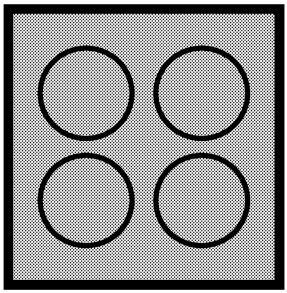
Piano cottura incassato

Manuale utente



HII 95800 FHT

IT | PL | CZ | SL

185.9281.11/R.AD/05.11.2019/2-2
7757188641

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,
Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.
Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli
In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:

Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.

Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.

Avvertenza per shock elettrico.

Avvertenza per rischio di incendio.

Avvertenza per superfici calde.

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

CE

INDICE

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale....4
Sicurezza elettrica....4
Sicurezza del prodotto....5
Uso previsto....7
Sicurezza dei bambini....7
Smaltimento di vecchi prodotti....7
Smaltimento del materiale di imballaggio....7

2 Informazioni generali 8

Panoramica....8
Specifiche tecniche....8

3 Installazione 9

Prima della installazione....9
Installazione e collegamento....9
Smaltimento di vecchi prodotti....12

4 Preparazioni 13

Consigli per il risparmio energetico....13
Uso iniziale....13
Prima pulizia del prodotto....13

5 Come utilizzare il piano cottura 14

Informazioni generali sulla cottura....14
Uso del piano cottura....15
Pannello di controllo....16

6 Manutenzione e cura 22

Informazioni generali....22
Pulizia del piano cottura....22

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 23

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si

usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- AVVERTENZA: Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

- AVVERTENZA: La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.

- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore della padella.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 14* , Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- AVVERTENZA: Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni

del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- ATTENZIONE: Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

Sicurezza dei bambini

- AVVERTENZA: Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

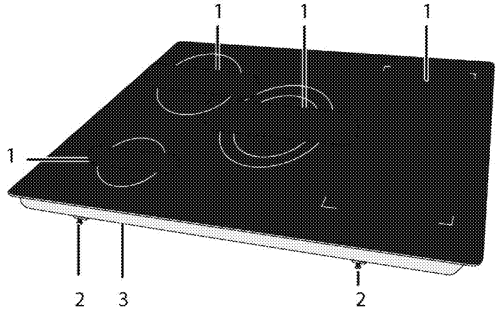
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

2 Informazioni generali

Panoramica



1 Piastra di cottura ad induzione
2 Morsetto per il montaggio
3 Coperchio base

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	3N ~ 380-415 V 50 Hz
Consumo energetico totale	max. 10800 W
Fusibile	3 x 16 A
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	48 mm/900 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Bruciatori	
Sinistra posteriore	**Piastra di cottura ad induzione**
Dimensione	210 mm
Energia	2300/3700 W
Sinistra anteriore	**Piastra di cottura ad induzione**
Dimensione	145 mm
Energia	1500/2200 W
Destra anteriore	**Piastra di cottura ad induzione**
Dimensione	180 mm
Energia	1800/2500 W
Destra posteriore	**Piastra di cottura ad induzione**
Dimensione	180 mm
Energia	1800/2500 W
Centrale	**Piastra di cottura ad induzione**
Dimensione	180/280 mm
Energia	1800/3600 W

Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.

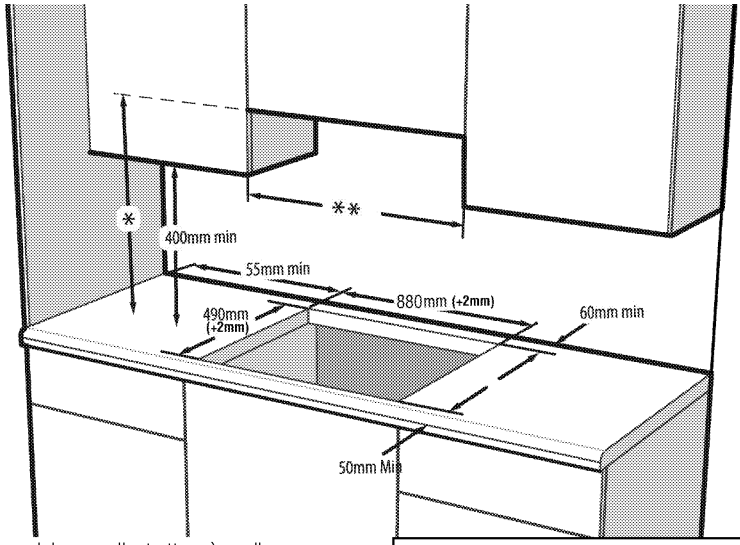
PERICOLO:
Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

PERICOLO:
Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Si può usare anche in posizione free standing. Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione (min 650 mm).
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.



* L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni.

** La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.

Non installare il piano cottura su collocazioin con bordi o angoli taglienti.
C'è il rischio di rottura della superficie in vetroceramica!

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche

tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

PERICOLO:
L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione.
Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

PERICOLO:
Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. L'etichetta con il tipo è sull'alloggiamento posteriore dell'unità.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

PERICOLO:
Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete.
C'è il rischio di shock elettrico!

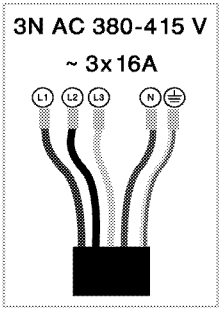
Collegamento del cavo di alimentazione

Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori interruttori di sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un interruttore di circuito per la corrente residua.

Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:

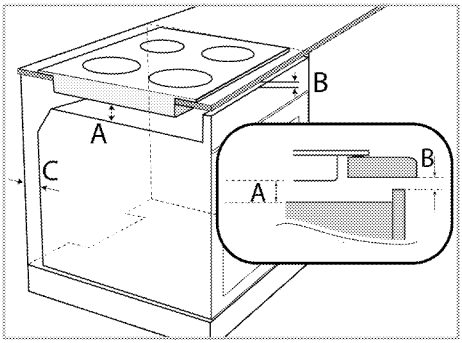


2. **Per il collegamento a tre fasi,** collegare i cavi come indicato di seguito:

- Cavo marrone = L1 (Fase 1)
- Cavo grigio/nero = L2 (Fase 2)
- Cavo grigio/nero = L3 (Fase 3)
- Cavo blu = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) ⏚ (messa a terra)

Installazione dell'unità

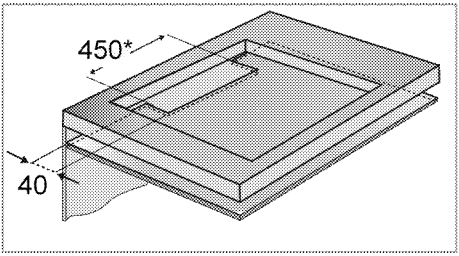
Se c'è un forno sotto



A min.15 mm
B min.2 mm
C 20 mm

Se c'è un tavolo sotto

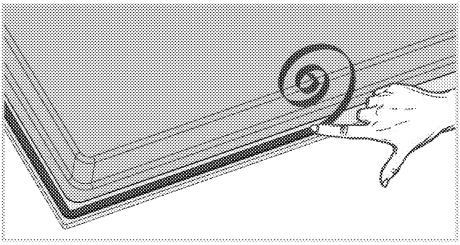
Bisogna lasciare unapertura di ventilazione di nella sezione posteriore del mobile come illustrato nella figura che segue.



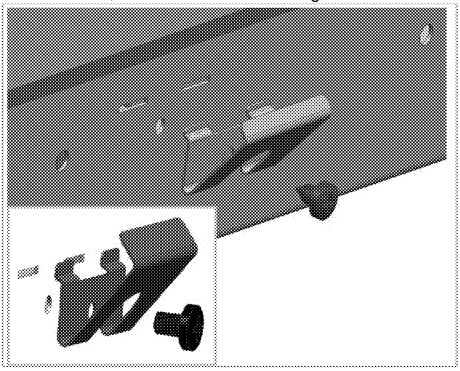
* min.

Durante l'installazione del piano cottura a induzione, mettere l'apparecchio in parallelo rispetto alla superficie di installazione. Inoltre applicare la guarnizione sigillante alle parti del piano cottura in contatto con il ripiano, come descritto sotto, per evitare che il liquido penetri tra l'unità e il ripiano.

1. Preparare la superficie del ripiano come mostrato nella figura.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piatta.
3. Al momento dell'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione sigillante fornita nell'imballaggio attorno al piano cottura come mostrato nella figura seguente, controllando che rimanga 1-2 mm all'interno rispetto al bordo esterno del vetro.



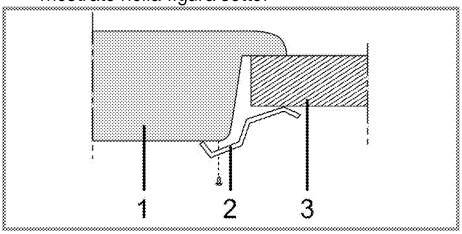
4. Fissare le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sull'alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.



In alcuni modelli il prodotto potrebbe essere consegnato con le molle di montaggio già fissate.

Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

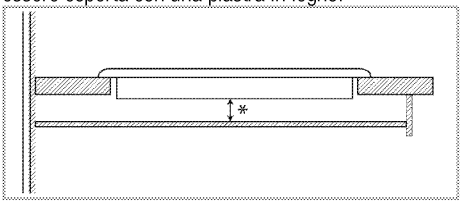
5. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
6. Quando il piano cottura è posizionato sul piano di lavoro, sarà facile montarlo con l'aiuto dei morsetti. Se le dimensioni del piano di lavoro non sono idonee, è possibile montare 2 morsetti di montaggio sul lato anteriore del prodotto, come mostrato nella figura sotto.



1 Piano cottura
2 Morsetto per l'installazione
3 Ripiano

Quando si installa il piano cottura su un alloggiamento, bisogna installare una mensola per separare l'alloggiamento dal piano cottura, come illustrato nella figura sopra. Questo non è necessario quando si installa su un forno incassato.

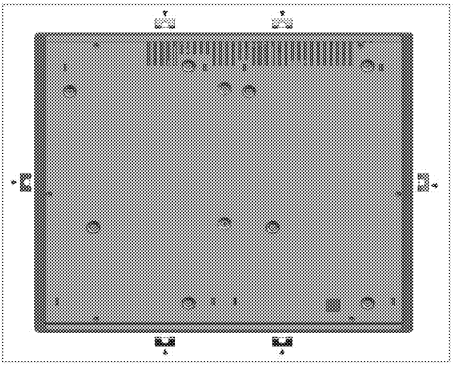
Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



* min. 15 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)

La posizione dei fori di collegamento mostrata nella figura sotto è schematica, potrebbe variare in base al modello di prodotto. Fissare in base ai fori di collegamento sul prodotto.



PERICOLO:
Eseguire i collegamento a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.

PERICOLO:
Il piano cottura contiene componenti che funzionano con gas ed elettricità. Per questo motivo il piano cottura deve essere fissato al piano di lavoro solo mediante i fori di fissaggio, utilizzando solo gli elementi di montaggio e le viti in dotazione e come indicato nel manuale. Altrimenti si presenta un pericolo per la sicurezza di vita e beni.

Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.

Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Prestare attenzione ad usare pentole dal fondo piatto quando si cucina coi piani di cottura elettrici.
  Pentole con fondi spessi forniscono una migliore conduzione del calore. Si possono ottenere risparmi energetici fino a 1/3.
- Contenitori e pentole devono essere compatibili con le zone di cottura. Il fondo di contenitori o pentole non deve essere più piccolo della piastra calda.
- Tenere puliti zone di cottura e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto

La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia. Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

5 Come utilizzare il piano cottura

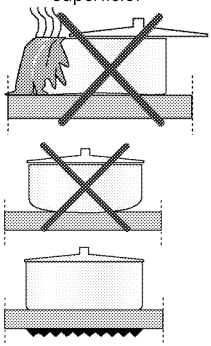
Informazioni generali sulla cottura

Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnere le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere contenitori in plastica e alluminio su di essa.
  Pulire immediatamente tutti i materiali sciolti sulla superficie.
  Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.
- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti.
  Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura.
  Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

Selezione pentole

- La superficie in vetroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vetroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vetroceramica e provocare incendi.
Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.

Usare solo padelle e pentole con fondi piatti. Essi assicurano un più facile trasferimento del calore.

Per i piani cottura ad induzione, usare solo contenitori adatti alla cottura ad induzione.

Test pentole

Usare i metodi che seguono per testare la compatibilità della pentola con il piano cottura ad induzione.

1. La pentola è compatibile se il fondo trattiene una calamita.
2. La pentola è compatibile se "⏛" non lampeggia quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

Si possono usare pentole in acciaio, teflon o alluminio con speciale fondo magnetico che contengano etichette o avvertenze indicanti che la pentola è compatibile con la cottura ad induzione. Non devono essere usati contenitori in vetro e ceramica, padelle e contenitori in acciaio inox con fondo in alluminio non magnetico.

Sistema di riconoscimento delle pentole

Nella cottura ad induzione, solo l'area coperta dal contenitore della zona di cottura pertinente riceve energia. Il fondo del contenitore è riconosciuto dal sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura

selezionata e il simbolo "⏊" lampeggiano in modo alternato.

Uso sicuro

Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio.

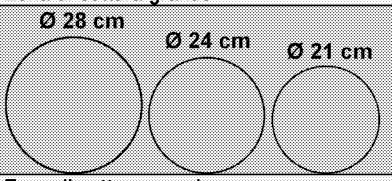
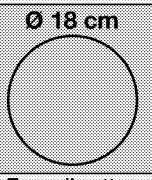
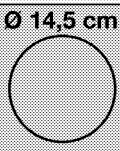
Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

Non usare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zona di cottura.

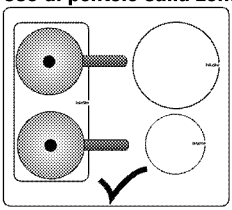
Se c'è un forno sotto al piano cottura e se è in funzione, i sensori del piano cottura possono diminuire il livello di cottura o spegnere il forno.

Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.

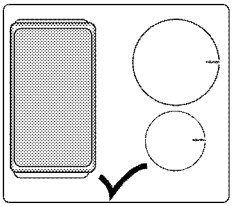
Selezione della zona di cottura adatta al contenitore

Zona di cottura grande	Zona di cottura normale	Zona di cottura piccola
		
Zona di cottura grande • Si adatta automaticamente alla pentola. • Distribuisce il calore in modo ideale. • Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per cuocere piatti come crepe grandi o pesci grandi, rari o molto rari.	**Zona di cottura normale** • Si adatta automaticamente alla pentola. • Distribuisce il calore in modo ideale. • Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per tutti i tipi di cottura.	**Zona di cottura piccola** • Usata per cottura lenta (salse, creme) • Usata per preparare piccole porzioni o porzioni basate sul numero di persone.

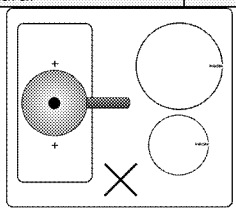
Uso di pentole sulla zona di cottura grande



Si può usare la zona di cottura grande in due metà separatamente, zona di cottura posteriore sinistra e zona di cottura posteriore destra.



Si può usare la zona di cottura grande per pentole grandi.



La pentola deve coprire entrambi i centri della zona di cottura grande. Non usare la zona di cottura in altri modi.

Uso del piano cottura

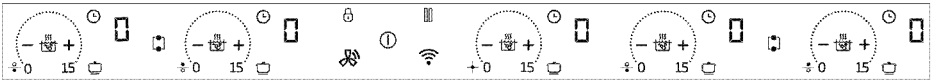
PERICOLO:

Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.

Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.

In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.

Pannello di controllo



Specifiche

Area di impostazione (per livello temperatura)

Tasto accensione / spegnimento

Tasto blocco tasti

Tasto attivazione/disattivazione timer

Tasto di riscaldamento rapido/Tasto di impostazione alta potenza (Booster)

Tasto di cottura automatica

Tasto di arresto
Tasto di selezione zona di cottura grande **(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Tasto di aumento livello timer

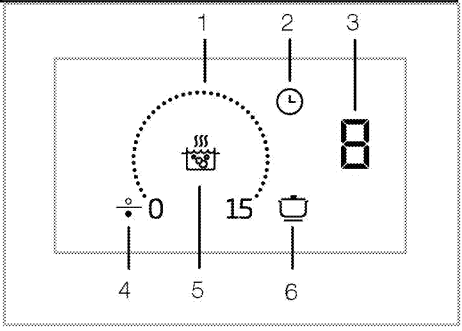
Tasto di diminuzione livello timer

Simbolo di Hob to Hood (Hob to Hood symbol) *

Simbolo Wifi *

***(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. Le immagini e le funzioni reali possono variare a seconda del modello del piano cottura.



1 Area di impostazione
2 Tasto del timer
3 Display zona di cottura
4 Simbolo zona di cottura (*)
5 Tasto di riscaldamento rapido
6 Tasto di cottura automatica
* (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

Questo apparecchio è controllato da un pannello di controllo touch. Ciascuna operazione eseguita sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale audio.

Tenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Superfici bagnate e sporche possono provocare problemi nel funzionamento.

Accensione del piano cottura

1. Toccare il tasto "⏻" sul pannello di controllo.

Il piano cottura è pronto per l'uso.

Se non si esegue alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Quando un tasto (tasto "🔒") è premuto a lungo, l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.

Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il tasto "⏻" sul pannello di controllo.

Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

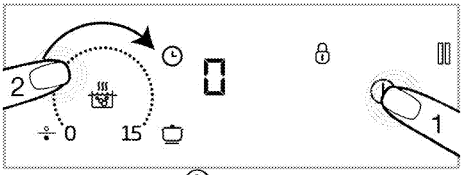
Se il simbolo **"H"** o **"h"** si accende sul display della zona di cottura quando il piano cottura è spento, vuol dire che quella zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

Indicatore calore residuo

Se il simbolo **"H"** è acceso sul display della zona di cottura, ciò indica che la zona di cottura è ancora calda e può essere usata per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto **"h"** indicando una diminuzione del calore.

Quando l'alimentazione è tagliata, l'indicatore del calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone di cottura calde.

Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.

» Simbolo **"0"** sui display della zona di cottura.

2. Toccare l'area di impostazione della zona di cottura che si desidera accendere e far scorrere il dito sull'area.

> Se non si esegue alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Impostazione del livello di temperatura

Toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra **"0"** e **"15"**.

Spegnimento delle zone di cottura:

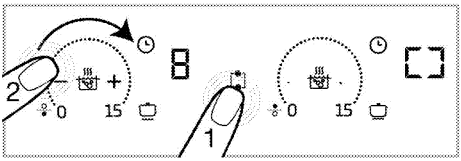
Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0".**
   Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la temperatura fino al livello **"0"**.
2. **Usando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata**
   Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura collegata ad esso. **"0"** o **"00"** compaiono su tutti i display. Il simbolo "🕒" nel display del piano cottura scompare.
   Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un pulsante del pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

Accensione della zona di cottura grande (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione zona di cottura grande

» **0** si visualizza sul display della zona di cottura anteriore sinistra e il simbolo "⛶" compare sullo stesso display.



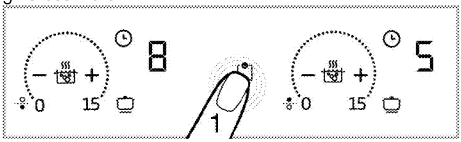
3. Toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra **0** e **15**.

» Si può modificare il livello di temperatura sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.

> Le zone di cotture grandi di sinistra sono spiegate come esempio. Se c'è una zona di cottura grande anche sul lato destro del piano cottura, le stesse istruzioni si applicano alla suddetta zona di cottura.

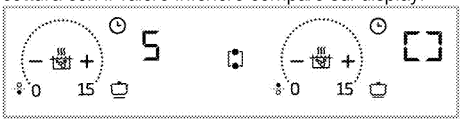
Accensione della zona di cottura grande quando una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione, è possibile combinare le zone di cottura attivando la zona di cottura grande. Così è possibile utilizzare una zona di cottura più grande con gli stessi valori.



1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura grande mentre una o entrambe le zone di cottura è/sono in funzione.

» Il valore di temperatura più basso delle zone di cottura selezionate in precedenza compare sul display della zona di cottura anteriore sinistra. Se c'è una durata con timer, il valore del timer per la zona di cottura con il valore inferiore compare sul display.



» Per modificare in seguito il valore della temperatura, impostare la temperatura desiderata sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.

> Se si tocca il tasto della zona di cottura grande mentre questa zona è attiva, le zone di cottura saranno separate e spente.

Spegnimento della zona di cottura grande: (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Una zona di cottura grande può essere spenta in 3 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0".**

Si può spegnere la zona di cottura grande facendo calare il livello di temperatura fino a "0".

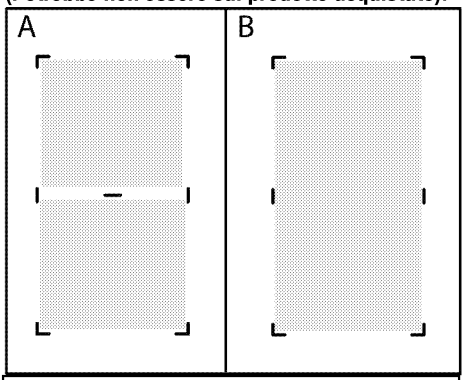
2. **Usando lo spegnimento con l'opzione timer per la zona di cottura grande.**

Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura grande. **0** compare sul display della zona di cottura di sinistra e **00** compare sul display del timer. La spia del tasto "🕒" sul display della zona di cottura posteriore sinistra si spegne.

3. **Toccando il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi**

Se si tocca il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi, la zona di cottura si spegne.

Modelli con zone di cottura illuminate intorno: (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



Quando le due zone di cottura separate sono mostrate nella figura B, la luce di separazione dovrebbe spegnersi. Quando l'ampia superficie di cottura viene nuovamente separata in due zone di cottura separate, la luce di separazione dovrebbe essere illuminata.

Impostazione potenza elevata (BOOSTER)

Per il riscaldamento alla massima potenza, si può usare la funzione Booster. Questa funzione, però, non è consigliata per un tempo di cottura lungo. La funzione Booster potrebbe non essere disponibile per tutte le zone di cottura. Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

Selezione diretta del Booster:

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "".

La zona di cottura che è stata attivata funziona con la potenza massima e il simbolo animato del Booster "" compare sul display della zona di cottura.

» Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

Selezione di Booster quando la zona di cottura è attiva:

1. Toccare il tasto "" dopo che la zona di cottura è stata in funzione per almeno 20 secondi a un certo livello.

La zona di cottura deve completare il funzionamento per almeno 20 secondi al livello selezionato.

2. La zona di cottura selezionata funziona con la potenza massima e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo Booster è finito, la zona di cottura passa al livello di temperatura impostato e solo il valore di temperatura selezionato è visualizzato.

Disattivazione anticipata dell'impostazione potenza elevata (BOOSTER):

Toccare il tasto "" è possibile spegnere l'impostazione Booster in qualsiasi momento.

Blocco tasti

Si può attivare il blocco tasti per evitare di cambiare funzione per errore **quando il piano cottura è in funzione**.

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare "🔒" per 3 secondi per bloccare il pannello di controllo.

Se si preme un tasto quando il blocco tasti è attivo, la spia del tasto "🔒" lampeggia.

Si può attivare il blocco tasti solo in modalità di funzionamento. Quando il blocco tasti è attivo, solo il tasto "⏻" funziona. Quando si tocca un altro tasto, la spia del tasto "🔒" lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo.
Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti deve essere disattivato per accendere di nuovo il piano cottura.

Disattivazione del blocco tasti

1. Tenere premuto il tasto "🔒" per 3 secondi.

Il funzionamento sarà confermato con un segnale sonoro. La spia del tasto "🔒" si spegne e il pannello di controllo è sbloccato.

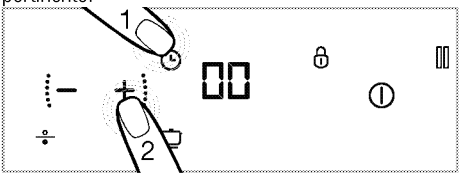
Funzione timer

Questa funzione consente di cucinare con maggiore facilità. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.

Attivazione del timer

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Il simbolo **"0"** compare sul display della zona di cottura.
3. Aumentare il livello della zona di cottura che si desidera accendere.
4. Toccare il tasto "🕒" per attivare il timer dell'allarme.

"00" compare sul display della zona di cottura pertinente.



5. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "+" e "—".

» Toccare "🕒" per confermare l'impostazione. Se non si tocca "🕒", l'impostazione sarà annullata automaticamente in pochi secondi.

Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura in funzione.
Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura spiegata sopra.
Il timer non può essere regolato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura siano selezionati.

Disattivazione dei timer

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale audio. Premere un tasto qualsiasi per azzerare il segnale sonoro.

Disattivazione anticipata dei timer

Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne.

Il timer può essere disattivato anticipatamente in due modi diversi:

1-Disattivazione del timer facendo calare il suo valore fino a "00" :

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il tasto "🕒" per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
3. Finché **"00"** viene visualizzato sul display della zona di cottura pertinente, diminuire il valore toccando i tasti "+" e "—".

2-Disattivare il timer toccandone il tasto per circa 3 secondi:

1. Toccare il tasto "🕒" della zona di cottura pertinente per circa 3 secondi; "🕒" si spegne completamente e il timer viene annullato.

Funzione di cottura automatica

Si può cucinare velocemente a 3 livelli diversi mediante questa funzione.

1. Mantenere in caldo
2. Ebollizione
3. Frittura

Attivazione della funzione di cottura automatica senza impostazione del timer

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto ""🍲"" della zona di cottura per cui si desidera attivare la funzione di cottura automatica.
3. La zona di cottura interessata si attiva al livello per mantenere in caldo dopo il primo tocco. **"P1"** e "I" compaiono sul display.
4. La zona di cottura pertinente si attiva al livello di ebollizione dopo il secondo tocco. **"P2"** e "II" compaiono sul display.
5. La zona di cottura pertinente si attiva al livello di frittura dopo il terzo tocco. **"P3"** e "III" compaiono sul display.

» La zona di cottura inizia a funzionare con il livello di cottura automatica impostato.

Attivazione della funzione di cottura automatica mediante impostazione del timer

1. Selezionare il livello di cottura automatico desiderato toccando il tasto ""🍲"" della zona di cottura pertinente.
2. Toccare il tasto "🕒" per attivare il timer dell'allarme.

» **I simboli "00"** e "🕒" si accendono sul display della zona di cottura.

3. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "—" / "+".

» La zona di cottura continua a funzionare secondo il livello di cottura automatico selezionato per tutto il periodo di tempo impostato.
» Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale audio. Premere un tasto qualsiasi per azzerare il segnale audio.

Disattivazione della funzione di cottura automatica

1. Si può spegnere completamente la zona di cottura pertinente toccando il tasto ""ⓘ"" per annullare la funzione di cottura automatica.
2. Se si desidera che la zona di cottura funzioni a un certo livello e disattivare la funzione di cottura automatica, impostare il livello desiderato per la temperatura toccando i tasti "—" / "+". La zona di cottura continua a funzionare con il livello di temperatura impostato. Se il timer è stato impostato in precedenza, il tempo di cottura impostato non viene annullato e continua secondo il livello di temperatura impostato.

Funzione di arresto

Si possono interrompere tutte le funzioni **(tranne il timer)** utilizzando il piano cottura mediante questa funzione.

Se il timer è impostato per una zona di cottura, esso continua a funzionare durante l'arresto.

1. Toccare il tasto "▯" quando il piano cottura è in funzione.

Tutte le zone di cottura attive continuano a funzionare a livello minimo.

2. Toccare di nuovo il tasto "▯" per riavviare tutte le zone di cottura arrestate con le impostazioni precedenti.

Quando si preme il tasto Stop, il simbolo "□" compare sui display delle zone di cottura che erano attive prima della pressione di questo tasto.

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

Principi di funzionamento: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda.
Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.

Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ciascuna zona di cottura rileva automaticamente il contenitore posto su di esso grazie alla funzione a induzione. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano accese, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito.
Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di temperatura.
La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella 1: Limiti del tempo di funzionamento

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5

Riscaldamento rapido	10 minuti
P1	5
P2	2
P3	1

Protezione da surriscaldamento
Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento. Quanto segue deve essere rispettato in caso di surriscaldamento:

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.

Sistema di sicurezza da traboccamento
Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente l'alimentazione e spegne il piano cottura. **L'avvertenza "E"** compare sull'indicatore durante questo periodo.

Impostazione precisa di potenza
Il piano cottura ad induzione reagisce immediatamente ai comandi come funzione dei suoi principi operativi. Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può impedire ad una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) di traboccare anche se stava proprio per traboccare.

Funzionamento rumoroso
Alcuni rumori possono derivare dal piano cottura ad induzione. Questi suoni sono normali e fanno parte della cottura ad induzione.

- Il suono diventa evidente a livelli alti di temperatura.
- La lega delle pentole può provocare rumore.
- A livelli bassi, può essere sentito un regolare suono on/off a causa del principio operativo.
- Si può sentire rumore se viene riscaldata una pentola vuota. Quando si mettono acqua o alimenti in essa, questo suono sparisce.
- Si può sentire il rumore della ventola che raffredda il sistema elettronico.

Messaggi di errore
Tabella 2: Codici di errore e cause degli errori

Causa errore	Indicatore	Display
Due o più tasti sono premuti	Il simbolo **"E"** lampeggia	Display zona di cottura
Il piano cottura è surriscaldato	Il simbolo **"H"** lampeggia	Display zona di cottura
Si accende il simbolo nessuna pentola adatta per la zona di cottura	Il simbolo "⊔" si accende.	Display zona di cottura
Errore hardware del touch control.	Il simbolo **"Fx**"** si accende.	Display timer
Errore sistema induzione	Il simbolo **"Ex**"** lampeggia	Display zona di cottura
Pentola/padella o altro oggetto sul pannello di controllo touch	Il simbolo **"F"** lampeggia	I display di tutte le zone di cottura
x**: "1,2,..9"		

Per altre informazioni sui messaggi di errore che possono comparire sul pannello touch control, vedere la tabella 2. Se gli errori Fx e Ex restano senza soluzione, chiamare il servizio autorizzato.

Se la superficie del pannello di controllo touch è soggetta al vapore, l'intero sistema di controllo si disattiverà, un segnale acustico sarà percepito e la "E" comparirà sul display.

Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Potrebbero verificarsi avvertenze di funzionamento errate.

Non devono esserci pentole/padelle sul pannello di controllo touch.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.

PERICOLO:
Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.
C'è il rischio di shock elettrico!

PERICOLO:
Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.

La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.
Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica usando un panno inumidito con acqua fredda in modo da non lasciare agente di pulizia su di essa. Asciugare con un panno morbido e asciutto. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.
I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinate, lana di acciaio o strumenti simili.
Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare come aceto o succo di limone. È anche possibile usare prodotti adatti disponibili in commercio.
Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido.

Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento del prodotto.
Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*
- Se il display non si illumina quando si accende di nuovo il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio mediante l'interruttore. Attendere 20 secondi e poi ricollegare.*
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> *Consentire al piano cottura di raffreddare.*
- La pentola usata non è adatta. >>> *Controllare la pentola.*

Il simbolo "‖–‖" compare sul display della zona di cottura.

- La pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura attiva. >>> Controllare se c'è una pentola sulla zona di cottura.
- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura sono surriscaldate. >>> Lasciarle raffreddare.

La zona di cottura selezionata all'improvviso si spegne durante il funzionamento.

- Potrebbe essere trascorso il tempo di cottura per la zona di cottura selezionata. >>> Si può impostare un nuovo tempo per la cottura o completare la cottura.
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> Consentire al piano cottura di raffreddare.
- Un oggetto potrebbe coprire il pannello touch control. >>> Rimuovere l'oggetto dal pannello.

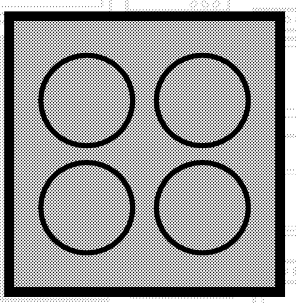
La pentola non si riscalda nemmeno se la zona di cottura è accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.

Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

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

Objaśnienie symboli
W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 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....8

2 Informacje ogólne 9

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

3 Instalacja 10

Przed zainstalowaniem....10
Instalacja i przyłączenie....10
Przyszły transport....13

4 Przygotowanie 14

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

5 Jak używać płyty kuchennej 15

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

6 Czyszczenie ı konserwacja 24

Informacje ogólne.... 24
Czyszczenie płyty 24

7 Rozwiązywanie problemów 25

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzeniazgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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

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

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

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

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

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

Bezpieczeństwo dzieci

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

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

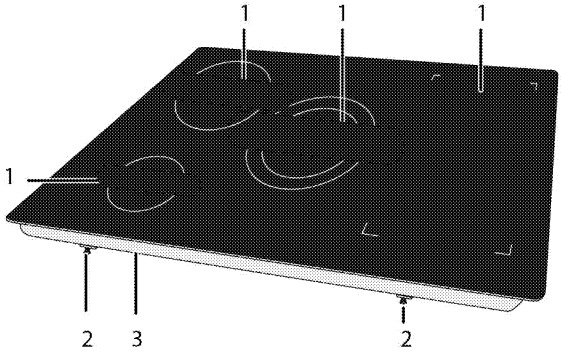
Zgodność z dyrektywą RoHS:
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



1 Kuchenna płyta indukcyjna
2 Klamra montażowa
3 Pokrywa podstawy

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	**3N ~ 380-415 V ; 50 Hz**
Łączne zużycie energii el.	maks. 10800 W
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	**48 mm/900 mm/510 mm**
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tylny lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	210 mm
Moc	2300/3700 W
Przedni lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	145 mm
Moc	1500/2200 W
Przedni prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/2500W
Tylny prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/2500 W
Środek	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180/280 mm
Moc	1800/3600 W

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

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

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

3 Instalacja

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

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

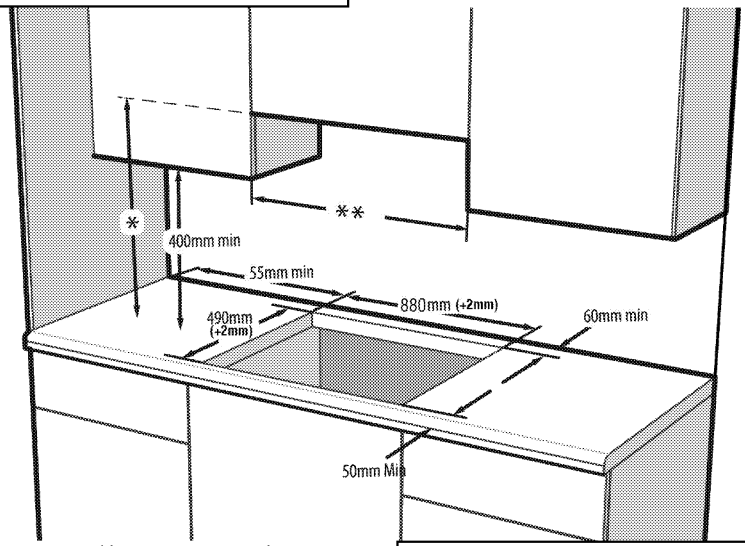
ZAGROŻENIE:
Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

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

Przed zainstalowaniem

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

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



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

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

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

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

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

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

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

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

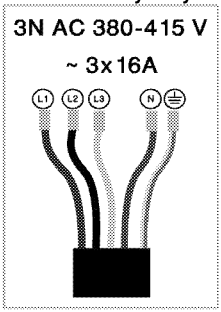
Przyłączanie kabla zasilania

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

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

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:

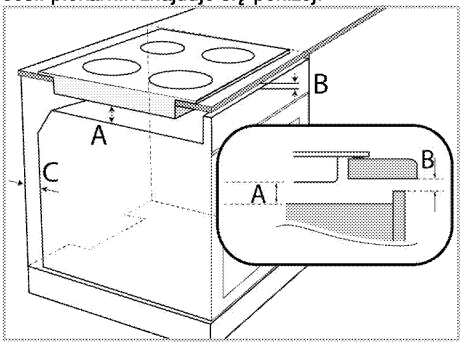


2. **Przy przyłączeniu trzyfazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Przewód brązowy = L1 (Faza 1)
- Szary/czarny kabel = L2 (Faza 2)
- Szary/czarny kabel = L3 (Faza 3)
- Przewód niebieski = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

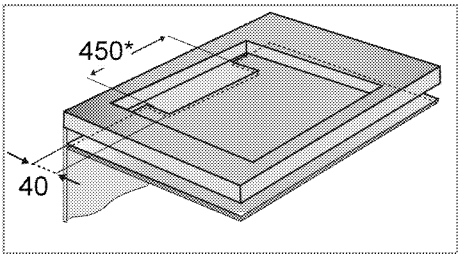
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



A min.15 mm
B min.2 mm
C 20 mm

Jeśli deska znajduje się poniżej:

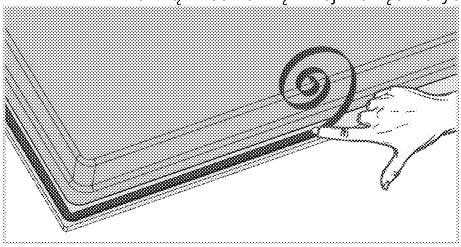
Wymagane jest pozostawienie otworu wentylacyjnego w tylnej części mebla, jak pokazano na poniższym rysunku.



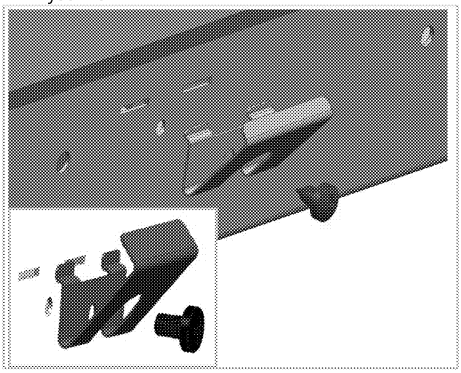
* min.

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

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



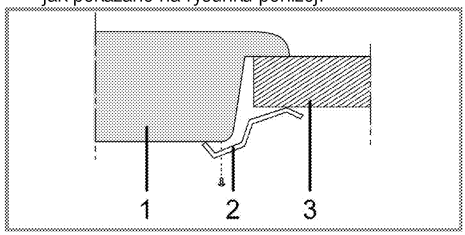
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



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

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

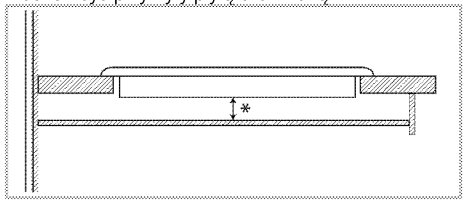
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



1 Płyta kuchenna
2 Klamra instalacyjna
3 Blat

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.

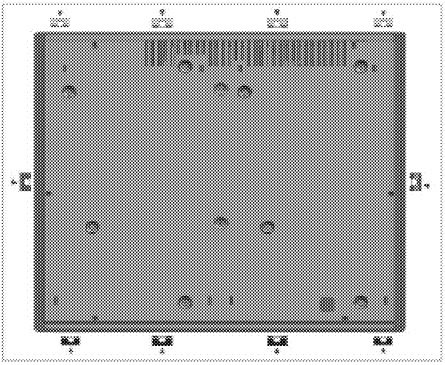
Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

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



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

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

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

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

Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

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 miedzy strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie

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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

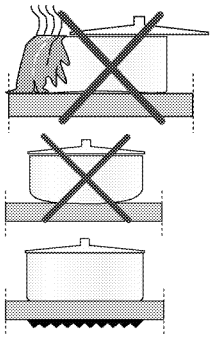
Ogólne informacje o gotowaniu

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

- Przed smażeniem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smażeniem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzeweaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogę się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.
  Jeśli taki material 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 ilosci żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.
  Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotoweania.
  Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

Dobór garnków

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



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

Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

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

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

Próba garnka

Sprawdzaj, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie induykcyjnej, następującą metodą.

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

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy uzywać 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 granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielka ilością, nie wybieraj najwyzszych 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.

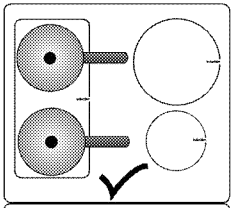
Jeśli pod płyta mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obnizyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościacyh magnetycznych, np. karty kredytiowe.

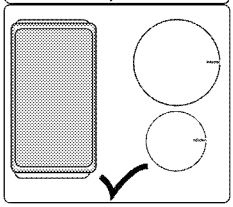
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
Ø 28 cm, Ø 24 cm, Ø 21 cm	Ø 18 cm	Ø 14,5 cm
Duża strefa gotowania • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rokładf ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa sie jej do gotowania potraw takich jak duże naleśnuiki crepe lub duże ryby.	Normalna strefa gotowania • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	Mała strefa gotowania • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

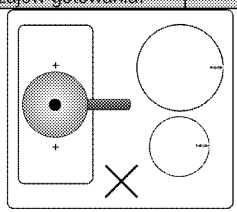
Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



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



Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków



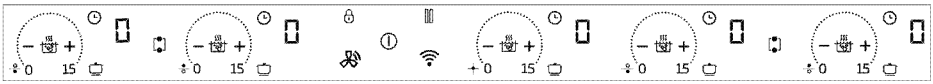
Garnek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.

Podświetlane obszary gotowania(Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
Strefy gotowania na płycie grzewczej zostaną podświetlone. Strefy gotowania nie pojawią się, jeżeli płyta grzewcza jest wyłączona lub znajduje się w fazie gotowości. Po wyłączeniu płyty grzewczej powinno pojawić się podświetlenie wskazujące strefy gotowania.

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

Obszar ustawień (poziomu temperatury)

Przycisk wł./wył.

Przycisk blokady przycisków

Przycisk włączania/wyłączania zegara

Przycisk szybkiego nagrzewania / ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)

Przycisk automatycznego programu gotowania

Przycisk Stop

Przycisk wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni **(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Przycisk zwiększania poziomu zegara

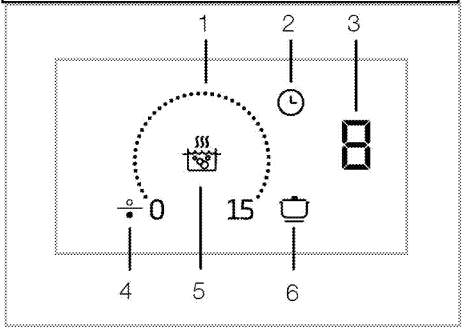
Przycisk zmniejszania poziomu zegara

Symbol Hob to Hood (Hob to Hood symbol) *

Symbol Wi-Fi *

***(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Grafika i rysunki służą wyłącznie do celów informacyjnych. Rzeczywiste wyświetlane informacje i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.



1	Obszar ustawień
2	Przycisk zegara
3	Wyświetlacz strefy gotowania
4	Symbol strefy gotowania (*)
5	Przycisk szybkiego podgrzewania
6	Przycisk automatycznego programu gotowania
*	(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

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

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

Włączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⏻" na panelu sterowania.

Płyta jest gotowa do użycia.

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

Długie naciskanie dowolnego przycisku (przycisku "🔒") powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⏻" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

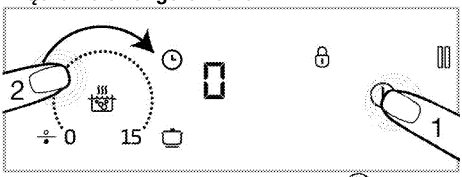
Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole **"H"** lub **"h"**, oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania świeci się symbol **"H"**, oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zmieni się w symbol **"h"** oznaczający niższą temperaturę.

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

Włączanie stref gotowania



1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏻".

» W strefie gotowania zaświeci się symbol **„0"**.

2. Dotknąć w strefie gotowania obszaru ustawień, który chce się włączyć, i przesunąć palcem w tym obszarze.

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

Ustawianie temperatury

Ustawić temperaturę pomiędzy **„0"** a **„15"**, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

Wyłączanie stref gotowania

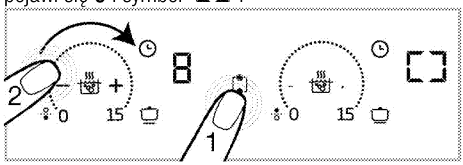
Wybraną strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0"**
   Strefę gotowania można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do **„0"**.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**
   Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się wartość **„0"** lub **„00"**. Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "⏲".
   Po upływie tego czasu włączy się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy dotknąć dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy gotowania pojawi się **0** i symbol "⛶".



3. Ustawić temperaturę pomiędzy **„0"** a **„15"**, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

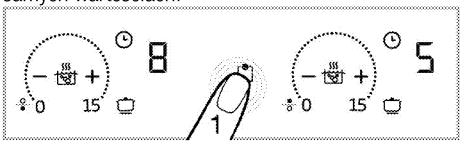
» Temperaturę obu stref gotowania można zmienić w obszarze ustawień.

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

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

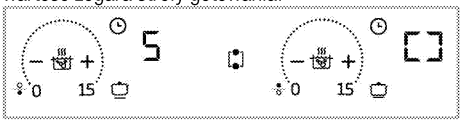
Gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym

można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.



1. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy gotowania pojawi się niższa wartość temperatur wybranych uprzednio dla stref gotowania. Jeśli na zegarze będzie ustawiony czas, na wyświetlaczu pojawi się niższa wartość zegara strefy gotowania.



» Aby zmienić wtedy temperaturę, należy ustawić żądaną temperaturę w obszarze ustawień obu stref gotowania.

W przypadku dotknięcia przycisku strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.

Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 3 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**

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

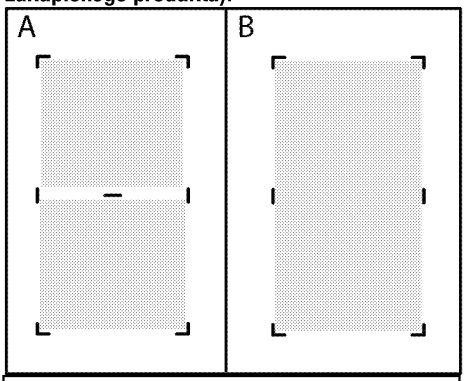
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się **0**, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się **00**. Zgaśnie podświetlenie przycisku "⏲" lewej tylnej strefy gotowania.

3. **Poprzez dotknięcie na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni**

Jeśli na 3 sekundy zostanie dotknięty symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

Modele z podświetleniem wokół stref gotowania: (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



Gdy dwie oddzielne strefy gotowania (przedstawione na rysunku A) zostaną połączone jako strefa gotowania o dużej powierzchni pokazana na rysunku B, lampka oddzielająca powinna zgasnąć. Gdy szeroka strefa gotowania zostanie oddzielona z powrotem na dwie oddzielne strefy gotowania, lampka oddzielająca powinna się zaświecić.

Ustawienie dużej mocy (szybkie podgrzewanie)

Funkcja szybkiego podgrzewania służy do grzania z maksymalną mocą. Jednakże długotrwałe gotowanie przy użyciu tej funkcji nie jest zalecane. Funkcja szybkiego podgrzewania może być niedostępna w niektórych strefach gotowania. Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Bezpośrednie wybieranie szybkiego podgrzewania:

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Dotknąć przycisku "♨".

Włączona strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się animowany symbol szybkiego podgrzewania "≡".

» Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Wybieranie funkcji szybkiego podgrzewania, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy płyta grzewcza jest włączona oraz aktywna jest odpowiednia strefa gotowania, nacisnąć „"♨"”.

Szybkie nagrzewanie może być włączone tylko w jednej strefie na danej stronie (lewej lub prawej). Jeżeli jedna strefa gotowania po tej samej stronie jest rozgrzana do pewnego poziomu temperatury, nie można ustawić szybkiego nagrzewania w innej strefie gotowania po tej samej stronie. Jeżeli duża strefa gotowania jest włączona, nie można ustawić szybkiego nagrzewania dla używanych stref gotowania.

2. Wybrana strefa będzie działać z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą 3 lampki. Po upływie czasu szybkiego podgrzewania strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i będzie wyświetlana tylko wybrana temperatura.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (szybkiego podgrzewania):

Dotknięciem przycisku "" można w każdej chwili wyłączyć szybkie podgrzewanie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków można aktywować w celu uniknięcia przypadkowych zmian funkcji **w trakcie pracy płyty**.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknąć przycisku "" na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania.

W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku przy włączonej blokadzie przycisków będzie migać podświetlenie przycisku "".

Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "". W przypadku dotknięcia każdego innego przycisku będzie migać podświetlenie przycisku "", sygnalizując, że blokada jest włączona.
W przypadku wyłączenia płyty w trybie blokady przycisków należy wyłączyć blokadę, aby było możliwe ponowne włączenie płyty.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Nacisnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk "".

Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie lampka przycisku "" i panel sterowania odblokuje się.

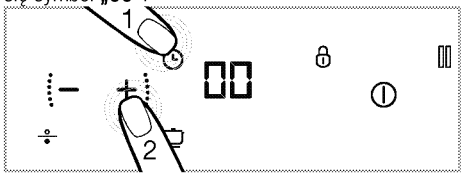
Funkcja czasomierza

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

Włączanie czasomierza

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "".
2. W strefie gotowania pojawi się symbol **„0”**.
3. Zwiększyć poziom strefy gotowania, którą chce się włączyć.
4. Dotknąć przycisku "", aby włączyć czasomierz.

Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania pojawi się symbol **„00”**.



5. Nastawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "+" i "—".

» Dotknąć "", aby potwierdzić to ustawienie. Jeśli przycisk "" nie zostanie dotknięty w ciągu kilku sekund, wprowadzone ustawienie zostanie automatycznie anulowane.

Czasomierz można nastawiać tylko dla działających stref gotowania.

Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, należy powtórzyć proces opisany powyżej.

Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie zostanie wybrana strefa gotowania i jej temperatura.

Wyłączanie czasomierzy

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.
Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

Jeśli czasomierz zostanie wyłączony wcześniej, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze, aż się ją wyłączy.
Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:

1 – Wyłączenie czasomierza poprzez skrócenie ustawionego czasu do wartości „00” :

1. Wybrać strefę gotowania, którą chce się wyłączyć.
2. Dotknąć przycisku "", aby wybrać jej czasomierz.
3. Gdy na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania wyświetlana jest wartość **„00”**, zmniejszyć ją przyciskami "+" i "—".

2 – Wyłączenie czasomierza poprzez dotknięcie przycisku na około 3 sekundy:

1. Dotknąć przycisku "⏲" odpowiedniej strefy gotowania na około 3 sekundy; "⏲" zgaśnie, a ustawienie czasomierza zostanie anulowane.

Funkcja automatycznego programu gotowania

Za pomocą tej funkcji można szybko przyrządzić potrawę przy użyciu 3 różnych poziomów gotowania.

1. Utrzymywanie w cieple
2. Gotowanie
3. Smażenie

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania bez nastawiania czasomierza

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Dotknąć przycisku "⏲" strefy gotowania, dla której chce się włączyć funkcję automatycznego programu gotowania.
3. Po pierwszym dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem utrzymywania w cieple. Na wyświetlaczu pojawią się symbole **" P "**oraz" ".
4. Po drugim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem gotowania. Na wyświetlaczu pojawią się symbole **" P "**oraz" ".
5. Po trzecim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem smażenia. Na wyświetlaczu pojawią się symbole **" P "**oraz" ".

» Strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie automatycznego programu gotowania.

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania poprzez nastawianie czasomierza

1. Wybrać żądany poziom automatycznego programu gotowania, dotykając przycisku "⏲" odpowiedniej strefy gotowania.
2. Dotknąć przycisku "⏲", aby włączyć czasomierz.

» Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawią się symbole **„00"** i "⏲".

3. Ustawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "—"/"+".

» Strefa ta będzie działać na wybranym poziomie automatycznego programu gotowania przez cały nastawiony czas.

» Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wyłączenie funkcji automatycznego programu gotowania

1. Automatyczny program gotowania można anulować oraz całkowicie wyłączyć odpowiednią strefę gotowania, dotykając przycisku "⏻".
2. Aby nastawić odpowiedni poziom temperatury strefy gotowania i wyłączyć funkcję automatycznego programu gotowania, należy ustawić żądany poziom temperatury, dotykając przycisków "—"/"+". Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury. Jeśli wcześniej nastawiono czasomierz, wybrany czas gotowania nie zostanie anulowany i będzie nadal aktywny na wybranym poziomie temperatury.

Funkcja zatrzymania

Wszystkie funkcje **(z wyjątkiem czasomierza)** uruchomione na płycie można zatrzymać za pomocą tej funkcji.

> Jeśli dla jakieś strefy nastawiono czasomierz, będzie dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.

1. W trakcie pracy płyty dotknąć przycisku "⏸".

Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na minimalnym poziomie temperatury.

2. Aby ponownie włączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania z ich poprzednimi ustawieniami, należy ponownie dotknąć przycisku "⏸".

> W przypadku naciśnięcia przycisku zatrzymania na wyświetlaczach stref gotowania aktywnych przed naciśnięciem tego przycisku pojawi się symbol "⏹".

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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

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

Limity czasu pracy

Panel sterowania płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna (lub więcej) ze stref gotowania będzie pozostawiona włączona, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie określonego czasu (patrz tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.
Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy ma zastosowanie do tego poziomu temperatury.
Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela 1: Limity czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Szybkie podgrzewanie	10 minut
P1	5
P2	2
P3	1

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

- Może zostać wyłączona czynna strefa gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczający przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed wykipieniem. Jeśli zawartość naczyń przeleje się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę.
W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy **„E”**.

Precyzyjne ustawienie mocy

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

Głośne działanie

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

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonane jest naczynie.
- Przy niskich poziomach słychać normalny dla tej zasady działania odgłos włączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewane puste naczynie. Po napełnieniu naczynia wodą lub potrawą odgłos ten cichnie.
- Słyszalny może być odgłos wentylatora chłodzącego układ elektroniczny.

Komunikaty o błędach
Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Przyciśnięto dwa lub więcej przycisków	Miga symbol **„E”**	Wyświetlacz strefy gotowania
Płyta jest przegrzana	Miga symbol **"H"**	Wyświetlacz strefy gotowania
Nie ma garnka odpowiedniego dla tej strefy gotowania	Zapala się symbol "**⎽I⎽**".	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd sprzętowy karty do sterowania dotykiem.	Zapala się symbol **„Fx**”**.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych	Miga symbol **„Ex**”**	Wyświetlacz strefy gotowania
Patelnia/garnek lub inny obiekt na panelu sterowania dotykiem	Miga symbol **„F”**	Wszystkie wyświetlacze stref gotowania
x:** „1, 2,..., 9”		

Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego można znaleźć w tabeli 2. Jeśli błędów Fx i Ex nie uda się wyeliminować, należy oddać płytę do autoryzowanego zakładu serwisowego.

Jeśli powierzchnia dotykowego panelu sterowania zostanie poddana działaniu pary, cały system sterowania zostanie wyłączony, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać symbol „E”.

Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Może on podawać błędne ostrzeżenie co do działania.

Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patelni.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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

ZAGROŻENIE:
Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

ZAGROŻENIE:
Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

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

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

Czyszczenie płyty

Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.
Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.
Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny.
Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

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

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

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "U–F".

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

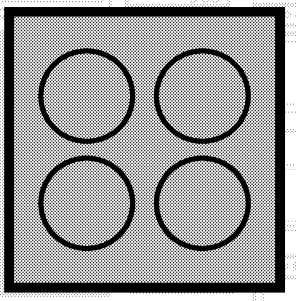
Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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

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

Vestavěná varná deska

Návod k použití



cz

beko

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

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

Vysvětlení symbolů
V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:

Důležité informace o užitečných tipech k použití.

Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.

Varování na zásah elektrickým proudem.

Nebezpečí vzniku požáru.

Upozornění na horké povrchy.

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

CE

OBSAH

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

Obecná bezpečnost....4
Elektrická bezpečnost....4
Bezpečnost produktu....5
Určené použití....6
Bezpečnost dětí....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....12

4 Příprava 13

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

5 Používání varné desky 14

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

6 Údržba a péče 22

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

7 Odstraňování potíží 23

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.
Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

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

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

Bezpečnost produktu

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- VAROVÁNÍ: Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.
- Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
- Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozehřát.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 14* , výběr hrnců.
- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda 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.
- VAROVÁNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

Bezpečnost dětí

- VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:

Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).
Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

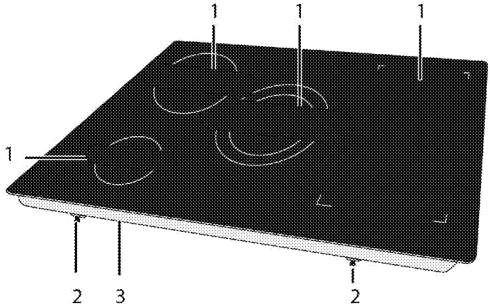
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicih EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

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 třiďte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



1 Indukční varná deska
2 Montážní svorka
3 Kryt základny

Technické parametry

Napětí/frekvence	3N ~ 380-415 V 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 10800 W
Pojistka	3 x 16 A
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	48 mm/900 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Hořáky	
Vzadu vlevo	**Indukční varná deska**
Rozměry	210 mm
Výkon	2300/3700 W
Vpředu vlevo	**Indukční varná deska**
Rozměry	145 mm
Výkon	1500/2200 W
Vpředu vpravo	**Indukční varná deska**
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/2500 W
Vzadu vpravo	**Indukční varná deska**
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/2500 W
Střed	**Indukční varná deska**
Rozměry	180/280 mm
Výkon	1800/3600 W

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

Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí 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.

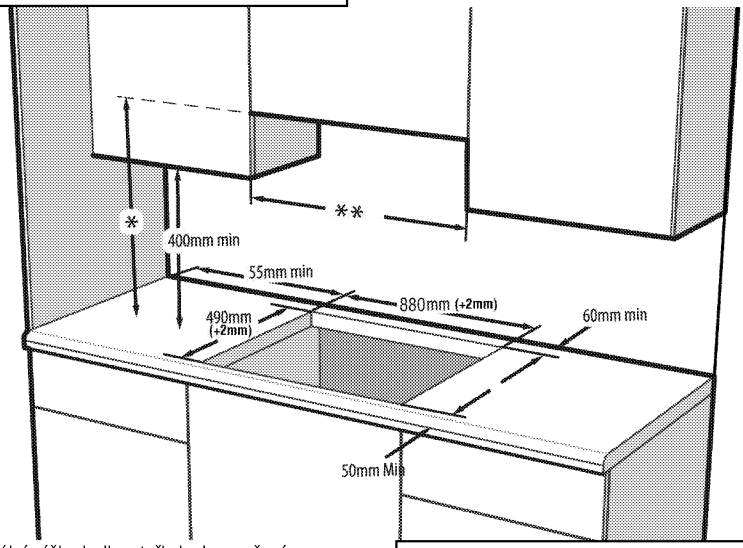
NEBEZPEČÍ:
Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

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.



* Minimální výška k digestoři viz doporučení v návodu k použití digestoře

** Minimální vzdálenost mezi skříní musí být stejná jako šíře varné desky

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

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu

používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

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

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

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

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

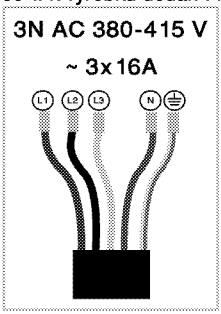
Připojování napájecího kabelu

Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

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

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:

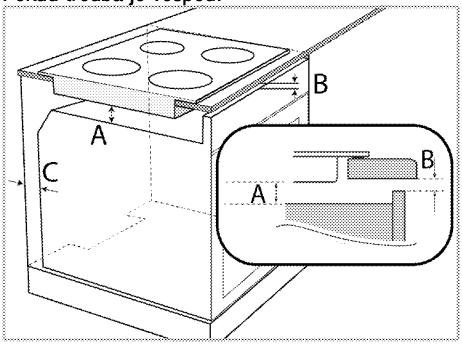


2. **Pro třífázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- šedá/černý kabel = L2 (Fáze 2)
- šedá/černý kabel = L3 (Fáze 3)
- Modrý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) ⏚ (Uzemnění)

Instalace výrobku

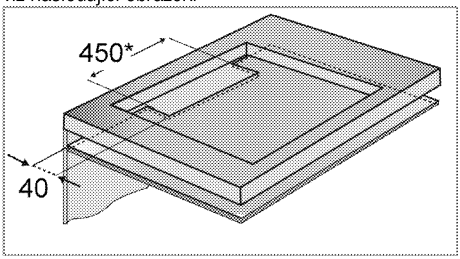
Pokud trouba je vespod:



A min.15 mm
B min.2 mm
C 20 mm

Pokud deska je vespod:

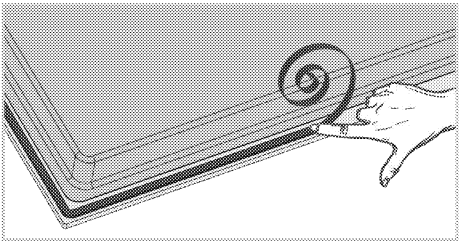
Je třeba zajistit ventilační otvor v zadní stěně nábytku, viz následující obrázek.



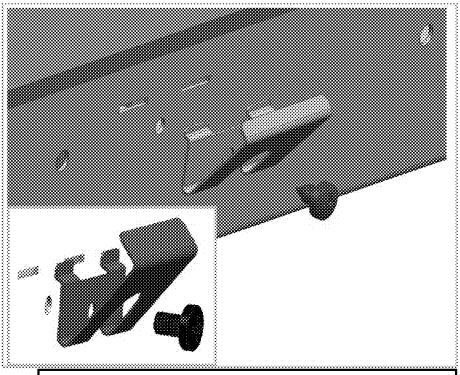
* min.

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. Při instalaci varné desky použijte těsnění, které je součástí dodávky. Těsnění umístěte kolem varné desky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, a zajistěte odstup 1 až 2 mm od vnitřního okraje skla.



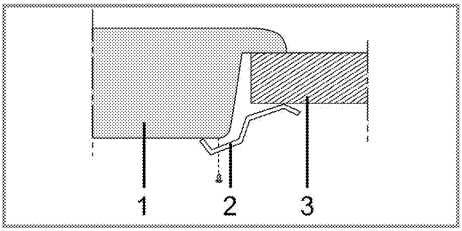
4. Upevněte vložené montážní pružiny a zašroubujte je do otvorů ve spodní části, tak jak je znázorněno na obrázku.



U některých modelů může váš výrobek obsahovat již namontované pružiny.

Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

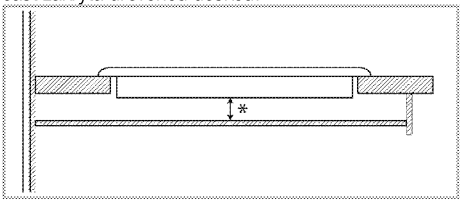
5. Umístěte výrobek na pracovní desku.
6. Po umístění na desku pracovního pultu bude upevnění snazší, díky pomoci svorek. Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háky, jak je znázorněno na obrázku níže.



1 Varná deska
2 Montážní svorka
3 Pracovní deska

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

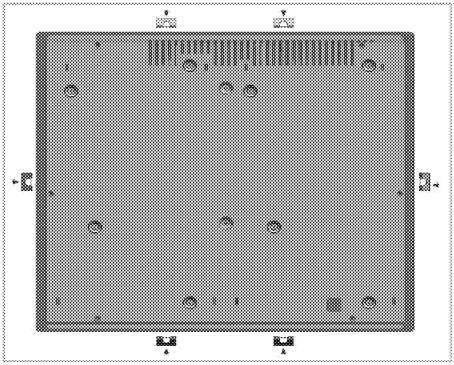
Například, pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáže do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.



* min. 15 mm

Pohled zezadu (otvory pro připojení)

Umístění spojovacích otvorů znázorněné na obrázku níže je pouze schématické a může se lišit v závislosti na modelu produktu. Připevňujte je podle umístění spojovacích otvorů na vašem produktu.



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.

Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

Poslední kontrola

1. Obsluha 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 čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

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

5 Používání varné desky

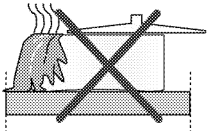
Obecné informace o vaření

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

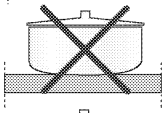
- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umisťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumisťujte nevyvážené a snadno překlopitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte.
  Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do 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 hrnec posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

Výběr hrnce

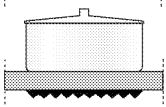
- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohrozí ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.



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

Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

Test hrnce

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

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

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

Systém rozpoznávání hrnce

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

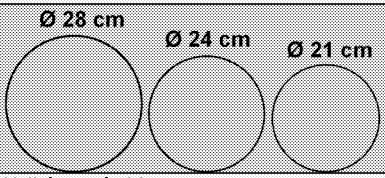
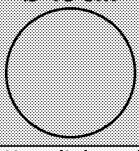
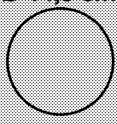
Bezpečné používání

Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnec bez oleje nebo s velmi malým množstvím oleje.
Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako vidličky, nože nebo poklice hrnců, mohou se ohřát.
Nepoužívejte k vaření alobal. Nikdy nepokládejte na varnou oblast potraviny zabalené do alobalu.

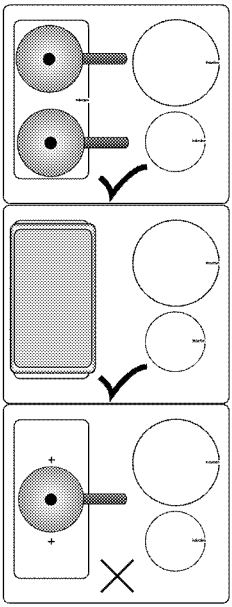
Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.

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

Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

Velká varná oblast	Normální varná oblast	Malá varná oblast
		
Velká varná oblast • Automaticky vyhovuje pánvi. • Ideálně šíří výkon. • Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené.	**Normální varná oblast** • Automaticky vyhovuje pánvi. • Ideálně šíří výkon. • Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření.	**Malá varná oblast** • Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy) • Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.

Používání hrnců na varné oblasti se širokou plochou



Varnou oblast se širokou plochou můžete používat na dvě poloviny odděleně jako zadní levou a zadní pravou varnou oblast.

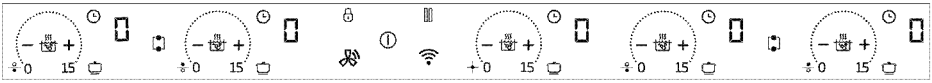
Varnou oblast se širokou plochou můžete používat pro velké hrnce.

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

Používání varných desek

NEBEZPEČÍ:
Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit.
Nepoužívejte prasklé varné desky. Těmito prasklinami může prosakovat voda a způsobit zkrat.
V případě jakéhokoli poškození na povrchu (např. viditelné praskliny) okamžitě vypněte zařízení, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

Ovládací panel



Specifikace

Tlačítko nastavení (pro úroveň teploty)

Tlačítko Zap./Vyp.

Tlačítko zamknutí tlačítek

Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače

Tlačítko rychlého zahřívání/Tlačítko zesilovače (Booster)

Tlačítko automatického vaření

Tlačítko Stop

Tlačítko velkoplošné varné zóny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Tlačítko přidání úrovně časovače

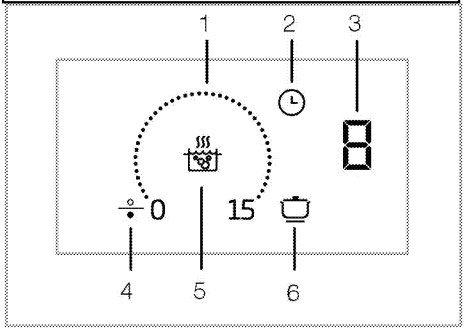
Tlačítko snížení úrovně časovače

Symbol varné desky (Hob to Hood symbol) *

Wifi Symbol *

***(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**

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



1 Oblast nastavení
2 Tlačítko časovače
3 Displej varné zóny
4 Symbol varné zóny (*)
5 Tlačítko rychlého zahřívání
6 Tlačítko automatického vaření
* (Liší se podle modelu výrobku.)

Tento produkt se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provádíte na dotykovém ovládání, je potvrzena akustickým signálem.

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

Zapnutí varné desky

1. Dotkněte se tlačítka "⏻" na ovládacím panelu. Varná deska je připravená k použití.

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

Pokud jakékoli tlačítko (tlačítko "⏻") stisknete po delší dobu, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

Vypnutí varné desky.

1. Dotkněte se tlačítka "⏻" na ovládacím panelu. Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

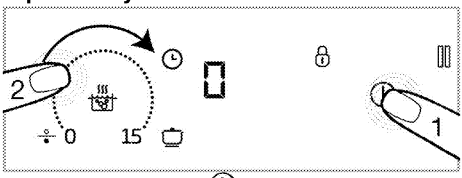
Pokud se na varné zóně rozsvítí symbol **"H"** nebo **"h"**, znamená to, že varná zóna je stále horká. Nedotýkejte se varných zón.

Ukazatel zbytkového tepla

Pokud se na displeji varné zóny zobrazí **"H"** znamená to, že deska je stále horká a lze ji použít pro zahřání malého množství pokrmu. Tento symbol se brzy změní na **"h"** a znamená to, že je méně horká.

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

Zapnutí varných zón



1. Stisknutím tlačítka "⏻" zapněte varnou desku.

» Symbol **"0"** se zobrazí na displejích.

2. Dotkněte se části nastavení varné zóny, kterou chcete zapnout a přejděte prstem po této části.

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

Nastavení teploty

Dotykem na část nastavení nebo posunutím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi **"0"** a **"15"**.

Vypnutí varných zón:

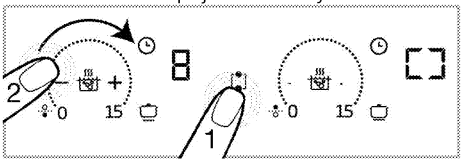
Vybranou varnou zónu lze vypnout 2 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**
   Varnou zónu můžete vypnout zmírněním nastavení teploty na **"0"**.
2. **Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou zónu;**
   Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou zónu. **"0"** nebo **"00"** se objeví na všech displejích. Symbol"🕒" na displeji varné desky zmizí.
   Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

Zapnutí velkoplošné varné zóny (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Stisknutím tlačítka "⏻" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny.

» **0** se zobrazí na displeji přední levé části varné zóny a na tom samém displeji se zobrazí symbol "⛶".



3. Dotykem na část nastavení nebo přejetím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi **0** a **15**.

» Teplotu můžete změnit v části nastavení obou varných zón.

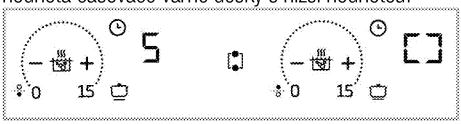
Levé velkoplošné varné zóny jsou vysvětleny jako příklad. Pokud je velkoplošná varná zóna také na pravé straně varné desky, použijí se stejné postupy jako u uvedené varné zóny.

Zapnutí velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Když jsou jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté, můžete kombinovat obě varné zóny tím, že aktivujete velkoplošnou varnou zónu. Tak můžete používat širší varnou zónu se stejnými hodnotami.

1. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté

» Menší z teplot varné desky, kterou jste předtím vybrali se zobrazí na displeji přední levé varné desky. Pokud je zadáno časové období, objeví se na displeji hodnota časovače varné desky s nižší hodnotou.



» Pro následnou změnu teploty nastavte požadovanou teplotu v oblasti nastavení obou varných zón.

Pokud stisknete tlačítko velkoplošné varné zóny, když je velkoplošná varná zóna aktivní, budou varné zóny odděleny a vypnuty.

Vypnutí velkoplošné varné zóny: (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Velkoplošnou varnou zónu lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**

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

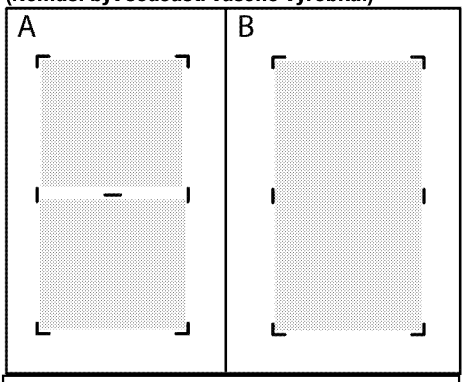
2. **Vypnutím časovače velkoplošné varné zóny.**

Po vypršení času časovač vypne velkoplošnou varnou zónu. Na obrazovce levé varné zóny se objeví **0** a na obrazovce časovače se objeví **00**. Světlo tlačítka "🕒" na displeji zadní levé varné zóny se vypne.

3. **Stisknutím symbolu velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund**

Pokud stisknete symbol velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund, varná zóna se vypne

Modely s osvětlením kolem varných zón: (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



Pokud jsou dvě oddělené varné zóny (znázorněné na obrázku A) kombinovány jako varná zóna s velkým povrchem, které jsou znázorněny na obrázku B, oddělovací světlo by mělo zhasnout. Když je prostorová varná zóna oddělená zpět do dvou oddělených varných zón, musí se rozdělovací světlo rozsvítit.

Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

K zajištění maximálního výkonu při ohřevu můžete použít funkci zesilovače. Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce zesilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách. Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

Přímý výběr ZESILOVAČE:

1. Stisknutím tlačítka "⏻" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte "♨" tlačítko.

Varná zóna byla aktivována na nejvyšší výkon a symbol zesilovače "♨" se zobrazí na displeji varné zóny.
» Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

Volba zesilovače, zatímco je aktivní varná plocha:

1. Po zapnutí varné zóny a provozu minimálně po dobu 20 sekund při určitém stupni stiskněte tlačítko "♨".

   Varná zóna by měla být zapnuta na určitou úroveň po dobu alespoň 20 sekund.

2. Zvolená varná zóna bude fungovat na maximální výkon a na displeji varné oblasti se postupně rozsvítí 3 kontrolky. Po uplynutí doby zesilovače se varná zóna přepne na nastavenou teplotu a zobrazí se pouze zvolená hodnota teploty.

Předčasné vypnutí vysokého výkonu (BOOSTER):

Stisknutím tlačítka "♨" můžete kdykoli vypnout nastavení zesilovače.

Zamknutí tlačítek

Aby omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, **můžete aktivovat zamknutí tlačítek**.

Aktivace zamknutí tlačítek

1. Stiskněte "🔒" po dobu 3 sekund, abyste uzamkli ovládací panel.

Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je zamknutí tlačítek aktivováno, kontrolka tlačítka "🔒" bliká.

Zamknutí tlačítek lze zapnout pouze v provozním režimu. Je-li zámek tlačítek zapnutý, funguje pouze tlačítko "⏻". Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, kontrolka tlačítka "🔒" se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu. Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek musí být vypnut, abyste mohli varnou desku opět zapnout.

Deaktivace zámku

1. Tiskněte tlačítko "🔒" po dobu 3 sekund.

Operace bude potvrzena zvukovým signálem. Kontrolka tlačítka "🔒" zhasne a ovládací panel je odemčen.

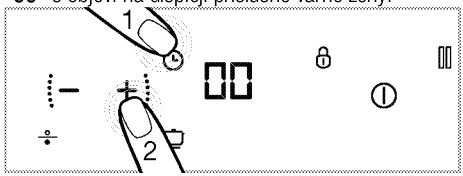
Funkce časovače

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

Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka "⏻" zapněte varnou desku.
2. **"0"** s objeví na displeji varné plochy.
3. Přidejte úroveň varné zóny, kterou chcete zapnout.
4. Stiskněte tlačítko "🕒" pro zapnutí časovače.

"00" s objeví na displeji příslušné varné zóny.



5. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek "+" a "—" .

» Stiskněte "🕒" a potvrďte nastavení. Pokud nestisknete "🕒", nastavení bude za pár sekund automaticky zrušeno.

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

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

Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná zóna a teplota varné zóny.

Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál.
Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.

Vypnutí časovačů předčasně

Vypnete-li časovač předčasně, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta.
Časovač lze vypnout předčasně dvěma způsoby:

1-Vypnutím časovače snížením jeho hodnoty na "00" :

1. Zvolte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte tlačítko "⏲" pro volbu časovače příslušné varné zóny.
3. Dokud se nezobrazí **"00"** na displeji příslušné varné zóny, snižujte hodnotu stisknutím tlačítek "+" a "—".

2-Deaktivace časovače stisknutím tlačítka časovače po dobu okolo 3 sekund:

1. Stiskněte tlačítko "⏲" příslušné varné zóny po dobu 3 sekund; "⏲" se vypne a časovač bude zrušen.

Funkce automatického vaření

Pomocí této funkce můžete vařit rychle na 3 různých úrovních.

1. Udržování teploty
2. Vaření
3. Smažení

Aktivace funkce automatického vaření bez nastavení časovače

1. Stisknutím tlačítka "⏻" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko ""🍲"" varné zóny, u které chcete aktivovat funkci automatického vaření.
3. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni udržování tepla po prvním dotyku. Na obrazovce se objeví symboly **"P1"** a "I".
4. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni vaření po druhém doteku. Na obrazovce se objeví symboly **"P2"** a "II".
5. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni smažení po třetím doteku. Na obrazovce se objeví symboly **"P3"** a "III".

» Varná zóna začne vařit na nastavené úrovni automatického vaření.

Aktivování funkce automatického vaření nastavením časovače

1. Vyberte požadovanou úroveň automatického vaření stisknutím tlačítka ""🍲"" příslušné varné zóny.
2. Stiskněte tlačítko "⏲" pro zapnutí časovače.

» Na displeji se rozsvítí symboly **"00"** a "⏲".

3. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek "—"/"+".

» Varná zóna bude během nastavené doby vařit dále na zvolené úrovni automatického vaření.
» Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.

Deaktivování funkce automatického vaření

1. Příslušnou varnou zónu můžete zcela vypnout stisknutím tlačítka ""⏻"" a zrušit funkci automatického vaření.
2. Pokud chcete, aby varná zóna vařila na určité úrovni a chcete deaktivovat funkci automatického vaření, nastavte požadovanou teplotu stisknutím tlačítek "—"/"+". Varná zóna bude dále vařit s nastavenou teplotou. Pokud jste předtím nastavili časovač, nastavený čas vaření se nezruší a vaření bude pokračovat při stejné teplotě.

Funkce Stop

Použitím této funkce můžete přerušit všechny funkce varné desky, které jsou v provozu **(kromě časovače)**.

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

1. Stiskněte tlačítko "⏸" během provozu varné desky.

Všechny aktivní varné plochy budou pokračovat na minimálních teplotách.

2. Stiskněte tlačítko "⏸" znovu pro opětovné spuštění všech zastavených varných ploch s předchozími nastaveními.

Když se zmáčkne tlačítko zastavení, symbol"⏻" se zobrazí na displejích varných ploch, které byly zapnuté před zmáčknutím tohoto tlačítka.

Bezpečné a účinné použití ploch indukčního vaření

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

Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými plochami o průměru 145, 180, 210 a 280 mm dle typu. Každá varná plocha rozpozná nádobu, která je na ni postavena díky funkce indukce. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné plochy, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

Limity provozní doby

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných ploch ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1).
Pokud je k varné ploše přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne.
Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu.
Varnou plochu lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.
Tabulka-1: Limity provozní doby

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Rychlý ohřev	10 minut
P1	5
P2	2
P3	1

Ochrana proti přehřátí

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

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

Bezpečnostní systém proti přetečení

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

Upřesnit nastavení výkonu

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

Hlučný provoz

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

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

Hlášení o chybách

Tabulka-2: Kódy chyb a příčiny chyb

Příčiny chyb	Ukazatel	Displej
Jsou stisknuta dvě a více tlačítek	Symbol "E" bliká	Displej varné plochy
Varná deska je přehřátá	Symbol „H" bliká	Displej varné plochy
Pánev není vhodná pro varnou zónu.	Symbol "⊔" se rozsvítí.	Displej varné plochy
Chyba hardwaru dotykového ovládání	Symbol "Fx**" se rozsvítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce	Symbol „Ex**" bliká	Displej varné plochy
Pánev/hrnec nebo jiný objekt je na desce dotykového ovládání.	Symbol „F" bliká	Všechny displeje varné plochy
x:** "1,2,..,9"		

Další informace o hlášení chyb, která se mohou objevit na dotykovém kontrolním panelu, najdete v Tabulce-2. Pokud se zprávy Fx a Ex trvale zobrazují, kontaktujte autorizovaný servis.

Pokud se povrch dotykového panelu odpařuje, dojde k deaktivaci celého kontrolního systému, ozve se zvukový signál a na displeji se rozbliká "E".

Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může se zobrazit chybové provozní varování.

Na dotykový ovládací panel se nesmí umísťovat žádné pánve/hrnce.

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 čistidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čistidla 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 čistidla 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 rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

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

"|_|" symbol se objeví na displeji varné zóny.

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

Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.

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

Hrnec se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

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

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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO 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. Dovozce 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 oprávněný 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 v celkové 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 oprávněný 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.

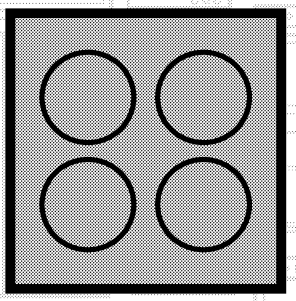
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO 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, nesplňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení 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

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL

beko

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,
Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.
Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:

Pomembne informacije in napotki o uporabi.

Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.

Opozorilo na električni udar.

Opozorilo na nevarnost požara.

Opozorilo na vroče površine.

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

CE

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost 4
Električna varnost 4
Varnost izdelka 5
Namen uporabe 6
Varnost otrok 7
Ostranjevanje stare naprave 7
Odstranjevanje embalaže 7

2 Splošne informacije 8

Pregled 8
Tehnične specifikacije 8

3 Inštalacija 9

Pred namestitvijo 9
Namestitev in priključitev 9
Odstranjevanje stare naprave 12

4 Priprave 13

Nasveti za varčevanje z električno energijo 13
Prva uporaba 13
Prvo čiščenje izdelka 13

5 Uporaba plošče 14

Splošne informacije o kuhanju 14
Uporaba plošč 15
Nadzorna plošča 16

6 Vzdrževanje in čiščenje 22

Splošne informacije 22
Čiščenje plošče 22

7 Odpravljanje težav 23

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
  Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.
  Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.
- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.
- Namestitev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščena servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.

- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščeno strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

Varnost izdelka

- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Ne blokirajte zračnih odprtin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- POZOR: Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
- OPOZORILO: Če je površina počena, izklopite napravo, da

preprečite nevarnost električnega udara.

- Če se steklo grelne plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike in vse električne grelne elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.
- Po uporabi ploščo izklopite z upravljalnimi elementi in se ne zanašajte na detektor za ponve.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne odlagajte na površino plošče, saj se lahko segrejejo.
- Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina pečice in dno loncev vedno suha.
- Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Glejte. *Splošne informacije o kuhanju, stran 14* , izbiranje loncev.
- Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- POZOR: Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

Varnost otrok

- OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.

Ostranjevanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEEO in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:

Izdelek je v skladu z direktivo EU OEEO (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEEO).
Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnesite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Skladnost z direktivo RoHS:

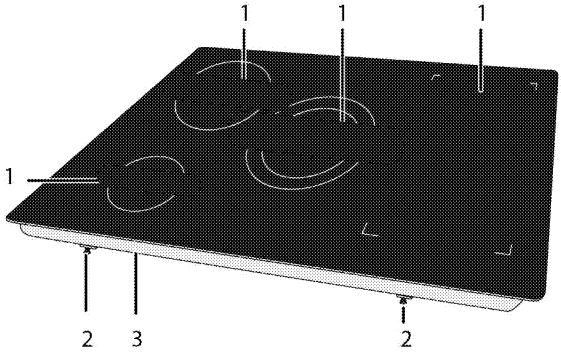
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



1 Indukcijska kuhalna plošča
2 Montažna sponka
3 Pokrov osnove

Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	**3N ~ 380-415 V ; 50 Hz**
Skupna električna poraba	maks. 10800 W
Tip kabla / prerez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Zunanje mere (višina/širina/globina)	**48 mm/900 mm/510 mm**
Mere namestitve (širina/globina)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorilniki	
Zadaj levo	**Indukcijska kuhalna plošča**
Mera	210 mm
Moč	2300/3700 W
Spredaj levo	**Indukcijska kuhalna plošča**
Mera	145 mm
Moč	1500/2200 W
Spredaj desno	**Indukcijska kuhalna plošča**
Mera	180 mm
Moč	1800/2500W
Zadaj desno	**Indukcijska kuhalna plošča**
Mera	180 mm
Moč	1800/2500 W
Sredina	**Indukcijska kuhalna plošča**
Mera	180/280 mm
Moč	1800/3600 W

Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.

Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.

Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.

Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.

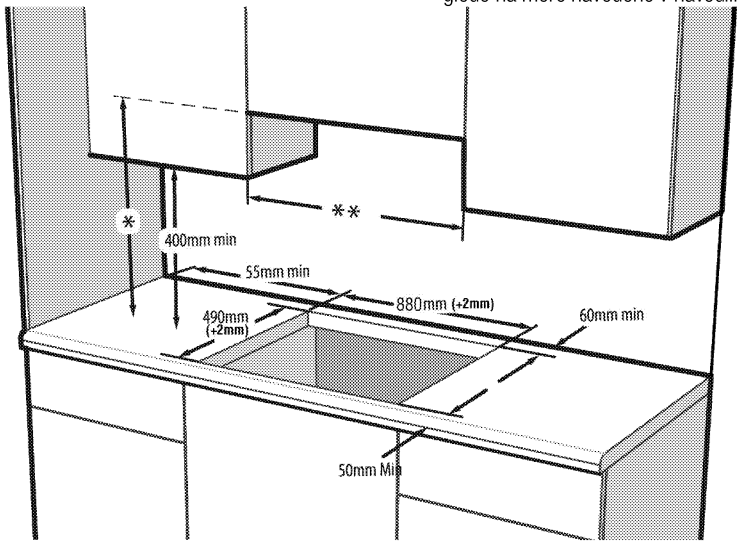
NEVARNOST:
Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.

NEVARNOST:
Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.
Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

Plošča je oblikovana za namestitev v običajno delovno ploščo. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja.
Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Lahko se uporablja tudi v prostostoječem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve (min 650 mm).
- Odstranite embalažni material in transportne zapore.
- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Delovna plošča mora biti poravnana in nameščena vodoravno.
- Odprtino za ploščo izrežite v delovno površino glede na mere navedene v navodilih.



* Najmanjša višina do ekstraktorja kot je priporočeno v navodilih za uporabo ekstraktorja

** Najmanjša razdalja med omaricami mora biti enaka širini plošče.

Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

Plošče ne namestite na površine z ostrimi robovi ali vogali,
saj lahko zlomite steklokeramične površine!

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščitena z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.

NEVARNOST:
Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščena in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi.
Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

NEVARNOST:
Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.
Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priključitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska etiketa se nahaja na zadnji strani ohišja naprave.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

NEVARNOST:
Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.
Nevarnost električnega udara!

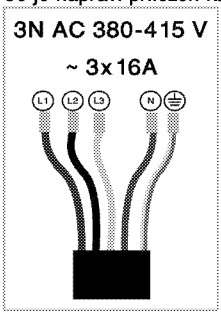
Priključitev napajalnega kabla

Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

1. Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

Če je napravi priložen kabel;

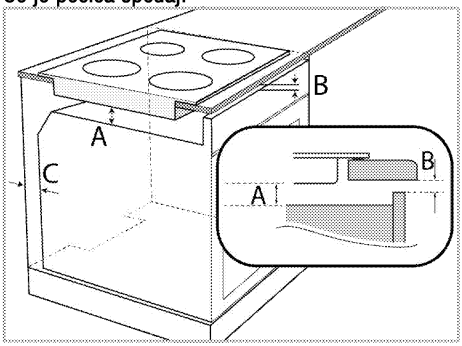


2. **Za trifazni priklop** priključite kable, kot je opisano spodaj;

- Rjavi kabel = L1 (faza 1)
- siva/Črni kabel = L2 (faza 2)
- siva/Črni kabel = L3 (faza 3)
- Moder kabel = N (nevtralen)
- Zeleno/rumen kabel = (E) ⏚ (ozemljitev)

Namestitev naprave

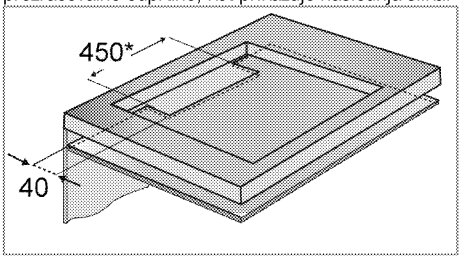
Če je pečica spodaj:



A min.15 mm
B min.2 mm
C 20 mm

Če je deska spodaj:

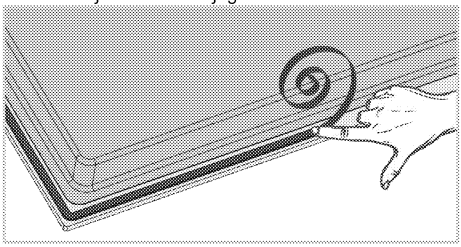
Na zadnjem delu pohištva je treba pustiti prezračevalne odprtine, kot prikazuje naslednja slika.



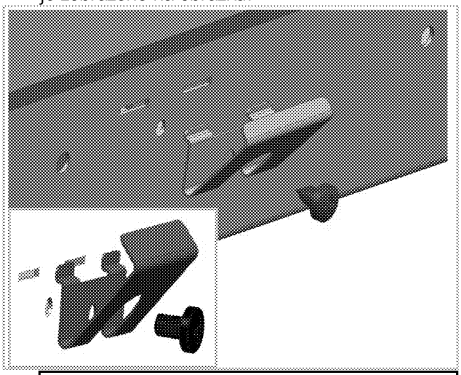
* min.

Med nameščanjem indukcijske plošče, namestite napravo vzporedno z inštalacijsko površino. Prav tako na dele plošče, ki se dotikajo delovnega pulta namestite tesnilo, kot je opisano spodaj, saj boste s tem preprečili uhajanje tekočin med napravo in delovni pult.

1. Pripravite površino delovnega pulta, kot je prikazano na sliki.
2. Ploščo obrnite in jo namestite na ravno površino.
3. Pri nameščanju grelne plošče okrog plošče nanesite tesnilo, ki je bilo priloženo v paketu, kot je prikazano na naslednji sliki, pri čemer zagotovite, da ostane 1 do 2 mm prostora v notranjosti od zunanjega roba stekla.



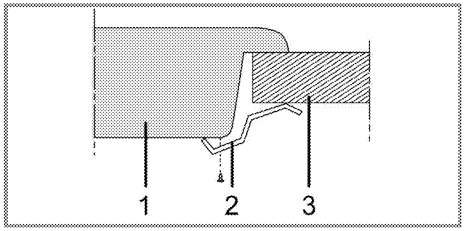
4. Upevnite montážne pružinové vložky a priskrutkujte ich cez otvory na dne puzdra tak, ako je zobrazené na obrázku.



Pri nekaterih modelih so vzmeti že pritrjene.

Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

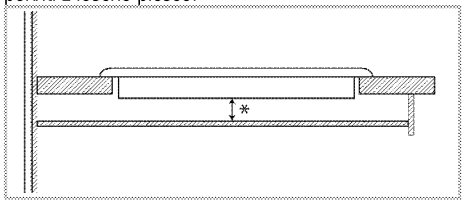
5. Postavite ploščo na delovni pult in ju poravnajte.
6. Keď sa platňa sporáka umiestni na pracovnú dosku, jednoducho sa bude dať upevniť pomocou svoriek. Ak rozmery pracovnej dosky nie sú vhodné, k prednej strane produktu sa dajú upevniť 2 montážne svorky tak, ako je zobrazené na obrázku nižšie.



1 Plošča
2 Spojka za namestitev
3 Delovni pult

Če ploščo namestite na omarico, je treba med omarico in ploščo namestiti polico, kot prikazuje zgornja slika. To pa ni potrebno, če jo namestite na vgradno pečico.

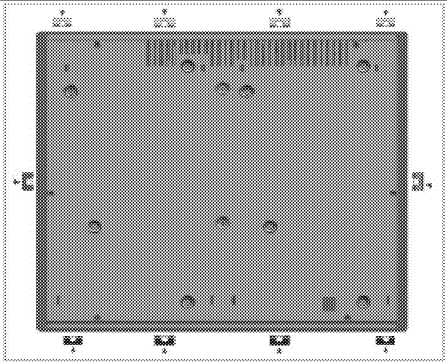
Če je naprava na primer nameščena na predal in se lahko dotaknete njene spodnje strani, morate ta predal pokriti z leseno ploščo.



* min. 15 mm

Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)

Lokacija priključnih lukenj, prikazanih na spodnji sliki, je shematska in se lahko razlikuje glede na model izdelka. Popravite jih glede na priključene luknje na vašem izdelku.



NEVARNOST:
Povezovanje z različnimi odprtinami ni priporočljivo, saj je lahko nevarno, ker lahko pride do poškodb plinskega in električnega sistema.

NEVARNOST:
Kuhalna plošča vključuje elemente, ki delujejo na plin in elektriko. Iz tega razloga je treba kuhalno ploščo pritrditi na pult le preko pritrdilnih lukenj, le z uporabo priloženih pritrdilnih elementov in vijakov ter kot je prikazano v tem priročniku. V nasprotnem primeru to lahko predstavlja nevarnost za življenje in lastnino.

Število montažnih vzmeti na vašem izdelku je odvisno od modela izdelka.

Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.

Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
- Ko kuhate na električni plošči, uporabljajte lonce s ploskim dnom.
  Posode z debelejšim dnom bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.
- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.
- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnom lonca.

Prva uporaba

Prvo čiščenje izdelka

Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.
Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

5 Uporaba plošče

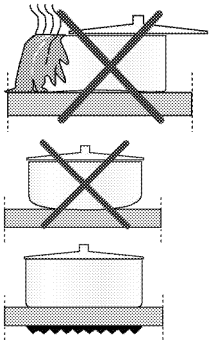
Splošne informacije o kuhanju

Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucnejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklopljena kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine. V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnom.
- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje. Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

Izbira posode

- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ostri robovi lahko opraskajo površino.



Razliti ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar.
Ne uporabljajte posod z vbočenim ali izbočenim dnom.

Uporabljajte le lonce in ponve z ravnim dnom. Ti namreč zagotovijo boljši prenos toplote.

Za indukcijske plošče uporabljajte samo posodo, ki je primerna za indukcijsko kuhanje.

Preverjanje posode

Na naslednji način boste ugotovili ali je posoda primerna za indukcijsko ploščo ali ne.

1. Posoda je primerna, če se na njeno dno pritrdi magnet.
2. Posoda je primerna, če "⊔" ne utripa, ko posodo postavite na kuhalno mesto in vklopite ploščo.

Uporabljate lahko kovinske, teflonske ali aluminijaste posode s posebnim magnetnim dnom, ki imajo oznako ali opozorilo, da je posoda primerna za kuhanje na indukcijski plošči. Steklene in keramične posode, lonci in posode iz nerjavečega jekla z nemagnetnim aluminijastim dnom niso primerne.

Sistem za zaznavanje posode

Pri kuhanju na indukcijski plošči se toplota sprošča samo na delu plošče ustreznega kuhalnega mesta, kjer se nahaja posoda. Sistem zazna dno posode in samodejno segreje samo to površino. Kako postopati, če med kuhanjem dvignete posodo s kuhalnega mesta. Izberite kuhalno mesto in simbol "⊔" izmenično utripa.

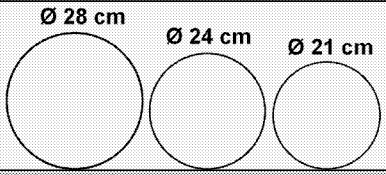
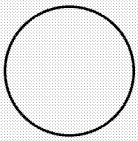
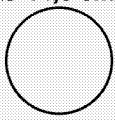
Varna uporaba

Če uporabljate posodo proti sprijemanju (teflon) brez olja ali z majhno količino olja, ne izberite visokih stopenj segrevanja
Na plošči ne puščajte kovinskih predmetov kot so vilice, noži ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.
Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijastih folij. Na kuhalno mesto nikoli ne postavljajte jedi zavitih v aluminijasto folijo.

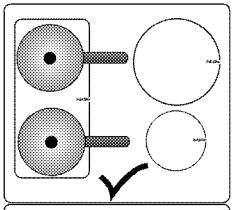
Če se pod ploščo nahaja pečica, lahko senzorji na plošči zmanjšajo stopnjo kuhanja ali izklopijo pečico med njenim delovanjem.

Ko je plošča vklopljena, v njeni bližini ne puščajte magnetnih predmetov kot so kreditne kartice ali kasete.

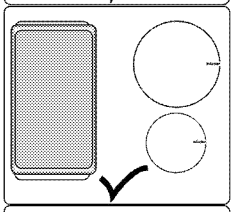
Izberite ustrezno kuhalno mesto glede na posodo

Veliko kuhalno mesto	Običajno kuhalno mesto	Majhno kuhalno mesto
		
Veliko kuhalno mesto • Samodejno se prilega posodi. • Popolna razdelitev moči. • Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za kuhanje jedi kot so velike palačinke, velike ribe, zapečene ali zelo zapečene.	**Običajno kuhalno mesto** • Samodejno se prilega posodi. • Popolna razdelitev moči. • Zagotovi popolno razdelitev toplote. Primerno za vse vrste kuhanja.	**Majhno kuhalno mesto** • Primerno za počasno kuhanje (omake, smetane) • Primerno za pripravo majhnih porcij ali porcij glede na število oseb.

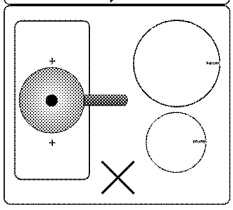
Uporaba loncev na široko površinskem kuhalnem mestu



Široko površinsko kuhalno mesto lahko uporabite ločeno v dveh delih kot zadnje levo in sprednje levo kuhalno mesto.



Široko površinsko kuhalno mesto lahko uporabite za velike lonce.



Vaš lonec mora pokrivati obe sredini široko površinskega kuhalnega mesta. Kuhalnega mesta ne uporabljajte na drugačen način.

Osvetljena kuhalna mesta(Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Kuhalna mesta na kuhalni plošči se bodo osvetlila. Ko je kuhalna plošča izklopljena ali v mirovanju, kuhalna mesta niso vidna. Kuhalna plošča se bo ob vklopu osvetlila in prikazala se bodo kuhalna mesta.

Uporaba plošč

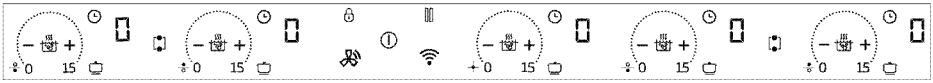
NEVARNOST:

Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

Če je plošča počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

Nadzorna plošča



Specifikacije

Nastavitveno območje (za stopnjo temperature)

Gumb za vklop/izklop

Tipka za zaklep

Tipka za vklop/izklop časovnika

Tipka za hitro segrevanje/tipka za visoko nastavitev moči (ojačevalnik)

Tipka samodejnega kuhanja

Tipka za zaustavitev

Tipka za izbiro široko površinskega kuhalnega mesta **(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Tipka za povečanje stopnje časovnika

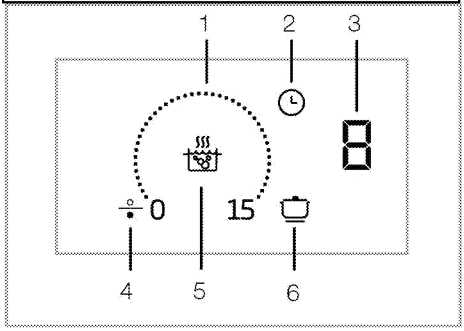
Tipka za zmanjšanje stopnje časovnika

Simbol za kuhinjsko vrvico (Hob to Hood symbol) *

Simbol za WiFi *

***(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Grafike in slike so le informativnega značaja. Dejanski zaslon in funkcije se lahko razlikujejo glede na model plošče.



1 Nastavitveno območje
2 Tipka časovnika
3 Zaslon kuhalnega mesta
4 Simbol kuhalnega mesta (*)
5 Tipka za hitro segrevanje
6 Tipka za samodejno kuhanje
* (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

Napravo upravljate s ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na plošči za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.

Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.

Vklop plošče

1. Dotaknite se tipke "⏻" na nadzorni plošči.

Plošča je pripravljena za uporabo.

Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Če katerokoli tipko (tipka "🔒") pritiskate predolgo, se naprava iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

Izklop plošče

1. Dotaknite se tipke "⏻" na nadzorni plošči.

Plošča se bo izklopila in vrnila v način stanja pripravljenosti.

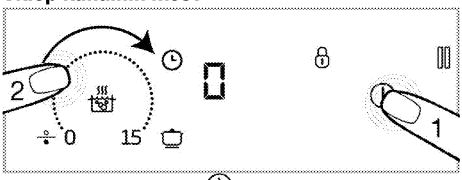
Če se simbol **"H"** ali **"h"** sveti na zaslonu kuhalnega mesta, ko je plošča izklopljena, to pomeni, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

Kazalec preostale toplote

Če se simbol **"H"** sveti na zaslonu kuhalnega mesta, to pomeni, da je kuhalno mesto še vedno vroče ter da z njim lahko ohranite manjšo količino hrane toplo. Simbol bo hitro preklopil na simbol **"h"**, ki pomeni manj vroče.

Ob izklopu elektrike kazalnik preostale toplote ne bo svetil in uporabnika ne bo posvaril pred vročimi kuhalnimi mesti.

Vklop kuhalnih mest



1. Dotaknite se tipke "⏻", da vklopite ploščo.

» Simbol **»0«** se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

2. Dotaknite se nastavitvenega območja, ki ga želite vklopiti, in podrsajte s prstom čez območje.

Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Nastavitev stopnje temperature

Če se dotaknete nastavitvenega območja ali s prstom podrsnete po njem, nastavite stopnjo temperature med **»0«** in **»15«**.

Izklop kuhalnih mest

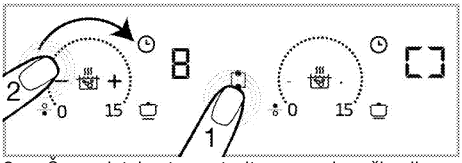
Izbrano kuhalno mesto lahko izklopite na dva načina:

1. **Temperaturo znižate na stopnjo »0«.**
   Kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na stopnjo **»0«**.
2. **Če uporabite funkcijo za izklop časovnika za želeno kuhalno mesto.**
   Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhalno mesto. Na vseh zaslonih se prikaže **»0«** ali **»00«**. Simbol "🕒" na zaslonu plošče, bo ugasnil.
   Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.

Vklop široko površinskega kuhalnega mesta (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

1. Dotaknite se tipke "⏻", da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se tipke za izbiro široko površinskega kuhalnega mesta

» Simbol **0** se prikaže na zaslonu sprednjega levega kuhalnega mesta , na istem zaslonu zasveti tudi simbol "⛶".



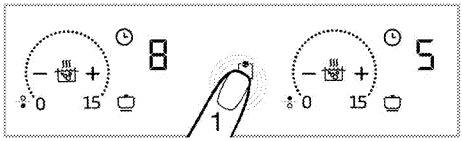
3. Če se dotaknete nastavitvenega območja ali s prstom podrsnete po njem, nastavite stopnjo temperature med **0** in **15**.

» Stopnjo temperature lahko spremenite na nastavitvenem območju obeh kuhalnih mest.

Leva široko površinska kuhalna mesta so razložena kot primer. Če je široko površinsko kuhalno mesto tudi na desni strani plošče, veljajo za to kuhalno mesto ista navodila.

Vklop široko površinskega kuhalnega mesta med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest, lahko oba kuhalna mesta združite s vklopom širokega površinskega kuhalnega mesta. Tako lahko izkoristite širše kuhalno mesto z enakimi vrednostmi.



1. Dotaknite se tipke za izbiro kuhalnega mesta s široko površino med delovanjem enega ali obeh levih kuhalnih mest.

» Manjša od temperaturnih vrednosti kuhalnih mest, ki ste jih predhodno izbrali, se pojavi na zaslonu sprednjega levega kuhalnega mesta. Če je podano čas časovnika, se na zaslonu prikaže vrednost časovnika kuhalnega mesta z nižjo vrednostjo.

» Če želite po tem spremeniti temperaturno vrednost, nastavite želeno temperaturo na nastavitvenem območju obeh kuhalnih mest.

Če se dotaknete tipke široko površinskega kuhalnega mesta, medtem ko je široko površinsko kuhalno mesto vklopljeno, se kuhalna mesta ločijo in izklopijo.

Izklop kuhalnega mesta s široko površino: (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Kuhalno mesto s široko površino lahko izklopite na tri različne načine:

1. **Temperaturo znižate na stopnjo »0«.**

Široko kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na »0«.

2. **Z izklopom s funkcijo časovnika za široko površinsko kuhalno mesto**

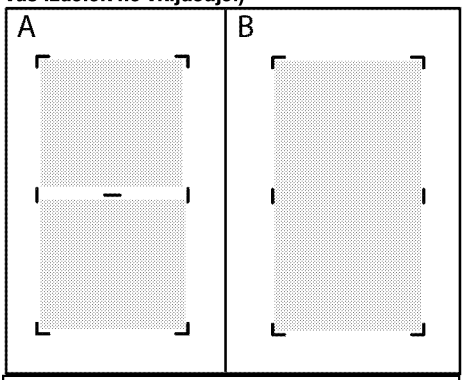
Ko čas poteče, bo časovnik izklopil široko površinsko kuhalno mesto. Na zaslonu levega kuhalnega mesta se bo prikazalo **0**, na zaslonu časovnika pa **00**. Lučka

tipke "⏲" na zaslonu zadnjega levega kuhalnega mesta bo ugasnila.

3. **Če se za tri sekunde dotaknete simbola za kuhalno mesto s široko površino.**

Če se dotaknete simbola za široko kuhalno mesto za 3 sekunde, bo kuhalno mesto izklopljeno

Modeli z osvetljenimi okrovi kuhanja: (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



Ko sta dve ločeni kuhinjski coni (prikazana na sliki A) združena kot območje za kuhanje širokega površja, prikazano na sliki B, se mora ločilna lučka ugasniti. Ko je območje za kuhanje široke površine ločeno nazaj v dve ločeni kuhalni coni, mora biti ločena lučka osvetljena.

Nastavitev najvišje moči (OJAČEVALNIK)

Funkcijo ojačevalnika lahko uporabite za segrevanje pri najvišji moči. Vendar funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhalnih mestih. Po poteku časa funkcije ojačevalnika (glejte tabelo omejitev časa delovanja) se kuhalno mesto izklopi.

Neposredna izbira OJAČEVALNIKA:

1. Dotaknite se tipke "⏻", da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se tipke "♨".

Vklopljeno kuhalno mesto bo delovalo pri najvišji moči, na zaslonu kuhalnega mesta pa se prikaže animiran simbol ojačevalnika "〓".

» Po poteku časa funkcije ojačevalnika (glejte tabelo omejitev časa delovanja) se kuhalno mesto izklopi.

Izbira ojačevalnika med delovanjem kuhalnega mesta:

1. Ko je kuhalna plošča vklopljena in kuhalno mesto aktivno, se dotaknite ikone "♨".

Ojačevalnik lahko aktivirate samo na enem od kuhalnih mest na isti strani (levi ali desni). Če eno od kuhalnih mest na isti strani deluje pri določeni temperaturi, ni mogoče nastaviti ojačevalnika za drugo kuhalno mesto na isti strani. Ojačevalnika za ta kuhalna mesta ni mogoče nastaviti, ko je veliko kuhalno mesto aktivno.

2. Izbrano kuhalno mesto deluje pri največji moči, ob tem pa bodo na zaslonu kuhalnega mesta utripale 3 luči. Ko se delovanje ojačevalnika konča, kuhalna mesta preklopijo na stopnjo nastavljene temperature in prikaže se samo izbrana temperatura.

Predčasen izklop nastavitve najvišje moči (OJAČEVALNIK):

Z dotikom tipke "♨" lahko kadar koli izklopite funkcijo ojačevalnika.

Zaklep

Zaklep lahko vklopite, da pomotoma ne spremenite funkcij **med delovanjem naprave**.

Vklop funkcije zaklepa

1. Dotaknite se "🔒" za 3 sekunde in zaklenite nadzorno ploščo.

Če med zaklepom pritisnete katero koli tipko, začne utripati lučka tipke "🔒".

Zaklep lahko vklopite le v načinu delovanja. Ko vklopite zaklep, bo delovala le tipka "⏻". Z dotikom katere koli druge tipke bo zasvetila lučka tipke "🔒", ki označuje, da je zaklep vklopljen.
Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, morate izklopiti zaklep, da lahko ponovno vklopite ploščo.

Izklop funkcije zaklepa

1. Držite tipko "🔒" pritisnjeno 3 sekunde.

Funkcija je potrjena z zvočnim signalom. Lučka tipke "🔒" ugasne in nadzorna plošča je odklenjena.

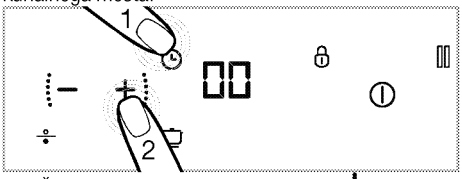
Funkcija časovnika

Ta funkcija vam olajša kuhanje. Ne bo vam treba biti ves čas kuhanja ob pečici. Ob koncu časa, ki ste ga izbrali, se bo kuhalno mesto samodejno izklopilo.

Vklop časovnika

1. Dotaknite se tipke "⏻", da vklopite ploščo.
2. Simbol **»0«** se bo prikazal na zaslonu kuhalnega mesta.
3. Povečajte stopnjo kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti.
4. Dotaknite se tipke "⏲", da vklopite časovnik.

Simbol **»00«** se bo prikazal na zaslonu ustreznega kuhalnega mesta.



5. Želen čas nastavite z dotikom tipk "+" in "—".
» Dotaknite se "⏲", da potrdite nastavite. Če se ne dotaknete "⏲", je nastavitev v nekaj sekundah samodejno preklicana.

Časovnik lahko nastavite samo za delujoča kuhalna mesta.
Če želite nastaviti tudi časovnike drugih kuhalnih mest, ponovite zgoraj opisan postopek.
Časovnika ne morate nastaviti, če najprej ne izberete kuhalnega mesta in temperaturne vrednosti kuhalnega mesta.

Izklop časovnikov

Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo.
Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

Predčasen izklop časovnikov

Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča še naprej delovala z nastavljeno temperaturo, dokler je ne izklopite.
Časovnik lahko predčasno izklopite na dva načina:

1- Izklopite časovnik, tako da znižate njegovo vrednost na »00« :

1. Izberite kuhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke "⏲", da izberete časovnik za ustrezno kuhalno mesto.
3. Dokler na zaslonu ustreznega kuhalnega mesta ne prikaže **»00«**, se dotikajte tipk "+" in "—" ter tako znižujte vrednost.

2- Izklopite časovnik, tako da držite njegovo tipko približno 3 sekunde:

1. Držite tipko "⏲" ustreznega kuhalnega mesta za približno 3 sekunde; "⏲" se popolnoma ugasne, časovnik pa je preklican.

Funkcija samodejnega kuhanja

S pomočjo te funkcije lahko kuhate hitro na 3 različnih stopnjah.

1. Ohranjanje toplote živil
2. Vrenje
3. Cvrtje

Vklop funkcije samodejnega kuhanja brez nastavitve časovnika

1. Dotaknite se tipke "⏻", da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se tipke »"🍲"« kuhalnega mesta, na katerem želite vklopiti funkcijo samodejnega kuhanja.
3. Po prvem dotiku se na ustreznem kuhalnem mestu vklopi stopnja ohranjanja toplote. Na zaslonu se prikažeta simbol **" P "**in"⏑".
4. Po drugem dotiku se na ustreznem kuhalnem mestu vklopi stopnja vrenja. Na zaslonu se prikažeta simbol **" P "**in"⏑⏑".
5. Po tretjem dotiku se na ustreznem kuhalnem mestu vklopi stopnja cvrtja. Na zaslonu se prikažeta simbol **" P "**in"⏑⏑⏑".

» Kuhalno mesto začne delovati pri nastavljeni stopnji samodejnega kuhanja.

Vklop funkcije samodejnega kuhanja z nastavitvijo časovnika

1. Z dotikom tipke »"🍲"« za ustrezno kuhalno mesto izberite želeno stopnjo samodejnega kuhanja.
2. Dotaknite se tipke "⏲", da vklopite časovnik.

» Na zaslonu kuhalnega mesta zasvetita simbola **»00«** in "⏲".

3. Želen čas nastavite z dotikom tipk "—"/"+".

» Kuhalno mesto bo ves nastavljen čas delovalo z izbrano stopnjo samodejnega kuhanja.
» Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

Izklop funkcije samodejnega kuhanja

1. Z dotikom tipke »"⏻"« lahko popolnoma ugasnete ustrezno kuhalno mesto in prekličete funkcijo samodejnega kuhanja.
2. Če želite, da kuhalno mesto deluje na določeni stopnji in hkrati izklopiti funkcijo samodejnega kuhanja, nastavite želeno stopnjo temperature z dotikom tipk "—"/"+". Kuhalno mesto bo ob nastavljeni temperaturi nadaljevalo z delovanjem. Če ste predhodno nastavili časovnik, se nastavljeni čas kuhanja ne prekliče in se kuhanje nadaljuje pri nastavljeni stopnji temperature.

Funkcija zaustavitve

S to funkcijo lahko zaustavite vse funkcije **(razen časovnika)**, ki delujejo na plošči.

Če je časovnik nastavljen za katero koli kuhalno mesto, bo tudi med zaustavitvijo nadaljeval z delovanjem.

1. Dotaknite se tipke "", ko plošča deluje.

Vsa vklopljena kuhalna mesta bodo delovala pri najnižji stopnji.

2. Ponovno se dotaknite tipke "", da ponovno zaženete vsa zaustavljena kuhalna mesta s predhodnimi nastavitvami.

Ko pritisnete tipko za zaustavitev, se na zaslonu kuhalnih mest, ki so delovala pred pritiskom tipke, prikaže simbol "".

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhalnih mest

Načini delovanja: Indukcijska plošča neposredno greje posodo za kuhanje, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zato ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošče se ne segreje. Indukcijska plošča ima izjemen varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo možno varnost uporabe.

Plošča je lahko glede na model opremljena z indukcijskimi kuhalnimi mesti premera 145, 180, 210 in 280 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhalno mesto samodejno zazna posodo, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhalnega mesta, zato je poraba energije minimalna.

Omejitev časa delovanja

Enota za upravljanje plošče razpolaga s funkcijo omejitve časa delovanja. Če pustite vklopljeni dve ali več kuhalnih mest, se bo kuhalno mesto po določenem času samodejno izklopilo (glejte tabelo-1). Če je za kuhalno mesto vklopljen časovnik, se bo tudi zaslon časovnika kasneje izklopil.

Omejitev časa delovanja je odvisna od izbrane stopnje temperature. Za to stopnjo temperature je določen najdaljši čas delovanja.

Ko se kuhalno mesto samodejno izklopi, kot je opisano zgoraj, ga lahko ponovno zaženete.

Tabela-1: Omejitev časa delovanja

Stopnja temperature	Omejitev časa delovanja – ura
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Hitro segrevanje	10 minut
P1	5
P2	2
P3	1

Zaščita pred pregretjem

Plošča vsebuje senzorje, ki zagotavljajo zaščito pred pregretjem. V primeru pregretja se lahko pojavi naslednje:

- Aktivno kuhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža, vendar pa to ni opazno na kazalcu.

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil napajanje in izklopil ploščo.

Med tem časom je na indikatorju prikazano opozorilo »E«.

Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite, da bi se iz kuhalnega lonca (ki vsebuje vodo, mleko itd.) razlila tekočina, čeprav je bila tik pred razlitjem.

Hrup ob delovanju

Indukcijska plošča lahko povzroči nekatere zvoke. To je običajno in del kuhanja z indukcijsko ploščo.

- Zvok postane izrazitejši pri visokih temperaturah.
- Hrup lahko povzroči zlitina kuhalne posode.
- Pri nizkih stopnjah lahko zaradi načinov delovanja slišite ponavljajoč se vklop in izklop zvoka.
- Hrup povzroči tudi segrevanje prazne posode. Ko jo napolnite z vodo ali hrano, bo zvok ponehal.
- Slišite lahko tudi hrup, ki ga povzroča ventilator za hlajenje električnega sistema.

Sporočilo o napaki
Tabela – 2: Kode in vzroki napak

Vir napake	Kazalec	Zaslon
Pritisnili ste dve ali več tipk	Simbol **»E«** utripa	Zaslon kuhalnega mesta
Plošča je pregreta	Simbol **"H"** utripa	Zaslon kuhalnega mesta
Nobena posoda ni primerna za kuhalno mesto	Zasveti simbol "⎽⎽".	Zaslon kuhalnega mesta
Napaka strojne opreme enote za upravljanje na dotik.	Zasveti simbol **»Fx**«**.	Zaslon časovnika
Napaka indukcijske strojne opreme	Simbol **»Ex**«** utripa	Zaslon kuhalnega mesta
Posoda/lonec ali drug predmet na nadzorni plošči na dotik	Simbol **»F«** utripa	Zasloni vseh kuhalnih mest
x**: »1,2,..,9«		

Za več informacij o sporočilih o napakah, ki se lahko pojavijo na plošči za upravljanje na dotik, glejte tabelo-2. Če napak Fx in Ex ne morete odpraviti, pokličite pooblaščeni servis.

Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena pari, se celoten sistem za upravljanje izklopi, zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prižge »E«.

Površina plošče za upravljanje naj bo čista. Lahko se pojavi opozorilo za napačno delovanje.

Na nadzorno ploščo na dotik ne postavljajte posod/loncev.

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.

NEVARNOST:
Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem.
Nevarnost električnega udara!

NEVARNOST:
Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.
Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.

Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.
Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Čiščenje plošče

Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite z mrzlo vodo in pri tem pazite, da na njej ne ostanejo sledi čistil. Nato jo obrišite do suhega z mehko krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanki poškodujejo steklokeramično površino.
Posušenih ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, žično gobico ali podobnimi predmeti.
Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna, ki ga lahko kupite v trgovini, ali pa uporabite domačega, npr. kis ali limonin sok.
Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.

Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave.
Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

7 Odpravljanje težav

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*
- Če zaslon ob ponovnem vklopu plošče ne zasveti. >>> *Izklopite napravo iz električnega tokokroga. Počakajte 20 sekund in jo nato ponovno priključite.*
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> *Počakajte, da se plošča ohladi.*
- Lonec ni ustrezen. >>> *Preverite lonec.*

Simbol "–" se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta.

- Lonca niste postavili na delujoče kuhalno mesto. >>> Preverite ali je lonec na kuhalnem mestu.
- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.
- Lonec ali kuhalno mesto sta pregreta. >>> Počakajte, da se ohladita.

Izbrano kuhalno mesto se med delovanjem nenadoma izklopi.

- Morda je potekel čas kuhanja za izbrano kuhalno mesto. >>> Izberete lahko nov čas kuhanja ali končate kuhanje.
- Zaščita pred pregretjem je vklopljena. >>> Počakajte, da se plošča ohladi.
- Ploščo za upravljanje na dotik morda pokriva kak predmet. >>> Odstranite predmet na plošči.

Lonec se ne segreje, kljub temu da je kuhalno mesto vklopljeno.

- Lonec ni primeren za indukcijsko kuhanje. >>> Preverite ali je lonec primeren za indukcijsko kuhanje.
- Lonec ni pravilno nameščen ali pa dno lonca ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> Izberite dovolj širok lonec in ga pravilno namestite na kuhalno mesto.

V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.