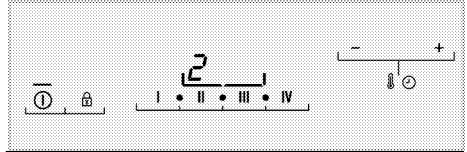
» Cooking zones will be combined and the distinction light between them will go off and the cooking zone displays will also become shared. Temperature indicator of the leftmost cooking zone will remain lit and operate at the temperature level which was set as single cooking zone.

Combining the active cooking zones

1. To combine two neighboring cooking zones that are operating individually at different or same temperature levels, touch the ● key between the cooking zones.



» When individually operating cooking zones are combined, the distinction light between them will go off and the temperature level will be shown on the display of the left cooking zone. The combined cooking zones will continue operating as a single cooking zone at the lower temperature level of the combined cooking zones.

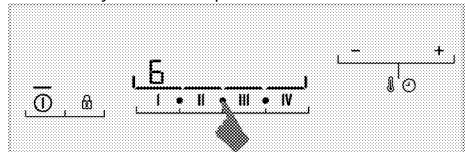


i Any previous temperature or, if any, time value on the combined cooking zones will go on operating in the smaller value after the combination.

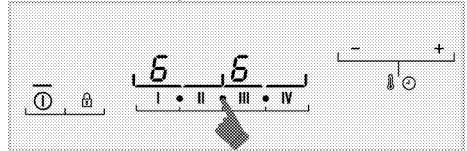
For example, if you combine a cooking zone set to 10 minutes at temperature level 6 and a cooking zone set to 20 minutes at temperature level 2, combined cooking zones will operate for 10 minutes at temperature level 2.

To split the combined cooking zones;

1. Touch the ● key between the combined cooking zones you want to split.




» The cooking zone(s) on the right and the cooking zone(s) on the left of the ● key you have touched will be separated and continue to operate. Distinction light between the cooking zones will come on.



i The separated cooking zones will resume operating at the temperature values they had when they were combined.

Turning off the combined cooking zones


Combined cooking zones can be turned off in 3 different ways:

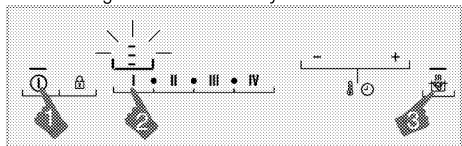
1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the combined cooking zones off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the combined cooking zones**
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" value will appear on the relevant cooking zone display. The  symbol on the cooking zone display will disappear.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the symbol of any one of the combined cooking zones for 3 seconds**
Touch the symbol of any one of the combined cooking zones you want to turn off for approximately 3 seconds.


BOOSTER

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time.


Selecting BOOSTER directly:

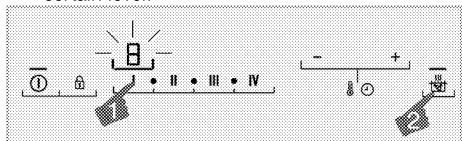
1. Touch the  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.




3. Touch the  key.
Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively.
When the booster setting time (see, Table-2: Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.


Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch the  key after the cooking zone is on and has operated for at least 20 seconds at a certain level.




 Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

 When the cooking zones are separated while combined cooking zones are operating at booster setting, separated cooking zones will also continue operating in the booster setting.


Turning off Booster function prematurely:

By touching the  key you can turn off the booster setting any time you want.

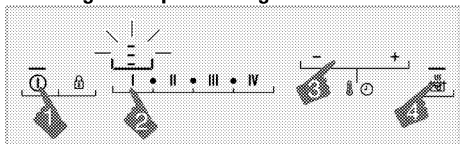
Rapid Heating





Rapid heating is a function which facilitates cooking. All cooking zones are equipped with Rapid Heating function. The Rapid Heating function can be operated in 20 seconds after determining the desired cooking zone temperature value.

This function is used for short-time rapid heating. Once the rapid heating time is over, cooking zone will continue operating at the set temperature level.

 Rapid Heating function can be set within the first 20 seconds after the hob is switched on.

Selecting the Rapid Heating function:



1. Touch the  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Set the desired temperature level by touching  and  keys.
4. Touch the  key.
The cooking zone you have selected will operate at maximum power for a certain period of time specified in the table below. 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.
5. Once the Rapid Heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.



When the cooking zones are separated while combined cooking zones are operating at booster setting, separated cooking zones will also continue operating at the rapid heating setting.

Table-1: Booster Operation Times

Temperature level	Operation time limit - second
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

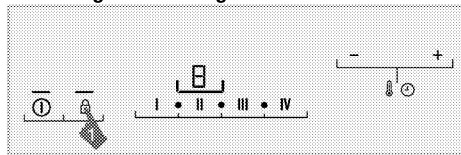
Turning off Booster function:

Touch key to turn off the Booster function whenever you want.

Cleaning lock

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

Activating the cleaning lock



1. When the hob is in On mode, press and hold key until a **single signal sound** is heard.

Cleaning lock light will illuminate and the clock display of the hob will start to count down from 20. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except key.

Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, keylock light will turn off and the cleaning lock will automatically be deactivated.

Child Lock

When the hob is in Off mode, you can protect the hob by child lock to prevent children from turning it on. Child Lock can be activated or deactivated when the hob is in Off (Standby) mode only.

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Off mode, press and hold key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the key will come on.



If any key is pressed when the hotplate and the Child Lock is active, the light of the key flashes.

If key is touched when the hotplate is in stand-by and the Child Lock is active, the light of the key flashes.

If **residual heat indication** is displayed while the hotplate is in stand-by and if any key is pressed while the child lock is active, light of key will flash.

Deactivating the Child Lock

1. When the Child Lock is activated, press and hold key until a **single signal sound** is heard.

» Child Lock will be deactivated and the light of the key will turn off.

Keylock




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

Activating the keylock



1. Touch and hold the key for a long time to lock the control panel.

Only one signal sound will be heard first. In this case, your hob is switched to **Cleaning Lock**. Then, keep on touching without lifting your finger until you hear two successive signal sounds.

The light of the key will flash and all cooking zones will be locked.

 You can activate the keylock in operation mode only. When keylock is activated, only the  key will be functional. When you touch any other key, the light of the  key will flash to indicate that the keylock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock



1. Keep  key pressed for 2 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the  key turns off and the control panel is unlocked.



Timer function



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



Activating the timer


1. Touch the  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Set the desired temperature level by touching


 and  keys.


4. Touch  key to activate the timer. "00" appears on the timer display and  symbol starts flashing on the cooking zone display.


5. Set the desired duration by touching  and  keys.



After flashing for a certain period of time, the  symbol lights up permanently. Lighting up of  symbol continuously indicates that the function is activated.


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

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

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

 When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.

 When the timer is set in the combined cooking zones,  symbol appears on the display of the leftmost cooking zone.

 Any previous temperature or, if any, time value on the combined cooking zones will go on operating in the smaller value after the combination. For example, if you combine a cooking zone set to 10 minutes at temperature level 6 and a cooking zone set to 20 minutes at temperature level 2, combined cooking zones will operate for 10 minutes at temperature level 2. If the timer is set in only one of the cooking zones to be combined, this setting will also apply for the combined cooking zones after combination.



Deactivating the timer


Once the set time is over, the hotplate will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier



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


1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on timer screen decrease the value by touching the  keys.

 symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.


2-Turning off the timer by pressing timer key for approximately 3 seconds:

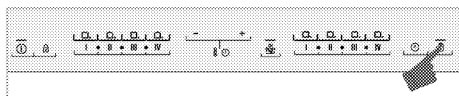
1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch  key for about 3 seconds.



 symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Stop function

Using this function, you may stop all functions operating on the hob (**except timer**) for a certain period of time.

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



1. Touch the  key when your hob is operating. All active cooking zones will stop.
2. Touch  key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.



Your hob is equipped with 8 cooking zones with 94x225 mm dimension featured with induction. With induction feature, each cooking zone automatically detects the vessel placed on it. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

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

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

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

Table-2 Operation time constraints

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2

6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster	10 minutes

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

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

Precise power setting

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


Noisy operation




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

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

Error codes / warning messages and error sources

Table-3:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys have been pressed or the control panel was subjected to vapor.	"E" symbol flashes	Cooking Zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking Zone display
No saucepan suitable for the cooking zone	 symbol lights up.	Cooking Zone display
Touch control card hardware error	"Fx***" symbol lights up.	Timer display
Induction hardware error	"Ex***" symbol lights up.	Cooking Zone display
x**: "1,2,...,9"		

	For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If Fx and Ex errors remain uncorrected, call Authorized Service.
	If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.
	Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) 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 (vitreoceramic) 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.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

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.*

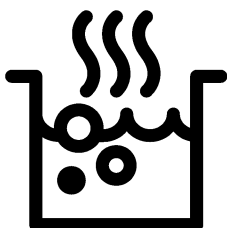


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

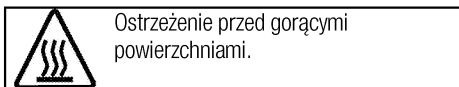
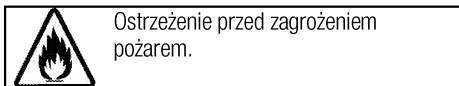
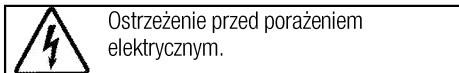
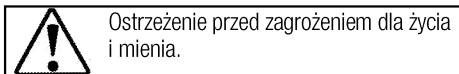
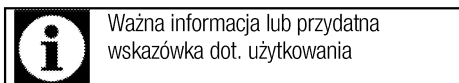
Drogi Kliencie,

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:



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

Importer: Beko S.A.



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

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia
dotyczące bezpieczeństwa i ochrony
środowiska 4

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

2 Informacje ogólne 9

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

3 Instalacja 10

Przed zainstalowaniem.....	10
Instalacja i przyłączenie.....	10
Pozbywanie się odpadów.....	13
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	13
Przyszły transport.....	13
Stare urządzenia.....	13

4 Przygotowanie 14

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

5 Jak używać płyty kuchennej 15

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

6 Czyszczenie i konserwacja 25

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

7 Rozwiązywanie problemów 26

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po 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. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja

elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

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

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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

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

mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.

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

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

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

wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

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

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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

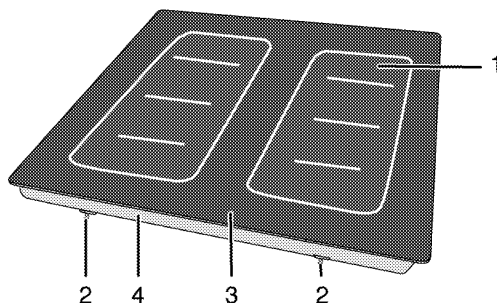
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

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.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

Dane techniczne

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



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



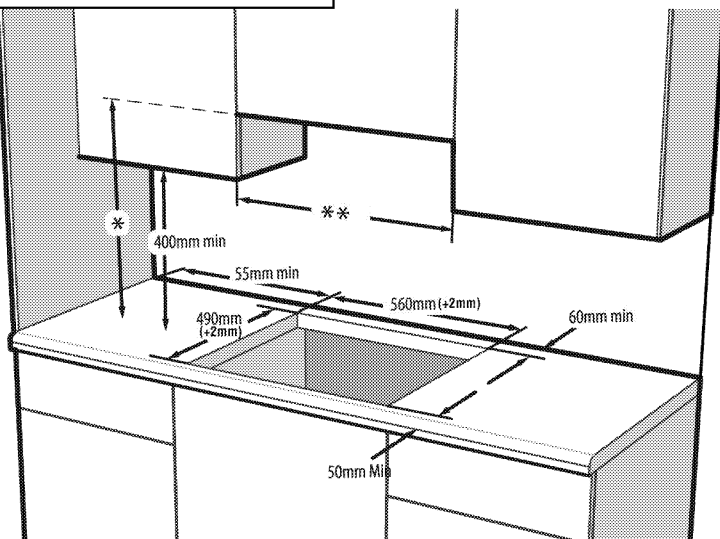
ZAGROŻENIE:

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

Przed zainstalowaniem

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

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



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

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

Instalacja i przyłączenie

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





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

Przyłączenie elektryczne


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

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


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

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

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

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

Przyłączanie kabla zasilania

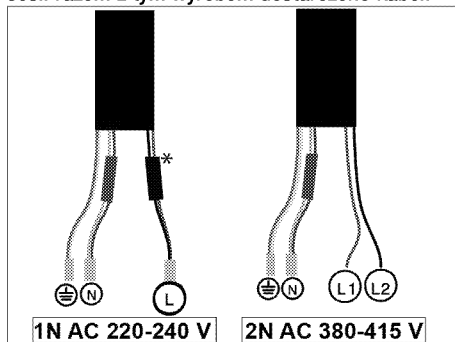
 Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm

(bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu skutkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczony kabel:

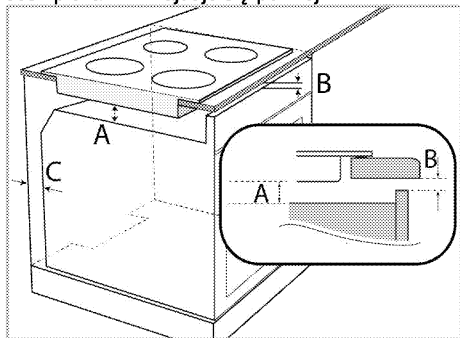


* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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

Instalowanie wyrobu

Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



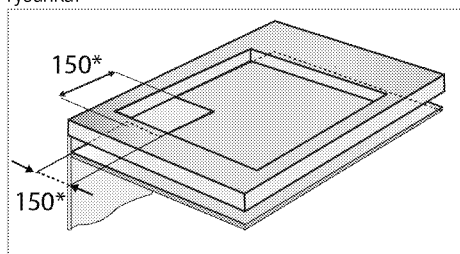
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Jeśli deska znajduje się poniżej:

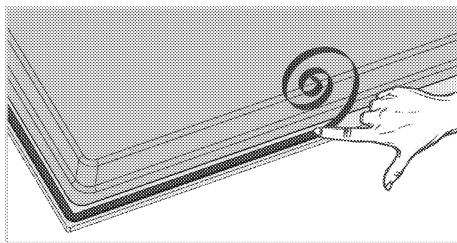
Wymagane jest pozostawienie otworu wentylacyjnego w tylnej części mebla, jak pokazano na poniższym rysunku.



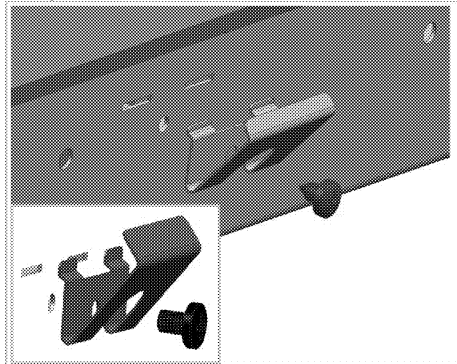
* min.

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

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



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

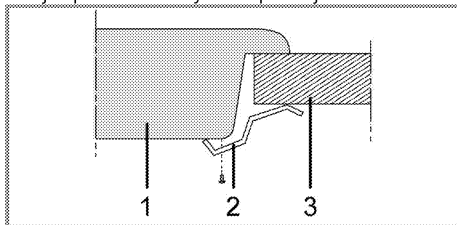


W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.



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

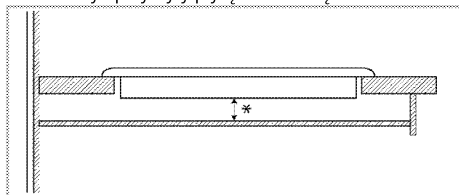
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamry. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat

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

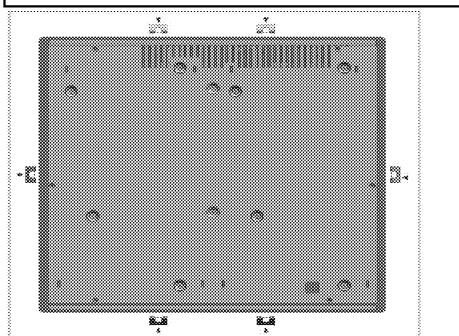
Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

i Umiejscowienie otworów przyłączeniowych przedstawione na poniższym rysunku jest przykładowe i może się różnić w zależności od modelu wyrobu. Należy je zamocować zgodnie z otworami przyłączeniowymi w wyrobie.



! ZAGROŻENIE:
Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

! ZAGROŻENIE:
Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Pozbywanie się odpadów

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

Przyszyły 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.

i Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

Stare urządzenia

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



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

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

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

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

Podgrzewanie wstępne



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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

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

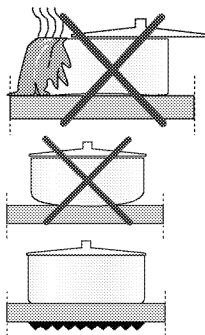
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

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

Dobór garnków

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



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


Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

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

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


Próba garnka

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

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

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

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

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

Bezpieczne użytkowanie

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

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

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

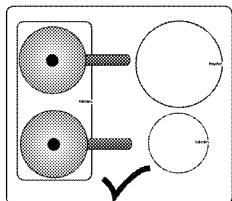


Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

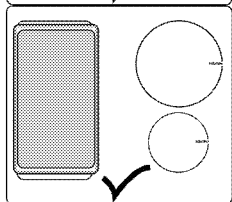


Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

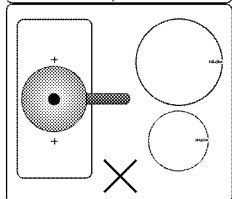
Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



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

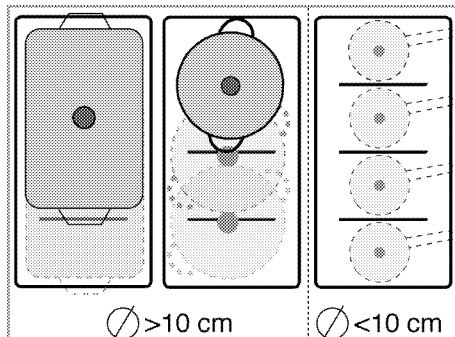


Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków

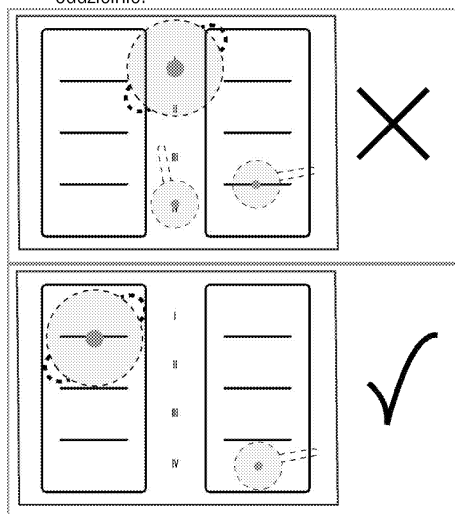


Garnek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania



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



- Nie stawiaj garnków pomiędzy lewą i prawą strefami gotowania.
- Garnki o podstawach mniejszych niż 10 cm stawia się w środku pojedynczych stref gotowania. W przeciwnym razie może wystąpić problem w ich wykrywaniu.

Użytkowanie płyt kuchennych



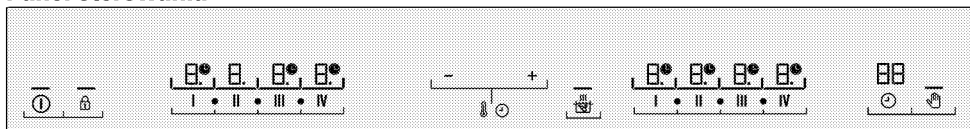
ZAGROŻENIE:

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

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

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

Panel sterowania



Dane techniczne



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



Klawisz łączenia/rozdzielania stref gotowania
Klawisz plus



Klawisz minus



Klawisz Wł./Wył.



Przycisk blokady przycisków



Przycisk załączania/wyłączania czasomierza



Klawisz szybkiego nagrzewania [Rapid Heating]



Przycisk Stop



Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania I



Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania II

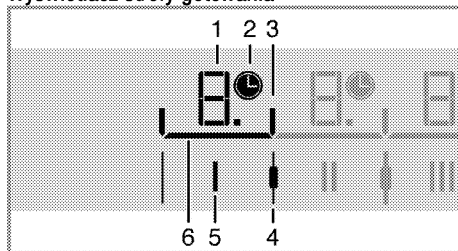


Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania III



Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania IV

Wyświetlacz strefy gotowania



- 1 Wskaźnik temperatury (nastawienia temperatury 0 - 9.)
- 2 Symbol czasomierza
- 3 Lampka rozróżnienia stref gotowania
- 4 Klawisz łączenia/rozdzielania stref gotowania
- 5 Przycisk wyboru strefy gotowania
- 6 Lampka wyboru stref gotowania



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



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



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

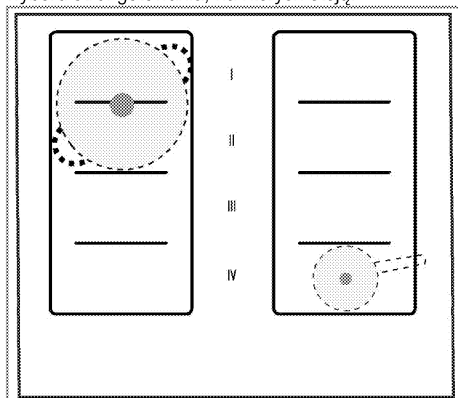
Załączanie płyty.

1. Dotknij klawisz ① na panelu sterowania.

Zapali się lampka przycisku \odot . Płyta jest gotowa do użycia.

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

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



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

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

Możesz załączyć prawą płytkę grzejną dotknięciem prawego IV klawisza.

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



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

Wyłączanie płyty

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



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

Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania pali się symbol „H”, oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia.

Symbol ten szybko zamieni się w symbol "h", oznaczający niższą temperaturę.

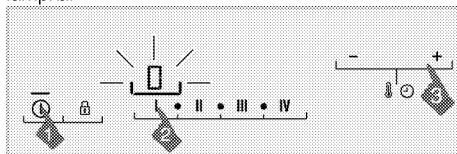


Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

Załączanie stref gotowania (sekcja gotowania)

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

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



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

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


Wyłączanie stref gotowania.

Wybraną strefę gotowania można wyłączyć na trzy sposoby:

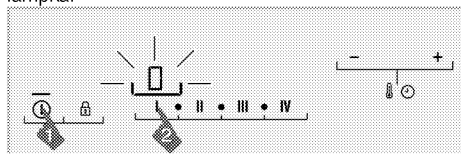
1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**
Strefę gotowania wyłączysz wyłączając jej temperaturę do „0”.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wyświetlaczu tej strefy pojawi się "0".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

Na ok. 3 sekundy dotknij symbol strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.

Łączenie stref gotowania

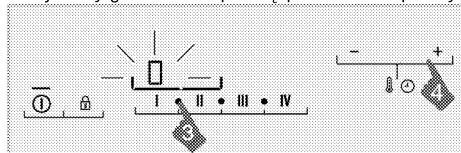
1. Załącz płytę dotknięciem klawisza .
2. Dotknij klawisz wyboru dowolnej strefy gotowania, którą chcesz połączyć.



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



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


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

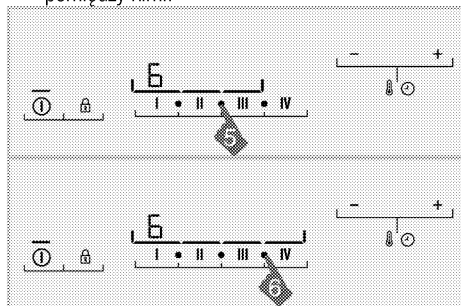


4. Dotykając klawiszy  oraz  nastawia się temperaturę pomiędzy "0" a "9".

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

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

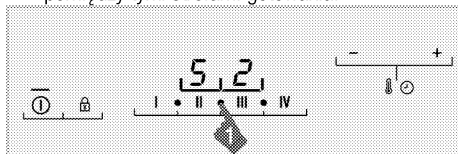
Aby dodać 3. oraz / lub 4. strefy gotowania do 2 połączonych stref gotowania, dotknij klawisz  pomiędzy nimi.



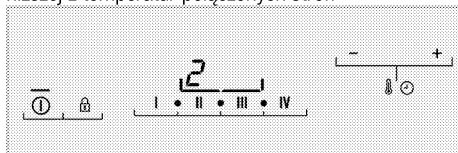
» Strefy gotowania zostaną połączone, lampka rozróżnienia pomiędzy nimi zgaśnie, a ich wyświetlacze także staną się wspólne. Wskaźnik temperatury strefy gotowania najdalej po lewej pozostanie zapalony i będzie działał na poziomie temperatury, który nastawiono dla pojedynczej strefy gotowania.


Łączenie czynnych stref gotowania

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




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





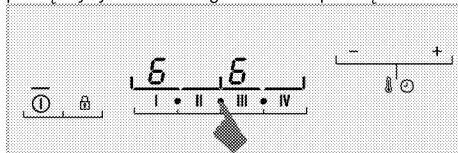
Wszelkie poprzednie temperatury lub, jeśli je nastawiono, wartości czasu na połączonych strefach gotowania będą nadal działać po połączeniu przy wartości mniejszej. Na przykład, jeśli połączy się strefę gotowania nastawioną na 10 minut w temperaturze na poziomie 6 i strefę gotowania nastawioną na 20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


Aby rozdzielić połączone strefy gotowania;

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




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



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

Wyłączanie połączonych stref gotowania


Połączone strefy gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

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


Funkcja szybkiego podgrzewania BOOSTER

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

Bezpośrednie wybieranie BOOSTERA:

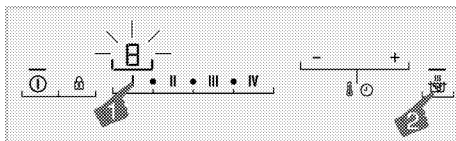
1. Załącz płytę dotknięciem klawisza .
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.




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


Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

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




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

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


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

Wcześniejsze wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

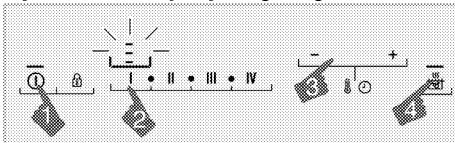
Dotknięciem klawisza  można w każdej chwili wyłączyć booster.





Szybkie nagrzewanie

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

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

Wybieranie funkcji szybkiego nagrzewania:



1. Załącz płytę dotknięciem klawisza .
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Nastaw żądaną temperaturę dotykając klawiszy  oraz .
4. Dotknij przycisk . Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą przez pewien czas podany w tabeli poniżej. Na jej

wyświetlaczu pojawią się 3 lampki i nastawiona temperatura.

- Po upływie czasu działania funkcji szybkiego nagrzewania, strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.



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

Tabela-1: Czasy działania funkcji Booster

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

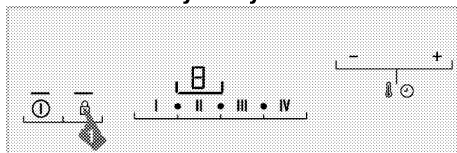
Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

Funkcję Booster w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku .

Blokada na czyszczenie

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

Zakładanie blokady na czyszczenie



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

Zapali się lampka blokady na czyszczenie i wyświetlacz zegara płyty zacznie liczyć wstecz od 20. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku .

Zdejmovanie blokady na czyszczenie

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

Blokada dostępu dzieci

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

Zakładanie blokady dostępu dzieci

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

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



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

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

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

Zdejmovanie blokady dostępu dzieci



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

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



Blokada przycisków

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



Zakładanie blokady przycisków

1. Aby zablokować panel sterowania dotknij i przez dłuższą chwilę przytrzymaj przycisk .
Najpierw odezwie się tylko jeden sygnał dźwiękowy. W takim przypadku płyta przełączona jest na **Blokadę na czyszczenie**. Następnie dalej dotykaj ten przycisk płacem, aż usłyszysz jeden po drugim dwa sygnały dźwiękowe.
Migać będzie lampka przycisku  i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.



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








Wyłączanie blokady przycisków



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

Funkcja czasomierza

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

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem klawisza .
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Nastaw żądaną temperaturę dotykając klawiszy  oraz .
4. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk .
Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00", a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać symbol .
5. Nastaw żądany czas trwania dotykając klawiszy  oraz .

Po chwili migania symbol  zapali się na stałe. Zapalenie się na stałe symbolu  oznacza, że dana funkcja jest czynna.



Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.



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




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



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



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



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

Wyłączanie czasomierza



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


Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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


Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:



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

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

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

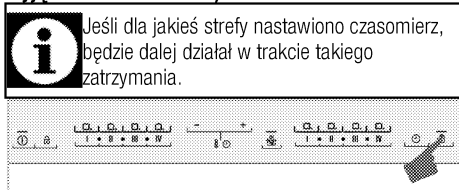
2- Wyłączenie czasomierza poprzez naciśnięcie jego przycisku przez ok. 3 sekundy:



1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij  aby wybrać jej czasomierz.

3. Dotknij przycisk  na ok. 3 sekundy.
Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol , a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

Funkcja zatrzymania

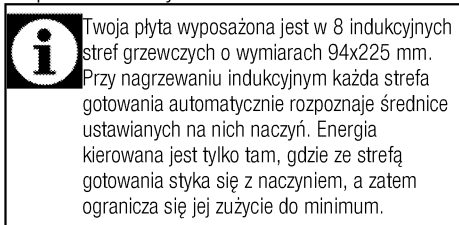
Przy użyciu tej funkcji można na pewien czas zatrzymać wszystkie działające w płycie funkcje (z wyjątkiem czasomierza).



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

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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



Ograniczenia czasu pracy

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

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

Tabela-2 Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster (szybkie nagrzewanie)	10 minut

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

Precyzyjne ustawienie mocy

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

Głośne działanie

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

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

Kody błędów / komunikaty ostrzegawcze i źródła błędów

Tabela-3:

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

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

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

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

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



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

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

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol .

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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

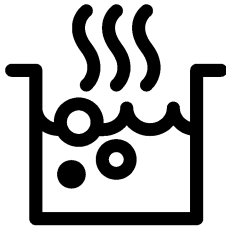


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.

beko

Beépített tűzhely

Használati útmutató



HU

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

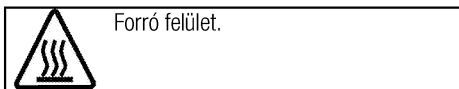
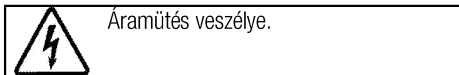
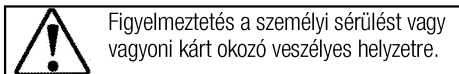
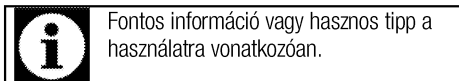
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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

1	Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések	4
	Általános biztonsági utasítások	4
	Elektromos biztonság	4
	Termékbiztonság	5
	Rendeltetés	7
	Biztonsági előírások gyermekekre nézve	7
	A régi termék leselejtezése	7
	A csomagolóanyag kidobása	7
2	Általános tájékoztató	8
	Áttekintés	8
	Műszaki adatok	8
3	Beszereelés	9
	Üzembe helyezés előtt	9
	Üzembe helyezés és csatlakoztatás	9
	Leselejtezés	12
	A csomagolóanyag kidobása	12
	A régi termék leselejtezése	12
	A régi termék leselejtezése	12
4	Elkészítés	13
	Energiatakarékossági tippek	13
	Első használat	13
	A készülék első tisztítása	13
	Első bekapcsolás	13
5	A főzőlap használata	14
	A főzéssel kapcsolatos általános információk	14
	A főzőlapok használata	16
	Vezérlőpanel	16
6	Karbantartás és tisztítás	24
	Általános tájékoztató	24
	A főzőlap tisztítása	24
7	Hibaelhárítás	25

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.

Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.

- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett. Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt

konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.

- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

Termékbiztonság

- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

- FIGYELEM: Soha ne hagyja őrizenlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- FIGYELEM: Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
- Használat után mindig a szabályozóval kapcsolja ki a főzőlapot, ne hagyatkozzon az edény-érzékelőre.
- Soha ne helyezzen fémből készült tárgyakat, például kést, villát, kanalat és fedőket a főzőlapra, mivel azok felforrósodhatnak.
- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne mindig száraz legyen.
- A főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Az edények kiválasztásához tekintse meg a *A főzéssel kapcsolatos általános információk, oldal 14* fejezetet.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknél, akik pl. inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érintje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- VIGYÁZAT: A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- FIGYELEM: A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a

csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.

- A villanypalack működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.

A régi termék leselejtése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A termék megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételt felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

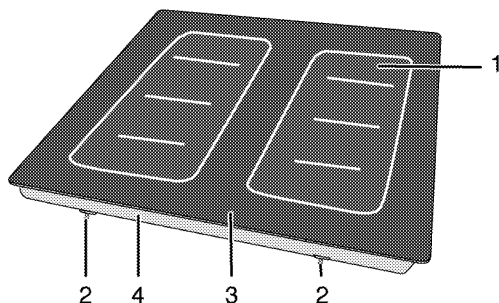
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyag veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



1 Indukciós főzőlap

2 Tartóelem

3 Üvegkerámias felület

4 Az alaplemez borítása

Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	7200 Szélesség
Vezeték típus / keresztmetszet	perch05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	55 mm/580 mm/510 mm
Üzembe helyezési méretek (szélesség/mélység)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gázrőzsák	
Bal I-II-III-IV	Indukciós főzőlap
Méret	(94 x 225 mm) x 4
Teljesítmény	1250 Szélesség x 4 (max. 3600 Szélesség)
Jobb I-II-III-IV	Indukciós főzőlap
Méret	(94 x 225 mm) x 4
Teljesítmény	1250 Szélesség x 4 (max. 3600 Szélesség)



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



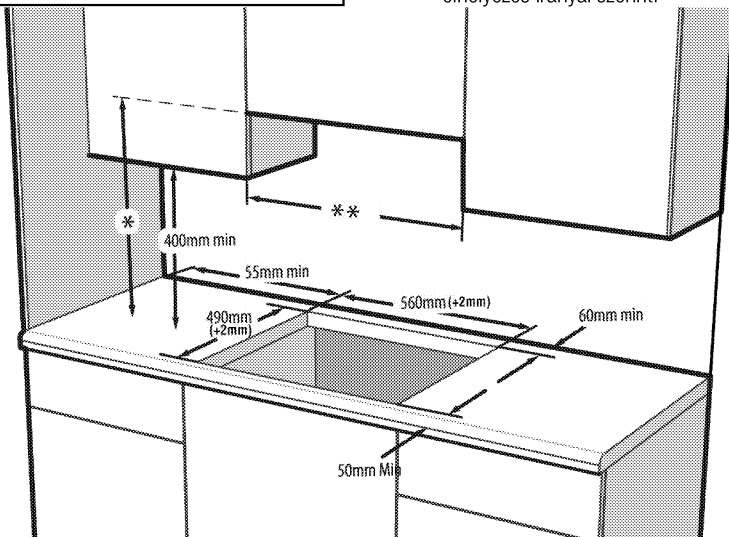
VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz tervezték. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- Szabadonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm)
- Távolítsa el a csomagolóanyagot és egyéb szállításhoz szükséges rögzítőanyagot.
- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A munkalapot vízszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon rést a főzőlap számára s munkalapon az elhelyezés irányai szerint.



* A szagelszívótól mért minimális távolságot illetően tekintse meg a szagelszívó használati útmutatóját

** A szekrényektől mért minimális távolságnak meg kell egyeznie a sütő szélességével



Ne helyezze a főzőlapot hegyes élű vagy sarkú helyekre.
Eltörhet az üveg kerámia felület!

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár

anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

! VESZÉLY:
A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.
A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

! VESZÉLY:
A vezetéket nem szabad beszerítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.
A sárűlt vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típuscímke a a készülék borításának hátsó részén található.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

! VESZÉLY:
Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

A tápkábel csatlakoztatása

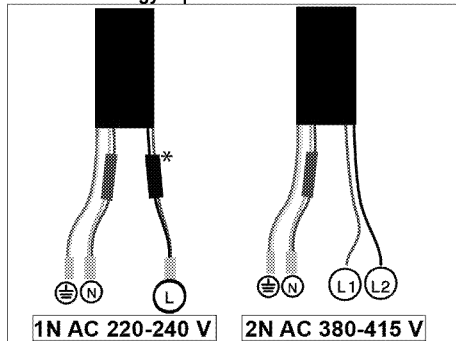
i A vezetékész során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sűtőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetéket/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek

a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

A termékhez egy tápkábel is tartozik:



* (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:
 - Barna/feke kábel = L (fázis)
 - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E) (Földelés)

» vagy

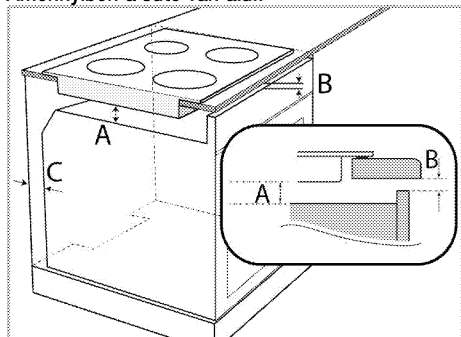
 - Szürke/feke kábel = L (fázis)
 - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E) (Földelés)
3. **Kétfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:
 - Barna kábel = L1 vagy L2 (1-es fázis vagy 2-es fázis)
 - Fekete kábel = L2 vagy L1 (2-es fázis vagy 1-es fázis)
 - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E) (Földelés)

» vagy

 - Fekete kábel = L (1-es fázis)
 - Szürke kábel = L2 (2-es fázis)
 - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E) (Földelés)

A termékek beszerelése

Amennyiben a sütő van alul:



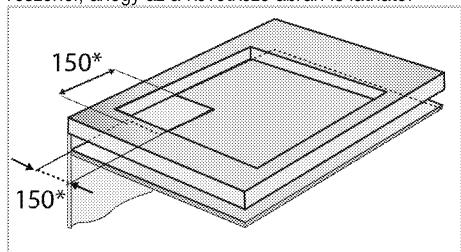
A perc15 mm

B perc5 mm

C 20 mm

Amennyiben a tabla van alul:

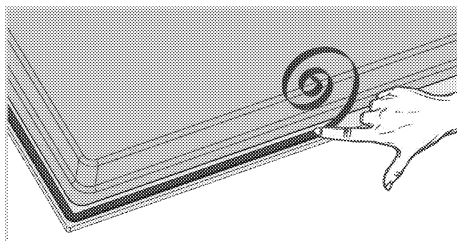
Amennyiben megoldható, hagyjon helyet a bútor hátsó részénél, ahogy az a következő ábrán is látható.



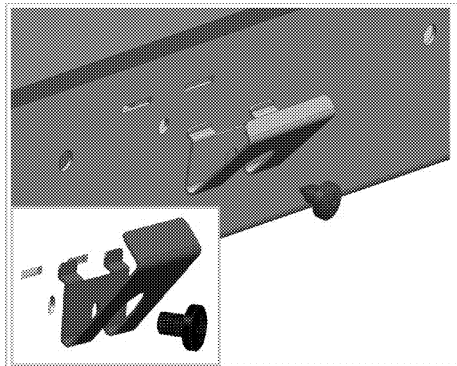
* perc

Az indukciós főzőlap beszerelésékor helyezze a terméket párhuzamosan a felülettel. A következőkben leírt módon vigyen fel szigetelőanyagot a főzőlap és a munkalap érintkező felületére, ezzel megakadályozhatja, hogy folyadék kerüljön a termék és a munkalap közé.

1. Készítse elő a munkalap felszínét az ábrán látható módon.
2. Fordítsa fel a főzőlapot és helyezze sima felületre.
3. A főzőlap beszerelésékor használja fel a csomaggal járó tömítéseket a főzőlap körül, ahogy az alábbi képen is látható. Ügyeljen arra, hogy 1-2 mm-re maradjon az üveglap külső szélétől.



4. Rögzítse a csatlakozó rugókat, helyezze be és csavarja át őket a burkolat alján lévő lyukakon, az ábra szerint.

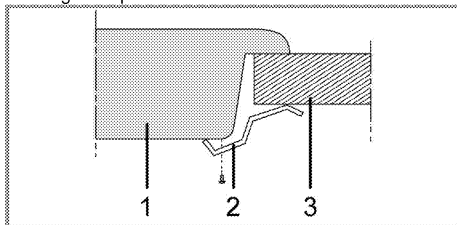


Néhány modell esetében lehet, hogy az Ön termékén már fel vannak szerelve a rögzítőrugók.



A terméken található rögzítőrugók száma a termék modelltől függően változhat.

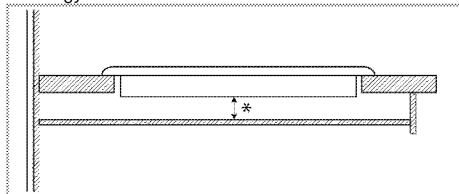
5. Helyezze a főzőlapot pultra, és igazítsa be.
6. Amikor a sütőt a pultra helyezi, a csatok segítségével könnyen rögzítheti. Ha a pultr méretei nem megfelelőek, a termék elejére két rögzítőkapcsot is erősíthet az ábra szerint



- 1 Főzőlap
- 2 Kapocs
- 3 Munkalap

i A főzőlap szekrénybe történő beszerelésekor egy olyan polcot kell beépíteni, mely a képen látható módon elválasztja a főzőlapot a szekrénytől. Beépített sütőre történő felszerelés esetén ez nem szükséges.

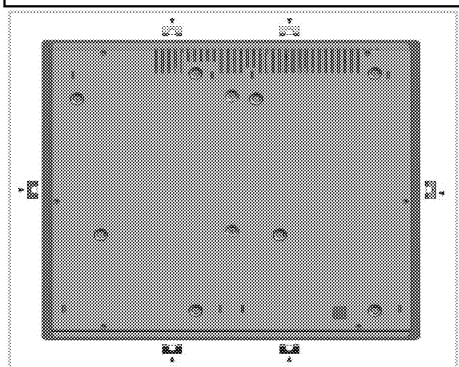
Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell lefedni.



* perc 15 mm

Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)

i Az alábbi ábrán szereplő csatlakozó furatok helye változatos, változhat a készülék típusától függően. Rögzítse azokat az Ön készülékén található csatlakozó furatokkal összhangban.



! VESZÉLY:
A csatlakozásokat nem biztonságos más lyukakban elvégezni, mivel károsíthatja a gáz- és elektromos rendszert.

! VESZÉLY:
A főzőlaphoz tartozó elemek gázzal és elektromos árammal működnek. Ezért a főzőlapot csak a pulton, a rögzítésre kialakított nyílásokon keresztül, csak a rögzítéshez biztosított elemek és csavarok segítségével, és az útmutató előírásai szerint szabad beszerelni. Ellenkező esetben az az élet- és vagyonbiztonságot veszélyezteti.

i A terméken található rögzítőrugók száma a termék modelljétől függően változhat.

Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

Leselejtezés

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.

i Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

A régi termék leselejtezése



A régi terméket környezetbarát módon selejtezze le. A készüléken az elektromos és elektronikus berendezések speciális leselejtezésére (WEEE) vonatkozó szimbólum látható. Ez azt jelenti, hogy a készüléket leselejtezéshoz vagy szétbontáshoz környezetvédelmi okokból a 2002/96/EK európai direktíva értelmében kell kezelni. További információt a helyi vagy regionális hatóságoktól kaphat. A termék leselejtezésével kapcsolatos információért forduljon a helyi viszonteladóhoz vagy szemétszállító céghez. A termék leselejtezése előtt vágja le a dugót a tápkábelről, és tegye használhatatlanná az ajtózárat (ha van) annak érdekében, hogy a készülék ne jelentsen veszélyt a gyermekek számára.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon. A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.

- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.

Első használat

A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd szárassza ruhával.

Első bekapcsolás



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A főzőlap használata

A főzéssel kapcsolatos általános információk



Maximum az edény egyharmadát töltsön olaját. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

- Az életek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyaszott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyúit ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.

A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről.

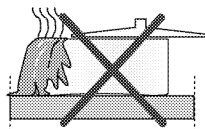
Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.

- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű ételkészlet helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás. Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

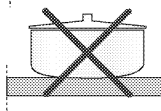
A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha ne csúsztassa.

A serpenyő kiválasztása

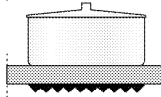
- Az üvegerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékkal rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.



A kiforrósított étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.



Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.




Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők.

Indukciós főzőlapok esetén kizárólag indukciós főzéshez tervezett edények használhatók.


A serpenyő tesztelése

A következő módszer segítségével tesztelheti le, hogy a serpenyő használható-e a főzőlapon.

1. A serpenyő akkor kompatibilis, ha az alsó része vonzza a mágneset.
2. A serpenyő akkor kompatibilis, ha a főzési zónára helyezés és a főzőlap elindítása után a  nem kezd el villogni.

Olyan, speciális mágneses aljjal rendelkező acél, teflon vagy alumínium serpenyőket használhat, melyek címkéjén fel van tüntetve, hogy indukciós főzéshez is használható. Az üveg és kerámia edények, továbbá a nem mágneses, alumínium aljjal rendelkező rozsdamentes acél edények nem használhatók.

Serpenyőfelismerő, -fókuszáló rendszer

Indukciós főzés esetén, csak az edény alja által lefedett főzési felület kerül áram alá. Az edény alját a rendszer automatikusan felismeri és automatikusan akkora területet fűt fel. Ha főzés közben az edényt leemeli a főzési zónáról, a főzés automatikusan leáll. A kiválasztott főzési zóna és a  szimbólum ekkor felváltva villog.

Biztonságos használat

Kevés olajat (vagy olajat nem tartalmazó) teflon serpenyő használata esetén soha ne válasszon ki túl magas melegítési szintet.

A főzőlapra ne helyezzen fémből készült tárgyakat, így villát, kést vagy fedőket, mert átforrósodnak.

A főzésnél ne használjon alumínium fóliát. Soha ne helyezzen a főzőlapra alumínium csomagolásba csomagolt élelmiszereket.

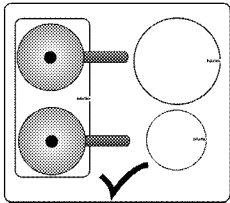


Amennyiben a főzőlap alatt egy működő sütő helyezkedik el, a főzőlap szenzora lecsökkentheti a főzési szintet vagy lekapcsolhatja a sütőt.

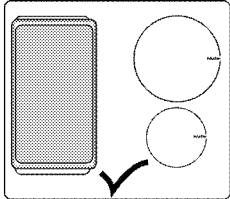


A főzőlap működése esetén, annak mágneses tulajdonságai miatt tartsa távol a hitelkártyákat és a kazettákat a főzőlaptól.

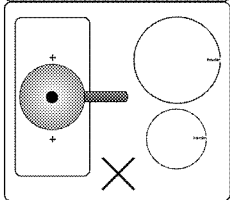
Edények használata a széles főzőzónán



A széles főzőzónát használhatja két különálló, bal hátsó és bal első főzési zónaként.

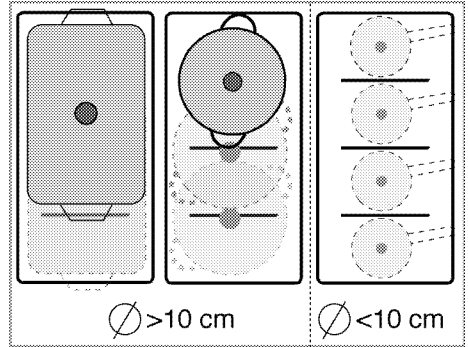


A széles főzési zóna nagyobb edényekkel használható.

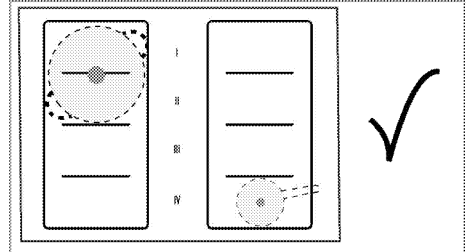
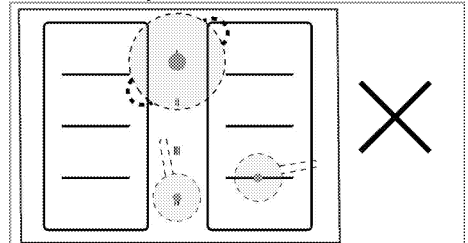


Az edénynek a széles főzési zóna mindkét központját takarnia kell. Más módon ne használja a főzőzónát.

Az edénynek megfelelő főzési zóna kiválasztása



- A 10 cm-nél szélesebb aljú edényekhez, használhat 2 vagy több főzési zónát is.
- A 10 cm-nél kisebb aljú edényekhez, használhatja a főzési zónákat önállóan is.



- Ne tegyen edényt a bal és a jobb oldali főzési zónák közé.
- A 10 cm-esnél kisebb aljú edényeket helyezze a főzési zóna középre. Máskülönben probléma adódhat az edény érzékelésével.

A főzőlapok használata



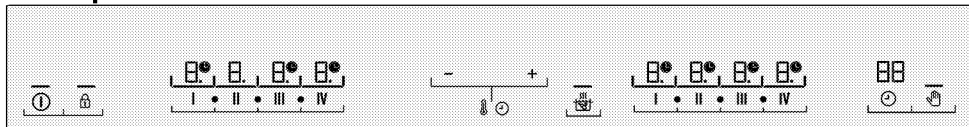
VESZÉLY:

Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis ráeső tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot.

Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszívároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat.

Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcok), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.

Vezérlőpanel



Specifikációk



Beállító gombok (+/-) a hőmérséklet és az idő beállításához
A megfelelő gombok működését fényjelzések jelzik.



A főzési zóna kombinálása/szeperálása gomb
Plusz gomb



Mínusz gomb



Be- / Kikapcsoló gomb



Billentyűzár gomb



Időzítő aktiváló / deaktiváló gomb



Gyors melegítés gomb



STOP (Állj) gomb



I. Bal/Jobboldali főzési zóna kiválasztó gomb



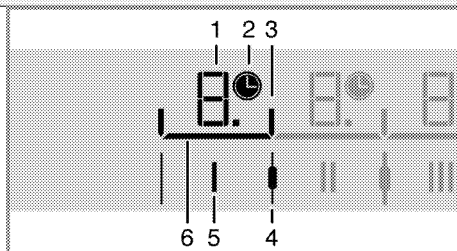
II. Bal/Jobboldali főzési zóna kiválasztó gomb



III. Bal/Jobboldali főzési zóna kiválasztó gomb



IV. Bal/Jobboldali főzési zóna kiválasztó gomb



- 1 Hőmérsékletjelző (hőmérséklet beállítás 0 - 9.)
- 2 Időzítő szimbólum
- 3 Főzési zóna megkülönböztető világítása
- 4 A főzési zóna kombinálása/szeperálása gomb
- 5 Főzési zóna kiválasztó gomb
- 6 Főzési zóna kiválasztó világítás



A termék egy érintőpanel segítségével vezérelhető. Az érintőgombos panelen végzett műveleteket egy hangjelzés igazolja vissza.




A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület meghibásodásokat okozhat.




Az itt szereplő képek és ábrák csak illusztrációk. A valós megjelenések és a funkciók a főzőlap modellszámától függően változhat.

Főzési zóna kijelzője

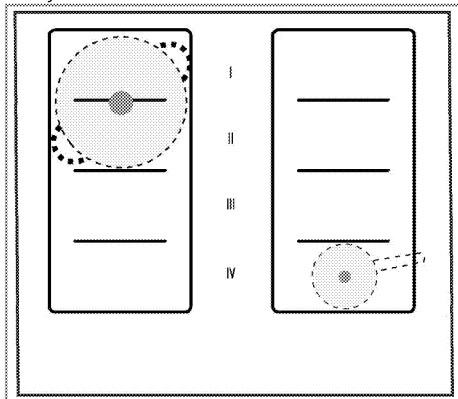
A főzőlap bekapcsolása

1. Érintse meg a vezérlőpanelen található  gombot.

A  gombon lévő lámpa bekapcsol. A készülék most már készen áll a használatra.

- Amikor a főzőlap bekapcsol, automatikus edény-érzékelést végez. Amennyiben edény van rajta, annak a Főzési zónának a kiválasztó világítása kapcsolódik be 10 másodpercre, amelyiken az edény van.

Például, ha az alábbi képen látható módon két edénye van, azoknak a Főzési zónáknak a kiválasztó világításai kapcsolódnak be 10 másodpercre, amelyikeken az edények vannak.



- Ha a 10 másodpercen belül megnyomja akár a bal **I** vagy a bal **II** gombokat a példa szerint, külön működtetheti a bal oldali főzőlapokat.

Ha megérinti a **●** gombot a bal **I** és a bal **II** gombok között, kombinálva működtetheti a bal **I** és a bal **II** főzőlapokat.

Aktiválhatja a jobb oldali főzőlapot a jobb **IV** megérintésével.

Az automatikus főzőlap érzékelést követően, kiválaszthatja és aktiválhatja azokat a főzőlapokat is amelyekeken nem érzékelt edényeket.

i A Főzési zóna kiválasztó világítás kikapcsol ha a 10 másodpercen belül nem történik semmi. Ha a következő 10 másodperc elteltéig semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan visszakapcsol Készenléti üzemmódba.

A főzőlap kikapcsolása

- Érintse meg a vezérlőpanelen található **⊖** gombot.

A főzőlap kikapcsol és visszalép Készenléti üzemmódba.

i A főzőlap kikapcsolása után a "H" vagy a "h" szimbólum világít a főzési zóna kijelzőjén, az azt jelzi, hogy a főzési zóna továbbra is meleg. Ne érintse meg a főzési zónákat.

Maradék hő jelzőlámpa

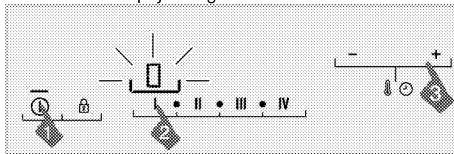
Ha a főzési zóna kijelzőjén világít a "H" szimbólum azt jelzi, hogy a főzőlap még forró, és egy kismennyiségű étel melegen tartásához is használható. A főzőlap lehűlésekor ez átvált "h" szimbólumra.

i A készülék lekapcsolásakor a maradékhő-jelző nem kapcsol fel és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzési zónákra.

A főzési zónák bekapcsolása (főzési rész)

- A **⊕** gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
- Érintse meg azt a főzési zóna kiválasztó gombot, melyet be szeretne kapcsolni.

A főzési zónán a "0" felirat jelenik meg és a megfelelő főzési zóna lámpája világítani kezd.



i A Főzési zóna kiválasztó világítás kikapcsol ha a 10 másodpercen belül nem történik semmi. Ha a következő 10 másodperc elteltéig semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan visszakapcsol Készenléti üzemmódba.

- A **+** és a **-** gombok megérintésével, állítsa be a hőmérsékletet "0" és "9" között.

A főzési zónák kikapcsolása

A kiválasztott főzési zónákat háromféle módon lehet kikapcsolni:

- A hőmérséklet "0"-ra csökkentésével**
A főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, ha a hőmérsékletét a "0" szintre csökkentheti.
- A kívánt főzési zóna időzítőjén található kikapcsoló funkció használatával**

Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. A "0" érték fog megjelenni a főzési zóna kijelzőjén. A hátsó bal oldali főzőzóna kijelzőjén eltűnik a **⌚** szimbólum.

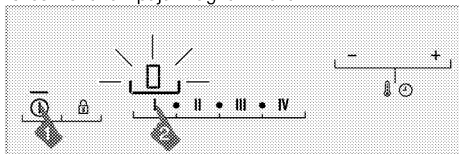
Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémításához érintse meg a vezérlőpanelen található valamely érintőgombot.

- A megfelelő főzési zóna szimbólum 3 másodpercig tartó megérintésével**
Kb. 3 másodpercre érintse meg a lekapcsolni kívánt főzési zóna szimbólumát.

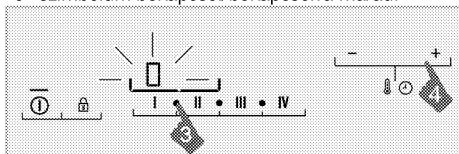
A főzési zónák kombinálása

- A **⊕** gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.

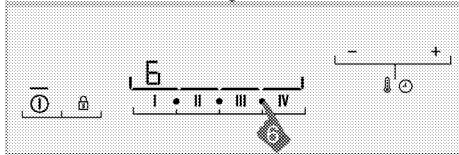
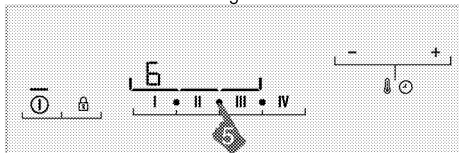
2. Érintse meg azt a főzési zóna kiválasztó gombot, melyet kombinálni szeretne.
 » A főzési zónán a **0** felirat jelenik meg és a megfelelő főzési zóna lámpája világítani kezd.



3. Érintse meg a **●** gombot jelen zóna és aközött a zóna között, melyeket kombinálni szeretne.
 » A megkülönböztető világítása a kombinált zónák között kikapcsol és a bal oldali főzési zóna mellett a "0" szimbólum bekapcsol/bekapcsolva marad.



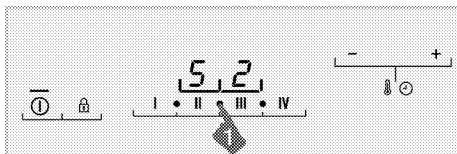
4. A **+** és a **-** gombok megérintésével, állítsa be a hőmérsékletet **"0"** és **"9"** között.
 » Most a főzési zónák kombinálva vannak, hogy egy főzőlapként működjenek, azonos hőmérsékleten.
- 5. 3. Ha kombinálni szeretné a 3. és a 4. főzési zónát,**
 Egy 3. és/vagy 4. főzési zónát szeretne hozzá adni a más kombinált 2 főzési zónához, érintse meg a közöttük található **●** gombot.



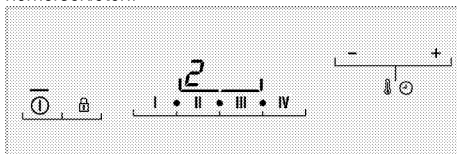
- » A főzési zónák kombinálódnak, és a közöttük levő megkülönböztető világítás kikapcsol, és a főzési zóna kijelző is közös lesz. A bal szélső főzési zóna kijelzője marad bekapcsolva, és az ahhoz az egy zónához beállított hőmérsékleten fog tovább működni.

Az aktív főzési zónák kombinálása

1. Két szomszédos főzési zóna kombinálása, melyek önállóan azonos vagy különböző hőmérsékleten működnek, érintse meg a **●** gombot a főzési zónák között.



- » Amikor külön működő főzési zónákat kombinál, a közöttük lévő megkülönböztető világítás kikapcsol, és a bal oldali főzési zóna hőmérséklete jelenik meg a kijelzőn. A kombinált főzési zónák tovább működnek egy főzési zónaként a kombinált zónák alacsonyabb hőmérsékletén.



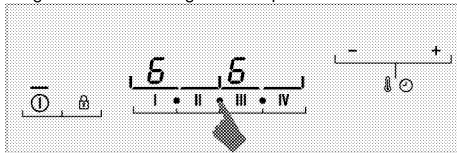
i A kombinált zónákon bármilyen korábbi hőmérséklet, vagy ha volt, idő érték a kisebb értéken fog működni.
 Például, ha kombinál egy 10 percre beállított főzési zónát 6-os hőmérsékleti szinttel és egy 20 percre beállított főzési zónát 2-es hőmérsékleti szinttel, a kombinált főzési zónák 10 perces beállítással és 2-es hőmérsékleti szinttel fog továbbműködni.

A főzési zónák szétválasztásához;

1. Érintse meg a **●** gombot jelen zóna és aközött a zóna között, melyeket szét szeretne választani.



- » A megnyomott **●** gomb jobb és bal oldalán található főzési zónák szétválasztódnak és tovább működnek. A főzési zónák között levő megkülönböztető világítás bekapcsol.



i A főzési zónák tovább folytatják működésüket azon a hőmérsékleten, melyen kombinálva működtek.

A kombinált főzési zónák kikapcsolása:

A kombinált főzési zónákat háromféle módon lehet lekapcsolni:

1. A hőmérséklet **"0"**-ra csökkentésével

A kombinált főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, ha a hőmérsékletét a "0" szintre csökkentheti.

2. A kombinált főzési zóna időtűjén található kikapcsoló funkció használatával

Az idő lejártá után az időtűtől lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. A "0" érték fog megjelenni a főzési zóna kijelzőjén. A hátsó bal oldali főzőzóna kijelzőjén eltűnik a ☺ szimbólum.

Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémitásához érintse meg a vezérlőpanelen található valamely érintőgombot..

3. A kombinált főzőzónák szimbólumainak 3 másodperces megérintésével.

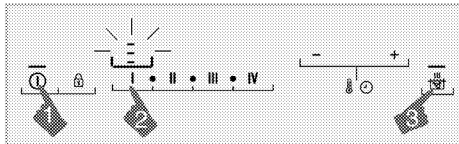
Kb. 3 másodpercre érintse meg a lekapcsolni kívánt kombinált főzési zóna bármelyikének szimbólumát.

TURBÓ

Használhatja a turbó funkciót a maximális teljesítménnyel való melegítéshez. Ezt a funkciót azonban nem ajánljuk huzamosabb ideig történő főzéshez.

Az TURBÓ funkció közvetlen kiválasztásához:

1. A ☺ gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. A főzési zóna kiválasztó gombok segítségével válassza ki a kívánt főzési zónát.



3. Érintse meg a ☺ gombot.

A kiválasztott főzési zóna ekkor maximális teljesítményre kapcsol, és a főzési zóna kijelzőjén lévő 3 jelzés felváltva villogni kezd.

Amikor a turbó beállított ideje (lásd, 2. táblázat: A működési idők táblázata) letelt, a főzési zóna kikapcsol.

Az erősítő funkció kiválasztása aktív főzőzóna mellett:

1. Amikor a főzési zóna be van kapcsolva és már legalább 20 másodpercig működött egy bizonyos szinten, nyomja meg a ☺ gombot.



A főzőzónának legalább 20 másodpercig kell működnie a kiválasztott szinten.

2. A kiválasztott főzési zóna ekkor maximális teljesítményre kapcsol, és a főzési zóna kijelzőjén lévő 3 jelzés felváltva villogni kezd. Az Erősítési időtartam lejártá után a főzési zóna átkapcsol a beállított hőmérsékletre, és csak a kiválasztott hőmérséklet értéke lesz látható a kijelzőn.



Amikor a főzési zónákat szétválasztja miközben a kombinált zónák turbó fokozaton működnek, a szétválasztott főzési zónák továbbra is turbó fokozatban folytatják működésüket.

Az erősítő funkció idő előtti kikapcsolása:

A ☺ gomb megérintésével bármikor kikapcsolhatja a turbó fokozatot.

Gyors melegítés

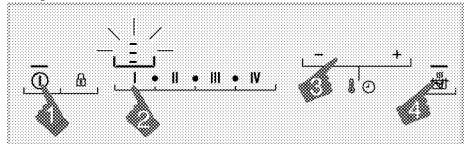
A gyorsmelegítés egy olyan funkció, mely felgyorsítja a főzést. Minden főzési zóna rendelkezik gyorsmelegítés funkcióval. A Gyorsmelegítés funkció működtethető 20 másodperccel azután, hogy a kívánt főzési zóna hőmérsékleti értékét megadta.

Ez a funkció egy rövid ideig tartó gyors melegítésre való. Ahogy a gyorsmelegítési idő letelt, a főzési zóna tovább működik ugyanazon a hőmérsékleten.




A gyorsmelegítés funkció a főzési zóna bekapcsolását követő 20 másodpercen belül állítható be.

A Gyorsfőzés funkció kiválasztása:



1. A ☺ gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. A főzési zóna kiválasztó gombok segítségével válassza ki a kívánt főzési zónát.
3. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a + és - gombok segítségével.
4. Érintse meg a ☺ gombot.
A kiválasztott zóna egy bizonyos ideig maximális teljesítményen fog működni, az alábbi táblázatban meghatározott ideig. 3 fényjelzés és a beállított hőmérséklet értéke fog megjelenni a főzési zóna kijelzőjén.
5. Ha a gyorsmelegítési időtartam lejárt, a főzési zóna átkapcsol a beállított hőmérsékletre, és


csak a kiválasztott hőmérséklet értéke lesz látható a kijelzőn.

 Amikor a főzési zónákat szétválasztja miközben a kombinált zónák turbó fokozaton működnek, a szétválasztott főzési zónák továbbra is gyorsmelegítési fokozatban folytatják működésüket.

1. táblázat: Turbó működési idők

Hőmérsékleti szint	Működési időlimit - másodperc
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

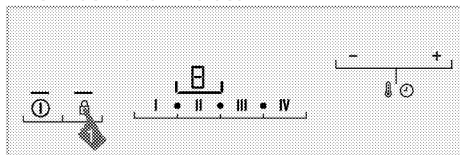
A turbó funkció kikapcsolása:

Az Erősítés funkciót a  gomb segítségével bármikor kikapcsolhatja.


Tisztítási zár

A tisztítási zár 20 másodpercre lekapcsolja a vezérlőpanel összes gombját, így gyorsan letakaríthatja a használatban lévő főzőlapot. Ez idő alatt az eszköz nem fogja vissza a teljesítményt.

A tisztítási zár aktiválása



1. Ha a főzőlap be van kapcsolva, nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot, míg egy **hangjelzést** nem hall.

A tisztítási zár jelzése ekkor világtani kezd és a főzőlap órája 20-tól kezdve visszaszámol. A  gombot lezárítva, a 20 másodperc alatt a vezérlőpanel egyik gombja sem használható.


A tisztítási zár kikapcsolása

A zár deaktiválásához semmilyen gombot nem kell megnyomnia. A főzőlap a 20 másodperc letelte után egy hangjelzéssel jelez, a billentyűzár lámpája kikapcsol és a tisztítási zár automatikusan deaktiválódik.






Gyermekzár

Amennyiben a főzőlap Ki van kapcsolva, a gyermekzár segítségével megakadályozhatja, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőlapot. A gyermekzár csak kikapcsolt (Készenléti) üzemmódban kapcsolható ki/be.

A gyermekzár bekapcsolása

1. Ha a főzőlap Ki van kapcsolva, nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot, míg **két hangjelzést** nem hall.

A gyermekzár ekkor aktiválódik és a  gomb lámpája bekapcsol.

 Ha a főzőlap és a gyermekzár be van kapcsolva, a gombok megnyomásakor a  gomb lámpája villogni kezd. Ha a főzőlap készenléti módban van és a gyermekzár aktív a  gomb megnyomásakor a  gomb lámpája villogni kezd. Ha megjelenik a **maradék hő-jelző** miközben a főzőlap készenléti állapotban van, s ha bármilyen gombot megnyomnak amikor a gyermekzár aktív, akkor a  gomb villogni kezd.

A gyermekzár kikapcsolása


1. Ha a Gyermekzár be van kapcsolva, nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot, míg egy **hangjelzést** nem hall.

» A gyermekzár ekkor kikapcsol és a  gomb lámpája kikapcsol.


Billentyűzár




A funkciók véletlenszerű módosításának elkerülése érdekében **a billentyűzárát is aktiválhatja a főzőlap működése közben.**

A billentyűzár bekapcsolása


1. A vezérlőpanel lezárásához nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot.


Először egy hangjelzést fog hallani. Ebben az esetben a főzőlap **Tisztítási zárja** kapcsol be. Hagyja lenyomva a gombot, ekkor két egymást követő sipolást fog hallani.

A  gomb lámpája villogni kezd, és valamennyi főzési zóna lezárásra kerül.

 A billentyűzárat csak normál működési üzemmódban kapcsolhatja be. Bekapcsolt billentyűzár esetén csak a  gomb használható. Egyéb gombok megnyomása esetén a  gomb lámpája villogni kezd, mely azt jelzi, hogy a billentyűzár aktiválva van. Ha bekapcsolt billentyűzár mellett kapcsolja le a főzőlapot, a visszakapcsolásához ki kell kapcsolnia a billentyűzárat.

A billentyűzár kikapcsolása





1. Nyomja meg és 2 másodpercig tartsa lenyomva a  gombot.


A művelet megerősítését hangjelzés jelzi. A  gomb lámpája lekapcsol, és a vezérlőpanel gombja ismét használhatóvá válnak.

Időbeállítási funkció



Ez a funkció megkönnyíti a főzést. A funkció segítségével nem kell végig jelen lennie a főzés teljes időtartama alatt. A kiválasztott időtartam után a főzési zóna automatikusan lekapcsol.


Az időzítő aktiválása


1. A  gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. A főzési zóna kiválasztó gombok segítségével válassza ki a kívánt főzési zónát.
3. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a  és  gombok segítségével.
4. Az időzítő engedélyezéséhez érintse meg a  gombot.


A "00" felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén és a  szimbólum villogni kezd a főzési zóna kijelzőjén.

5. Állítsa be a kívánt időtartamot a  és  gombok segítségével.

Egy adott idejű villogás után a  szimbólum folyamatosan kezd el villogni. A  szimbólum folyamatos világítása a funkció aktiválását jelzi.

 Az időzítő csak a használatban lévő főzési zónákhoz állítható be.

 Amennyiben más főzési zónákhoz is be szeretné állítani az időzítőt, ismételje meg a fenti műveleteket.

 Az időzítő csak a főzési zóna és a hőmérséklet érték kiválasztása után állítható be.

	Amennyiben az időzítő aktiválva van, a kiválasztott főzési zóna kijelzőjén csak a hátramaradt idő jelenik meg.
	Amikor a kombinált zónákhoz időzítő van beállítva, a  szimbólum jelenik meg a bal szélső főzési zóna kijelzőjén.
	A kombinált zónákon bármilyen korábbi hőmérséklet, vagy ha volt, idő érték a kisebb értéken fog működni. Például, ha kombinál egy 10 percre beállított főzési zónát 6-os hőmérsékleti szinttel és egy 20 percre beállított főzési zónát 2-es hőmérsékleti szinttel, a kombinált főzési zónák 10 perces beállítással és 2-es hőmérsékleti szinttel fog továbbműködni. Ha csak az egyik főzési zónához van időzítő beállítva, az a beállítás lesz alkalmazva a kombinálás után mindkét zónára.

Az időzítő kikapcsolása



A beállított idő letelte után a főzőlap automatikusan kikapcsol és egy hangjelzés szólal meg. A hangjelzés elnémitásához nyomja meg valamelyik gombot.

Az időzítő idő előtti lekapcsolása

Amennyiben idő előtt szeretné lekapcsolni az időzítőt, a készülék a lekapcsolásig a beállított hőmérsékleten üzemel.



Az időzítőt két különböző módon kapcsolhatja le korábban:

1-Az időzítő lekapcsolása az idő "00" értékre történő beállításával:

1. Válassza ki a lekapcsolni kívánt főzési zónát.
2. A megfelelő főzési zóna kiválasztásához érintse meg a  gombot.
3. Csökkentse az időzítőt látható értéket amíg a "00" érték nem látható a kijelzőn a  gombokkal.

A főzési zóna kijelzőjén található  szimbólum egy adott ideig villogni kezd, majd véglegesen lekapcsol, mely az időzítő **végleges** lekapcsolását jelenti.

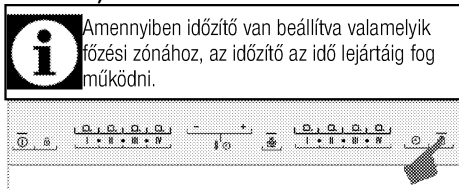
2-Az időzítő lekapcsolása az időzítő gomb kb. 3 másodpercig tartó lenyomásával:

1. Válassza ki a lekapcsolni kívánt főzési zónát.
2. A megfelelő főzési zóna kiválasztásához érintse meg a  gombot.
3. Nyomja meg és 3 másodpercig tartsa lenyomva a  gombot.

A főzési zóna kijelzőjén található  szimbólum egy adott ideig villogni kezd, majd véglegesen lekapcsol, mely az időzítő **végleges** lekapcsolását jelenti.

Leállítás funkció

Ezen funkció segítségével a működő főzőlap összes funkcióját lekapcsolhatja egy bizonyos időre, **(kivéve az időzítőt)**.

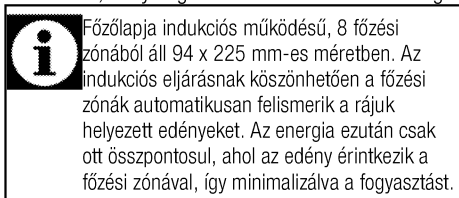


1. A főzőlap működése során érintse meg a  gombot
- Az összes aktív főzési zóna lekapcsol.
2. A  gomb ismételt megnyomásakor a leállított főzési zónák a korábbi beállításokkal újraindulnak.

Az indukciós főzési zónák biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Az indukciós főzőlap működési elvéből eredően közvetlenül a főzőedényt melegíti. Ezért a többi főzőlaphoz képest számos előnye van. Egyrészt sokkal hatékonyabban üzemel, és a főzőfelület nem melegszik fel.

Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van ellátva, melyek gondoskodnak az Ön biztonságáról.



Működési idő korlátok

A főzőlap el van látva egy működési idő korlátozóval. Ha egy vagy több főzési zónát bekapcsolva hagyott, az egy adott idő után automatikusan lekapcsol (lásd: 1. táblázat). Ha a főzési zónához be van állítva időzítő is, akkor az időkijelző szintén kikapcsol.

A működési idő korlát értéke a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. A maximális működési időt mindig a hőmérsékleti szint határozza meg.

A főzési zóna az automatikus lekapcsolást követően visszakapcsolható, a fentebb leírtak szerint.

2. táblázat Működési idő korlátok

Hőmérsékleti szint	Működési időkorlát - óra
0	0
1	6
1.	5
2	5

2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Erősítő	10 perc

Túlhevülés-védelem

A főzőlap el van látva néhány érzékelővel, melyek a túlhevülés ellen védenek. Túlhevülés esetén az alábbiakat tapasztalhatja:

- Az aktív főzési zóna lekapcsol.
- A hőmérsékleti szint lecsökken. Ezt azonban nem jelzi külön a főzőlap.

Kifutásbiztos rendszer

A főzőlap el van látva kifutásbiztos rendszerrel is. Ha valami kifut főzés közben, és az a vezérlőpanelre kerül, akkor a rendszer azonnal áramtalanítja a főzőlapot. Ilyenkor a kijelzőn az "E" figyelmeztetés jelenik meg.

Precíz teljesítmény-beállítás

A működési elvéből adódóan az indukciós főzőlap azonnal reagál a parancsokra. Rendkívül gyorsan képes megváltoztatni a teljesítmény-beállításokat. Ily módon elkerülhető, hogy a folyadék (víz, tej) kifusson, még akkor is, ha ezt csak az utolsó pillanatban veszi észre.

Zajos működés

Az indukciós főzőlap adhat ki magából bizonyos hangokat. E hangok normálisnak tekinthetők; az indukciós főzéssel együtt járnak.



- A zaj különösen magas hőmérsékleti szinteken válik észrevehetővé.
- Ezenkívül a serpenyő ötvözetje is adhat ki magából hangokat.
- A működési elv következtében alacsonyabb fokozatoknál egy szokványos ki-be kapcsoló hang hallható.
- Ha üres serpenyőt melegít, akkor szintén hallhatók hangok. Víz vagy étel hozzáadásával azonban ez a hang megszűnik.


- Az elektromos rendszer hűtéséért felelős ventilátornak is hallható a hangja.

Hibakódok / figyelmeztető üzenetek és hibaforrások

3. táblázat:

A hiba oka	Jelzés	Kijelző
Kettő vagy annál több gombot nyomtak meg, vagy a vezérlő panel gőznek lett kitéve.	Az "E" szimbólum villog	Főzési zóna kijelzője
A főzőlap túlhevült	A "H" szimbólum villog	Főzési zóna kijelzője
Nincs a főzési zónának megfelelő edény	L szimbólum kigyullad.	Főzési zóna kijelzője
Hardveres érintőpanel kártya hiba	"Fx**" szimbólum kigyullad.	Idő kijelző
Indukciós hardver hibája	"Ex**" szimbólum kigyullad.	Főzési zóna kijelzője
x**: "1,2,...,9"		

	Ha az érintógombos vezérlőpanel felületét nagy gőznek teszi ki, akkor az egész vezérlőrendszer deaktiválódik, egy figyelmeztető jelzés hallgató és egy "E" betű villog a kijelzőn.
	Tartsa tisztán az érintógombos vezérlőpanel felületét. Hibás működési figyelmeztetést adhat.

	Ha szeretne többet megtudni az érintógombos vezérlőpanelen megjelenő hibaüzenetekről, akkor tekintse meg a 2. táblázatot. Ha az Fx és az Ex hibát nem javul meg, hívja a szakszervizt.
--	--

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.

A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráéگیenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A főzőlap tisztítása

Üvegerámia felületek

Az üvegerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószeres nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegerámia lapban.

Az üvegerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsível vagy hasonló eszközökkel lekaparni.

A kalciumos szennyeződések (sárga foltok) kismennyiségű vízkőmentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelemben kapható egyéb termékeket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószert egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



A cukros élelmiszereket, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárni, hogy a felület lehűljön. ellenkező esetben az üvegerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését. Az üvegerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

7 Hibaelhárítás

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*
- Ha a kijelző nem világít a főzőlap ismételt bekapcsolásakor. >>> *Válassza le a készüléket az áramkör megszakítóról. 20 másodperc elteltével csatlakoztassa újra.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Nem megfelelő főzőedény. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

A szimbólum jelenik meg a melegentartási zóna kijelzőjén.

- Az edényt nem az aktív sütési zónára helyezte. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e edény a sütési zónán.*
- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*
- A sütőedény vagy a sütési zóna túlmelegedett. >>> *Hagyja, hogy lehűljenek.*

A kiválasztott sütési zóna menet közben hirtelen kikapcsol.

- Lehetséges, hogy az adott sütési zóna sütési ideje lejárt. >>> *Állítsa be újra a sütési időt, vagy fejezze be a sütést.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Lehet, hogy valami takarja az érintőpanelt. >>> *Távolítsa el az adott dolgot a panelről.*

Az edény nem melegszik, pedig a sütési zóna be van kapcsolva.

- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

