



Inbouwkookplaat

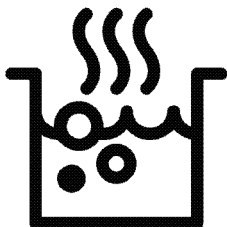
Gebruikershandleiding

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Vestavná varná deska

Návod k použití



HII 64401 MT

NL / PL / CZ

185.2619.99/R.AJ/26.05.2021/7-2

7757182106

Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Beko hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

OPMERKING Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



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

1 Veiligheidsinstructies 4

Doel van het gebruik.....	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	5
Elektrische veiligheid.....	5
Veiligheid tijdens het transport.....	6
Installatieveiligheid.....	7
Veiligheid tijdens gebruik:.....	7
Temperatuur waarschuwingen.....	8
Het gebruik van de accessoires.....	8
Veiligheid tijdens de bereiding.....	8
Inductie.....	9
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....	9

2 Milieuriichtlijnen 11

Afvalstoffenverordening.....	11
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct.....	11
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	11
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	11

3 Uw product 12

Inleiding van het product.....	12
--------------------------------	----

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product.....	13
Kookplaat bediening.....	13
Algemene informatie over de kookplaat... ..	13
Technische specificaties.....	14

4 Eerste gebruik 15

Eerste reiniging.....	15
-----------------------	----

5 De kookplaat gebruiken 16

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	16
Bedieningspaneel.....	19

6 Algemene informatie bij het koken 25

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat.....	25
--	----

7 Onderhoud en verzorging 26

Algemene reinigingsinformatie.....	26
De kookplaat reinigen.....	27
Het bedieningspaneel reinigen.....	27

8 Probleemoplossing 28

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
 - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
 - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
 - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
 -  De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
 -  Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
 -  U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
 -  Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
-  **Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
 - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.



Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te

zijn dat ze niet spelen met dit product.

- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvaten van potten en pannen naar de binnenzijde van de werkbank zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.



Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op

het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op

het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.

- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.



Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.
- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op

schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.



Installatieveiligheid

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.



Veiligheid tijdens gebruik:

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product

en de geautoriseerde dienst bellen.

- **WAARSCHUWING!** Als het ovenoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Gietijzer, aluminium of keukengerei met een beschadigde/ruwe bodem kan resulteren in krassen op het glazen oppervlak. Wanneer u keukengerei verplaatst, moet u de containers altijd optillen. U mag ze niet verschuiven over het oppervlak.

- Dampdruk van het ovenoppervlak en vocht kunnen de pot doen glijden of verspringen. Om die reden moet u er altijd voor zorgen dat de onderzijde van de pan en de kookplaat droog zijn.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.

Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: Sla geen materiaal op boven op de oven.

Het gebruik van de accessoires

- **WAARSCHUWING!** Gebruik uitsluitend een oven behuizing die is ontworpen door de fabrikant van het product of gefabriceerd volgens de normen gespecificeerd door de fabrikant. Een incorrecte behuizing van de oven kan ongelukken veroorzaken.

Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een deksel of een branddeken (etc.).
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw

etenswaren. Alcohol verdampst bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

Inductie

- De elektrisch bestuurd kookplaten van uw oven zijn uitgerust met geavanceerde “inductie” technologie. Kookgerei dat geschikt is voor het koken op inductiekookplaten moet worden gebruikt op de inductiekookplaten die tijd en energie besparen; zo niet zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk “Selectie van de potten en pannen”. ,
- Aangezien de inductiekookplaat een magnetisch veld genereert, kan het schadelijke effecten veroorzaken voor mensen met apparaten zoals pacemakers of insulinepompen.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Metalen voorwerpen in de laden onder de oven kunnen heel heet worden tijdens langdurige en intensief gebruik. Sla geen metalen voorwerpen op in de laden onder de oven.
- Zet geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op het inductiekooktoestel. Uw producten kunnen beschadigd raken.

Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.

- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het

glas. Zorg ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.

2 Milieurichtlijnen

Afvalstoffenverordening **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

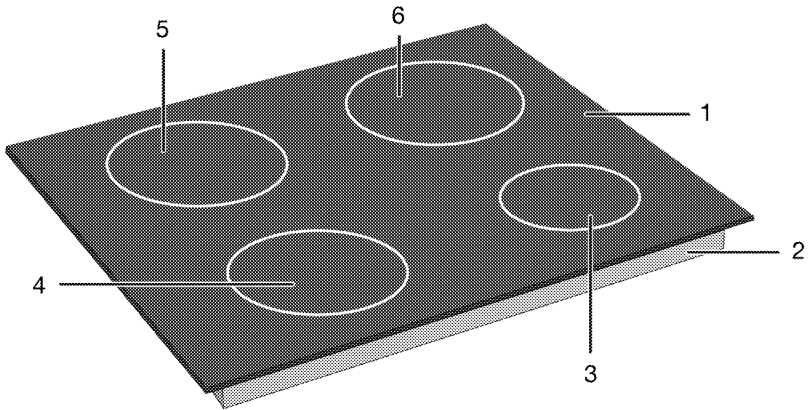
Aanbevelingen voor energiebesparing

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

3 Uw product

Inleiding van het product



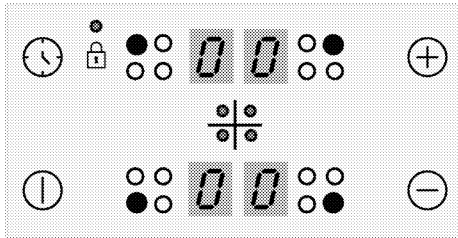
- 1 Glas kookoppervlak
- 2 Onderste behuizing
- 3 Inductie kookzone

- 4 Inductie kookzone
- 5 Inductie kookzone
- 6 Inductie kookzone

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

Kookplaat bediening



Toetsen

- ⓘ : Aan/Uit-toets
- ⌚ : Timer-toets
- ⊕ : Verhogen toets
- ⊖ : Verlagen toets

Symbolen

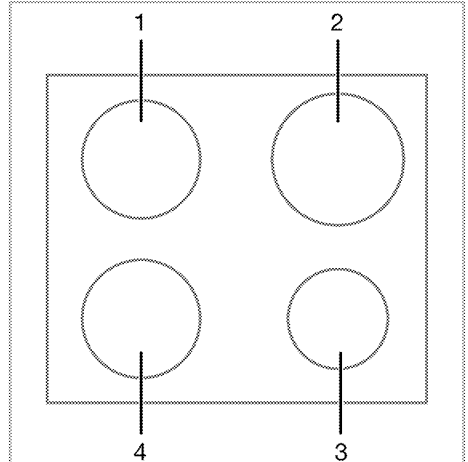
- 🔒 : Toetsvergrendeling symbool

Kookzone selectietoetsen

- : Links achteraan kookzone selectietoets

- : Links vooraan kookzone selectietoets
- : Rechts achteraan kookzone selectietoets
- : Rechts achteraan kookzone selectietoets

Algemene informatie over de kookplaat



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Rechts achteraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Links vooraan - Inductie kookzone

Technische specificaties

Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	52 mm*/580 mm/510 mm
Installatie-afmetingen van de branders (hoogte/breedte/diepte)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spanning / Frequentie	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	max. 7.2 kW

Branders

Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	145 mm
Stroom	1600W
Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000W
Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	145 mm
Stroom	1600 W
Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000 W

* De hoogte van de brander zoals gespecificeerd in de technische tabel is de basishoogte van het product.

-  De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.
-  De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.
-  De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

OPMERKING Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

OPMERKING Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen vallen op de oven. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvat kunnen de oven beschadigen. U mag een gebarsten oven niet gebruiken. Water kan door deze barsten sijpelen en kortsluitingen veroorzaken. Als het oppervlak is beschadigd (bijv. zichtbare barsten) schakel eerst de zekering uit en bel vervolgens de bevoegde dienst om de stekker uit het stopcontact te halen om het risico op elektrische schokken te verkleinen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.

- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

Voordelen van het koken via inductie

Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.

- Voedsel dat overstromt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
- De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus

tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.

- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

Voor een veilige werking:

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.
- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.
- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel,

als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

Kookpotten/pannen

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

Geschikte kookpotten/pannen:

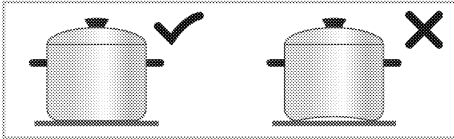
- Gietijzere potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

Niet geschikte kookpotten/pannen:

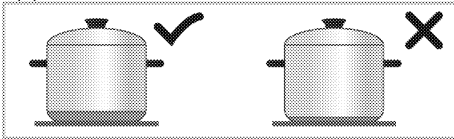
- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

Aanbevelingen:

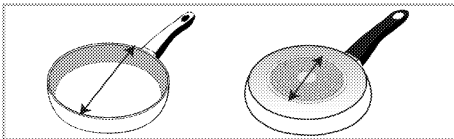
- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.



- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

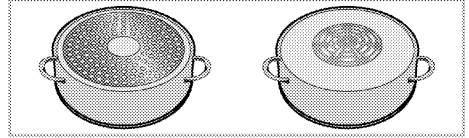


- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.



- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een

waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

1. Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
2. Hij is compatibel als "L" niet knippert wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Diameter van de kookzone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320

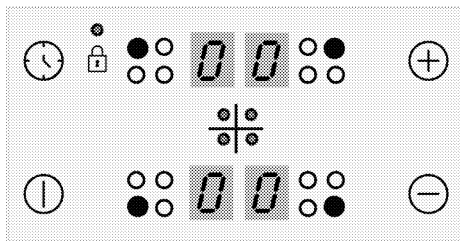
De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld.

Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping

bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

Bedieningspaneel

- i** Bij een stroomonderbreking wordt de toetsenvergrendeling geannuleerd.



Toetsen

- ⓘ : Aan/Uit-toets
- ⌚ : Timer-toets
- ⊕ : Verhogen toets
- ⊖ : Verlagen toets

Symbolen

- 🔒 : Toetsvergrendeling symbool

Kookzone selectietoetsen

- : Links achteraan kookzone selectietoets
- : Links vooraan kookzone selectietoets
- : Rechts achteraan kookzone selectietoets
- : Rechts achteraan kookzone selectietoets

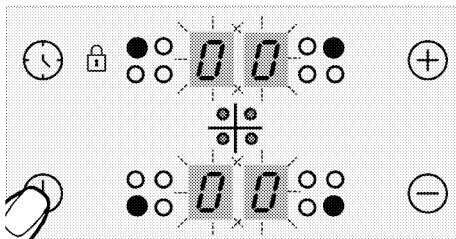
- i** Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.

- i** Dit apparaat wordt bediend via een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op de aanraakbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.

- i** Houd het bedieningspaneel steeds zuiver en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later functieproblemen veroorzaken.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de ⓘ knop op het bedieningspaneel aan. "0"-icoon verschijnt op alle kookzoneschermen.



- i** Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ⓘ knop op het bedieningspaneel aan. De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.

- i** "H" of "h"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookzone nog heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

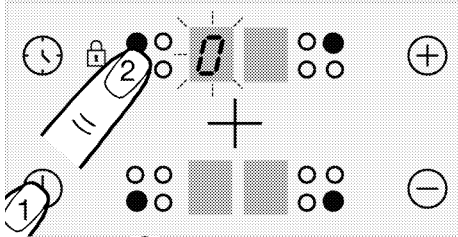
Indicator restwarmte

"H"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool

verandert even later in "h"-symbool wat minder heet inhoudt.

- i** Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

De kookzones inschakelen



1. Raak de ① knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzeknop aan voor de kookzone die u wilt inschakelen. Het "0"-symbool verschijnt op het kookzonescherm en het betreffende scherm schijnt heller.

- i** Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de stand-by-modus gaan.

De temperatuur instellen

- i** Op een stand van 1 tot 7 kan het water of de olie in de pan gaan koken of verwarming worden onderbroken. Dit kan de gebruiker laten denken dat het product afwisselend aan- en uitgaat. Dit kan in het bijzonder worden waargenomen als er weinig water of olie in de pan zit en is geen defect; dit is de manier waarop het product werkt.

Raak de ⊕ of ⊖ toetsen aan om de temperatuur in te stellen op een niveau tussen "1" en "9" of tussen "9" en "1".

- i** De buitensectie van de inductiekookzone van 280 mm (indien uw product uitgerust is met een inductiekookzone van 280 mm) wordt alleen geactiveerd als een steelpan op de kookzone wordt geplaatst, die groot genoeg is om de kookzone te bedekken en de temperatuur wordt ingesteld op een niveau boven de 8.

De kookzones uitschakelen:

Een kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".
2. **Door het betreffende kookzonesymbool voor een bepaalde tijd aan te raken**
Om het temperatuurniveau tot "0" te laten zakken zet u de kookzone voor een bepaalde tijd aan door op het betreffende symbool te drukken.
3. **Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone uit te schakelen.**

Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0" of "00" zullen op alle schermen verschijnen. Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

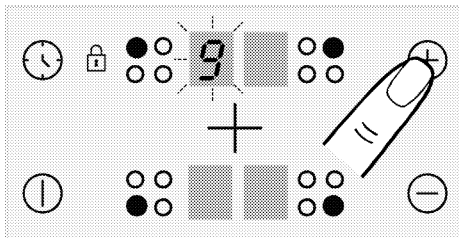
Hoog vermogen(booster)-functie (Deze functie is optioneel. Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie "P" gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie

is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

Hoog vermogen (booster) inschakelen:

1. Raak de ① knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.
3. Raak de ⊕ of ⊖ toets aan en ga eerst naar niveau "9".



4. Wanneer het kookzone niveau "9" bereikt raakt u de ⊕-toets eenmaal aan om de kookzonetemperatuur naar "P" in te stellen.

Hoog vermogen (booster) uitschakelen:

- Om de boosterfunctie uit te schakelen raakt u ⊖ aan en stelt u de temperatuur in op niveau "9". De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".
- U kunt het temperatuurniveau verhogen door ⊖ aan te raken of u kunt deze volledig uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen naar "0".

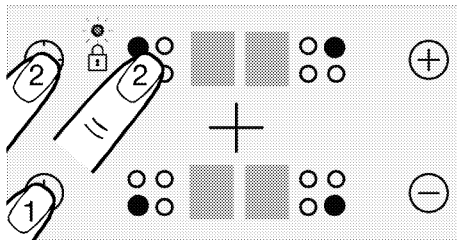
Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.

De toetsvergrendeling activeren

1. Raak de ① knop aan om de kookplaat in te schakelen.

2. Raak de ⌚ en 🔒 toetsen gelijktijdig aan om de toetsvergrendeling te activeren.



» De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en de stip op het 🔒-symbool zal oplichten.

- i** Als u de kookplaat uitzet tijdens de toetsenvergrendeling zal de toetsenvergrendeling automatisch weer worden ingeschakeld als u de kookplaat een volgende keer aanzet. De toetsenvergrendeling moet worden gedeactiveerd om de kookplaat te bedienen.

De toetsvergrendeling inactiveren

1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is ⌚ en 🔒 toetsen gelijktijdig aan.

» De toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld en de stip op het 🔒-symbool verdwijnt.

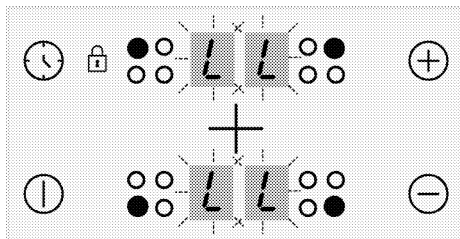
Kinderslot (Deze functie is optioneel. Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

U kunt de kookplaat beschermen tegen ongewild gebruik door kinderen zodat zij de kookplaat niet kunnen inschakelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

- i** Kinderslot wordt geannuleerd in geval van stroomuitval.

Inschakelen van het kinderslot (Deze functie is optioneel. Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

1. Raak de ① knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de ⊖ en ⊕ toetsen gelijktijdig aan. Na het "piep"-signaal raakt u ⊕ aan om het kinderslot te activeren.
» Kinderslot wordt geactiveerd en "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.



Uitschakelen van het kinderslot (Deze functie is optioneel. Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

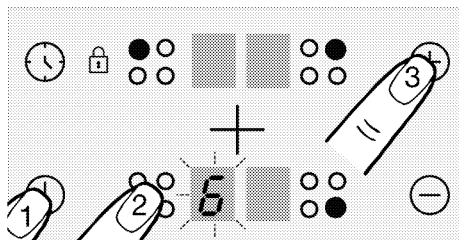
1. Raak als de toetsvergrendeling ingeschakeld is de ①-knop aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Raak de ⊖ en ⊕ toetsen gelijktijdig aan. Na het "piep"-signaal raakt u ⊖ aan om het kinderslot uit te schakelen.
» Kinderslot wordt uitgeschakeld en het "L"-symbool verschijnt op alle kookzoneschermen.

Timerfunctie

Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

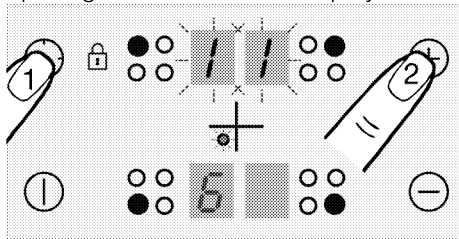
De timer instellen

1. Raak de ① knop aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de bedieningsknop voor de kookzone aan te raken.




3. Raak om het gewenste temperaturniveau in te schakelen de ⊕ of ⊖ toetsen aan.
4. Raak de ⌚-knop aan om de timer in te schakelen.

"00"-symbool zal op het timerdisplay oplichten en een decimaalpunt verschijnt op de gekozen kookzonedisplay.



- i** Rechtsachter en linksachter kookzonedisplays dienen als timerdisplay als de timer actief is.
5. Raak de ⊕ of ⊖ toetsen aan om de gewenste tijd in te stellen.
- i** De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die al in gebruik zijn.
 - i** Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.
 - i** De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.



i Als er een timer is ingesteld voor een kookzone kunt u de resterende tijd zien door nogmaals de -toets aan te raken.

De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven. Raak eender welke toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de -knop aan om de timer in te schakelen.
3. Raak om het niveau op "00" in te stellen  totdat "00" op het timerscherm verschijnt.

De oplichtende stip van het betreffende kookzonescherm gaat **volledig** uit nadat deze voor een bepaalde tijd heeft geknipperd en de timer is geannuleerd.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

i Uw kookplaat kan zijn uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210-280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie detecteert iedere kookzone elke geplaatste pot of pan. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timerscherm ook uit.

De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau. De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel -1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur – uur
P (Booster)	5-10 min. (*)
(*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 5 minuten	

Bescherming tegen oververhitting

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen temperatuurniveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.



Veiligheidssysteem tegen overlopen

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overlopen. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding

onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt er een "F"-waarschuwing weergegeven op het scherm.

Precieze vermogensinstelling

Een van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

-  Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal geven.
-  Houd het oppervlak van het aanraakpaneel zuiver. Er kunnen storingen zijn aan de werking ervan.

6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de pan nooit meer dan een derde met olie. Laat de pan niet zonder toezicht wanneer de olie opwarmt. Overmatig hete olie vormt een brandgevaar. Probeer de brand nooit te blussen met water! Als de olie in brand schiet, moet u ze afdekken met een branddeken of een natte doek. Wanneer het veilig is, kunt u de oven uitschakelen en de brandweer bellen.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water

verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.

- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieuriichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

⚠ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.

- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de branders. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen

oppervlakken en droog het met een droge doek.

- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooiën op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knoppen kunnen worden verwijderd.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*
- Als het scherm niet oplicht wanneer u de brander opnieuw inschakelt. >>> *Ontkoppel het apparaat bij de stroomonderbreker. Wacht ten minste 20 seconden en sluit het opnieuw aan.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- De pot of pan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pot of pan.*

symbool verschijnt op het scherm van de kookplaat.

- U hebt de pot niet op de actieve kookplaat geplaatst. >>> **Controleer of er een pot aanwezig is op de kookplaat.**
- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*
- De pot of kookplaat is oververhit. >>> *Laat ze afkoelen.*

De geselecteerde kookplaat schakelt plots uit tijdens de werking.

- De bereidingstijd voor de geselecteerde kookplaten is mogelijk verstreken. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of de bereiding stopzetten.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- Het is mogelijk dat een voorwerp het touch bedieningspaneel afdekt. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

De pot warmt niet op, zelfs met de kookplaat ingeschakeld.

- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*

De koelventilator blijft werken hoewel de brander is uitgeschakeld.

- Dit is geen storing. De koelventilator blijft werken tot de elektronica in de brander afkoelen tot een geschikte temperatuur.

Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

Het is mogelijk dat u geluiden hoort van de kookplaat tijdens de bereiding. Deze geluiden kunnen worden veroorzaakt door de samenstelling van de kookpan of -pot. Deze geluiden zijn normaal en vormen geen defect. Zij maken deel uit van de inductietechnologie.

Mogelijke geluiden en hun oorzaken

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.
- **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen

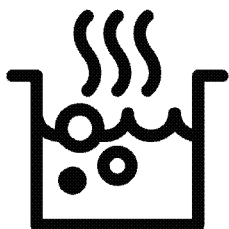
Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden;
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	4
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Zabezpieczenie podczas transportu.....	6
Bezpieczeństwo montażu	6
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury	8
Użycie akcesoriów.....	8
Bezpieczeństwo pieczenia	8
Płyta indukcyjna	8
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	9

2 Instrukcje dotyczące środowiska 10

Przepisy dotyczące odpadów.....	10
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	10
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	10
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	10

3 Produkt 11

Wprowadzenie produktu.....	11
----------------------------	----

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	12
Sterowanie płytą	12
Ogólne informacje o płycie	12
Specyfikacje techniczne	13

4 Pierwsze użycie 14

Pierwsze czyszczenie.....	14
---------------------------	----

5 Jak używać płyty kuchennej 15

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	15
Panel sterowania	17

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 24

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	24
--	----

7 Czyszczenie i konserwacja 25

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	25
Czyszczenie płyty	26
Czyszczenie panelu sterowania	26

8 Rozwiązywanie problemów 27

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnej ostrożności i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w

- wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
 - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
 - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
 - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
 - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
 - Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
 - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z

- dalej od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
 - Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać

wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłączyć urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.

- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.



Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia piekarnika jest pęknięta należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dotrzeć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwając po powierzchni.
- Ciśnienie par z powierzchni piekarnika i wilgoć mogą powodować przesuwanie się garnka lub przeskakiwanie. Z tego powodu należy upewnić się, że dno garnka i powierzchnia kuchenki są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno kłaść na piekarniku żadnych opakowań.

Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać tylko opakowania przeznaczonego do przechowywania w piekarniku zaprojektowanego przez producenta lub wyprodukowanego zgodnie ze standardami określonymi przez producenta. Niewłaściwe przechowywanie

w piekarniku może spowodować uszkodzenie.

Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pieczenia w stałym lub płynnym oleju wyjmowanie z piekarnika jest niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz produkt od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub pokrywą przeciwpożarową (itp.).
- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.

Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane pola grzewcze piekarnika są wyposażone w zaawansowaną technologię

„indukcyjną”. Na płytach indukcyjnych, które oszczędzają czas i energię, należy stosować naczynia odpowiednie do tego typu płyt, w przeciwnym razie nie będą działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.

- Ponieważ kuchenka indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z urządzeń takich jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod piekarnikiem mogą się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie należy przechowywać

metalowych przedmiotów w szufladach pod piekarnikiem.

- Nie należy kłaść na kuchence urządzeń elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Urządzenie może zostać uszkodzone.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pęknięcie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów 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 użytym 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.

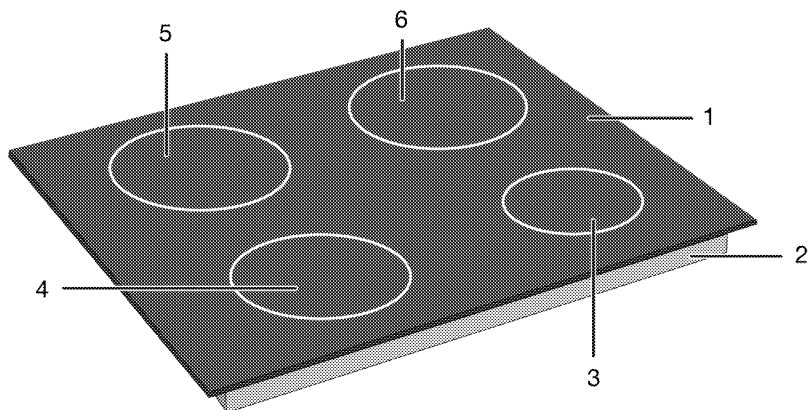
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywce odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj piekarnik i podstawy garnka w czystości. Zanieczyszczenia zmniejszają przenoszenie ciepła między obszarem gotowania a dnem garnka.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



1 Szklana powierzchnia do gotowania

2 Dolna obudowa

3 Indukcyjna strefa gotowania

4 Indukcyjna strefa gotowania

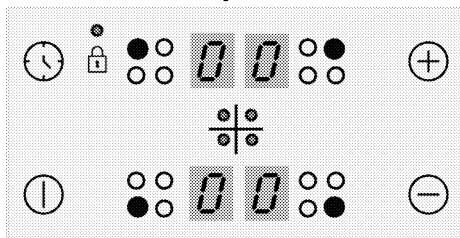
5 Indukcyjna strefa gotowania

6 Indukcyjna strefa gotowania

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

Sterowanie płytą



Przyciski

- ⓘ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🕒 : Przycisk czasu
- ⊕ : Przycisk zmniejszania
- ⊖ : Przycisk zwiększania

Symbole

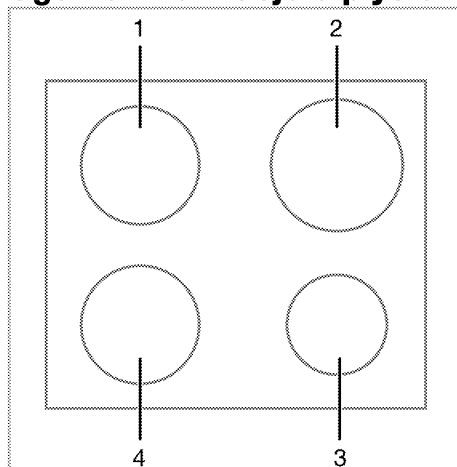
- 🔒 : Symbol włączonej blokady

Przyciski wyboru stref grzejnych

- : Klawisz wyboru tylnego lewego obszaru gotowania
- : Klawisz wyboru przedniego lewego obszaru gotowania

- : Klawisz wyboru przedniego prawego obszaru gotowania
- : Klawisz wyboru tylnego prawego obszaru gotowania

Ogólne informacje o płycie



- 1 Lewy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 2 Prawy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 3 Prawy przedni - Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Lewy przedni - Indukcyjna strefa gotowania

Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	52 mm*/580 mm/510 mm
Wiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napięcie / Częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	max. 7.2 kW

Painiki

Lewy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1600W
Lewy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000W
Prawy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1600 W
Prawy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000 W

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.

- i** W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
- i** Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
- i** Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze czyszczenie

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzeć powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć szmatką.

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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na piekarniku, ponieważ mogą spaść na urządzenie. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczka, mogą uszkodzić piekarnik. Nie używaj zepsutego piekarnika. Woda może przedostać się przez pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. są widoczne pęknięcia) najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.

- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

- Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.
- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
 - Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
 - Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.

- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia

bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię

gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

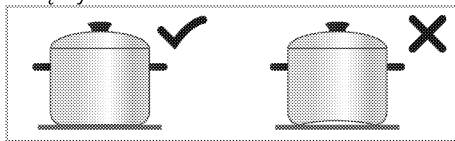
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

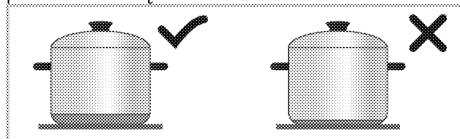
Zalecenia:

- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.

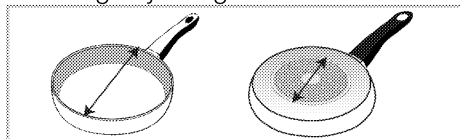


- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię

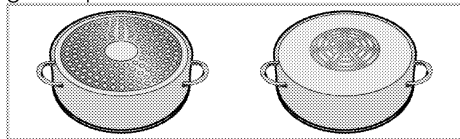
gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączenia. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelnie.



Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

2. Jeśli symbol "L" nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

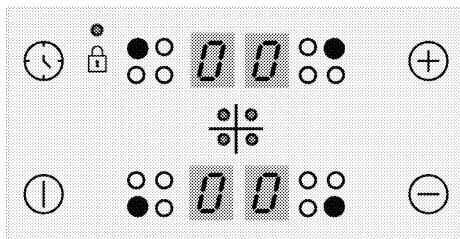
Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.





Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

Panel sterowania


- W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków kasuje się.







Przyciski

-  : Klawisz włączania/wyłączania
-  : Przycisk czasu
-  : Przycisk zmniejszania
-  : Przycisk zwiększania

Symbole


-  : Symbol włączonej blokady


Przyciski wyboru stref grzejnych

-  : Klawisz wyboru tylnego lewego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru przedniego lewego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru przedniego prawego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru tylnego prawego obszaru gotowania


 Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym.

Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

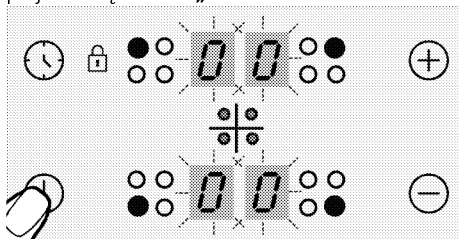
 Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.


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

Załączanie płyty.


1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.

Na wyświetlaczach wszystkich stref pojawi się ikona „0”.




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

Wyłączanie płyty


1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

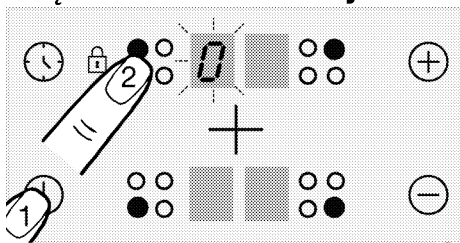
 Symbole „H” lub „h”, pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Załączanie stref kuchennych



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

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

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

Nastawianie temperatury

i Płyta może pracować pulsacyjnie na poziomach mocy od 1 do 7. Szczególnie gdy używamy małych naczyń oraz niewielkiej ilości wody, czy oleju. Nie jest to wada urządzenia.

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

i Sekcja zewnętrzna grzejnika indukcyjnego o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taki grzejnik) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższego niż 8.

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

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

Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.

2. Po dotknięciu danej strefy gotowania symbol miga przez pewien czas

Włącz strefę gotowania naciskając przez pewien czas symbol, aby temperatura spadła do „0”

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

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

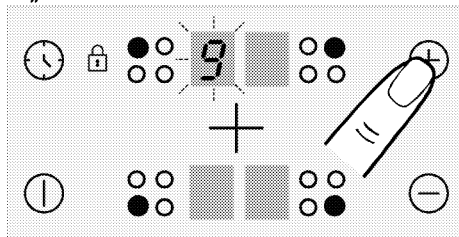
Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

(Funkcja jest opcjonalna. Może nie być dostępna w Twoim produkcie.)

Aby przyspieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster) „P”. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

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



4. Gdy strefa gotowania nastawiona jest na poziom „9”, jednokrotnie dotknij

przycisku ⊕, aby ustawić jej temperaturę na „P”.

Wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

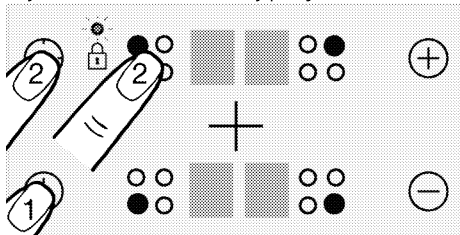
- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza ⊖ i ustaw temperaturę na „9”.
- Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza ⊖ lub można ją całkiem wyłączyć obniżając temperaturę do „0”.

Blokada przycisków

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

Zakładanie blokady przycisków

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



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

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

Wyłączenie blokady przycisków

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, jednocześnie dotknij przycisków ⊖ i ⊕.

» Zostanie wyłączona blokada przycisków i zgaśnie kropka na symbolu ⊕.

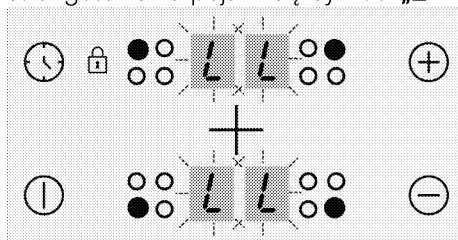
Blokada dostępu dzieci (Funkcja jest opcjonalna. Może nie być dostępna w Twoim produkcie.)

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

i Blokada rodzicielska zostanie anulowana w przypadku awarii zasilania.

Włączanie blokady dostępu dzieci (Funkcja jest opcjonalna. Może nie być dostępna w Twoim produkcie.)

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku ①.
 2. Aby włączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski ⊖ i ⊕, po usłyszeniu brzęczyka dotknij ⊕.
- » Zostanie włączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.



Wyłączenie blokady dostępu dzieci (Funkcja jest opcjonalna. Może nie być dostępna w Twoim produkcie.)


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

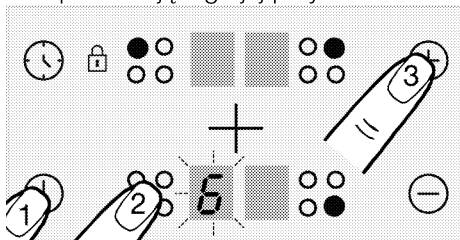
» Zostanie wyłączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.


Funkcja czasomierza

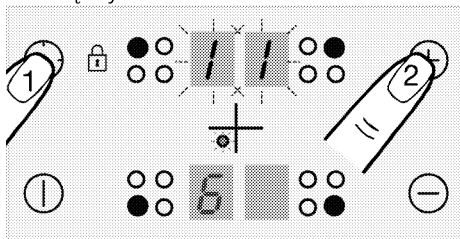
Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.


Załączanie czasomierza

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





3. Naciśnij przycisk \oplus lub \ominus , aby nastawić wybraną temperaturę.
4. Włącz zegar dotknięciem przycisku . Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się symbol „00”, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiętny.






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

5. Dotknij przyciski \oplus lub \ominus , aby nastawić wymagany czas.

 Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

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

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


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

Wyłączenie czasomierza

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

Wczesniejsze wyłączenie czasomierza

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

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

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

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innymi rodzajami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się.

Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.

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

System automatycznego wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzejnej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony. Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa płyty grzejnej może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączenia

Poziom temperatury	Okresy automatycznego wyłączenia - godziny
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P Booster - szybkie nagrzewanie	5-10 min. (*)
(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9	

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości

Poziom temperatury	Okresy automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6

naczynia (woda, mleko itd.) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

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

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

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nie napełniaj patelni więcej niż jedną trzecią oleju. Nie zostawiaj patelni podczas nagrzewania się oleju. Rozgrzany olej stwarza ryzyko pożaru. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Gdy olej się zapali, przykryj go kocem gaśniczym lub mokrą szmatką. Gdy będzie już to możliwe wyłącz urządzenie i wezwij straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić

na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.

- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Gotowanie:

- Kwaśne zabrudzenia, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej, mogą powodować trwałe zabrudzenia kuchenek i elementów palników, wszelkie przelewane płyny należy wyczyścić natychmiast po ostygnięciu kuchenki poprzez jej wyłączenie.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwyty z stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do

powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.

- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie płyty

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętkami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczeltek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (ziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odłączyć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekaj co najmniej 20 sekund, a następnie podłącz ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy

- Nie ustawiłeś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

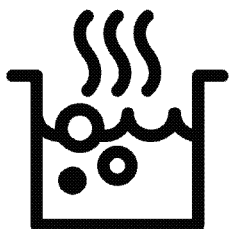
Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.



Vestavná varná deska

Návod k použití



CZ

Vážený zákazník,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Riďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

POZNÁMKY Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Bezpečnostní pokyny 4

Účel použití..... 4
 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat 4
 Elektrická bezpečnost..... 5
 Bezpečnost při přepravě..... 6
 Bezpečnost instalace..... 6
 Bezpečnost použití..... 6
 Varování o teplotě 7
 Použití příslušenství 7
 Bezpečnost pečení..... 7
 Indukce 8
 Údržba a čištění 8

2 Pokyny týkající se životního prostředí 10

Nařízení o odpadech 10
 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů 10
 Likvidace obalových materiálů 10
 Doporučení pro úsporu energie 10

3 Váš výrobek 11

Představení výrobku 11

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití 12
 Ovládání varné desky 12
 Všeobecné informace o varné desce..... 12
 Technické specifikace 13

4 První použití 14

První čištění..... 14

5 Používání varné desky 15

Obecné informace o použití varné desky . 15
 Ovládací panel..... 17

6 Obecné informace o pečení 23





Obecné varování o vaření s varnou deskou23

7 Údržba a péče 24

Všeobecné informace o čištění 24
 Čištění varné desky..... 25
 Čištění ovládacího panelu..... 25

8 Řešení problémů 26

1 Bezpečnostní pokyny

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
- V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
- Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
-  Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
-  Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
-  Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
-  Na výrobku neprovádějte technické úpravy.

Účel použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.

Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácních zvířat

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro

bezpečné používání a rizika výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- Otočte rukojeti hrnců a pánví na stranu pracovního stolu, aby na ně děti nemohly sahat a spálit se.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti dále od výrobku.

- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.



Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými předpisy, oddělující všechny póly od sítě.
- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí

a frekvence uvedené na typovém štítku.

- Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.

Bezpečnost při přepravě

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.

- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.

Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.

Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch trouby prasklý, odpojte výrobek od elektrické sítě, aby se předešlo riziku úrazu elektrickým proudem.

- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.
- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Litina, hliník nebo nádobí s poškozenými / drsnými částmi dna mohou poškrábat povrch skla. Při výměně nádobí vždy nádoby zvedejte, neposouvejte je po povrchu.
- Tlak páry z povrchu trouby a vlhkost mohou způsobit sklouznutí nebo odskok. Proto se ujistěte, že dno hrnce a povrch sporáku jsou vždy suché.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním ani externími hodinami.

Varování o teplotě

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků.

Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.

- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Nedávejte do trouby žádné materiály za účelem skladování.

Použití příslušenství

- **VAROVÁNÍ:** Pro skladování trouby používejte pouze takovou krabici, kterou navrhnul výrobce výrobku nebo která byla vyrobena podle norem stanovených výrobcem. Nesprávný způsob skladování trouby může způsobit nehodu.

Bezpečnost pečení

- **VAROVÁNÍ:** Postup vaření je třeba dodržovat. Krátkodobé postupy vaření je třeba stále sledovat.
- **VAROVÁNÍ:** Při pečení s pevným nebo tekutým tukem je nebezpečné nechat troubu bez dozoru a může to způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; Odpojte výrobek od

sítě a zakryjte plameny krytem nebo požární plachtou (atd.).

- Při užívání alkoholu v jídlu dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.

Indukce

- Elektricky ovládané varné desky vaší trouby jsou vybaveny pokročilou „indukční“ technologií. Na indukčních varných deskách, které šetří čas a energii, se musí používat nádobí vhodné pro indukční vaření, jinak nebude varná deska fungovat. Podrobné informace najdete v části „Výběr hrnce“ . ,
- Protože indukční vařič vytváří magnetické pole, může mít škodlivé účinky pro lidi, kteří používají zařízení, jako například kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy.
- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžíce a víka, by se neměly

umísťovat na plotýnku, protože se zahřívají.

- Kovové předměty uložené v zásuvkách pod troubou mohou být při dlouhodobém a intenzivním používání velmi horké. Neskladujte kovové předměty v zásuvkách pod troubou.
- Na indukční vařič nepokládejte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Vaše výrobky se mohou poškodit.

Údržba a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
- Sůl, zbytky cukru na spodní části nádobí nebo takové částičky na povrchu skla mohou způsobit poškrábání a prasknutí skla. Před vložením

nádobí se ujistěte, zda je jeho
spodek čistý. Sklokeramický

povrch udržujte čistý.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



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

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Dodržování směrnice RoHS:

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

Likvidace obalových materiálů

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

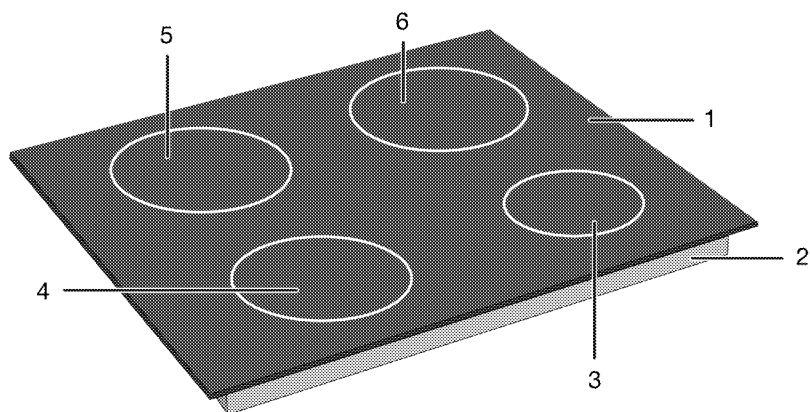
Doporučení pro úsporu energie

Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomocí tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Používejte hrnce / pánve s velikostí a víkem vhodným pro varnou desku. Pro své jídlo si vyberte vždy hrnec o správné velikosti. Pro nádoby nesprávné velikosti je zapotřebí více energie, než je nutné.
- Varné plochy trouby a hrnce udržujte čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi varnou plochou a dnem hrnce.

3 Váš výrobek

Představení výrobku



1 Skleněná varná plocha

2 Dolní kryt

3 Indukční varná zóna

4 Indukční varná zóna

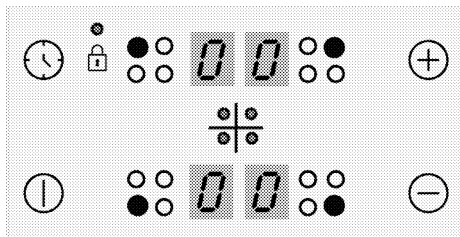
5 Indukční varná zóna

6 Indukční varná zóna

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

Ovládání varné desky



Tlačítka

- ⏻ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🕒 : Tlačítko časovače
- ⊕ : Tlačítko zvýšení
- ⊖ : Tlačítko snížení

Symboly

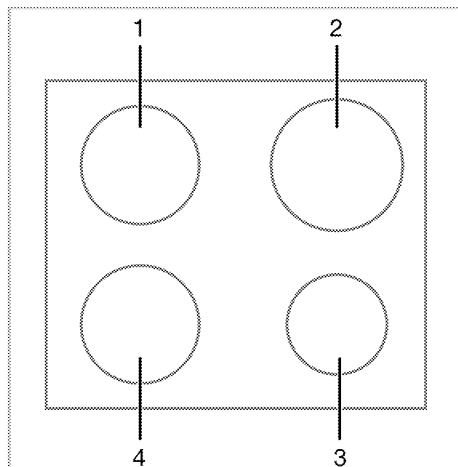
- 🔒 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

Tlačítka výběru varné zóny

- : Tlačítko výběru Zadní levé varné zóny
- : Tlačítko výběru Přední levé varné zóny

- : Tlačítko výběru Přední pravé varné zóny
- : Tlačítko výběru Zadní pravé varné zóny

Všeobecné informace o varné desce



- 1 Zadní levá - Indukční varná zóna
- 2 Zadní pravá - Indukční varná zóna
- 3 Přední pravá - Indukční varná zóna
- 4 Přední levá - Indukční varná zóna

Technické specifikace




Všeobecné specifikace

Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	52 mm*/580 mm/510 mm
Instalační rozměry varné desky (šířka / hloubka)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napětí / frekvence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie	max. 7.2 kW

Hořáky

Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměry	145 mm
Výkon	1600W
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	2000W
Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	145 mm
Výkon	1600 W
Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	2000 W

* Výška varné desky uvedená v technické tabulce je výška základního krytu výrobku.

-  Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.
-  Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

4 První použití

Než začnete svůj výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky v následujících částech.

První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

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

POZNÁMKY Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápalu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o použití varné desky

Všeobecná upozornění

- Dbejte na to, aby na troubu nespádly žádné předměty. I malé předměty, jako jsou například slánky, mohou troubu poškodit. Nepoužívejte prasklé trouby. Přes tyto praskliny může prosakovat voda a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis k odpojení výrobku, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno vyklápěné hrnce / pánve.
- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrnců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Po každém použití bude varná plocha horká, proto na ni nepokládejte plastové hrnce / pánve. Takový materiál z povrchu ihned očistěte.
- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.
- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnec na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho

nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

Princip činnosti indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený elektrický okruh. Okruh se dokončí, když na něj umístíte hrnce / pánve vhodné pro indukční vaření a elektronický systém pod skleněným povrchem vytváří magnetické pole. Kovová základna hrnců / pánví se ohřívá pomocí energie z tohoto magnetického pole. Teplo tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrncích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrnců / pánví.

Výhody indukčního vaření

Indukční varné desky nabízejí několik výhod, protože teplo se přenáší přímo do hrnců / pánví.

- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.
- Vaření může být rychlejší, protože teplo se vytváří přímo v hrncích / pánvích. Šetří tak čas a energii v porovnání s ostatními typy varných desek.
- Protože teplo se dodává přímo do hrnců / pánví, nedochází k žádným tepelným ztrátám a umožňuje tak efektivnější vaření.
- Skutečnost, že když se varné nádoby / pánve odeberou z varné plochy, přenos tepla se přeruší a varná plocha se přímo neohřívá, poskytuje bezpečnější použití proti možným nehodám během vaření.

Pro bezpečný provoz:

- Nevybírejte vysoké úrovně ohřevu, pokud používáte nepřilnavé hrnce / pánve s malým množstvím oleje nebo

pokud je používáte bez oleje (typu teflon).

- Nepoužívejte skleněný varný povrch jako odkládací plochu, nebo jako řezný povrch.
- Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát.
- Na vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Na indukční zónu nikdy nepokládejte jídlo zabalené v hliníkové fólii.
- Během činnosti varné desky do její blízkosti neumísťujte magnetické předměty, jako jsou např. kreditní karty nebo pásky s nahrávkami.
- Pokud je pod vaší varnou deskou trouba, která je v provozu, mohou senzory na varné desce snížit hladinu vaření nebo varnou desku vypnout.
- Vaše varná deska disponuje systémem automatického vypínání. Podrobné informace o tomto systému jsou uvedeny v následujících částech. Pokud však na vaření použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání.

Hrnce / pánve na vaření

Používejte feromagnetické, kvalitní hrnce / pánve, které jsou označeny štítkem nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření pouze s vaší indukční varnou deskou. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon mají hrnce / pánve. Průměr dna varných nádob / pánví musí odpovídat indukční zóně. Navrhované rozměry jsou uvedeny níže.

Vhodné hrnce / pánve:

- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve

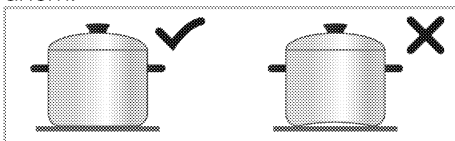
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

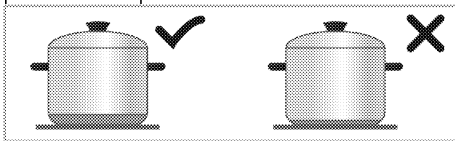
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

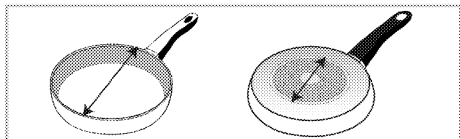
- Používejte pouze hrnce / pánve s plochým dnem. Nepoužívejte hrnce / pánve s vypouklým nebo vydutým dnem.



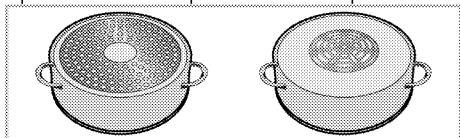
- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.



- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.



- Některé hrnce / pánve mají podstavec, který obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy hrnců / pánví se nemusí dostatečně zahřát nebo jejich nemusí indukční varná deska vůbec rozpoznat. V některých případech se může zobrazit upozornění na špatné hrnce / pánve.



Test hrnců / pánví

Pomocí následujících metod vyzkoušejte, zda je váš hrnec kompatibilní s vařením pomocí indukční varné desky.

1. Je kompatibilní, pokud se magnet umístěný na dně hrnce přilepí.
2. Je kompatibilní, pokud neblíká "E", když hrnec položíte na indukční desku a zapnete ji.

Doporučené velikosti hrnců / pánví

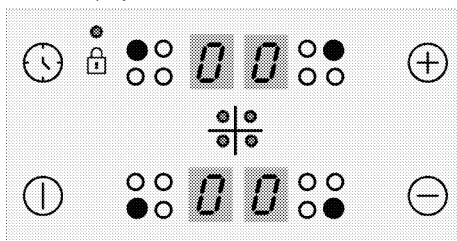
Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320

Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být vybrány podle velikosti vaší varné desky. Výše jsou uvedeny velikosti hrnců / pánví doporučených pro velikosti varných desek.

Chování při vaření se může lišit v závislosti na typech hrnců, velikosti hrnce a velikosti varné zóny. Pro homogennější chování při vaření může být použita varná zóna o jeden krok větší. Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

Ovládací panel

- Zámek se v případě výpadku napájení zruší.



Tlačítka

- ⓘ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🕒 : Tlačítko časovače
- ⊕ : Tlačítko zvýšení
- ⊖ : Tlačítko snížení

Symbols

- 🔒 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

Tlačítka výběru varné zóny

- : Tlačítko výběru Zadní levé varné zóny
- : Tlačítko výběru Přední levé varné zóny
- : Tlačítko výběru Přední pravé varné zóny
- : Tlačítko výběru Zadní pravé varné zóny

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

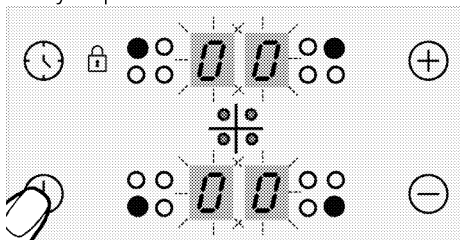
i Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládacím panelu, potvrdí akustický signál.

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

Zapnutí varné desky

1. Stiskněte tlačítko ① na ovládacím panelu.

"0" se zobrazí na displejích všech varných ploch.



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

Vypnutí varné desky.

1. Stiskněte tlačítko ① na ovládacím panelu.

Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

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

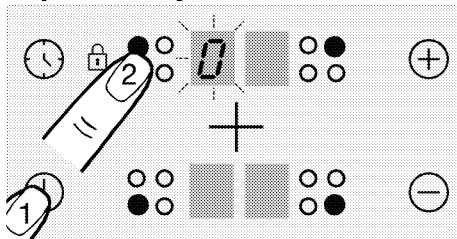
Ukazatel zbytkového tepla

"H" se zobrazí na displeji varné oblasti, což znamená, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla

pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená méně horké.

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

Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka ① zapnete varnou desku.

2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.

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

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

Nastavení teploty

i Na úrovních od 1 do 7 může voda nebo olej v hrnci vařit nebo zastavit. To může vést k tomu, že si uživatel myslí, že produkt se přerušovaně zapíná a vypíná. Tato situace, která může nastat zejména v případě, kdy je v hrnci málo vody nebo oleje, není selhání, nýbrž způsob, jakým produkt funguje.

Stiskněte ⊕ nebo ⊖ tlačítka nastavení teploty na hodnotu mezi "1" a "9" nebo "9" a "1".

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

Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**
Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
2. **Stiskněte symbol příslušné varné oblasti na určitou dobu**
Zapněte varnou oblast stiskem příslušného symbolu na určitou dobu, aby hodnota teploty klesla na "0".
3. **Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast**
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na příslušném displeji. Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

Vysoký výkon (posilovač)

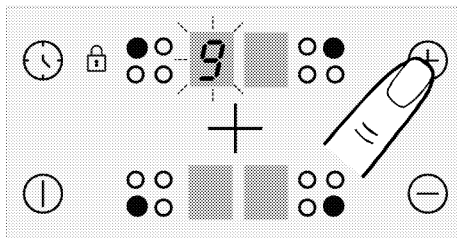
(Tato funkce je volitelná. Ve vašem produktu nemusí být přítomná.)

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

Zapínání vysokého výkonu (Posilovače):

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

3. Stiskněte tlačítko ⊕ nebo ⊖ a nejprve dosáhnete úroveň "9".



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

Vypínání vysokého výkonu (Posilovače):

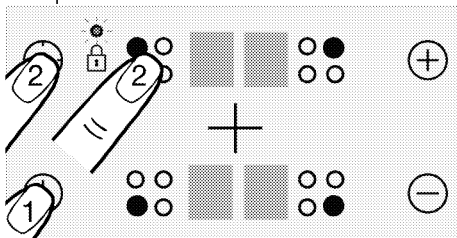
- Chcete-li funkci posilovače vypnout, stiskněte tlačítko ⊖ a nastavte teplotu na úroveň "9".
Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".
- Úroveň teploty můžete snížit stiskem tlačítka ⊖ nebo můžete varnou oblast zcela vypnout, pokud teplotu snížíte na "0".

Zámek tlačítek

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

Aktivace zámku

1. Stisknutím tlačítka ① zapněte varnou desku.
2. Současným stiskem tlačítek ② a ③ zapněte zámek kláves.



» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka nad symbolem "⊕" se rozsvítí.

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

Deaktivace zámku

1. Když je zámek tlačítek aktivní, stiskněte současně tlačítka „⌚“ a „⦿“.
» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu „⌚“ zmizí.

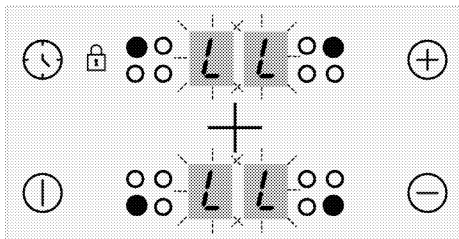
Dětský zámek (Tato funkce je volitelná. Ve vašem produktu nemusí být přítomná.)

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

i Dětská pojistka bude zrušena v případě výpadku napájení.

Aktivace dětského zámku (Tato funkce je volitelná. Ve vašem produktu nemusí být přítomná.)

1. Stisknutím tlačítka ① zapněte varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka “⊖” a “⊕”, po zaznění signálu pípnutí stiskem “⊕” aktivujte dětský zámek.
» Dětský zámek se aktivuje a symbol “L” se zobrazí na displeji všech varných oblastí.



Vypnutí dětského zámku (Tato funkce je volitelná. Ve vašem produktu nemusí být přítomná.)

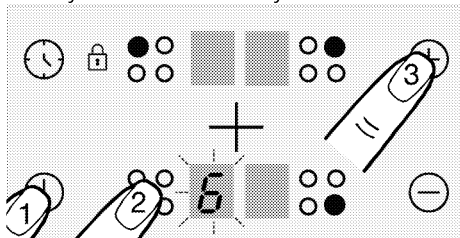
1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte tlačítka ① a zapněte varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka “⊖” a “⊕”, po zaznění signálu pípnutí stiskem “⊖” vypněte dětský zámek.
» Dětský zámek se vypne a symbol “L” zmizí z displeje všech varných oblastí.

Funkce časovače

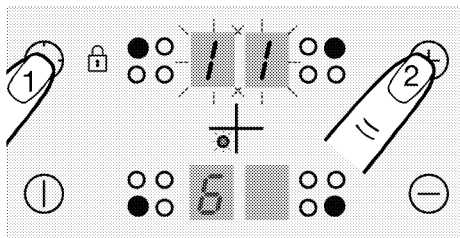
Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

Zapnutí časovače

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



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



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

5. Stiskem tlačítek \oplus nebo \ominus nastavte požadovaný čas.

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

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

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

i Když zvolíte varnou oblast, pro niž je nastaven časovač, zobrazíte zbývající čas dalším stiskem tlačítka \odot .

Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyše zvukovou výstrahu.

Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

Vypnutí časovačů dříve

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

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

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

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá.

Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.

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

Systém automatického vypínání

Ovládání sporáku má systém automatického vypnutí. Pokud jsou jedna nebo více zón varné desky ponechány zapnuté, varná zóna se po chvíli automaticky vypne (viz Tabulka 1). V případě časovače přiřazeného k varné desce se pak vypne i obrazovka časovače.

Časový limit pro automatické vypnutí závisí na zvolené úrovni teploty. Pro tuto teplotní hladinu se použije maximální doba provozu.

Po automatickém vypnutí varné zóny může uživatel opět pracovat, jak je uvedeno výše.

Tabulka č. 1: Automatické období vypínání

Úroveň teploty	Automatická doba vypínání - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuty
P (Posilovač)	5-10 minuty (*)
(*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách	

Ochrana proti přehřátí

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

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.

- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není vidět na ukazateli.

Bezpečnostní systém proti přetečení

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

Upřesnit nastavení výkonu

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

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

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

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Pánev nikdy nenaplňujte olejem více než do její jedné třetiny. Během ohřívání oleje desku neopouštějte. Příliš zahřátý olej představuje nebezpečí požáru. Možný požár se nikdy nepokoušejte uhasit vodou! Když se olej vznítí, zakryjte ho protipožární přikrývkou nebo vlhkým hadříkem. Když je to bezpečné, vypněte troubu a zavolejte hasiče.

- Před smažením jídel vždy odstraňte přebytečnou vodu a pomalu vkládejte do rozehřátého oleje. Před smažením se ujistěte, že jsou mražené potraviny rozmražené.
- Při ohřevu oleje se ujistěte, že nádoba, kterou používáte, je suchá a udržujte víko otevřené.
- Doporučení týkající se vaření s úsporou energie naleznete v části "Environmentální pokyny".
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

7 Údržba a péče

Všeobecné informace o čištění

▲ Všeobecná upozornění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápňovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očištěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

Pro sporáky:

- Kyselé nečistoty jako mléko, rajčatová pasta a olej mohou způsobit trvalé skvrny na sporácích a komponentech

hořáků. Ihned po vychladnutí sporáku očištěte přebytečné tekutiny.

Inox a nerezavějící povrchy

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.
- Nerezový nebo Inoxový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očištěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovlákna určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovlákna. Zbytky saponátu mohou přišťe poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit

komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.

- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části "Obecné informace o čištění". Pro speciální případy můžete

své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

- Potraviný na bázi cukru, jako je tmavý krém, škrob a sirup, očistěte okamžitě, bez čekání na vychladnutí povrchu. V opačném případě může dojít k trvalému poškození skleněné varné plochy.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na čištění, když je varná deska horká, jinak by mohlo dojít k trvalým skvrnám.

Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Proveďte jeho deaktivaci.*
- Po opětovném zapnutí varné desky se nerozsvítí displej. >>> *Odpojte spotřebič od jističe. Počkejte minimálně 20 sekund a poté jej znovu připojte.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>> *Nechte varnou desku vychladnout.*
- Hrncel není vhodný.>>> *Zkontrolujte hrncel.*

Na displeji varné zóny se objeví symbol .

- Neumístili jste hrncel do aktivní varné zóny. >>> **Zkontrolujte, zda je ve varné zóně hrncel.**
- Váš hrncel není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrncel kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrncel není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrncel a řádně jej vystředte na varnou zónu.*
- Hrncel nebo varná zóna je přehřátá. >>> *Nechte je vychladnout.*

Vybraná varná zóna se během používání náhle vypne.

- Doba vaření ve vybrané varné zóně může být u konce. >>> *Můžete nastavit novou dobu vaření nebo ukončit vaření.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>>*Nechte varnou desku vychladnout.*
- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> *Odstraňte předmět z panelu.*

Hrncel se nezahřeje, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrncel není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrncel kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrncel není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrncel a řádně jej vystředte na varnou zónu.*

Chladič ventilátor stále pracuje, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o závadu. Chladič ventilátor bude dále pracovat, dokud teplota elektroniky ve varné desce neklesne na vhodnou teplotu.

Hluk vycházející ze sporáku během vaření

Během vaření může být ze sporáku slyšet určité zvuky. Tyto zvuky jsou způsobeny složením varné nádoby. Tyto zvuky jsou normální, nejde o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

Možné zvuky a důvody

- **Zvuk větráku:** Sporák je vybaven ventilátorem, který se automaticky aktivuje podle teploty spotřebiče. Ventilátor má různé provozní úrovně a na různých úrovních pracuje podle teploty.
- **Níže zvuky jako provozní hluk transformátoru:** Je to způsobeno povahou indukční technologie. Když se teplo přenáší přímo na základnu varné nádoby, mohou být slyšet bzučavé zvuky, v závislosti na materiálu varné nádoby. Proto mohou být při různých nádobách slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** Důvodem je struktura a materiál dna varné nádoby. Pokud je varná nádoba vyrobená z různých vrstev z různých materiálů, může být slyšet praskání.
- **Zvuk křučení:** Když se na vaření s různými úrovněmi vaření použijí dvě varné zóny na téže straně sporáku, můžete slyšet zvuk křučení.

Chybové kódy / důvody a možná řešení

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční vařič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete pryč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47	Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.	Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.
E 1 - E 15	Chyba komunikace na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 16 - E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 31 - E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 - E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatní nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotřebice>
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamacie@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

