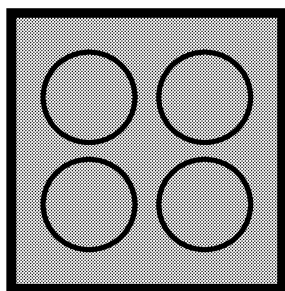


Built-in Hob

User manual



HII 64430 GT

EN | **PL** | **SK** | **CZ**

185.9272.02/R.AB/19.09.2016/4-1

Please read this user manual first!

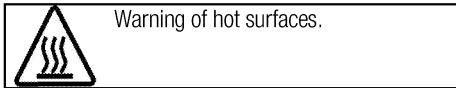
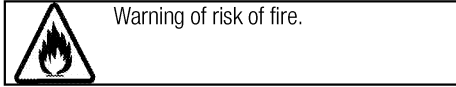
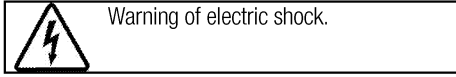
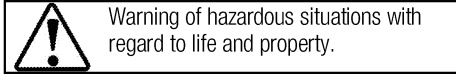
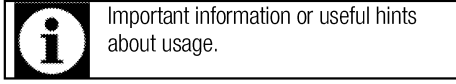
Dear Customer,

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/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY



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

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

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

2 General information 8

Overview 8
 Technical specifications 8

3 Installation 9

Before installation 9
 Installation and connection 10
 Future Transportation 11

4 Preparation 12

Tips for saving energy 12
 Initial use 12
 First cleaning of the appliance 12
 Initial heating 12

5 How to use the hob 13

General information about cooking 13
 Using the hobs 14
 Control panel 15

6 Maintenance and care 21

General information 21
 Cleaning the hob 21

7 Troubleshooting 22

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.

- 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 Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may

also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on

the cable, always pull out by holding the plug.

- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age

shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Shut immediately 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 13*, selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause

harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.

- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

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

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

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

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and

Disposing of the Waste Product:



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

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

Compliance with RoHS Directive:

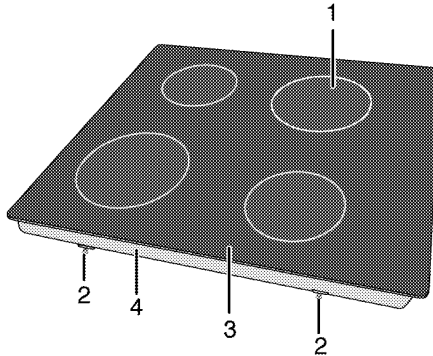
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



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

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Total power consumption	max. 3700 W
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 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	
Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145mm
Power	1500/2200 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2000/3700 W



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

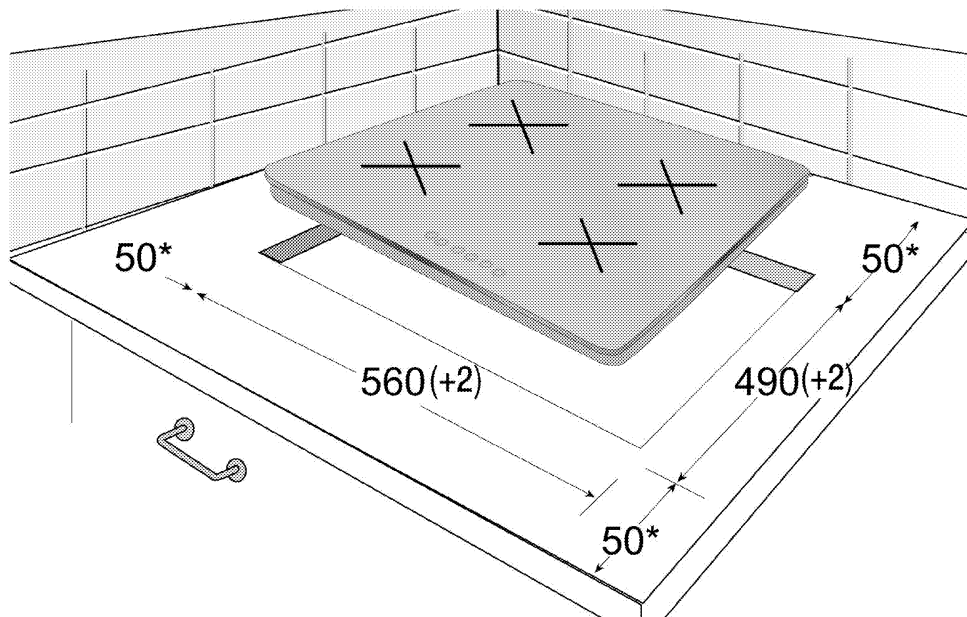
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

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

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



* min.

Installation and connection

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



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

Electrical connection

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



DANGER:

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

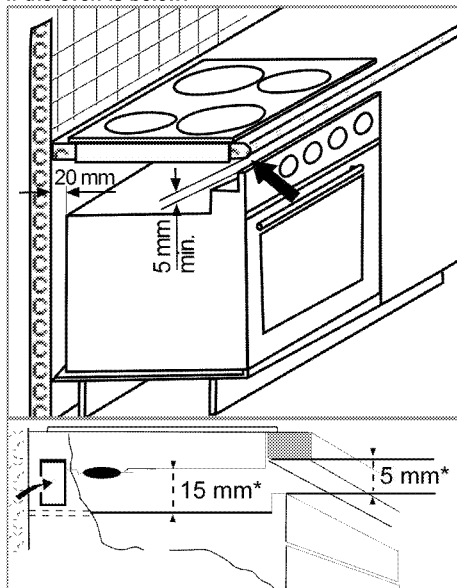


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

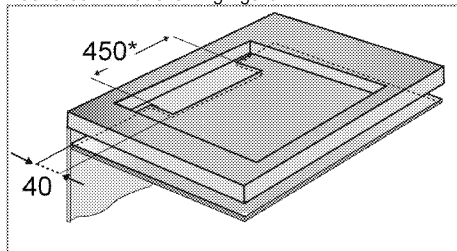
If the oven is below:



* min.

If the board is below:

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



* min.

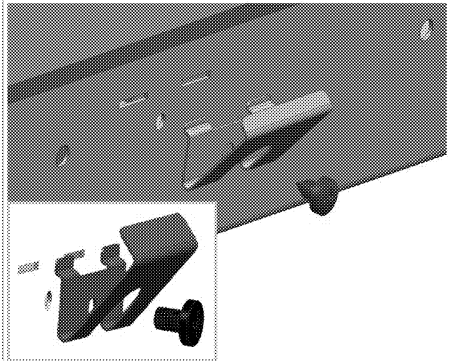
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

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. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the

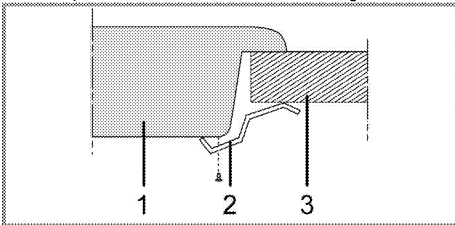
hob as shown in the figure, during installation of the hob.



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



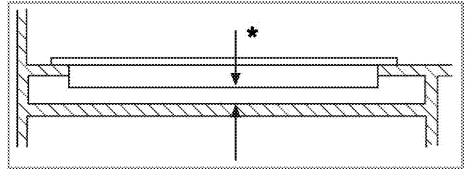
- Place the hob on the counter and align it.
- When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the counter top dimensions are in appropriate, 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- Hob
- Installation clamp
- Counter

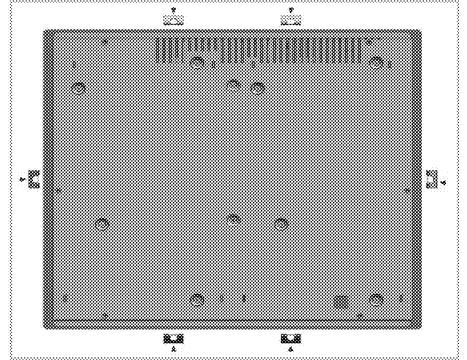
i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

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)



! 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 electric components on hobs. Therefore stove, only the connection hole shown in this manual should only be fixed to the unit as shown in the manual using the supplied fasteners and screws supplied. Otherwise, it is dangerous to the life and property safety.

Final check

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

Future Transportation

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

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

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



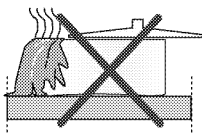
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

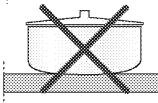
Saucepan selection

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

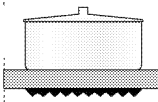
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



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 it does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

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

Saucepan recognition-focusing system



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

Safe use

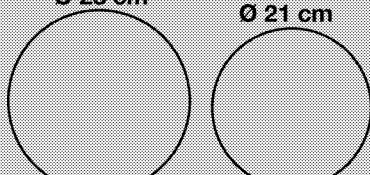
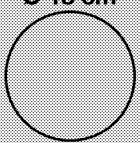
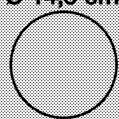
Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

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


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

	If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.
	When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

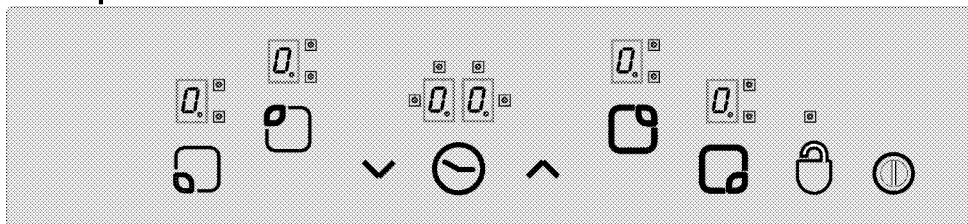
Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
<p style="text-align: center;">Ø 28 cm Ø 21 cm</p> 	<p style="text-align: center;">Ø 18 cm</p> 	<p style="text-align: center;">Ø 14,5 cm</p> 
<p>Large cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare. 	<p>Normal cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. 	<p>Small cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Used for slow cookings (sauces, creams) Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using the hobs

	<p>DANGER:</p> <p>Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.</p> <p>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.</p>
--	--

Control panel



Specifications



Main key - ON/OFF key
Keylock

Temperature setting/Increasing timer
Temperature setting/Decreasing timer
* Activate/deactivate timer
Cooking zone selection controls


Cooking zone display (temperature setting 0 ... 9)
* Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)


(*) If your hob is equipped with a timer.

(*) Not contained in hobs with 3 burners.

(*) If your hob is equipped with a timer.

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

 This appliance is controlled via the touch control unit. If your touch control unit has a timer, each operation is confirmed with an audio signal.

 Always keep the control panels clean and dry. Moisture and dirt may cause malfunctioning.

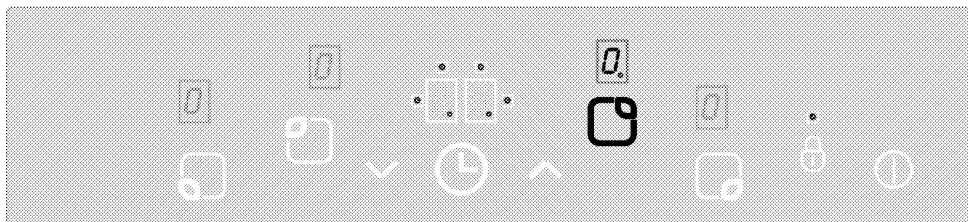
Turning on the hob

Touch the "⏻" key on control panel at least 1 second. Hotplate displays light up. "0" and all the relevant decimal points flash in all hotplate displays. The hob is ready for use. You can select different hotplates within next 10 seconds.

The hob will automatically turn off if there is no operation within 10 seconds.

Selecting the Hotplates (Cooking Zone)

Put your pan suitable for induction-cooking (pan with magnetic bottom, see page 12, "suitable pan choice") onto the related hotplate.



1. Turn on the hob.
2. Touch the relevant hotplate selection control to turn on the desired hotplate. After the hotplate is selected, "0" decimal point stops flashing on the related hotplate display and becomes solid.
3. Set the heat level between "1" and "9" or "9" or "1" by touching "▲" or "▼" keys. "▲" and "▼" keys are equipped with a repeat function. If you touch one of the key longer time, heat

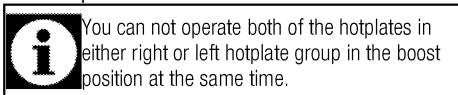
level will continually increased or reduced at every 0,4 seconds.

If you begin with "**^**" key, "**1**" will appear on the display. If you begin with "**∨**" key, "**A**" and "**9**" will flash on the display with a period of half seconds. This indicates that **Automatic Cooking** is running. At the end of the preset time for **Automatic Cooking** by the manufacturer, selected hotplate stops the **Automatic Cooking** function and starts operating at the level that had been set while the Automatic Cooking function was selected.

4. To switch your oven to high power position, increase the level up to 9 with "**^**" key and then press "**∨**" key again. Thus, it will switch into the high power "**P**" (**Boost**) position.

If is flashing;

- Your pan is not suitable for induction cooking.
- There is nothing on the selected hotplate.
- Bottom diameter of the pan is small for the hotplate.



Example: If one of the hotplates in the same direction (right or left) is set to level "**P**", then the system allows you to adjust the other hotplate up to level 8 without changing the setting of the first hotplate.

Using the induction hotplates safely and efficiently

Operating principle: Because of its operating principle, induction hob directly heats the pan. Therefore, it has many advantages compared to other types of hobs. It is more efficient and the surface of the hob is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will allow you to use your appliance with maximum safety.

The hob control has a limitation of the operating time. If one or more hotplates are inadvertently not switched off, hotplate will be automatically deactivated after a certain amount of time. (see following Table-1).

Meantime; If a timer was associated with the hotplate, than a "**00**" will be displayed on the timer display for 10 second. The limit of the operating time depends on the temperature setting selected by the manufacturer. After the hotplate is switched off automatically as described above it becomes ready to be operated by the user again. Maximum operating time is applied also for this heat setting.

Important: Your hob contains zones of Ø 145, Ø180, Ø 210 and Ø 280 which have induction features.

Thanks to the induction feature, each hotplate

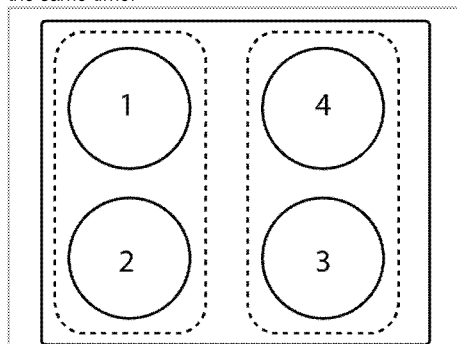
automatically detects the diameter of the pan put on it. "**Energy is created only at places where the bottom of the pan touches**" and thus, energy is consumed at the minimum level.

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

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (boost) - Quick Cooking (booster)	10 minutes (*)
(*) 10 minutes later, hotplate decreases to level 9.	

Using 2 cooking zones simultaneously at same side

The total power of hob is 3700 W. The performance of hob can be changed according to number of active zones. If two zones are used at the same time, the zones at the same side should be used. This usage style provides more cooking and pan detection performance. You can see in figure below the recommended usage style to use two cooking zone at the same time.



i If the right and left cooking zones of hob operates at the same time, the cooking zones operate discontinuously. Therefore the cooking and pan detection performance decrease.

Over Heating Protection

There are some sensors inside your hob in order to provide over heating protection. Below responses may arise in an over heating condition:

- The running hotplate can be turned off.
- Selected level can be decreased. (But it is not indicated on the display.)

Safety system against overflow

Your hob is equipped with a safety system against overflowing. If any overflowing occurs on the control panel for any reason, the system automatically cuts the power connection to turn your hob off. Meantime, "F" appears on the touch -display.

Residual heat indicator

The induction hob may get hot after the cooking process because of the pan left on the hotplate. Until the glass table on the hob section drops down to a safe temperature, "H" will be displayed on the control panel. "Do not touch the related sections until "H" disappears.



Temperature display does not light up and warn the user anymore during a power failure.

Sensitive power setting

Because of its operating principle, induction hob responds to the commands immediately. They change the power settings in a quick way. Thus, you may prevent a cooking dish (water, milk) from overflowing by turning off the appliance.

Automatic Cooking and High Power (Booster)

Automatic cooking function makes cooking easier. If the Automatic Cooking is active, the hotplate will be operated with maximum power for a period of time (see Table -2). Quick heating time depends on the selected heat level. This is indicated through a flashing "A" alternating with the heat setting value (e.g. half second "A" and half second "9") in the hotplate display. At the end of the quick heating time, hob will return to the normal heating mode for the selected level and "A" will disappear.

All hotplates are equipped with Quick Heating function. The below table contains the automatic heating times for different heating levels.

Table-2: Quick heating times in automatic cooking

Temperature level	Quick Heating Time of Operation - (second)
1	10
2	30
3	47

4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Turning On the Automatic Cooking Feature:

1. Turn on the hob.
2. Select desired hotplate by touching hotplate selection keys.
3. "∨" key to switch the heat value of the hotplate to the desired level. "9" and "A" will be displayed on the screen respectively. This means heat setting value "9" and Quick Heating feature is active now.
4. Quick heating function of the level to be selected is determined with "∧" or "∨" keys.
5. The specified Quick Heating function operates for the period according to the cooking level in table 2 and reverts back to its level after the time elapses. (For example, this period is 25 minutes for level 6)

Turning Off the Automatic Cooking Feature:

- The Automatic Cooking function can be turned off early by decreasing the heat setting to "0".
- Automatic Cooking is not active anymore when the period in table 2 is over.

High Power (Booster)

You can use high power level to heat your hob faster. But, it is not recommended to cook in this position for too long.

Select the relevant hotplate to be operated and place the suitable pan. Increase its level up to 9 and then revert it back to P position by pressing "∧" key. Due to temperature, your hob will only be allowed to operate for maximum 10 minutes and the hotplate of the hob selected for booster function will automatically decrease to level 9.

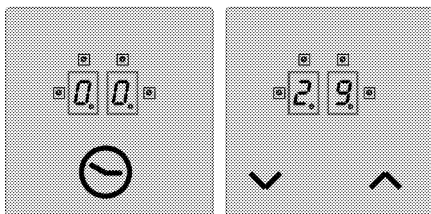
Turning the hob off

If the main switch "⏻" is pressed more than 2 sec, the hob is turned off. If the relevant hotplate is still hot when the hob is turned off, then "H" will light in the display continuously.

Turning Off The Individual Hotplates:

A selected hotplate can be turned off in 3 different ways:

1. **Simultaneous operation of the "∧" and "∨" keys**



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

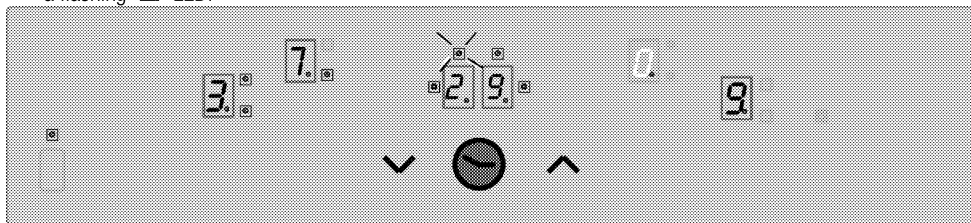
Cooking zone timer:

The cooking zone timers can only be set for the cooking zones that are activated.

1. First turn on the hob and then enable the desired cooking zone. (cooking zone must be set to a value between 1 and 9)
2. As in the alarm timer, enable the cooking zone timer by touching "⊖" key. "00" and "⊖" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, cooking zone timer is activated.
3. You must touch "⊖" key for a second time in order to enable cooking zone timer. Now you can assign the timer.
4. Set the desired time value by touching "∧" and "∨" keys.

To set the hob timers:

1. After enabling the first cooking zone timer, touch the "⊖" key again. The control will turn clockwise towards the next active cooking zone assigned to the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing "⊖" LED.



Display the remaining time value of the cooking zone timer 3 (indicator LED flashes) to the timer display (the indicator LEDs of the active timers of the cooking zones 1 and 4 in fact will not be visible on the timer display).

Noises

Some sounds may be heard from induction heated hob. Such sounds are normal and a part of cooking with induction. Such sounds;

- may be intensified when the level is in high power position.

2. Set the desired time value by touching "∧" and "∨" keys.
3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "⊖" LED.
 - More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "⊖" key once again.
 - After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
 - "⊖" LEDs that illuminate continuously on the timer display indicate the timer that is currently counting down.
 - You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by changing the position of "⊖" key. A flashing front right "⊖" LED always shows an assignment. If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

Disabling the timers:

First you must display the timer by changing the position of the "⊖" key until the timer appears. This value can later be cancelled in 2 different ways:

- By decreasing the value step by step to "00" by touching "∨" key.
- By touching "∧" and "∨" keys simultaneously for half second until "00" appears on timer display.

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

- may arise from the structural materials of the pan.
- In low power positions, a regular on-off sound can be heard due to the operating principle.
- Sound can occur while heating an empty pan. Such sound will disappear when you add water or food in it.
- Noise of the fan which is used to cool the electronic system can be heard.

Sensor Calibration and Error Messages

When the supply power is applied, hob control system performs calibration depending on the sensor, glass and ambient conditions. Do not cover the glass part of the sensor with anything during calibration. Hob control system should also not be exposed to strong light sources such as sun light, strong halogen lamps and etc.

Table-3:Error codes and error sources

Cause of error	Display
Ambient light is too high	F1
Flourescent lamp	F2
Sensor is covered with a bright substance	F3
Ambient light is fluctuating strongly	F4
Calibration error	AX
Induction hardware error (x = "0....9")	EX





Sample application:

Following lightning conditions will allow a smooth calibration:

Illumination with a bulb without a reflector (100W, dull) 70 cm above the glass ceramic hob. After a successful calibration, it is warranted that the hob will operate as

intended even under a strong illumination such as halogen spot lamp wit reflector (50 W).

In case of an error, the calibration is repeated until the ambient conditions allow a successful calibration. The operation of the hob control is only possible, if the calibration of all sensors were successfully completed. After successful finished calibration process the control tolerates a very high rate of ambient light. During the operation of the hob control, it continuously adopts and recalibrates itself towards the changes in the ambient conditions.

	Please see Table 3 for information on explanations related to the error messages that can appear on the touch control display.
	In the event that the touch control surface is closed for a period longer than 10 seconds, the entire control system will be deactivated and a warning signal will sound. Also "F" flashes on the hotplate display.
	If the surface of the touch control is exposed to dense vapour, the entire control system will be deactivated and a warning signal may be given.
	Keep the surface of the touch panel clean. Otherwise, malfunctioning may occur.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

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

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

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

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



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

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

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

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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



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

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütllüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

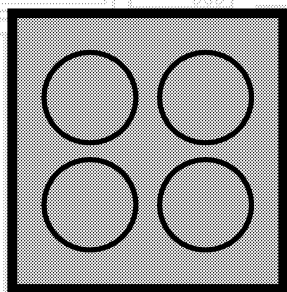
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month.

For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkownika



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekazesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 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 7
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych..... 7

2 Informacje ogólne 8

Opis urządzenia 8
 Dane techniczne 8

3 Instalacja 9

Przed zainstalowaniem..... 9
 Instalacja i przyłączenie..... 9
 Przyszły transport..... 11

4 Przygotowanie 12

Jak oszczędzać energię 12
 Pierwszy raz..... 12
 Pierwsze czyszczenie..... 12
 Podgrzewanie wstępne..... 12

5 Jak używać płyty kuchennej 13

Ogólne informacje o gotowaniu 13
 Użytkowanie płyt kuchennych..... 14
 Panel sterowania..... 15

6 Czyszczenie i konserwacja 21

Informacje ogólne..... 21
 Oczyszczenie płyty..... 21

7 Rozwiązywanie problemów 22

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

- 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 pokręta funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

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

uziemia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłączyć wyrób i odłączyć go od sieci zasilającej. W tym celu wyłączyć

bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.

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

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- 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.

- Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- 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 i 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 piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 13*, wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

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

Bezpieczeństwo dzieci

- Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć

się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

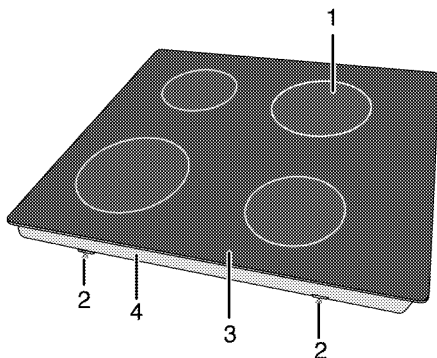
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 3700 W
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 3 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	
Tylny lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	145mm
Moc	1500/2200 W
Tylny prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	210 mm
Moc	2000/3700 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 jednoimiennymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



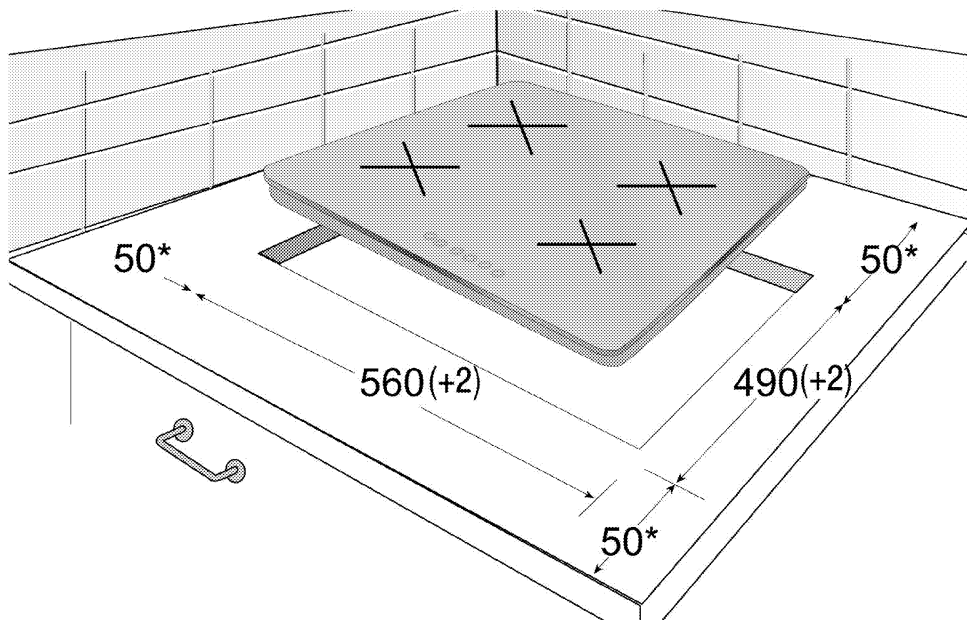
ZAGROŻENIE:

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

Przed zainstalowaniem

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

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



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

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

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza 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:

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

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



ZAGROŻENIE:

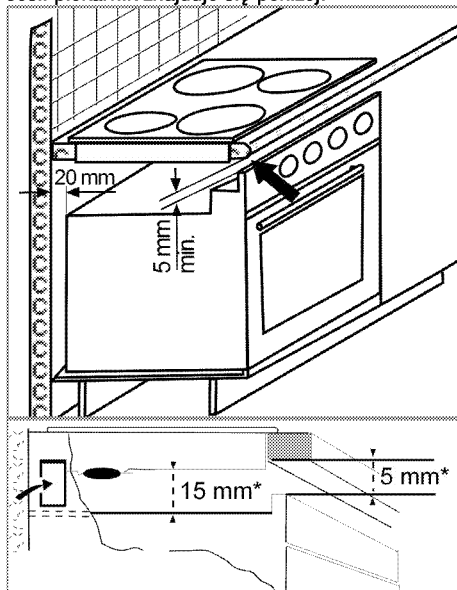
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!



Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzi przewodu ponad płytą kuchenną).

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

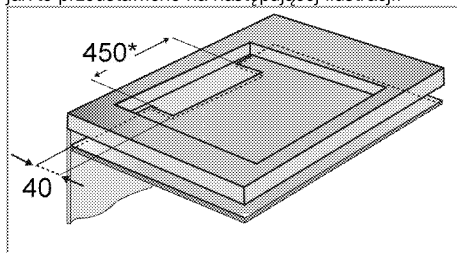
Instalowanie wyrobu Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



* min.

Jeśli deska znajduje się poniżej:

Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm², jak to przedstawiono na następującej ilustracji.



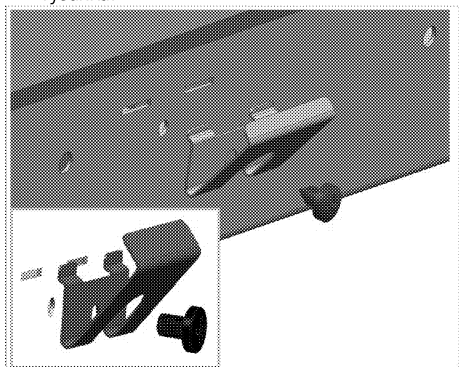
* min.

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

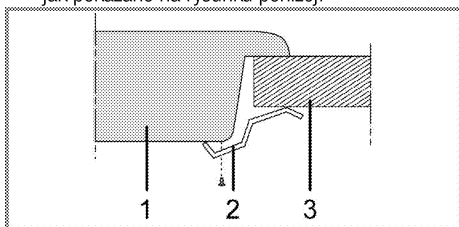
1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwróć płytę kuchenną do góry dnem i połóż ją na płaskiej powierzchni.
3. W trakcie instalacji płyty na dolne zagiecie obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.



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



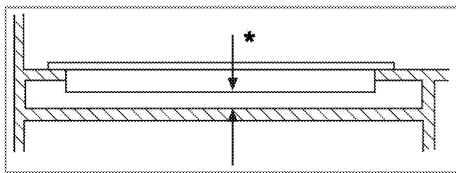
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



- 1 Płyta kuchenna
2 Klamra instalacyjna
3 Blat

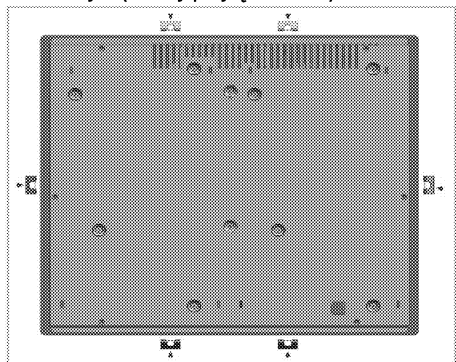
i Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

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)



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.

Ostateczne sprawdzenie

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

Przyszyły transport

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

i Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

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

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

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

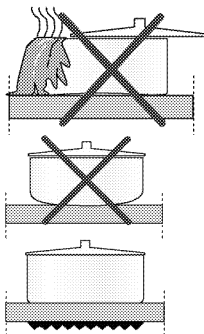
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

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

Dobór garnków

- Powierzchnia 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, następująca metoda.

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

Bezpieczne użytkowanie

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

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

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

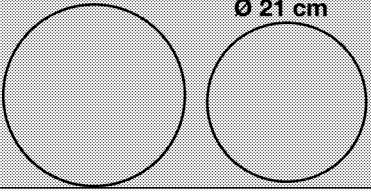
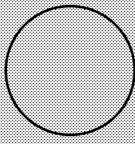
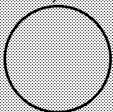


Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.



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

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

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

Użytkowanie płyt kuchennych



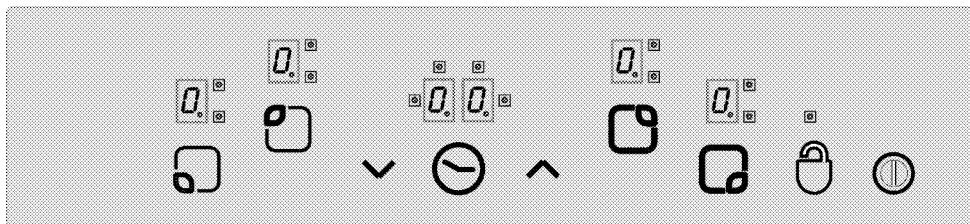
ZAGROŻENIE:

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



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

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


Panel sterowania





Dane techniczne


 Główny przycisk - ON/OFF [ZAŁ./WYŁ.]
 Blokada przycisków


 Ustawienia temperatury/ Czasomierz w przód


 Ustawienia temperatury/ Czasomierz w tył
* Załącz/wyłącz czasomierz

 Przyciski wyboru strefy gotowania

 Wyświetlacz strefy gotowania (ustawienie temperatury 0 ... 9)

 * Wyświetlacz czasomierza (4 diody LED dla 4 różnych stref gotowania)

 Urządzeniem tym steruje się przy pomocy przycisków dotykowych. Każda operacja wykonana na przyciskach dotykowych będzie potwierdzona sygnałem dźwiękowym, jeśli przyciski dotykowe są wyposażone w czasomierz.

 Panele sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie mogą powodować problemy w działaniu funkcji.

(*) Płyta ta jest wyposażona w czasomierz.

(*) Nie zawarte w płytą z 3 palnikami.

(*) Płyta ta jest wyposażona w czasomierz.

Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywisty wygląd i funkcje mogą się różnić.

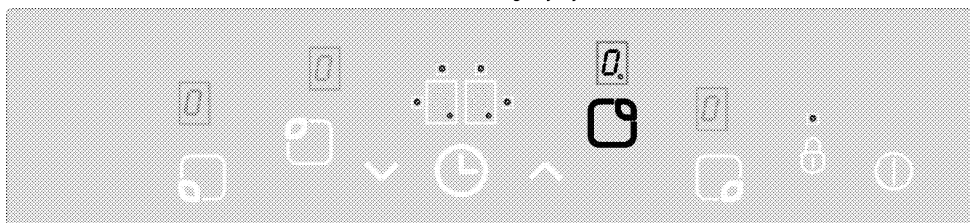
Załączanie płyty

Dotknij przycisku "⏻" na panelu sterowania na co najmniej 1 sekundę. Zapala się wyświetlacz płytek grzejnych. "Q" oraz wszystkie odnośne przecinki dziesiętne migają we wszystkich wyświetlaczach płytek grzejnych. Płyta jest gotowa do użycia. Można wybierać różne płytki grzejne w ciągu następných sekund.

Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli w ciągu 10 sekund pozostaje beczynna.

Wybór płytek (pól) grzewczych

Ustaw nadający się do gotowania indukcyjnego garnek (garnek z dnem magnetycznym, patrz str. 12 "właściwy wybór garnków") na odpowiedniej płytce grzejnej.



1. Załącz płytę.

- Dotknij odpowiedniego przycisku wyboru pola grzewczego aby załączyć wybraną płytkę. Po wybraniu płytki grzewczej, "Ej" przecinek dziesiąty przestaje migać na odnośnym wyświetlaczu pola grzewczego i świeci stale.
- Ustaw poziom ciepła pomiędzy "1" a "9" lub "9" a "1" dotykając przycisków "∧" lub "∨".

Przyciski "∧" lub "∨" są wyposażone w funkcję powtarzania. Jeśli dotknie się jednego z tych przycisków na dłużej, poziom grzania będzie ciągle rósł, lub malał, co 0,4 sekundy.

Jeśli rozpocznie się od przycisku "∧", "1" pojawi się na wyświetlaczu. Jeśli rozpocznie się od przycisku "∨", na wyświetlaczu migać będą co pół sekundy "A" oraz "9". Oznacza to, że uruchomiono Gotowanie automatyczne. Z upływem czasu nastawionego fabrycznie dla **Gotowania automatycznego** na wybranej płytce kończy się wykonywanie funkcji **Gotowania automatycznego** i płytka ta zaczyna działać na poziomie, który był ustawiony wtedy, gdy wybierano funkcję **Gotowania automatycznego**.

- Aby przełączyć kuchenkę na większą moc, zwiększ poziom do 9 przyciskiem "∧", a następnie ponownie naciśnij przycisk "∧". Tym samym kuchenka przełączona zostaje na pozycję wysokiej "P" (Boost)

Jeśli miga;

- Garnek ten nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Na wybranej płytce grzewczej nie ma nic.
- Średnica dna garnka jest zbyt mała na tę płytkę grzewczą.



Można równocześnie używać obu tych płytek grzewczych w lewej lub prawej grupie w pozycji wzmocnionej mocy.

Przykład: Jeśli jedna z płytek grzewczych po tej samej stronie (prawej lub lewej) ustawiona jest na poziom "P", wówczas system ten umożliwi nastawienie drugiej płytki na poziomie aż do 8 bez zmiany nastawienia tej pierwszej płytki.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie płytek grzewczych

Zasada funkcjonowania: Z powodu swej zasady funkcjonowania, kuchenka indukcyjna bezpośrednio nagrzewa garnki. Ma zatem wiele zalet w porównaniu do innych typów kuchenek. Jest bardziej wydajna i jej powierzchnia jest chłodniejsza.

Ta kuchenka indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń, dzięki którym jej używanie jest bezpieczniejsze.

Sterowanie płytą przewiduje ograniczenia czasu pracy. Jeśli zapomniano wyłączyć jedno lub więcej pól grzewczych, po pewnym czasie zostaną wyłączone automatycznie. (patrz następująca Tabela-1)

W międzyczasie: Jeśli z danym polem grzewczym skojarzony był wyłącznik czasowy, wówczas na wyświetlaczu przez 10 sekund wyświetli się "00". To ograniczenie czasu pracy zależy od fabrycznie wybranego nastawienia temperatury.

Po opisanym powyżej automatycznym wyłączeniu płytka grzewcza jest gotowa do ponownego uruchomienia przez użytkownika. Maksymalny czas pracy także odnosi się do tego ustawienia grzania.

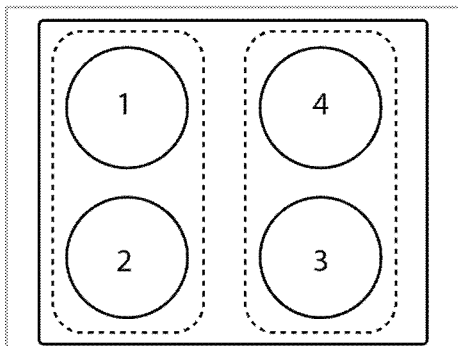
Uwaga: Kuchenka ta zawiera pola grzewcze o średnicach zones Ø 145, Ø180, Ø 210 oraz Ø 280 z funkcją nagrzewania indukcyjnego. Dzięki tej funkcji każda pole grzewcze automatycznie rozpoznaje średnicę postawionego na nim garnka. **"Energia wytwarzana jest tylko w miejscach, których dotyka spód garnka"** a zatem zużycie energii jest minimalne.

Tabela-1: Zadane czasy pracy, gdy zapomnie się wyłączyć kuchenkę.

Poziom gotowania	Czas pracy - (godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (boost) - Szybkie gotowanie (booster)	10 minut (*)
(*) 10 minut później, poziom pola grzewczego spada do 9.	

Używanie jednocześnie 2 stref gotowania po tej samej stronie

Całkowita łączna moc płyty kuchennej wynosi 3700 W. Wydajność płyty zmienia się w zależności od liczby aktywnych stref. Jeśli równocześnie używane są dwie strefy, należy używać stref po tej samej stronie. Taki sposób korzystania z płyty zapewnia lepsze wykrywanie garnków i bardziej efektywne gotowanie. Na poniższym rysunku widać zalecany sposób korzystania z płyty, czyli jednoczesne używanie dwóch stref po tej samej stronie.



W przypadku równoczesnego korzystania z prawej i lewej strony płyty strefy gotowania nie pracują w sposób ciągły. To sprawia, że skuteczność wykrywania garnków i efektywność gotowania spadają.

Używanie jednocześnie 2 stref gotowania po tej samej stronie

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

Wskaźnik ciepła resztkowego

Kuchenka indukcyjna może nagrzewać się po zakończeniu gotowania z powodu garnka pozostawionego na płytce grzewczej. Dopóki temperatura płyta szklana w polu grzejnym nie spadnie do bezpiecznego poziomu, na panelu sterowania wyświetlać się będzie "H". Nie dotykaj odnośnych pól grzewczych dopóki nie zgaśnie "H"



Wyświetlacz temperatury nie zapala się już ani nie ostrzega użytkownika w trakcie awarii zasilania.

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.

Gotowanie automatyczne i Wysoka moc (Booster)

Funkcja automatycznego gotowania ułatwia gotowanie. Po jej uruchomieniu płytka grzewcza pracować będzie przez pewien czas przy maksymalnej mocy (patrz Tabela-2). Czas szybkiego gotowania zależy od wybranego poziomu nagrzewania. Sygnalizuje to migające na wyświetlaczu strefy grzewczej "A" na przemian z ustawioną wartością nagrzewania (np. przez pół sekundy "A" i przez pół sekundy "9"). Po upływie czasu szybkiego gotowania kuchenka powróci do normalnego trybu pracy dla wybranego poziomu i "A" zniknie.

W funkcję Szybkiego nagrzewania wyposażone są wszystkie płytki grzewcze.

W tabeli poniżej podano czasy automatycznego nagrzewania dla różnych poziomów.

Tabela -2: Czasy gotowania szybkiego w trybie Gotowania automatycznego

Poziom gotowania	Szybkie nagrzewanie Czas pracy - (sekundy)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Załączanie funkcji Automatycznego gotowania

1. Załącz kuchenkę.
2. Wybierz żądaną płytkę grzewczą dotykając przycisków wyboru płytki.
3. Przyciskiem "▼" ustaw wartość ciepła tej płytki grzewczej na żądany poziom. Na wyświetlaczu wyświetlą się odpowiednio "9" oraz "A". Oznacza to nastawienie wartości nagrzewania "9" oraz uruchomienie funkcji grzania szybkiego.
4. Funkcję szybkiego nagrzewania dla wybranego poziomu określa się przyciskami "▲" lub "▼".
5. Wyszczególniona funkcja Szybkiego nagrzewania działa przez czas odpowiedni do poziomu gotowania w tabeli 2 i po upływie tego czasu wraca do swego właściwego poziomu. (Na przykład: okres ten jest 25 minut dla poziomu 6)

» Tak długo, jak blokada dostępu dzieci jest czynna, na wyświetlaczach wszystkich stref pojawia się "L". "L" zniknie po skutecznym zdjęciu blokady.

Funkcja czasomierza *

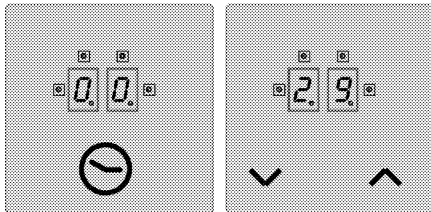
Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba cały czas pilnować płyty w trakcie gotowania i strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Czasomierz umożliwia stosowanie następujących funkcji: Dotykaniem sterować można równocześnie do 4 czasomierzy stref gotowania i jeden czasomierz alarmowy. Wszystkich czasomierzy używać można łącznie w trybie pracy.

Czasomierz jako alarm

Czasomierz alarmowy działa niezależnie od innych stref gotowania. Ważne jest zatem, czy wybrano jakąś strefę gotowania, czy też nie.

1. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk "⊖". Na wyświetlaczu tego czasomierza pojawią się "00" oraz "0:00", a na dole po lewej pojawi się kropka. Tym samym czasomierz został załączony.
2. Następnie nastaw żądany czas dotykając klawiszy "∧" oraz "∨".
3. Po nastawieniu tego czasu czasomierz zacznie odliczanie.



» Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Czasomierz strefy gotowania:

Czasomierze stref gotowania można nastawić tylko dla stref czynnych.

1. Najpierw załącz płytę, a następnie wybrana strefę. (w strefie trzeba nastawić wartość pomiędzy 1 a 9)
2. Czasomierz strefy, podobnie jak czasomierz alarmowy, załącza się dotknięciem przycisku "⊖". Na wyświetlaczu tego czasomierza pojawią się "00" oraz "0:00", a na dole po lewej pojawi się kropka. Tym samym czasomierz strefy gotowania został załączony.

3. Aby uruchomić czasomierz strefy gotowania trzeba ponownie dotknąć przycisk "⊖". Teraz można nastawić ten czasomierz.
4. Żądany czas nastaw dotykając klawiszy "∧" oraz "∨".

Nastawianie czasomierzy płyty:

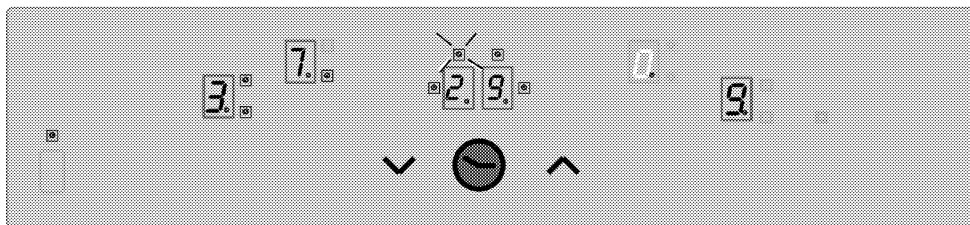
1. Po załączeniu pierwszego czasomierza strefy gotowania ponownie dotknij przycisk "⊖". Pokrętko obróci się zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara do następnej czynnej strefy przypisanej do tego czasomierza. Proponowane przypisanie pojawi się jako migająca dioda LED "⊖".
2. Żądany czas nastaw dotykając klawiszy "∧" oraz "∨".
3. Czasomierz uruchomiony w strefie gotowania, który nastawiono jako pierwszy pokazuje stale migająca dioda LED "⊖".
 - Więcej czasomierzy można przypisać do innych czynnych stref gotowania ponownie dotykając przycisk "⊖".
 - Po 10 sekundach wyświetlacz czasomierza powraca do czasomierza, którego odliczanie zakończy się jako pierwsze.
 - Diody LED "0:00", które palą się ciągle na wyświetlaczu czasomierza oznaczają, że dany czasomierz właśnie odlicza czas.
 - Wartości nastawione na czasomierzach stref gotowania i czasomierzu do gotowania jajek można wyświetlić zmieniając pozycję przycisku "⊖". Migająca z przodu po prawej dioda LED "⊖" zawsze wskazuje jego przydział. Jeśli żadna dioda LED nie miga, wartość czasomierza do gotowania jajek wyświetli się na jego ekranie.

Wyłączanie czasomierzy:

Najpierw trzeba wyświetlić dany czasomierz zmieniając pozycję przycisku "⊖", aż pojawi się wybrany czasomierz. Wartość tę można następnie skasować na 2 sposoby:

- Zmniejszając tę wartość krok po kroku do "00" dotykając przycisk "∨".
- Równocześnie dotykając przyciski "∧" oraz "∨" na pół sekundy, aż na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00".

Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.



Wyświetli czas pozostały do odliczenia przez czasomierz strefy gotowania 3 (miga dioda LED wskaźnika) na jego wyświetlaczu (w istocie diod LED wskaźników czynnych czasomierzy stref od 1 do 4 nie widać na wyświetlaczu czasomierza).

(x = "0...9")

Odgłosy pracy

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

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

Wzorcowanie czujnika i komunikaty błędów

System sterowania tej płyty kuchennej przeprowadza samoczynne wzorcowanie w odniesieniu do warunków czujnika, szkła i otoczenia po załączeniu głównego zasilania. Nie przykrywać szkiełka czujnika w trakcie wzorcowania. Ponadto system sterowania płyty kuchennej nie może być wystawiony na silne oświetlenie, np. światłem słonecznym, mocnym światłem halogenowym, itp.

Tabela -3:Kody i źródła błędów

Przyczyna błędu	Wyświetlacz
Zbyt duże natężenie oświetlenia otoczenia	F1
Mocne światło pulsujące (światłówka)	F2
Czujnik przykryty jasnym przedmiotem.	F3
Mocno zmienne oświetlenie otoczenia	F4
Błąd wzorcowania	AX
Błąd urządzenia indukcyjnego	EX

Przykład zastosowania:




Wzorcowanie wykonane bez żadnych problemów przy następującym oświetleniu:

Oświetlenie żarówką bez odbłyśnika (100W, szkło mleczne) w odległości 70 cm ponad kuchenką z płytą vitroceramiczną. Po udanym wzorcowaniu dana funkcja kuchenki gwarantowana jest także nawet przy silnym oświetleniu, na przykład halogenowym światłem punktowym z odbłyśnikiem (50W).

W razie błędów, wzorcowanie się powtarza aż warunki otoczenia umożliwią udane wzorcowanie. Sterowanie funkcjami kuchenki możliwe jest dopiero po zakończeniu wzorcowania wszystkich czujników z powodzeniem.

Po udanym zakończeniu procesu wzorcowania, system sterowania toleruje bardzo znaczne natężenie oświetlenia otoczenia.

W trakcie pracy system sterowania kuchenki stale przystosowuje się i ponownie wzorcuje w miarę zmian w warunkach otoczenia.

	Prosimy poszukać w tabeli 3 informacji dot. wyjaśnień komunikatów błędów, które mogą pojawiać się na ekranie sterowania dotykowego.
	W przypadku gdy powierzchnia sterowania dotykowego jest zamknięta na dłużej niż 10 sek., cały system sterowania zostanie wyłączony i odezwie się sygnał ostrzegawczy. Także "F" miga na wyświetlaczu płytek grzejnych.
	Jeśli powierzchnia sterowania dotykowego wystawiona jest na działanie gęstych oparów, cały system sterowania zostanie wyłączony i może odezwać się sygnał ostrzegawczy.
	Należy utrzymywać powierzchnię tego panelu dotykowego w czystości. W przeciwnym razie, może wystąpić awaria.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



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

Uczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

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

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.

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



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

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wpływa to na działanie kuchenki. 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.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol.

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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



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

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO”) udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia”) osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik”) na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny”).
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.
3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.

7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

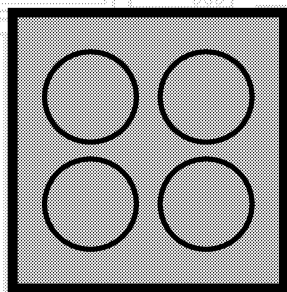
1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
 - a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączonej do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
 - b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
 - c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
 - d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
 - e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
 - a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
 - b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
 - c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
 - d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
 - e. elementów ze szkła oraz plastiku;
 - f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
 - g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
 - h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK

beko

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

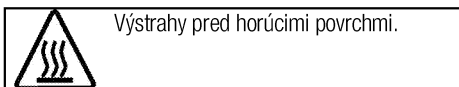
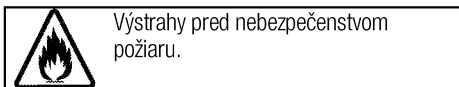
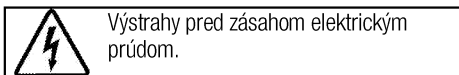
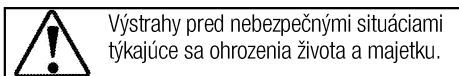
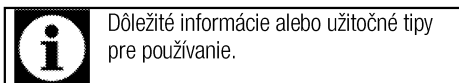
Vážení zákazníci,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4

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

2 Všeobecné informácie 8

Prehľad	8
Technické parametre	8

3 Montáž 9

Pred montážou	9
Montáž a pripojenie	9
Budúca preprava	11

4 Prípravy 12

Tipy na šetrenie energiou	12
Prvé použitie	12
Prvé čistenie výrobku	12
Prvé zahriatie	12

5 Používanie platne 13

0/Všeobecné informácie o varení	13
Používanie platní	14
Ovládací panel	14

6 Údržba a starostlivosť 21

Všeobecné informácie	21
Čistenie platne	21

7 Riešenie problémov 22

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

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

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré

vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.

- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenehajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrymi rukami! Nikdy

neodpájajte vyťahnutím kábla, vždy vyťahnite uchopením zástrčky.

- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa

nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.

- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
- Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.

- Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
 - V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
 - Po použití, vypnite platňu pomocou jej ovládacieho gombíka a nespoliehajte sa na detektor panvice.
 - Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky by nemali byť umiestňované na povrch platne, keďže sa môžu zohriať.
 - Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
 - Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.
 - Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť *0/Všeobecné informácie o varení, strana 13*, výber hrncov.
 - Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardio stimulátory.
 - Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.
- Záruka produktu voči požiaru
- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
 - Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
 - Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.
- Zamýšľané použitie**
- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
 - Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Bezpečnosť detí

- Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.

Likvidácia starého výrobku

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



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

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

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

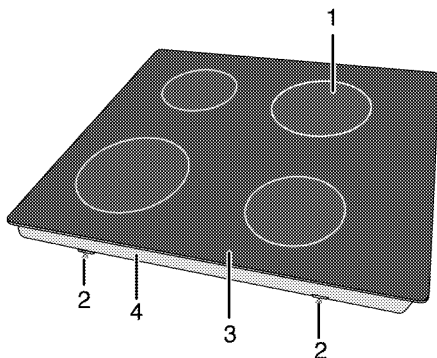
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



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

Technické parametre

Napätie/frekvencia	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Celkový príkon	max. 3700 W
Poistka	min. 16 A
Typ kábla/prierez	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	55 mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

Horáky

Vzadu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	145mm
Výkon	1500/2200 W
Vzadu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	210 mm
Výkon	2000/3700 W



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



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



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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



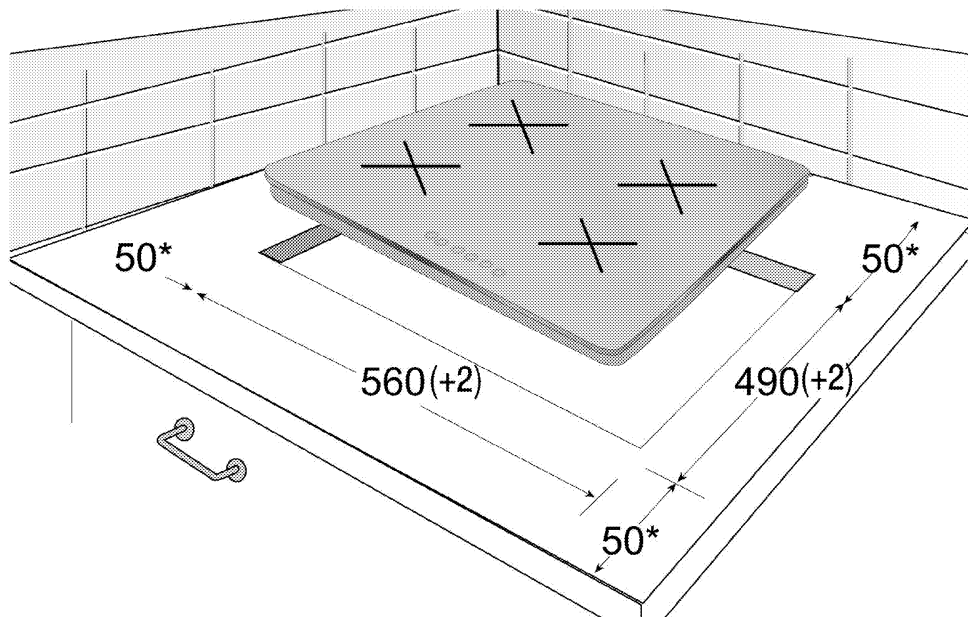
NEBEZPEČENSTVO:

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

Pred montážou

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

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



* min.

Montáž a pripojenie

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



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

Elektrické pripojenie

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

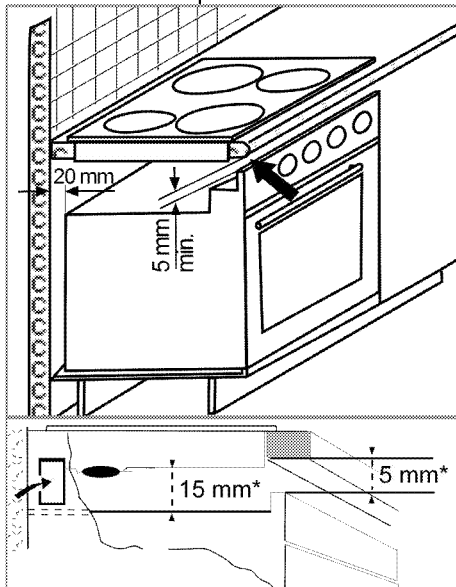


Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

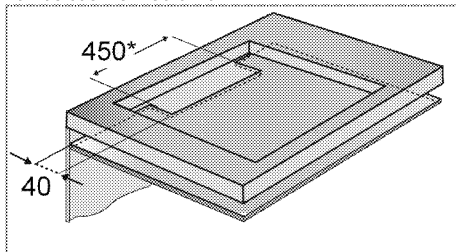
Ak sa rúra nachádza pod:



* min.

Ak sa doska nachádza pod:

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



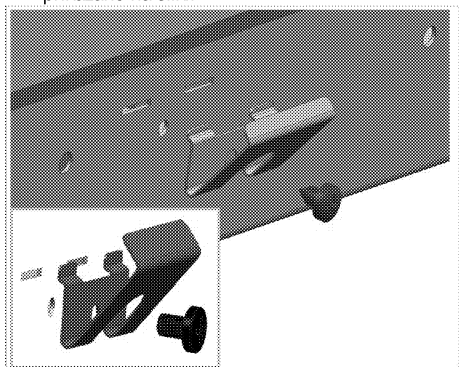
* min.

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

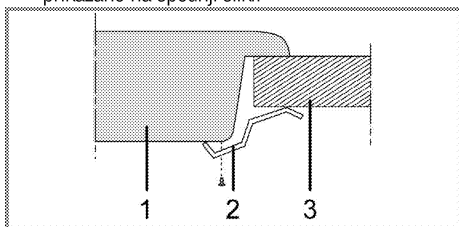
1. Pripravte povrch pultu tak, ako je to zobrazené na obrázku.
2. Platňu otočte naopak a položte ju na plochý podklad.
3. Tesnenie dodávané v balení musíte počas montáže platne naniesť na dolný ohyb pláštá okolo platne tak, ako je to znázornené na obrázku.



4. Prirtdíte vgradne vzmeti, tako da jih vstavite in privijete skozi luknje spodnjega zaboja, kot je prikazano na sliki.



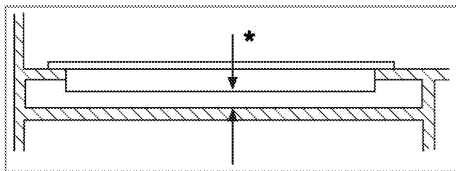
5. Platňu umiestnite na pult a zarovnajte ju.
6. Ko je plošča nameščená na pult, jo lahko enostavno namestíte s pomočjo sponk. Če dimenzie pulta niso primerne, lahko na sprejdní stran naprave prirtdíte 2 vgradní sponkí, kot je prikazano na spodnjí sliki.



- 1 Platňa
2 Inštalačná svorka
3 Pult

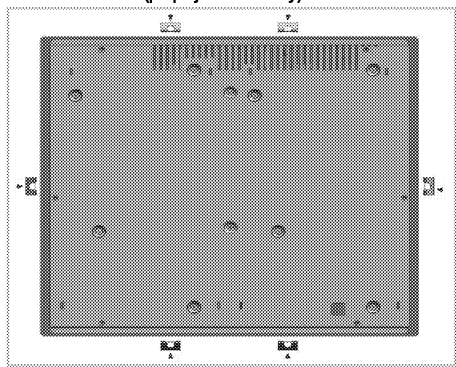
i Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude oddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

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



* min. 15 mm

Pohľad zozadu (pripájacie otvory)



NEBEZPEČENSTVO:
Pripojenie k iným otvorom nie je správne z hľadiska bezpečnosti, pretože môže poškodiť plynový a elektrický systém.

NEBEZPEČENSTVO:
Platnička obsahuje komponenty využívajúce plyn a elektrinu. Z tohto dôvodu musí byť platnička upevnená na dosku iba cez fixačné otvory, iba pomocou dodaných bezpečnostných prvkov a skrutiek a ako je uvedené v návode. V opačnom prípade bude predstavovať ohrozenie života a majetku.

Záverečná kontrola

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

Budúca preprava

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

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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

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

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

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

Prvé zahriatie



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



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

- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnú.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby.

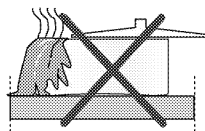
Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztopené látky.

Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.

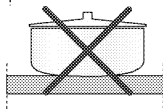
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Výber panvice

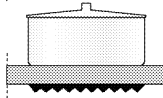
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vyduťými alebo vypuklými dnami.



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

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

Test panvice

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

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

Použití môžete oceľové, teflónové alebo hliníkové panvice so špeciálnym magnetickým dnom, ktoré obsahujú štítky alebo výstrahy označujúce, že panvica je vhodná pre indukčné varenie. Nepoužívajte sklenené a keramické nádoby, hrnce a nádoby z nehrdzavejúcej ocele s nemagnetickým hliníkovým dnom.

Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvicu

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

Bezpečné používanie

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

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

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

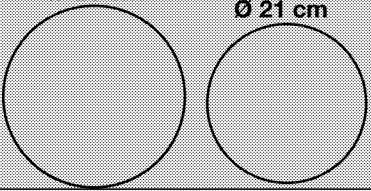
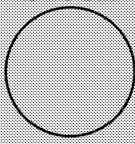
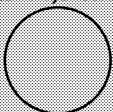


Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnú.



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

Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

Veľká varná zóna	Normálna varná zóna	Malá varná zóna
<p>Ø 28 cm</p> <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Veľká varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none">• Automaticky sa prispôsobí panvici.• Ideálne rozkladá výkon.• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palacinek alebo veľkých rýb.	<p>Normálna varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none">• Automaticky sa prispôsobí panvici.• Ideálne rozkladá výkon.• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia.	<p>Malá varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none">• Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémy)• Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.

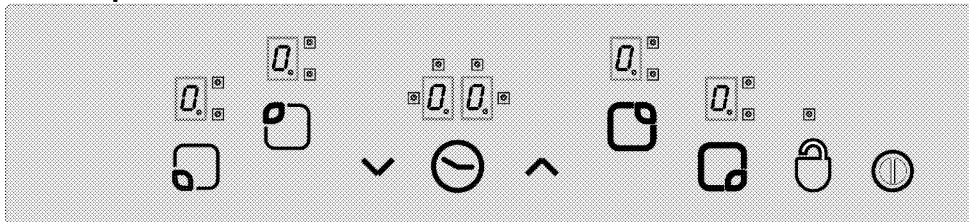
Používanie platní



NEBEZPEČENSTVO:

Nedovoľte, aby na platňu spadol akýkoľvek predmet. Platňu môžu poškodiť aj malé predmety, ako napríklad soľnička. Nepoužívajte popraskané platne. Cez tieto praskliny môže unikáť voda a spôsobiť skrat. V prípade akéhokoľvek poškodenia povrchu (napr. viditeľné praskliny) výrobok okamžite vypnite, aby ste minimalizovali riziko zásahu elektrickým prúdom.

Ovládací panel



Technické údaje



Hlavné tlačidlo - tlačidlo ZAP./VYP.



Zámka tlačidiel



Nastavenie teploty/zvýšenie časovača

- Na zvolenej platni sa nič nenechádza.
- Priemer dna panvice je malý pre danú platňu.



Nie je možné prevádzkovať obe platne v ľavej a pravej skupine platní súčasne v polohe prídavného zahrievania.

Example: Ak je jedna z platní v rovnakej sekcii (pravá alebo ľavá) nastavená na úroveň „P“, potom vám systém umožňuje nastaviť druhú platňu až na úroveň 8 bez zmeny nastavenia prvej platne.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných platní

Operating principle: Z dôvodu princípu prevádzky indukčný sporák priamo zahrieva panvicu. Preto má v porovnaní s inými typmi sporákov mnoho výhod. Je hospodárnejší a povrch sporáka je chladnejší. Váš indukčný sporák je vybavený modernými bezpečnostnými systémami, ktoré vám umožnia používať vaše zariadenie maximálne bezpečným spôsobom.

Regulácia platne má časové obmedzenia prevádzky. Ak sa jedna alebo viac ohrievacích platní nevedomky nevypne, ohrievacia platňa sa po určitom čase automaticky vypne. (pozrite si nasledovnú Tabuľku č. 1).

Medzičasom; ak bol pre platňu nastavený časovač, potom sa na displeji časovača zobrazí „00“ po dobu 10 sekúnd. Limit prevádzkového času závisí od nastavenia teploty zvoleného výrobcom.

Po automatickom vypnutí platne tak, ako to bolo popísané vyššie, je platňa pripravená na opakovanú obsluhu používateľom. Maximálny čas prevádzky sa vzťahuje aj na toto nastavenie teploty.

Important: Váš sporák obsahuje zóny Ø 145, Ø180, Ø 210 a Ø 280, ktoré majú indukčné vlastnosti. Vďaka indukčným vlastnostiam každá platňa automaticky rozpozná priemer panvice, ktorú na ňu položíte.

“Energy is created only at places where the bottom of the pan touches”, a preto sa energia spotrebúva v minimálnej miere.

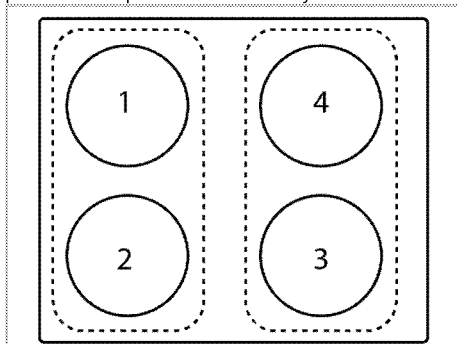
Tabuľka č. 1: Prevádzkové časy predvolieb, ak zabudnete sporák vypnúť

Úroveň varenia	Čas prevádzky - (hodina)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5

7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (prídavné zahrievanie) - rýchle varenie (prídavné zahrievanie)	10 minút
(*) o 10 minút neskôr platňa zníži úroveň na 9.	

Súčasné používanie 2 varných zón

Celkový výkon varnej platne je 3700 W. Výkon varnej platne sa dá zmeniť podľa počtu aktívnych zón. Ak sa súčasne používajú dve zóny, mali by sa používať zóny na rovnakej strane. Takýto štýl používania zabezpečí lepší výkon varenia a detekcie hrncov. Na nižšie uvedenom obrázku nájdete odporúčaný štýl používania pri súčasnom používaní dvoch varných zón.



Ak sa súčasne používajú ľavé a pravé varné zóny varnej platne, budú fungovať prerušovane. Preto sa spomalí výkon varenia a detekcie hrncov.

Ochrana pred prehriatím

Vo vnútri sporáka sa nachádza niekoľko snímačov, ktoré zabezpečujú ochranu pred prehriatím. V stave prehriatia môže dôjsť k výskytu nasledovných reakcií:

- Prevádzkovaná platňa sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže byť znížená. (Hoci to nie je indikované na displeji.)

Bezpečnostný systém proti pretečeniu

Váš sporák je vybavený bezpečnostným systémom proti pretečeniu. Ak dôjde z ľubovoľného dôvodu k pretečeniu na ovládacom paneli, systém automaticky preruší napájanie, aby bol sporák vypnutý. Medzičasom sa dotykovom displeji zobrazí „F“.

Indikátor zostatkového tepla

Indukčný sporák sa môže zahriať po ukončení varenia v dôsledku ponechania panvice na platni. Kým

sklenená platňa na sporáku neochladne na bezpečnú teplotu, na ovládacom paneli sa bude zobrazovať "H". „Nedotýkajte sa okolitých častí, kým hlásenie "H" nezmlzne.



Zobrazenie teploty sa v prípade výpadku napájania nerozsvieti a viac používateľá nebudu varovať.

Automatické varenie a vysoký výkon (Prídavné zahriatie)

V dôsledku princípu prevádzky indukčný sporák reaguje na príkazy okamžite. Nastavenia výkonu mení rýchlo. Preto môžete vykypeniu vareného jedla (vody, mlieka) predísť vypnutím zariadenia.

Automatic Cooking and High Power (Booster)

Funkcia automatické varenie zjednodušuje varenie. Ak je automatické varenie aktívne, ohrievacia platňa sa bude určitý čas (pozri tabuľku č. 2) zohrievať na plný výkon. Rýchle zahrievanie závisí od zvolenej teplotnej úrovne. Tá sa zvýrazňuje premenlivým blikaním symbolu "A" a nastavenej hodnoty ohrievania (napr. pol sekundy "A" a pol sekundy "9") na displeji ohrievacej platne. Na konci času predhrievania sa sporák vráti do normálneho prevádzkového režimu pre zvolenú úroveň a "A" zmizne.

Všetky platne sú vybavené funkciou rýchleho zahrievania.

Doleuvedená tabuľka obsahuje doby automatického zahrievania pre jednotlivé úrovne zahrievania.

Tabuľka č. 2: Doby rýchleho zahrievania pri automatickom varení

Úroveň varenia	Rýchle zahrievanie Čas prevádzky - (sekunda)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Zapnutie funkcie automatického varenia:

1. Zapnite sporák.
2. Dotykom výberového tlačidla si zvolte požadovanú platňu.
3. Tlačidlo "∨" použite na prepnutie hodnoty zahrievania platne na požadovanú úroveň. "9"

resp. "A" sa zobrazí na obrazovke. To znamená, že hodnota nastavenia zahrievania "9" a funkcia rýchleho zahrievania sú teraz aktívne.

4. Funkcia rýchleho zahrievania úrovne, ktorá má byť zvolená, je stanovená pomocou tlačidiel "∧" a "∨".
5. Špecifikovaná funkcia rýchleho zahrievania funguje po dobu stanovenú na základe úrovne varenia uvedenej v tabuľke 2 a vráti sa späť na svoju úroveň po uplynutí času. (Napríklad, v prípade úrovne 6 je táto doba 25 minút)

Vypnutie funkcie automatického varenia:

- Funkciu automatického varenia je možné rýchlo vypnúť znížením nastavenia teploty na hodnotu "0".
- Automatické varenie nie je aktívne po uplynutí doby uvedenej v tabuľke 2.

Vysoký výkon (prídavné zahrievanie)

Na rýchlejšie zahriatie sporáka môžete použiť úroveň vysokého výkonu. Na druhej strane vám neodporúčame v tejto polohe variť príliš dlho. Vyberte príslušnú platňu, ktorá sa bude prevádzkovať a položte na ňu vhodnú panvicu. Zvýšte úroveň až na 9 a potom ju zmeňte späť do polohy P stlačením tlačidla "∧". Z dôvodu teploty sporák môže byť prevádzkovaný maximálne 10 minút a platňa sporáka zvolená pre funkciu prídavného zahrievania sa automaticky prepne na úroveň 9.

Vypnutie sporáka

Ak dôjde k stlačeniu a podržaniu hlavného vypínača "⏻" na viac ako 2 sekundy, sporák sa vypne. Ak je príslušná platňa stále horúca aj po vypnutí sporáka, potom sa nepretržite rozsvieti "H".

Vypnutie jednotlivých ohrievacích platiní:

Lubovoľnú platňu môžete vypnúť tromi rôznymi spôsobmi:

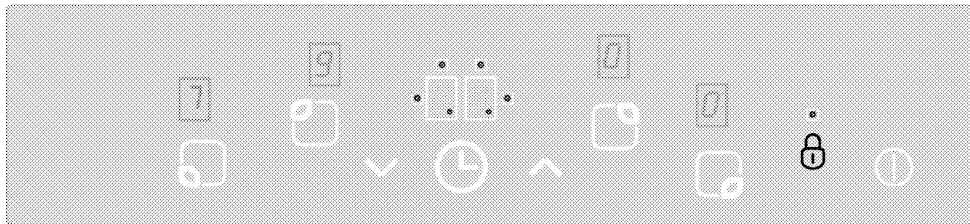
1. **Simultánnou obsluhou tlačidiel "∧" a "∨"**
Požadovanú ohrievaciu platňu musíte zvoliť výberovým tlačidlom ohrievacej platne "☐". Napríklad "☐" Desatinná čiarka bude nepretržite svietiť na displeji platne; tlačidlá "∧" a "∨" je potrebné stlačiť súčasne, aby ste platňu vypli.
2. **Zníženie nastavenia ohrievania pomocou tlačidla "∨" na hodnotu „0“**
3. **Použitie funkcie časovača – vypnutie požadovanej ohrievacej platne** (Ak je funkcia časovača k dispozícii.)

Zámka tlačidiel ** (pri modeloch s hodinami)

Dotykové ovládanie uzamkniete dotykom tlačidla "⏻" na viac ako 2 sekundy. Úkon sa potvrdí zvukovým

signálom. Potom začne blikať kontrolka LED "☹" a všetky varné zóny sa uzamknú. Varné zóny môžete uzamknúť len v režime prevádzky. Ak sú varné zóny uzamknuté: používať môžete len

hlavné tlačidlo "☺". Kontrolka LED "☹" bude blikať a



"☹" tlačidlo vám umožňuje zamykať alebo odmykať dotykový ovládač v režime prevádzky.

Varné zóny odomknute dotykem tlačidla "☹" na 2 sekundy. Úkon sa potvrdí zvukovým signálom. Kontrolka LED "☹" potom zhasne. Dotykové ovládanie sa teraz odomklo a môžete ho ovládať normálnym spôsobom.

Detská zámka

Platňu môžete chrániť proti neúmyselnému ovládaniu, čím deti ochránite pred zapnutím varnej zóny. Funkcia detskej zámky obsahuje niekoľko zložených krokov na uzamknutie dotykového ovládacej jednotky. Detskú zámku môžete zapnúť a vypnúť len v pohotovostnom režime.

Zamknutie modulu:

1. Dotykem hlavného tlačidla "☺" zapnete platňu.
2. Najmenej na 2 sekundy súčasne stlačte tlačidlo "∧" a "∨".
3. Potom sa znova dotknite tlačidla "∧".

» Funkcia detskej zámky sa zapne a symbol "☹" sa zobrazí na všetkých displejoch varnej zóny.

Vypnutie detskej zámky:

Detskú zámku môžete vypnúť rovnako, ako ste ju zapli.

1. Dotykem hlavného tlačidla "☺" zapnete platňu.
2. Najmenej na 2 sekundy súčasne stlačte tlačidlo "∧" a "∨".
3. Potom sa znova dotknite tlačidla "∨".

» Symbol "☹" sa zobrazuje na všetkých displejoch varnej zóny, pokiaľ je detská zámka zapnutá. Symbol "☹" zmizne po úspešnom vypnutí zámky.

Funkcia časovača *

Táto funkcia vám pomáha pri varení. Počas varenia nebudete musieť stále stáť pri platni a varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí zvoleného času.

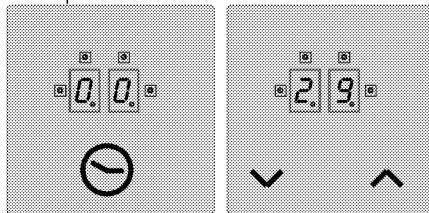
označovať modul zámky tlačidiel. V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámka tlačidiel sa pri ďalšom zapnutí platne aktivuje. Ak chcete platňu ovládať, zámku tlačidiel musíte vypnúť.

Časovač poskytuje nasledovné funkcie: Dotykový ovládač dokáže naraz ovládať maximálne 4 časovače varných zón a jeden priradený varný časovač s budíkom. Všetky časovače môžete použiť len v režime prevádzky.

Časovač ako budík

Časovač s budíkom funguje nezávisle od ostatných varných zón. Preto nie je dôležité, či ste varnú zónu zvolili alebo nie.

1. Časovač s budíkom zapnete dotykem tlačidla "☹". Na displeji časovača sa zobrazí „00“ a "☹" a v pravej dolnej časti sa zobrazí bodka. Časovač s budíkom je teda zapnutý.
2. Želanú hodnotu času potom nastavíte dotykem tlačidla "∧" a "∨".
3. Po vykonaní nastavenia času spustí časovač odpočítavanie.



» Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnete dotykem ktoréhokoľvek tlačidla na dotykovom ovládacom paneli.

Časovač varnej zóny:

Časovače varnej zóny môžete nastaviť len pre zapnuté varné zóny.

1. Najprv zapnete platňu a potom zapnete želanú varnú zónu. (varnú zónu musíte nastaviť na hodnoty medzi 1 a 9)
2. Časovač zapnete rovnako ako časovač s budíkom dotykem tlačidla "☹". Na displeji časovača sa zobrazí „00“ a "☹" a v pravej dolnej časti sa

zobrazí bodka. Časovač varnej zóny je teda zapnutý.

3. Ak chcete časovač varnej zóny zapnúť, tlačidla "☉" sa musíte dotknúť druhýkrát. Teraz môžete časovač priradiť.
4. Želanú hodnotu času nastavte dotykom tlačidla "∧" a "∨".

Nastavenie časovačov platne:

1. Po zapnutí prvého časovača varnej zóny sa znovu dotknite tlačidla "☉". Ovládanie sa otočí v smere hodinových ručičiek smerom k ďalšej zapnutej varnej zóne, ktorá je priradená k časovaču. Návrh priradenia sa označí blikajúcou kontrolkou LED "☐".
 2. Želanú hodnotu času nastavte dotykom tlačidla "∧" a "∨".
 3. Časovač zapnutý pre varnú zónu, ktorý ste nastavili ako prvý, sa bude označovať neprerušovaným blikaním kontrolky LED "☐".
- Viacero časovačov môžete priradiť pre iné zapnuté varné zóny opätovným dotykom tlačidla "☉".
 - Po 10 sekundách sa displej časovača vráti späť na časovač, ktorý uplynie ako prvý.

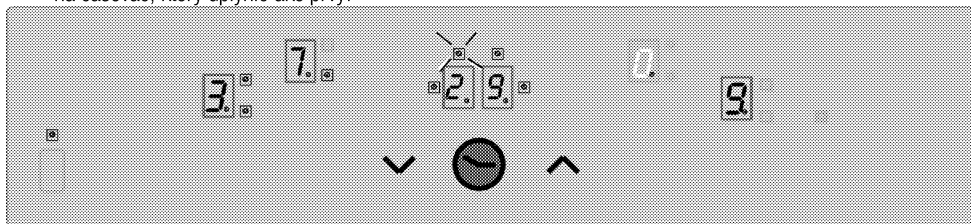
- Kontrolky LED "☐", ktoré sa neprerušovane rozsvietia na displeji časovača, označujú časovač, ktorý sa práve odpočítava.
- Hodnoty nastavené pre časovače varných zón a časovač pre vajíčka môžete zobrazíť zmenou polohy tlačidla "☉". Blikajúca predná pravá kontrolka LED "☐" vždy zobrazuje priradenie. Ak neblíka žiadna kontrolka LED, na obrazovke časovača sa zobrazí hodnota pre časovač vajíčka.

Vypnutie časovačov:

Najprv musíte časovač zobrazíť zmenu polohy tlačidla "☉", pokiaľ sa časovač nezobrazí. Túto hodnotu môžete neskôr zrušiť 2 rôznymi spôsobmi:

- Postupným znižovaním hodnoty na „00“ dotykom tlačidla "∨".
- Súčasným dotykom tlačidla "∧" a "∨" na pol sekundy, pokiaľ sa na displeji časovača nezobrazí „00“.

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



Hodnotu zostávajúceho času časovača 3 varnej zóny (indikátor LED bliká) zobrazte na displeji časovača (indikátory LED zapnutých časovačov varnej zóny 1 a 4 nebudú na displeji časovača v skutočnosti viditeľné).

Zvuky

Pri indukčnom vyhrievanom sporáku môžete počuť niektoré zvuky. Tieto zvuky sú normálne a sú súčasťou varenia pomocou indukcie. Tieto zvuky;

- sa môžu znásobiť, keď je úroveň v polohe vysokého výkonu.
- môže spôsobovať štruktúrny materiál panvice.
- V prípade nedostatku energie môžete počuť bežný zvuk zapnutia a vypnutia v dôsledku princípu fungovania.
- Pri zahrievaní prázdnej panvice môžete počuť zvuky. Takýto zvuk zmizne, keď na ňu pridáte vodu alebo jedlo.
- Je možné počuť hluk z ventilátora, ktorý sa používa na chladenie elektronického systému.

Kalibrácia senzora a správy o chybách

Regulácia po zapojení hlavného napätia platne automaticky vykonáva kalibráciu, ktorá sa vzťahuje na stav senzora, skla a prostredia. Sklenenú oblasť snímača neprikrývajte počas kalibrácie. Regulácia platne sa takisto nesmie vystavovať silnému osvetleniu, napr. slnečnému svetlu, silným halogénovým svetlám a pod.

Tabuľka č. 3: Kódy chýb a zdroje chýb

Príčina chyby	Displej
Príliš silné svetlo prostredia	F1
Silné blikajúce svetlo (žiarivka)	F2
Senzor zakrytý žiarivým predmetom	F3
Silno premenlivé svetlo prostredia	F4
Chyba kalibrácie	AX
Chyba indukčného hardvéru	EX
(x = "0...9")	

Názorný príklad:




Kalibrácia sa bez akýchkoľvek problémov vykoná v prítomnosti takéhoto osvetlenia:

Osvetlenie prostredníctvom žiarovky bez reflektora (100 W, opáľová) vo vzdialenosti 70 cm nad sklokeramickým sporákom.

Po úspešnej kalibrácii je funkcia platne zaručená aj pri silnom osvetlení, napríklad halogénovým bodovým svetlom alebo reflektorom (50 W).

V prípade chyby sa kalibrácia opakuje, až kým podmienky prostredia neumožnia úspešnú kalibráciu. Prevádzka regulácie platne je možná len vtedy, keď je úspešne ukončená kalibrácia všetkých senzorov.

Po úspešnom dokončení kalibračného procesu regulácia toleruje veľmi vysokú mieru svetla v prostredí. Počas prevádzky sa regulácia sporáka nepretržite prispôbuje a opätovne kalibruje na zmenu podmienok prostredia.

	Prosím, pozrite si Tabuľku 3, kde nájdete informácie o vysvetlivkách k chybovým hláseniam, ktoré sa môžu zobrazit' na dotykovom displeji.
	V prípade výskytu situácie, keď je povrch dotykového ovládania zatvorený po dobu viac ako 10 sekúnd, sa celý systém ovládania deaktivuje a zaznie varovný signál. Na displeji platne bude tiež svietit' „F“.
	Ak je povrch dotykového ovládania vystavený pôsobeniu vlhkosti pár, celý kontrolný systém sa deaktivuje a zaznie varovný signál.
	Povrch dotykového panela udržiavajte v čistote. V opačnom prípade môže dôjsť k výskytu poruchy.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie platne

Sklokeramické povrchy

Sklokeramický povrch utriete pomocou kusu látky namočeného do studenej vody takým spôsobom, aby ste na ňom nenechali žiadny čistiaci prostriedok. Usušte jemnou a suchou látkou. Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu.

Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu za žiadnych okolností nezoškrabúvajte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.

Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte malým množstvom odstraňovača vápna, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. Môžete použiť aj vhodné bežne dostupné produkty-.

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



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

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

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

7 Riešenie problémov

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

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

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol

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

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

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

Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

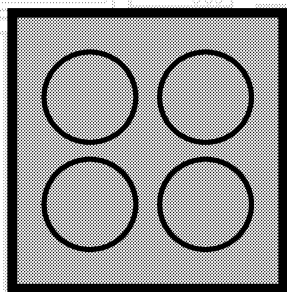
- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú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



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

Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ

beko

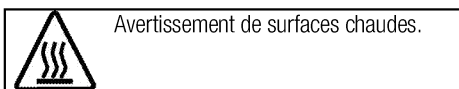
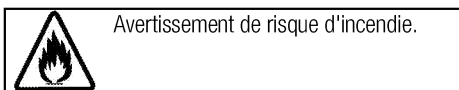
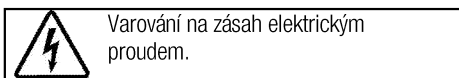
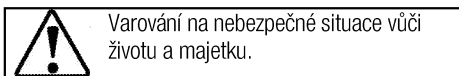
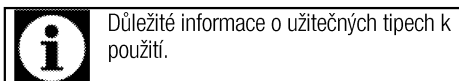
Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Cher client,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Signification des symboles

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



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

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí **4**

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

2 Obecné informace **8**

Přehled	8
Technické parametry.....	8

3 Montáž **9**

Před montáží	9
Instalace a připojení	9
Likvidace starého výrobku	11

4 Příprava **12**

Tipy pro úsporu energie.....	12
Úvodní použití	12
První čištění produktu	12
Výchozí ohřev.....	12

5 Používání varné desky **13**

Obecné informace o vaření	13
Používání varných desek.....	14
Ovládací panel	14

6 Údržba a péče **20**

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

7 Odstraňování potíží **21**

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před

instalací si pečlivě přečtěte pokyny.

- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy

neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.

- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.

- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. Alcool se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.

- Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
- Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozežhát.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 13*, výběr hrnců.
- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulinová pumpa nebo kardiostimulátor.
- Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče.

Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro spolehlivost ohně:

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

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozežhát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Veuillez jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti

mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.

- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



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

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné

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

Dodržování směrnice RoHS:

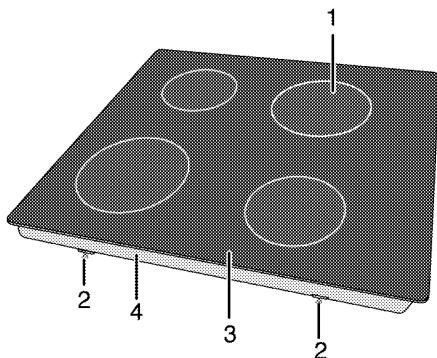
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

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

2 Obecné informace

Přehled



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

Technické parametry

Napětí/frekvence	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 3700 W
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Hořáky	
Vzadu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpředu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpředu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	145mm
Výkon	1500/2200 W
Vzadu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	210 mm
Výkon	2000/3700 W



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



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



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

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



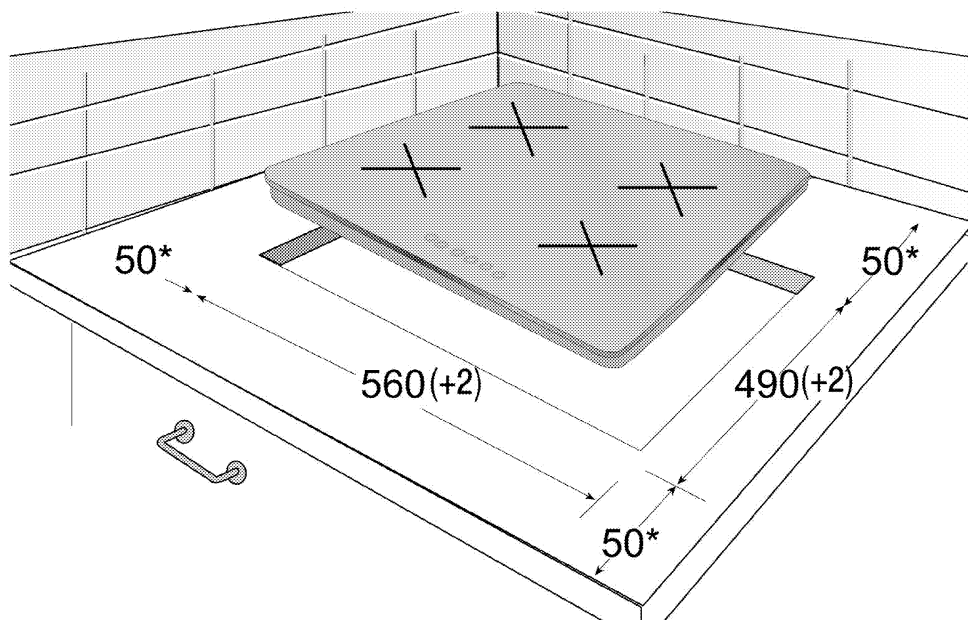
NEBEZPEČÍ:

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

Před montáží

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

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



* min.

Instalace a připojení

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



Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy.

Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

Elektrické zapojení

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



NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

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



NEBEZPEČÍ:

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

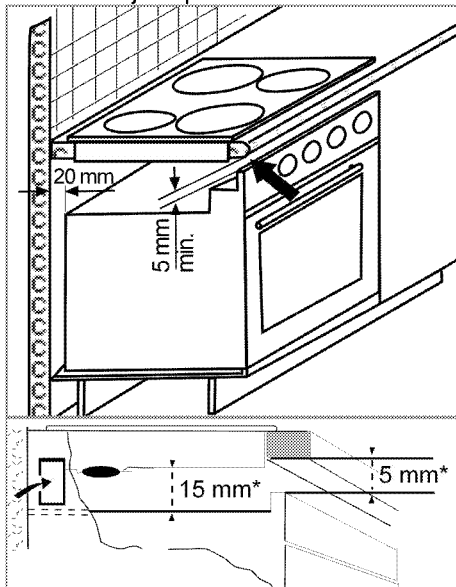


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou desku).

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Instalace výrobku

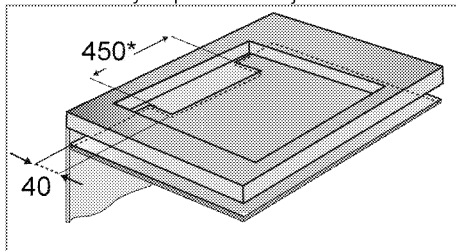
Pokud trouba je vespod:



* min.

Pokud deska je vespod:

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



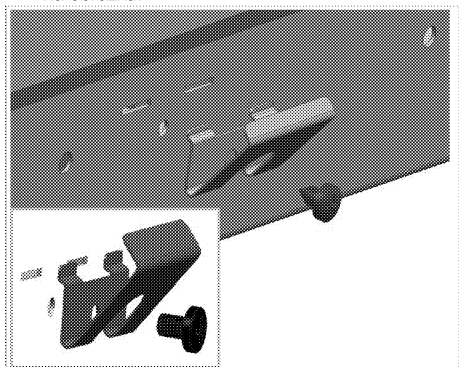
* min.

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

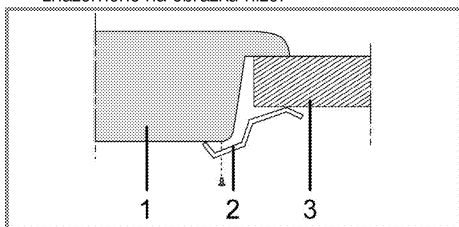
1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.
2. Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístěte ji na rovnou plochu.
3. Těsnění, které je součástí balení, musí být naneseno na spodní okraj varné desky dle obrázku během instalace varné desky.



4. Upevníte vložené montážní puržiny a zašroubujete je do otvorů ve spodní části, tak jak je znázorněno na obrázku.



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

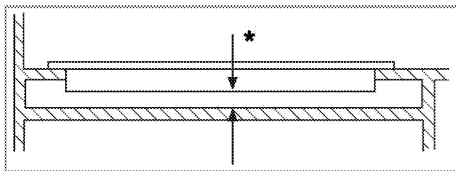


- 1 Varná deska
2 Montážní svorka
3 Pracovní deska



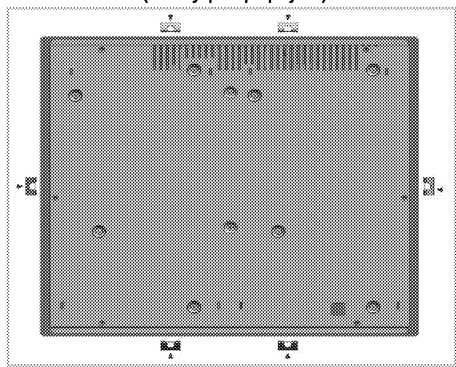
Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat políci, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

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



* min. 15 mm

Pohled zezadu (otvory pro připojení)



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

Plotýnka obsahuje komponenty využívající plyn a elektřinu. Z tohoto důvodu musí být plotýnka upevněná na desku pouze přes fixační otvory, pouze pomocí dodaných bezpečnostních prvků a šroubů a jak je uvedeno v návodu. V opačném případě bude představovat ohrožení života a majetku.

Poslední kontrola

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

Likvidace starého výrobku

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



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sníží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

Úvodní použití

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů.

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

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

Výchozí ohřev



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální.

Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



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

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápělné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte.

Takové nádoby by neměly být používány k uchování potravin.

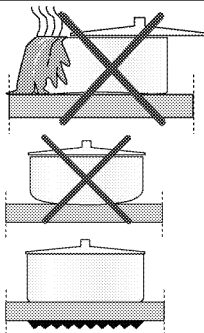
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti.

Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

Výběr hrnce

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

Volba varné oblasti vhodné pro nádobu



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.

Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.

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

Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

Test hrnce

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

1. Váš hrnce je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnce je vhodný, pokud nejspíš, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

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

Systém rozpoznávání hrnce

Při indukčním vaření je napájen pouze prostor pokrytý nádobou na příslušné varné oblasti. Dno nádoby je rozpoznáno systémem a automaticky se ohřívá pouze tento prostor. Vaření se zastaví, je-li vařící nádoba zvednuta během vaření z varné oblasti. Vybraná varná oblast a symbol střídavě bliká.

Bezpečné používání

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

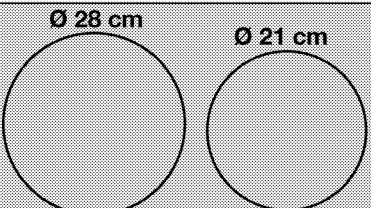
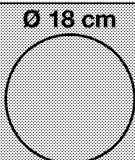
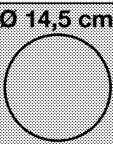
Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako vidličky, nože nebo poklice hrnců, mohou se ohřát. Nepoužívejte k vaření alobal. Nikdy nepokládejte na varnou oblast potraviny zabalené do alobalu.




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



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

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

Používání varných desek

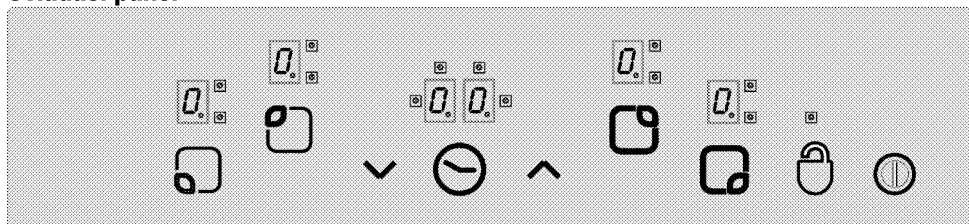
 **NEBEZPEČÍ:**

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








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

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


Ovládací panel




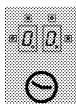
Specifikace

-  Hlavní tlačítko - tlačítko zap/vyp
-  Zámek tlačítek
-  Nastavení teploty/přidání času
-  Nastavení teploty/ubírání času
-  * Zapnout/vypnout časovač
-  Ovladače volby varné oblasti
-  Displej varné oblasti (nastavení teploty 0 ... 9)

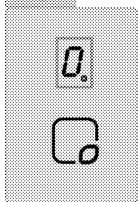
 * Displej časovače (zde jsou 4 kontrolky pro 4 různé varné oblasti)

 Tento přístroj se ovládá pomocí dotykové ovládací jednotky. Každá operace, kterou provedete pomocí dotykové kontrolní jednotky, bude potvrzena zvukovým signálem, pokud je vaše dotyková kontrolní jednotka vybavena časovačem.

 Ovládací panely udržujte vždy suché a čisté. Vlhkost a špína mohou způsobit potíže v provozu.



(*) Pokud je vaše varná deska vybavena časovačem.



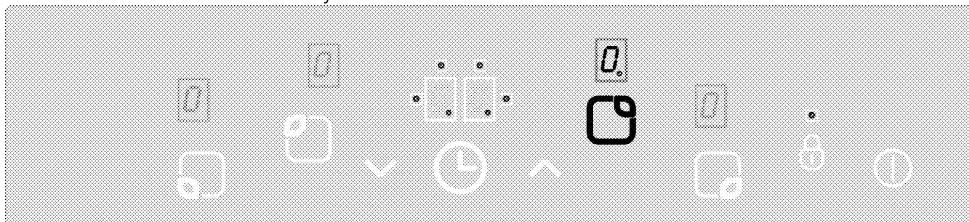
(*) Nejsou obsaženy v varné desce se 3 hořáky.



(*) Pokud je vaše varná deska vybavena časovačem.

Grafika a obrázky mají jen informativní účel.

Aktuální vzhled nebo funkce mohou být různé.



1. Zapínání varné desky.
2. Stiskněte ovládací tlačítko příslušné plotny pro zapnutí plotny. Po zvolení plotny přestane blikat desetinná čárka "0." na displeji příslušné plotny a zůstane jen svítit.
3. Nastavte míru zahřívání na "1" až "9" nebo "9" nebo "1" tím, že stisknete tlačítka "∧" nebo "∨".

Tlačítka "∧" nebo "∨" jsou vybavena funkcí opakování. Pokud stisknete jedno z tlačítek na delší dobu, úroveň ohřevu se průběžně navýší nebo sníží každé 0,4 sekundy.

Začnete—li tlačítkem "∧" zobrazí se „1“. Pokud začnete tlačítkem "∨", "A" a "9" budou blikat na displeji v rozpětí půl sekundy. To znamená, že je zapnuto **Automatické vaření**. Na konci doby nastavené výrobcem pro **Automatické vaření** ukončí zvolená plotna funkci Automatického vaření a začne pracovat na úrovni, která byla nastavena během volby **Automatického vaření**.

4. Pro přepnutí trouby do polohy vysokého výkonu zvýšte hladinu až na 9 pomocí klávesy "∧" a pak znovu stiskněte tlačítko "∧". Tím dojde k přepnutí na polohu pro vysoký výkon "P" (**Posilovač**)

Pokud bliká ;

- Vaše pánve není vhodná pro indukční vaření.
- Na zvolené plotně nic není.
- Průměr pánve je pro plotnu malý.

Zapnutí varné desky

Stiskněte tlačítko "0." na ovládacím panelu nejméně na 1 sekundu. Displeje plotny se rozsvítí. "0." a všechny příslušné desetinné čárky blikají na všech displejích ploten. Varná deska je připravena k použití. Můžete zvolit různé plotny během následujících 10 sekund.

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

Volba plotny (varná oblast)

Umístěte pánev vhodnou pro indukční vaření (pánev s magnetickým dnem, viz str. 12, Výběr vhodné pánve) na příslušnou plotnu.



Nemůžete používat obě plotny ve skupině vpravo nebo vlevo ve funkci posilovače najednou.

Příklad: Pokud jedna z ploten ve stejném směru (vpravo nebo vlevo) je nastavena na hodnotu "P", pak systém vám umožní upravit druhou plotnu až na hladinu 8 bez změny nastavení první plotny.

Použití indukčních ploten bezpečně a účelně

Provozní zásada: Díky své provozní zásadě indukční deska přímo zahřívá pánev. Má tedy mnoho výhod oproti jiným typům desek. Je výkonnější a povrch desky je chladnější.

Vaše indukční deska je vybaveno špičkovými bezpečnostními systémy, které vám umožní používat spotřebič s maximální bezpečností.

Ovládání varné desky využívá omezení provozní doby. Pokud se jedna nebo více ploten neúmyslně vypne, plotny se automaticky deaktivují po určitém časovém úseku. (viz následující Tabulka-1).

Pokud byl pro plotnu nastaven časovač, pak se na displeji na 10 sekund zobrazí "00". Limit provozní doby závisí na nastavení teploty zvolené výrobcem. Po automatickém vypnutí plotny dle výše uvedeného popisu je možné, aby ji uživatel znovu použil. Maximální provozní doba platí i pro toto nastavení teploty.

Důležité upozornění: Vaše deska obsahuje plotny Ø 145, Ø180, Ø 210 a Ø 280, které mají indukční funkci. Díky indukční funkci každá plotna automaticky

detekuje průměr pánve, kterou na ni postavíte. **“Energie vzniká jen na místech, kde se dotýká dno pánve”** a tím se energie spotřebovává v minimální míře.

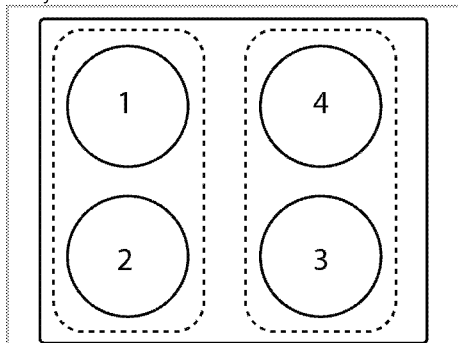
Tabulka -1: Předem nastavené provozní časy pro případ nevypnutí desky

Míra vaření	Provozní čas - (hodina)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (posilovač) - Rychlé vaření (posilovač)	10 minut (*)

(*) 10 minut později klesne plotna na úroveň 9.

Použití 2 varných zón na jedné straně současně

Celkový výkon varné desky je 3700 W. Výkon desky se může měnit podle počtu aktivních zón. Pokud současně používáte dvě zóny, je třeba používat zóny na stejné straně. Tento styl používání zajistí lepší výkon pečení a detekce nádob. Na následujícím obrázku najdete doporučený styl používání při použití dvou varných zón současně.



i Pokud pravá a levá varná zóna desky pracují současně, je jejich provoz střídavý. Z tohoto důvodu klesá výkon pečení a detekce nádob.

Ochrana proti přehřívání

V desce jsou zabudovány snímače, které poskytují ochranu proti přehřívání. Při přehřátí se mohou vyskytnout níže uvedené situace:

- Zapnutá plotna se může vypnout.

- Zvolená míra se může snížit. (Není to však uvedeno na displeji.)

Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena pojistkou proti přetečení. Pokud dojde z jakéhokoli důvodu k přetečení na ovládací panel, systém automaticky odpojí napájení a vypne vaši desku. Mezitím se na dotykovém displeji zobrazí “F”.

Ukazatel zbytkového tepla

Indukční deska může být horká po procesu vaření kvůli tomu, že pánve zůstane na plotně. Dokud teplota skla na části desky nepoklesne na bezpečnou teplotu, na ovládacím panelu bude zobrazeno “H”. “Nedotýkejte se příslušných částí, dokud “H” nezmizí.



Displej teploty se nerozsvítí a nevaruje uživatele při výpadku energie.

Citlivé nastavení výkonu

Díky své konstrukci reaguje indukční deska na příkazy okamžitě. Mění se rychle nastavení výkonu. Můžete tím zabránit tomu, aby vařená nádoba (s vodou, mlékem) přetekla, stačí vypnout spotřebič.

Automatické vaření a vysoký výkon (Urychlovač)

Automatické vaření usnadňuje proces vaření. Je-li Automatické vaření zapnuté, plotna se zapne na maximální výkon na danou dobu (viz tabulka-2). Čas rychlého ohřevu závisí na zvoleném stupni. To udává blikající “A” a hodnota nastavení ohřevu (např. půl sekundy “A” a půl sekundy “9”) na displeji plotny. Na konci času pro rychlý ohřev se deska vrátí na normální režim ohřevu pro zvolený stupeň a “A” zhasne. Všechny plotny jsou vybaveny funkcí rychlého ohřevu. Tabulka uvedená níže obsahuje časy automatického ohřívání pro různé stupně.

Tabulka -2: Čas rychlého ohřívání při automatickém vaření

Temperature level	Rychlý ohřev Provozní čas - (sekunda)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Zapínání funkce automatického vaření:

1. Zapínání varné desky.
2. Zvolte pozadovanou varnou desku stiskem tlačítek pro volbu plotny.

- "∨" key to switch the heat value of the hotplate to the desired level. "9" and "A" will be displayed on the screen respectively. This means heat setting value "9" and Quick Heating feature is active now.

"∨" tlačítkem zapnete hodnotu tepla plotny na požadovanou úroveň. "9" a "A" se rozsvítí na displeji. To znamená, že hodnota "9" a funkce rychlého ohřevu jsou nyní aktivní.

- Funkce rychlého ohřevu požadovaného stupně je stanovena tlačítky "∧" nebo "∨".
- Uvedená funkce rychlého ohřevu je funkční po dobu závislou na stupni vaření dle tabulky 2 a vrátí se zpět na svůj stupeň, až tento čas uplyne. (Například, tato doba je 25 minut pro stupeň 6)

Vypínání funkce automatického vaření:

- Automatické vaření lze vypnout předem tím, že snížíte nastavení tepla na "0".
- Automatické vaření není aktivní, když vyprší čas v tabulce 2.

Vysoký výkon (posilovač)

Pro rychlejší ohřátí desky můžete použít stupeň vysokého výkonu. Nedoporučuje se však používat tuto polohu příliš dlouho.

Zvolte příslušnou plotnu a umístěte na ni vhodnou pánev. Zvyšte její stupeň na 9 a pak jej vraťte zpět do polohy P stiskem tlačítka "∧". Kvůli teplotě bude vaše deska moci pracovat nejvýše 10 minut a plotna desky zvolená pro funkci posilovače se automaticky sníží na stupeň 9.

Vypínání sporáku

Pokud stisknete hlavní spínač "Ⓞ" na déle než 2 s, deska se vypne. Pokud je příslušná deska stále horká, když je deska vypnutá, pak se na displeji trvale rozsvítí "H".

Vypínání jednotlivých ploten:

Vybranou plotnu můžete vypnout 3 různými způsoby:

- Současným stiskem tlačítek "∧" a "∨"**

Požadovanou plotnu musíte zvolit tlačítkem pro volbu plotny "Ⓞ". Například "Ⓞ" (")

Desetinná čárka na displeji plotny zůstane svítit, tlačítka "∧" a "∨" je nutno stisknout současně pro vypnutí plotny.

- Snížením nastavení tepla na "0" stiskem tlačítka "∨" požadované plotny**

- Použití funkce vypnutí časovače pro příslušnou plotnu (Je-li funkce časovače dostupná)**

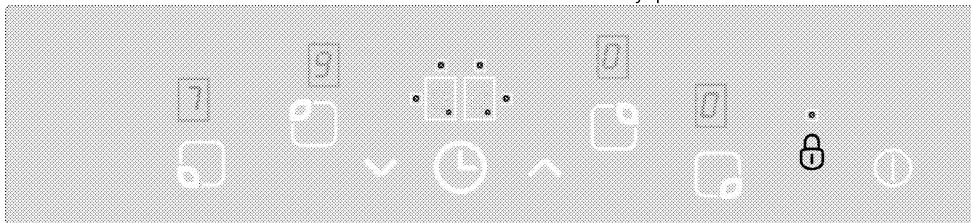
Zámek tlačítek ** (u typů s hodinami)

Tiskněte "Ⓞ" tlačítko déle než 2 sekundy, chcete-li zamknout dotykové ovladače. Operace bude potvrzena

zvukovým signálem. Následně se "Ⓞ" rozsvítí kontrolka a všechny varné oblasti se zamknou.

Varné oblasti lze zamknout pouze v provozním režimu. Pokud jsou varné oblasti zamčeny: Pouze hlavní

tlačítko "Ⓞ" může být používáno. "Ⓞ" Kontrolka bude blikat a oznamovat modul zámku tlačítka. Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek bude v provozu, jakmile přistě desku znovu zapnete. Zámek tlačítek musí být vypnut, aby varná deska mohla být používána.



"Ⓞ" tlačítko vám umožní zamknout nebo odemknout dotykové ovladače v provozním režimu.

Tiskněte "Ⓞ" tlačítko 2 sekundy, chcete-li odemknout varné oblasti. Operace bude potvrzena zvukovým signálem.

Následně "Ⓞ" kontrolka zhasne. Nyní je dotykový ovladač odemčen a může normálně fungovat.

Dětský zámek

Varnou desku můžete ochránit před neúmyslným použitím a zabránit dětem, aby uvedly varnou oblast do provozu. Funkce dětského zámku obsahuje několik

komplexních kroků k zapnutí dotykové ovládací jednotky. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.

Zamčení modulu:

- Stisknutím hlavního tlačítka "Ⓞ" zapnete varnou desku.
- Tiskněte "∧" a "∨" tlačítka zároveň nejméně 2 sekundy.
- Následně stiskněte "∧" tlačítko ještě jednou.

» Funkce dětského zámku je zapnuta a "Ⓞ" objeví se na displejích všech varných oblastí.

Vypnutí dětského zámku:

Dětský zámek lze vypnout tak, jak jste ho zapnuli.

1. Stisknutím hlavního tlačítka "⊖" zapnete varnou desku.
 2. Tiskněte "∧" a "∨" tlačítka zároveň nejméně 2 sekundy.
 3. Následně stiskněte "∨" tlačítko ještě jednou.
- » "L" se objeví na displejích všech varných oblastí

po dobu fungování dětského zámku. "L" zmizí, jakmile bude zámek vypnut.

Funkce časovače *

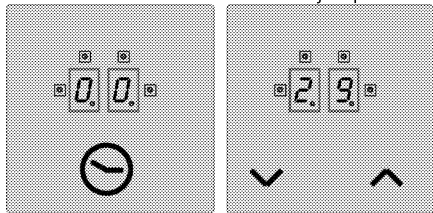
Tato funkce vám usnadní vaření. Během vaření nebudete muset na varnou desku neustále dohlížet a varná zóna se automaticky vypne po uplynutí vámi nastaveného času.

Časovač má tyto výhody: Dotykový ovladač může ovládat časovače až 4 varných oblastí a jeden alarm přiřazený ve stejnou dobu. všechny časovače lze používat pouze v provozním režimu.

Časovač jako alarm

Alarm časovače funguje nezávisle na ostatních varných oblastech. Proto není důležité, zda je varná oblast zvolena či ne.

1. Stiskněte "⊖" tlačítko pro zapnutí alarmu časovače. "00" a "⊖" se objeví na displeji časovače a vpravo dole se objeví tečka. Tím se alarm časovače spustí.
2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím "∧" a "∨" tlačítek.
3. Po nastavení času časovač zahájí odpočítávání.



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

Časovač varné oblasti:

Časovače varných oblastí lze nastavit pouze pro varné oblasti, které jsou v provozu.

1. Nejprve zapnete varnou desku a potom zapnete vybranou varnou oblast. (varná oblast musí být nastavena na hodnot 1 až 9)

2. Stejně jako alarm časovače zapnete časovač varné oblasti stisknutím "⊖" tlačítka. "00" a "⊖" se objeví na displeji časovače a vpravo dole se objeví tečka. Tím se časovač varné oblasti zapne.
3. Musíte stisknout "⊖" tlačítko podruhé, abyste spustili časovač varné oblasti. Nyní můžete přiřadit časovač.
4. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím "∧" a "∨" tlačítek.

Časovače varné desky nastavíte:

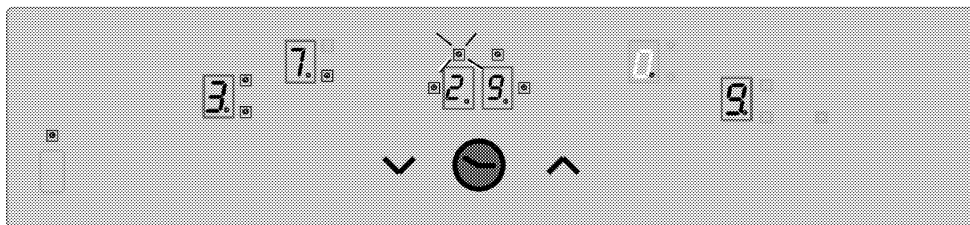
1. Po aktivaci časovače první varné oblasti stiskněte ještě jednou tlačítko "⊖". Ovládání se otočí doprava k dalšímu aktivní varné oblasti přiřazené k časovači. Nabídka k přiřazení se objeví s blikající "⊖" kontrolkou.
 2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím "∧" a "∨" tlačítek.
 3. Časovač zapnutý pro varnou oblast, který byl nastaven jako první, je označen trvale svítící "⊖" kontrolkou.
 - Více časovačů lze přiřadit k ostatním aktivním varným oblastem opětovným stisknutím "⊖" tlačítka.
 - Po 10 sekundách se displej časovače vrátí zpátky k časovači, který bude končit jako první.
 - "⊖" Kontrolky, které svítí trvale na displeji časovače, ukazují časovač, který nyní odpočítává.
 - Můžete zobrazit nastavené hodnoty pro časovače varných oblastí změnou polohy "⊖" tlačítka. Blikající pravá přední "⊖" kontrolka vždy ukazuje přiřazení.
- Pokud neblíká žádná kontrolka, hodnota časovače budíku se zobrazí na displeji časovače.

Vypnutí časovačů:

Nejprve musíte zobrazit časovač změnou polohy "⊖" tlačítka, dokud se neobjeví časovač. Tuto hodnotu lze později zrušit 2 různými způsoby:

- Snižováním hodnoty postupně k "00" dotykem "∨" tlačítka.
- Dotykem "∧" a "∨" tlačítek zároveň po dobu poloviny sekundy dokud se "00" neobjeví na displeji časovače.

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



Zobrazuje zbývající čas časovače varné oblasti 3 (kontrolka bliká) displeji časovače (kontrolky aktivních časovačů varných oblastí 1 a 4 nebudou na displeji časovače vidět).

Hluky

Z indukční desky mohou být slyšet různé zvuky. Tyto zvuky jsou normální a jsou součástí vaření s indukcí. Takové zvuky;

- se mohou zintenzivnit, když je stupeň v poloze vysokého výkonu.
- mohou plynout ze stavebních materiálů pánve.
- V nižších pozicích může být slyšet pravidelný zvuk zapnutí-vypnutí kvůli provoznímu vzorci.
- zvuk se může objevit při zahřívání prázdné pánve. Tento zvuk ustane, když do pánve přidáte vodu nebo potraviny.
- Hluk ventilátoru používaného k ochlazení elektronického systému.

Kalibrace senzoru a chybové zprávy

Ovládání varné desky provádí automatickou kalibraci ve vztahu k podmínkám senzoru, skla a prostředí po zavedení síťového napětí. Nezakrývejte skleněnou oblast snímače při kalibraci. Ovládání varné desky nevystavujte silnému osvětlení, jako je sluneční světlo, silná halogenová světla, atd.

Tabulka -3: Chybové kódy a zdroje chyb

Příčina chyby	Displej
Příliš vysoké okolní světlo	F1
Silné blikající světlo (fluorescenční trubice)	F2
Senzor zakrytý jasným předmětem	F3
Silně kolísavé okolní světlo	F4
Chyba kalibrace	AX
Chyba vybavení indukce	EX
(x = "0...9")	

Příklad aplikace:


Kalibrace proběhne bez problémů, pokud je přítomno následující osvětlení:


Osvětlení světelnou trubicí bez reflektoru (100W opál) v vzdálenosti 70 cm nad sklokeramickou varnou deskou. Po úspěšné kalibraci je zaručena funkce varné desky i se silným osvětlením, například s halogenovým bodovým reflektorem (50W).


V případě závady se kalibrace opakuje, dokud okolní podmínky neumožní úspěšnou kalibraci. Použití ovladačů desky je možné jen tehdy, pokud byla úspěšně dokončena kalibrace všech senzorů.


Musíte odstranit všechny látky na varné desce během kalibrace. Stejně tak by během kalibrace nemělo být okolní světlo příliš silné. Pokud uživatel obdrží některé z hlášení F1, F2 nebo F4, musí během procesu kalibrace zhasnout všechny zdroje světla nebo zavřít okno při prvním připojení. Je-li kalibrace úspěšně dokončena, kontrolní systém může tolerovat velkou dávku okolního světla.

Během používání ovladačů desky se přístroj průběžně adaptuje a kalibruje na změny okolních podmínek.

 V tabulce 3 najdete informace a vysvětlivky týkající se chybových zpráv, které se zobrazují na dotykovém displeji.

 V případě, že se dotykový povrch uzavře na dobu delší než 10 sekund, celý ovládací systém se vypne a ozve se výstražný signál. Na displeji plotny také bliká "F".

 Pokud je plocha dotykového ovládání vystavena hustým výparům, celý systém ovládání se vypne a může se ozvat výstražný signál.

 Udržujte plochu dotykového panelu čistou. Jinak by mohlo dojít k poruše.

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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



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

Čištění varné desky.

Sklokeramické povrchy

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

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

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte malým množstvím odstraňovače vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou. Můžete rovněž použít i vhodné komerčně dostupné produkty. Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.



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

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

7 Odstraňování potíží

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

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

symbol se objeví na displeji varné zóny.

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

Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.

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

Hrnec se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

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



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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice.

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

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

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

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

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel.: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice>.

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

V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamacie@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

