

Built-in Hob

User manual



HIC 64503 T

EN | PL | CZ | SK

185.2413.94/R.AC/26.10.2017/2-1

Please read this user manual first!

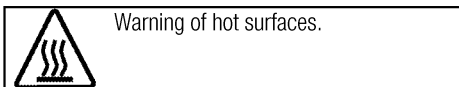
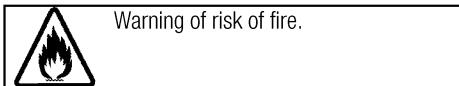
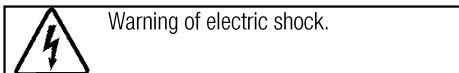
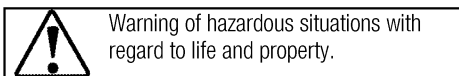
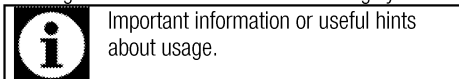
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings **4**

for safety and environment **4**

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

2 General information **8**

Overview	8
Technical specifications	8

3 Installation **9**

Before installation	9
Installation and connection	10

Future Transportation	11
-----------------------------	----

4 Preparation **12**

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

5 How to use the hob **13**

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

6 Maintenance and care **21**

General information	21
Cleaning the hob	21

7 Troubleshooting **22**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

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

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and

other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems

arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short

term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

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

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center

for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

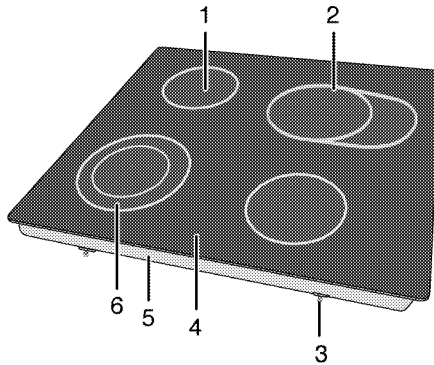
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Single-circuit cooking plate | 4 | Vitroc ceramic surface |
| 2 | Extended cooking plate | 5 | Base cover |
| 3 | Assembly clamp | 6 | Dual-circuit cooking plate |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Total power consumption	6900 W
Fuse	25 A /16 A x 2
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	160 mm
Power	1500 W
Rear right	Extended cooking plate
Dimension	140/250 mm
Power	1100/2000 W



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

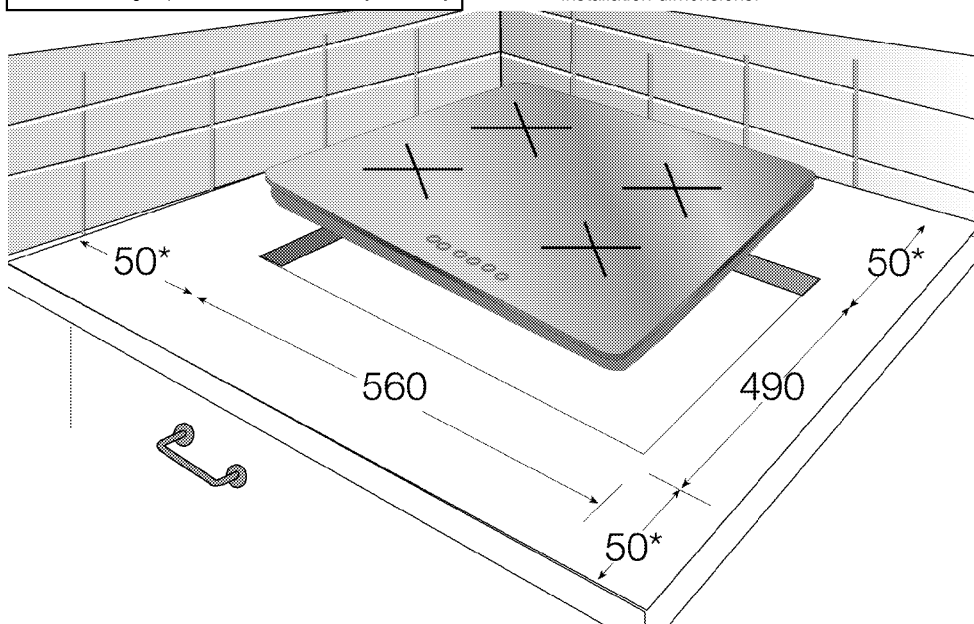
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

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

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



* min.

Installation and connection

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



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

Electrical connection

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



DANGER:

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

Connecting the power cable

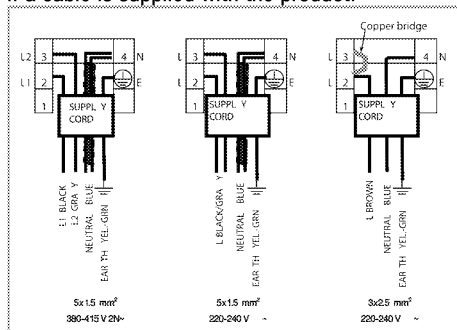


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



- For single-phase connection, connect the wires as identified below:
 - Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) \equiv (Ground)

» OR

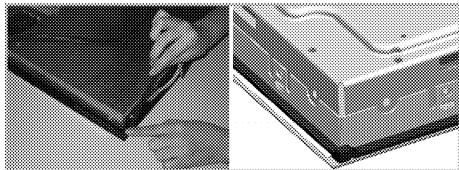
 - Grey/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) \equiv (Ground)
- For double-phase connection, connect the wires as identified below:
 - Brown cable = L1 (Phase 1)
 - Black cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) \equiv (Ground)

» OR

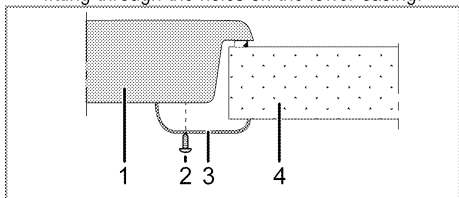
- Black cable = L1 (Phase 1)
- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Ground)

Installing the product

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



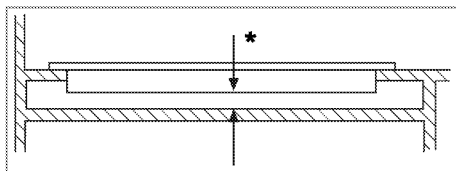
3. Place the hob on the counter and align it.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

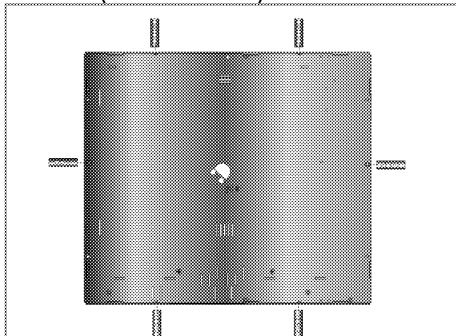
i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

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



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



DANGER:

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



DANGER:

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

Final check

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

Future Transportation

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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

5 How to use the hob

General information about cooking



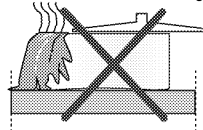
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

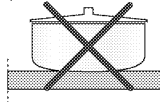
Tips about glass ceramic hobs

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.

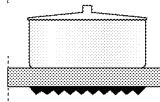
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



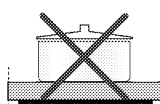
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



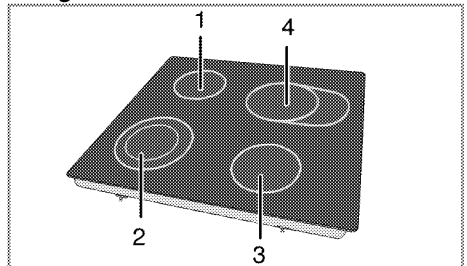
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 12-14/21-23cm
- 3 Single-circuit cooking plate 16-18cm
- 4 Extended cooking plate 14-16/25-27cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



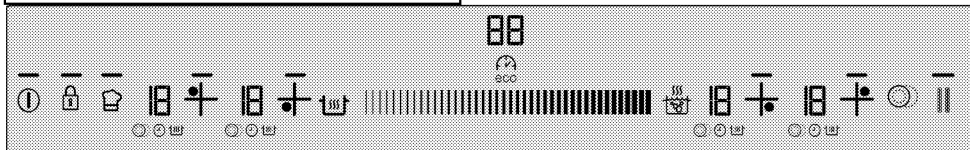
DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

Control panel



Specifications

Adjustment area (for temperature level and time setting)

- Light indicating that the relevant key is functioning
- On / Off key
- Keylock key
- Multi-segmented Cooking Zone Selection key
- Timer Activation / Deactivation key
- Quick Heating key / Booster key
- Keep Warm key
- Stop key
- Memory key
- Cooking zone selection controls

- 6 Multi-segmented Cooking Zone symbol (*)
- * Varies according to the model.



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



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

Turning on the hob

1. Touch "" key on the control panel.

Light of the "" key turns on. The hob is ready for use.



If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.



When any key ("" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

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



"H" or "h" and then "-" symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

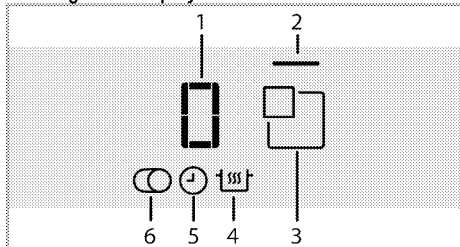
Residual heat indicator

"H" and then "-" symbols that appear on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" and "-" symbol meaning less hot.



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

Cooking zone display

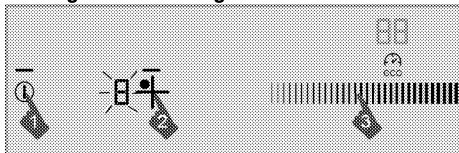


- 1 Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19)
- 2 Cooking zone light
- 3 Cooking Zone Selection key
- 4 Keep Warm Function symbol (*)
- 5 Timer symbol

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

If power fails and restores before the cooking zones cool down, "-" appears on the relevant cooking zone display. This symbol will disappear if the relevant cooking zone is operated.

Turning on the cooking zones



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

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

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "19".

Turning off the cooking zones:

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

1. **By dropping the temperature level to "0"**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on all displays. The "J" symbol on the hob display will disappear.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds.**
Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

High Power (Booster) Function

For rapid heating, you can use booster function. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Selecting Booster directly:

1. Touch "I" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Touch the "B" key.
Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. When booster time ends, cooking zone turns off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch "B" after cooking zone has operated at least 20 seconds on a certain level.

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

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

Turning off Booster function prematurely:

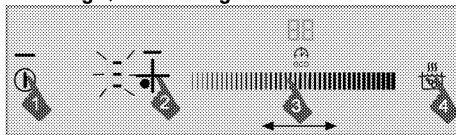
Touch "B" to turn off booster any time you want.

Quick heating

Quick heating is a function which facilitates cooking. All cooking zones are equipped with Quick heating function. This function can be operated by setting temperature level beforehand.

i Quick heating function can be set within 20 seconds after cooking zone is switched on.

Selecting Quick heating function:




1. Touch "I" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the "Q" key.
The cooking zone you have selected will operate at maximum power for a certain period of time. 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.
5. Once the Quick heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature



level and only the selected temperature value is displayed.

Table: Quick Heating Operation Times

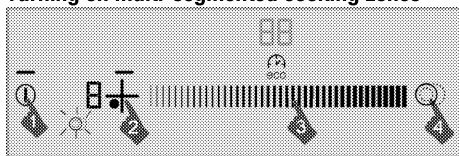
Temperature level	Operation time limit - second
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10



Turning off Quick heating function:


Touch "" key to turn off the Quick heating function whenever you want.


 If the Quick heating function has been activated by selecting the temperature level, the cooking zone will continue operating at the set temperature level when "" is pressed.

Turning on multi-segmented cooking zones





1. Touch "" key to turn on the hob.
2. Select the multi-segmented cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch "" key on the control panel to turn on the multi-segment of the cooking zone.

"" symbol appears on the display of the relevant cooking zone.

 The multi-segment will be activated only if a temperature level between "1" and "19" is set for the main segment of the cooking zone.

Turning off multi-segment cooking zones

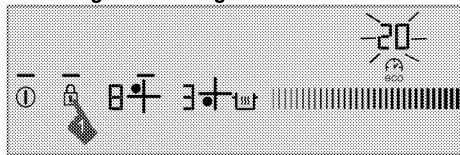
1. Touch "" key on the control panel to turn off the multi-segment of the cooking zone.

"" symbol on the display of relevant cooking zone disappears and multi-segment of the cooking zone turns off. The main segment of the relevant cooking zone goes on operating at the set temperature.


Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use.

Activating the cleaning lock





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

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

Deactivating the cleaning lock



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

 If you want to deactivate the cleaning lock earlier, press and hold the "" key until **two intermittent signal sounds** are heard.

Child Lock

When the hob is in Standby mode, you can protect the hob with child lock to prevent children from turning on the cooking zones. Child Lock can be activated or deactivated in Standby mode only.

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Standby model, press and hold "" key until **two signal sounds** are heard. The Child Lock will be activated and the light of the "" key will turn off.



If any key is pressed when the Child Lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

Deactivating the Child Lock

- When the Child Lock is activated, press and hold "🔒" key until a **single signal sound** is heard.
 > Child Lock will be deactivated and the light of the "🔒" key will turn off.

Keylock

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

Activating the keylock

- Touch and hold the "🔒" key for a long time to lock the control panel.

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

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



You can activate the keylock in operation mode only. When keylock is activated, only the "🕒" key will be functional. When you touch any

other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the keylock is active.

If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

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

Economic timer function



The timer can only be set between 0-99 minutes.

When the timer is set you will not need to continually monitor the pans on the hob. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

While cooking with this function, your hob will adjust the power automatically towards the end of cooking and allow power savings by using the residual heat.

Activating the timer

- Touch "🕒" key to turn on the hob.

- Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
- Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
- Touch "🕒" key to activate the timer. "00" appears on the timer display and "🕒" symbol starts flashing on the cooking zone display.
- Adjust the desired time period by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.

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



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



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



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



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

Deactivating the timer

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

Turning off the timers earlier

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

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

- Select the cooking zone you want to turn off.
- Touch "🕒" key to select the timer of the relevant cooking zone.
- Decrease the value until "00" appears on the timer display by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.

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

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

- Select the cooking zone you want to turn off.


2. Touch "eco" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch "eco" key for about 3 seconds. "⌚" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Keep warm function (if any)

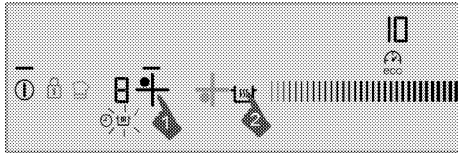
You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed. The keep warm function may be used in two different ways: with and without setting the timer.

Activating the keep warm function without setting the timer

1. Select the cooking zone that has been set to a certain temperature and you want to use for keeping warm.
2. Touch "⌚" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

 The cooking zone will go on operating at low temperature. "⌚" and "u" symbols appear on the cooking zone display.

Activating the keep warm function by setting the timer



1. Select the desired cooking zone for which the temperature and timer has been set, and you are planning to run the keep warm function.
2. Touch "⌚" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.


"⌚" symbol appears on the cooking zone display. The cooking zone will keep on operating at the set temperature throughout the set time period. When the time is over, it switches to keep warm function and starts operating at low temperature. "u" symbol appears on the cooking zone display.

Turning off the keep warm function

1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Touch "⌚" key to turn off the keep warm function. The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.
2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the


adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function.

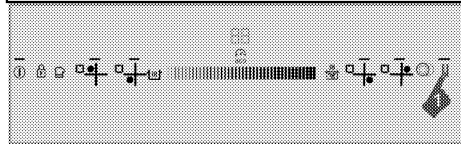
The cooking zone will go on operating at the new temperature you have set.

 You can cancel the keep warm function by touching the "⌚" key and turning off the hob entirely.

Stop function

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


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



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

Memory function

Your hob can save a certain cooking temperature and time in the memory. Thanks to this function, you can store the cooking temperature and time of a dish you enjoyed.


 Only 1 setting can be stored in the memory. As each saved setting will be overwritten on the previous one, the last setting you have saved will remain in the memory.

1. Touch "⌚" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Adjust the desired time as well.
5. After adjusting the temperature and time, touch the "⌚" symbol until you hear **two warning sounds**.

The "⌚" symbol will light up and the set temperature and time are saved into memory.

Using the settings in the memory

1. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.

2. When the temperature value is "0", touch "" key until you hear a **single warning sound**.

The selected cooking zone will be set to the temperature and time in the memory, and commence operating with these settings.

Operation time constraints

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

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

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

Table-1: Operation time constraints

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Booster	10 minutes

Overheating protection

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

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

Error messages

Table-2:Error codes and error sources

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	"E" symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking zone display
PTC short circuit	"F0" symbol lights up	Timer display
PTC open circuit	"F1" symbol lights up	Timer display
Touch-key sensitivity error	"F2" symbol lights up	Timer display
Communication error in touch control	"F3" symbol lights up	Timer display
Induction hardware error	"EX" symbol flashes	Cooking zone display



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



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

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

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

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

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



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

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

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

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

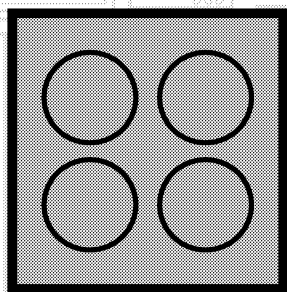
- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.



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

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkownika



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.



Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

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

SPIS TREŚCI

1	Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska	4
	Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
	Bezpieczeństwo elektryczne	4
	Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu	5
	Zamierzone przeznaczenie	6
	Bezpieczeństwo dzieci	7
	Stare urządzenia	7
	Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	7
2	Informacje ogólne	8
	Opis urządzenia	8
	Dane techniczne	8
3	Instalacja	9
	Przed zainstalowaniem	9
	Instalacja i przyłączenie	10
	Przyszły transport	11

4	Przygotowanie	12
	Jak oszczędzać energię	12
	Pierwszy raz	12
	Pierwsze czyszczenie	12
5	Jak używać płyty kuchennej	13
	Ogólne informacje o gotowaniu	13
	Użytkowanie płyt kuchennych	13
	Panel sterowania	14
6	Czyszczenie i konserwacja	21
	Informacje ogólne	21
	Oczyszczenie płyty	21
7	Rozwiązywanie problemów	22
8	Guarantee Details Error! Bookmark not defined.	

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

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

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

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

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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

- jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
 - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
 - **OSTRZEŻENIE:** Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. **NIE** próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
 - **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
 - **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
 - **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
 - W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
 - Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
 - Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
 - **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
 - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
 - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

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

Bezpieczeństwo dzieci

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

- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

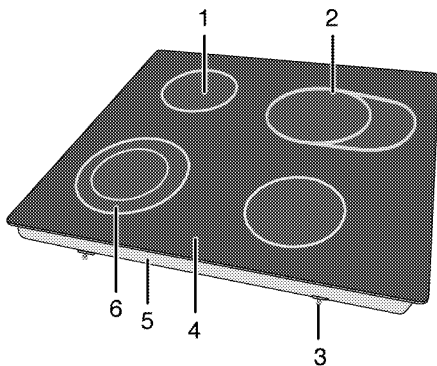
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Jednoobwodowa płytko do gotowania | 4 | Powierzchnia ceramiczna |
| 2 | Rozszerzona płytko do gotowania | 5 | Pokrywa podstawy |
| 3 | Klamra montażowa | 6 | Dwuobwodowa płytko do gotowania |

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	6900 W
Bezpiecznik	25 A /16 A x 2
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 mm/490 mm
Palniki	
Tylny lewy	Jednoobwodowa płytko do gotowania
Wymiary	140 mm
Moc	1200 W
Przedni lewy	Dwuobwodowa płytko do gotowania
Wymiary	120/210 mm
Moc	750/2200 W
Przedni prawy	Jednoobwodowa płytko do gotowania
Wymiary	160 mm
Moc	1500 W
Tylny prawy	Rozszerzona płytko do gotowania
Wymiary	140/250 mm
Moc	1100/2000 W



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



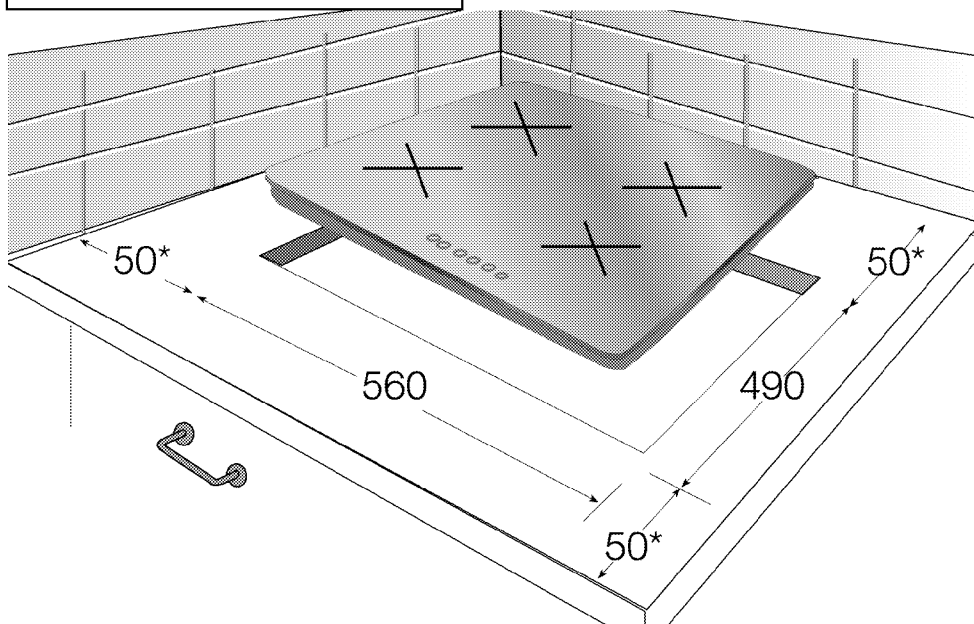
ZAGROŻENIE:

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

Przed zainstalowaniem

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

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



* min.

Instalacja i przyłączenie

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



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

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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



ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.

Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przyłączenie kabla zasilania

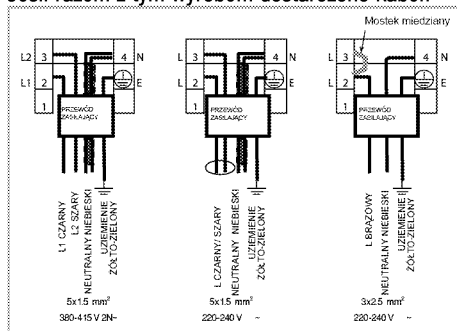


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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

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

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczony kabel:




2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

» lub

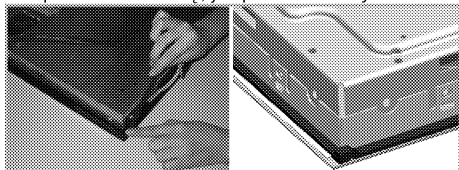
 - Szary/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)
3. Przy przyłączeniu dwufazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Przewód brązowy = L1 (Faza 1)
 - Przewód czarny = L2 (Faza 2)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty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

> lub

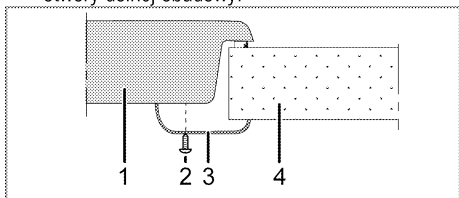
- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
- Przewód szary = L2 (Faza 2)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

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



3. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
4. Płytę kuchenną można umocować w blacie dostarczonymi klamrami wprowadzanymi w otwory dolnej obudowy.

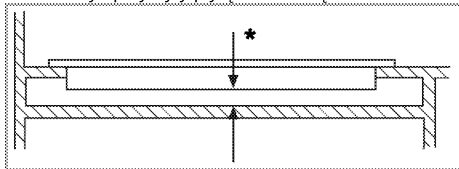


- 1 Płyta kuchenna
- 2 Śróbka
- 3 Klamra instalacyjna
- 4 Blat



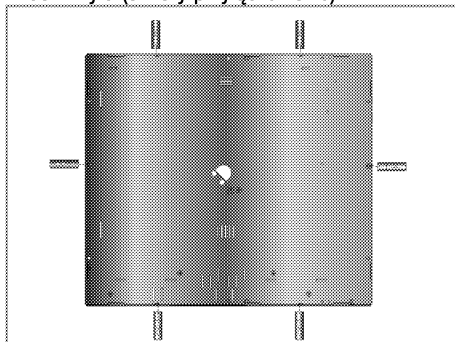
Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

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



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

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



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.
- W przypadku długiego gotowania wyłączaj strefę gotowania na 5 lub 10 minut przed upływem czasu gotowania. Wykorzystując ciepło resztkowe można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

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

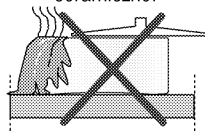
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

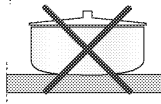
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
 - Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzeleniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.
- Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania.
Garnki ustawiaj w środku strefy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

Wskazówki dla płyt szklano-ceramicznych

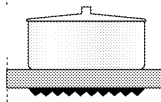
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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



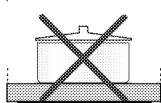
Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



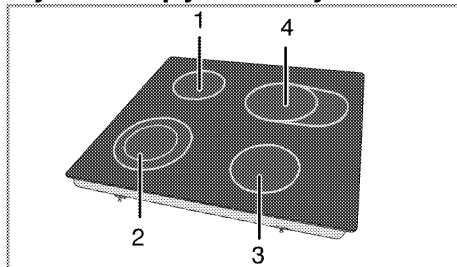
Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła. Jeśli garnek ma za małą średnicę, marnuje się energia.



Użytkowanie płyt kuchennych



- 1 Jednoobwodowa płytka do gotowania 14-16cm
- 2 Dwuobwodowa płytka do gotowania 12-14/21-23cm
- 3 Jednoobwodowa płytka do gotowania 16-18cm
- 4 Rozszerzona płytka do gotowania 14-16/25-27cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.



ZAGROŻENIE:

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

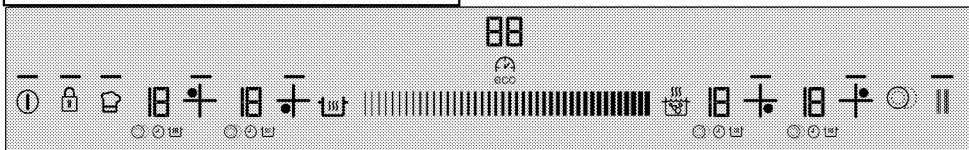
Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

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



Szybkonagrzewające się vitroceramiczne płyty kuchenne po załączeniu emitują jasne światło. Prosimy nie wpatrywać się w to jaskrawe światło.

Panel sterowania



Dane techniczne



Obszar regulacji (do nastawiania temperatury i czasu)



Lampka oznaczająca, że dany klawisz działa.



Klawisz Wł./Wyt.



Przycisk blokady przycisków



Przycisk wyboru wielosegmentowej strefy gotowania



Przycisk załączania/wyłączania czasomierza



Przycisk szybkiego nagrzewania
Booster/Szybkie nagrzewanie



Przycisk utrzymania w ciepłe



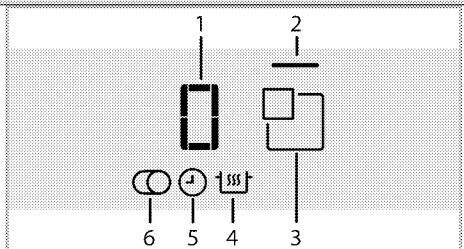
Przycisk zatrzymania



Przycisk pamięci



Przyciski wyboru strefy gotowania



- 1 Wskaźnik temperatury (nastawiona temperatura 0 ... 19)
 - 2 Lampka strefy gotowania
 - 3 Przycisk wyboru strefy gotowania
 - 4 Symbol funkcji utrzymania w ciepłe (*)
 - 5 Symbol czasomierza
 - 6 Przycisk wielosegmentowej strefy gotowania (*)
- * Różni się w różnych modelach.



Urządzeniem tym steruje się z panelu sterowania dotykowego. 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.

Załączenie płyty.

1. Dotknij przycisk "⌚" na panelu sterowania.


Zapali się lampka przycisku "⌚". Płyta jest gotowa do użycia.



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


Wyświetlacz strefy gotowania

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

 Długie naciśnięcie dowolnego klawisza (klawisz "🔒"), powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.


Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisk "🕒" na panelu sterowania. Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

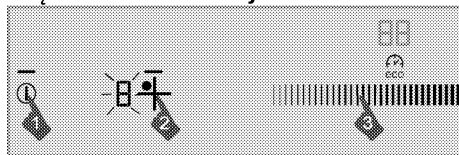
 Symbole "H" lub "h" a następnie "-" pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Symbole "H" a następnie "-" pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania oznaczają, że płyta jest nadal gorąca i można jej użyć do utrzymania w ciepłe niewielkiej ilości żywności. Symbol ten zaraz zamieni się w symbole "h" oraz "-" oznaczające niższą temperaturę.


 Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania. Jeśli zasilanie po przerwie przywrócono zanim ostygły strefy kuchenne, na wyświetlaczu takiej strefy pojawi się "-". Symbol ten zniknie, jeśli strefa ta pracuje.

Załączanie stref kuchennych



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

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

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

Nastawianie temperatury

Nastaw temperaturę pomiędzy "0" a "19" dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem.

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. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję czasomierza.** Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się "0" lub "00". Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "🕒". Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
3. **Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu tej strefy.** Na ok. 3 sekundy dotknij symbol strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

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


Bezpośrednie wybieranie Boostera:

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "🕒".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotknij przycisk "🔥".

Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po zakończeniu czasu działania boostera, strefa gotowania jest wyłączana.

Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy strefa gotowania działa co najmniej 20 sekund na pewnym poziomie, dotknij "🔥".

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


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

Wcześniejsze wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

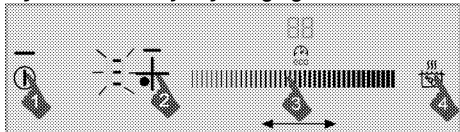
Funkcję Booster w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "🔥".

Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie to funkcja ułatwiająca gotowanie. Wszystkie strefy gotowania wyposażone są w funkcję szybkiego nagrzewania. Z funkcji tej można korzystać po wcześniejszym ustawieniu temperatury.

 Funkcję szybkiego gotowania można ustawić w ciągu 20 sekund po włączeniu strefy gotowania.

Wybieranie funkcji szybkiego gotowania:




1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "1".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Dotknij przycisk "15".
Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą przez pewien czas. Na jej wyświetlaczu pojawią się 3 lampki i nastawiona temperatura.
5. Po upływie czasu działania funkcji szybkiego gotowania, strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.

Tabela: Czasy działania funkcji szybkiego gotowania

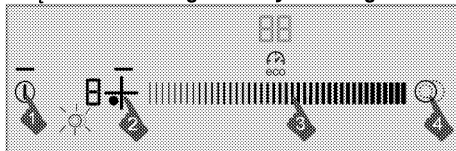
Poziom temperatury	Limit czasu pracy - drugi
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Wyłączanie funkcji szybkiego gotowania:

Funkcję szybkiego gotowania w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "15".


 Jeśli funkcję szybkiego gotowania uruchomiono wybierając temperaturę, dana strefa będzie nadal działać przy nastawionej temperaturze, gdy przciśnięty jest przycisk "15".

Załączanie wielosegmentowych stref gotowania



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "1".
2. Wybierz wielosegmentową strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Aby załączyć wielosegment tej strefy dotknij przycisk "19".

Na wyświetlaczu tej strefy pojawi się symbol "19".

 Wielosegment uruchomi się tylko jeśli temperaturę segmentu podstawowego tej strefy ustawiono na poziomie pomiędzy "1" a "19".

Wyłączanie wielosegmentowych stref gotowania

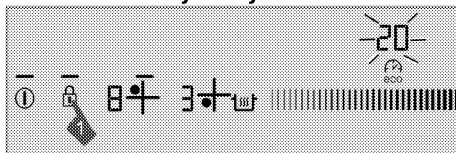
1. Aby wyłączyć wielosegment tej strefy dotknij przycisk "19" na panelu sterowania.

Symbol "19" zniknie z wyświetlacza tej strefy, a jej wielosegment się wyłączy. Jej segment podstawowy działa nadal przy nastawionej temperaturze.

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłączy działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania umożliwiając jego szybkie oczyszczenie w trakcie użytkowania płyty.

Zakładanie blokady na czyszczenie




1. Gdy płyta jest w trybie On [Zał.] naciśnij i przytrzymaj przycisk "19" aż odezwie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Zapali się lampka blokady na czyszczenie i wyświetlacz zegara płyty zacznie liczyć wstecz od 20. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku "1".

Zdejmowanie blokady na czyszczenie

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





Jeśli chcesz wcześniej zdjąć tę blokadę, naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż odezwą się dwa przerywane sygnały dźwiękowe.

Blokada dostępu dzieci


Gdy płyta jest w trybie gotowości można ją zabezpieczyć przed załączeniem stref gotowania przez dzieci zakładając specjalną blokadę. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

Zakładanie blokady dostępu dzieci


1. Gdy płyta jest w trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż odezwą się dwa sygnały dźwiękowe.

Blokada dostępu dzieci się załączy, a lampka przycisku  zgaśnie.



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

Zdejmowanie blokady dostępu dzieci

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


» Blokada dostępu dzieci się wyłączy, a lampka

przycisku  zgaśnie.

Blokada przycisków

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


Zakładanie blokady przycisków


1. Aby zablokować panel sterowania dotknij i przez dłuższą chwilę przytrzymaj przycisk .

Najpierw odezwie się tylko jeden sygnał dźwiękowy. W takim przypadku płyta przełączona jest na **Blokadę na czyszczenie**. Następnie dalej dotykaj ten przycisk palcem, aż usłyszysz jeden po drugim dwa sygnały dźwiękowe.

Migać będzie lampka przycisku  i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.




Blokadę przycisków założyć można tylko w trybie pracy. Po założeniu blokady przycisków działa tylko przycisk . Za dotknięciem innego przycisku migać będzie lampka


przycisku  na znak, że czynna jest blokada przycisków.

Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, aby ją ponownie załączyć trzeba zdjąć blokadę przycisków.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij i przez 2 sekundy przytrzymaj przycisk .

Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie




lampka przycisku  i panel sterowania odblokuje się.


Oszczędna funkcja czasomierza


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

Podczas gotowania z tą funkcją, pod koniec gotowania płyta automatycznie dostosuje moc i będzie wykorzystywać temperaturę szczątkową, co pozwoli zaoszczędzić energię elektryczną.

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku .
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk . Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00", a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać symbol .
5. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądany czas.

Po chwili migania symbol  zapali się na stałe.

Zapalenie się na stałe symbolu  oznacza, że dana funkcja jest czynna.




Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.



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



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

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

Wyłączanie czasomierza

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

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

Czasomierz wyłączyć można na dwa sposoby:

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

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "eco" aby wybrać jej czasomierz.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem zmniejszaj tę wartość aż na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00".

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

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

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "eco" aby wybrać jej czasomierz.
3. Dotknij przycisk "eco" na ok. 3 sekundy.


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

Funkcja utrzymywania w ciepłe (jeśli jest)

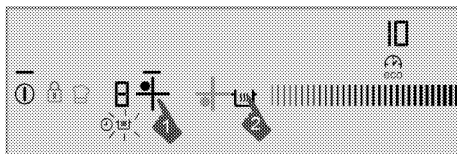
Funkcji tej można użyć do utrzymania potrawy w ciepłe po zakończeniu gotowania. Funkcji utrzymania w ciepłe można używać na dwa sposoby: bez nastawiania czasomierza i z nastawieniem go.

Uruchomienie funkcji utrzymania w ciepłe bez nastawiania czasomierza

1. Wybierz nastawioną na pewną temperaturę strefę gotowania, której chcesz użyć do utrzymywania w ciepłe.
2. Aby uruchomić dla niej funkcję utrzymywania w ciepłe dotknij przycisk "☰".

 Strefa ta będzie nadal działać przy niskiej temperaturze. Na jej wyświetlaczu pojawią się symbole "☰" oraz "u".

Uruchomienie funkcji utrzymania w ciepłe przez nastawianie czasomierza



1. Wybierz strefę gotowania, dla której nastawiono czasomierz i której zamierzasz użyć do funkcji utrzymywania w ciepłe.
2. Aby uruchomić dla niej funkcję utrzymywania w ciepłe dotknij przycisk "☰".

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "☰". Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionej temperaturze przez cały nastawiony czas. Po jego upływie przełączy się na funkcję utrzymania w ciepłe i zacznie działać przy niskiej temperaturze. Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "u".

Wyłączenie strefy utrzymywania w ciepłe


1. Jeśli czasomierz jest czynny, wybierz strefę gotowania, dla której czynna jest funkcja utrzymywania w ciepłe.

Aby wyłączyć funkcję utrzymywania w ciepłe dotknij przycisk "☰".

Strefa ta nadal będzie działać przy poprzednich ustawieniach czasu i temperatury.


2. Jeśli czasomierz jest nieczynny, wybierz strefę gotowania, dla której czynna jest funkcja utrzymywania w ciepłe. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żadaną temperaturę w celu wyłączenia funkcji utrzymywania w ciepłe.

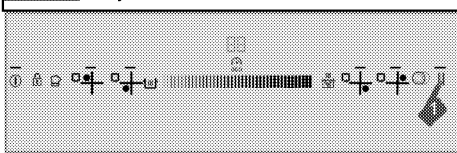
Strefa ta będzie nadal działać przy nowej, teraz nastawionej temperaturze.

 Funkcję utrzymywania w ciepłe można wyłączyć dotykając przycisku "Ⓢ" i całkowicie wyłączając płytę.

Funkcja zatrzymania


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

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



1. W trakcie pracy płyty dotknij przycisk "||". Wyłączą się wszystkie czynne strefy gotowania.

2. Aby ponownie załączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania przy poprzednich ustawieniach


ponownie dotknij przycisk .


Funkcja pamięci

Płyta może zapamiętać pewne temperatury i czasy gotowania. Dzięki tej funkcji można zapamiętać temperaturę i czas gotowania ulubionej potrawy.




Zapamiętać można tylko 12 ustawienie. Nowozapamiętywane ustawienia będą zastępować w pamięci ustawienia zapamiętane poprzednio i pozostanie w niej tylko ostatnio zapamiętane ustawienie.

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "0".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Nastaw także żądany czas.
5. Po nastawieniu temperatury i czasu dotykaj symbol  aż usłyszysz **dwa ostrzegawcze sygnały dźwiękowe**.

Zapali się symbol , a nastawiona temperatura i czas zostaną zapisane w pamięci.

Korzystanie z zapamiętanych ustawień

1. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
2. Przy wartości temperatury "0" dotykaj przycisk  aż usłyszysz **pojedynczy ostrzegawczy sygnał dźwiękowy**.

Wybrana strefa nastawi się na zapamiętane temperaturę i czas oraz zacznie działać przy tych ustawieniach.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględni ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury.

Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

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

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Booster (szybkie nagrzewanie)	10 minut

Zabezpieczenie przed przegrzaniem




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

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

Komunikaty błędów

Tabela-2:Kody błędów i źródła błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Przycisnięto dwa lub więcej przyciski	Miga symbol "E".	Wyświetlacz strefy gotowania
Przegrzanie płyty	Miga symbol "H".	Wyświetlacz strefy gotowania
Zwarcie PTC	Zapala się symbol"F0".	Wyświetlacz czasomierza
Przerwa w obwodzie PTC	Zapala się symbol"F1".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd czułości przycisku dotykowego	Zapala się symbol"F2".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komunikacji sterowania dotykowego	Zapala się symbol"F3".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych	Miga symbol "EX".	Wyświetlacz strefy gotowania

	Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego, można znaleźć w Tabeli-2.
	Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.
	Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



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

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

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

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

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



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

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

7 Rozwiązywanie problemów

Podczas gotowania pojawiają się krople wody.

- Powstająca w czasie gotowania para wodna może ulegać skraplaniu i tworzyć krople wody na zimnych powierzchniach produktu. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*

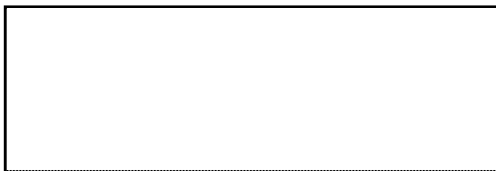
Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, wentylator chłodzący nadal działa.

- To nie jest awaria. Wentylator chłodzący będzie nadal działał, aż obwody elektroniczne w płycie kuchennej ostygną do odpowiedniej temperatury.



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

**Beko S.A. ul. Puławska 366,
02-819 Warszawa, www.beko.pl
Infolinia 22 250 14 14**



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnień) w przypadku montażu urządzeń gazowych
lub płyt i piekarników elektrycznych

**Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub
akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.pl i wybrać zakładkę serwis.**

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

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

I. ZAKRES OCHRONY.

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

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

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

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne), realizacja uprawnień z Gwarancji uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.
3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 22 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl

4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.

5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.

6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.

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

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest: a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia; b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta; d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione; e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.

2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;

b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktazu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);

c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;

d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.

e. elementów ze szkła oraz plastiku;

f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;

g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;

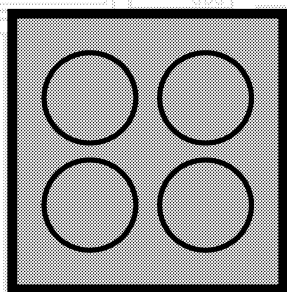
h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

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

guarantee.rev.AF

Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ

beko

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Upozornění na horké povrchy.



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

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

	4
Obecná bezpečnost	4
Elektrická bezpečnost	4
Bezpečnost produktu	5
Určené použití	6
Bezpečnost dětí	6
Likvidace starého výrobku	6
Likvidace obalových materiálů	7
2 Obecné informace	8
Přehled	8
Technické parametry	8
3 Montáž	9
Před montáží	9
Instalace a připojení	10
Likvidace starého výrobku	11

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie	12
Úvodní použití	12
První čištění produktu	12

5 Používání varné desky

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

6 Údržba a péče

Obecné informace	20
Čištění varné desky	20

7 Odstraňování potíží

8 Guarantee Details Error! Bookmark not defined.	21
---	-----------

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

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

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
 - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
 - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- Bezpečnost produktu**
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
 - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
 - Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
 - Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
 - Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
 - Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
 - **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
 - **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
 - **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
 - **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro bezpečný provoz:

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

Určené použití

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

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné

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

Dodržování směrnice RoHS:

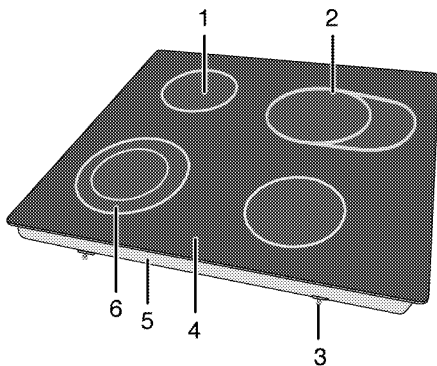
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

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

2 Obecné informace

Přehled



- 1 Plotna s jedním obvodem
- 2 Rozšířená varná plocha
- 3 Montážní svorka
- 4 Sklokeramický povrch
- 5 Kryt základny
- 6 Plotna s dvěma obvody

Technické parametry

Napětí/frekvence	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Celková spotřeba energie	6900 W
Pojistka	25 A /16 A x 2
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 mm/490 mm
Hořáky	
Vzadu vlevo	Plotna s jedním obvodem
Rozměry	140 mm
Výkon	1200 W
Vpředu vlevo	Plotna s dvěma obvody
Rozměry	120/210 mm
Výkon	750/2200 W
Vpředu vpravo	Plotna s jedním obvodem
Rozměry	160 mm
Výkon	1500 W
Vzadu vpravo	Rozšířená varná plocha
Rozměry	140/250 mm
Výkon	1100/2000 W



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



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



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

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



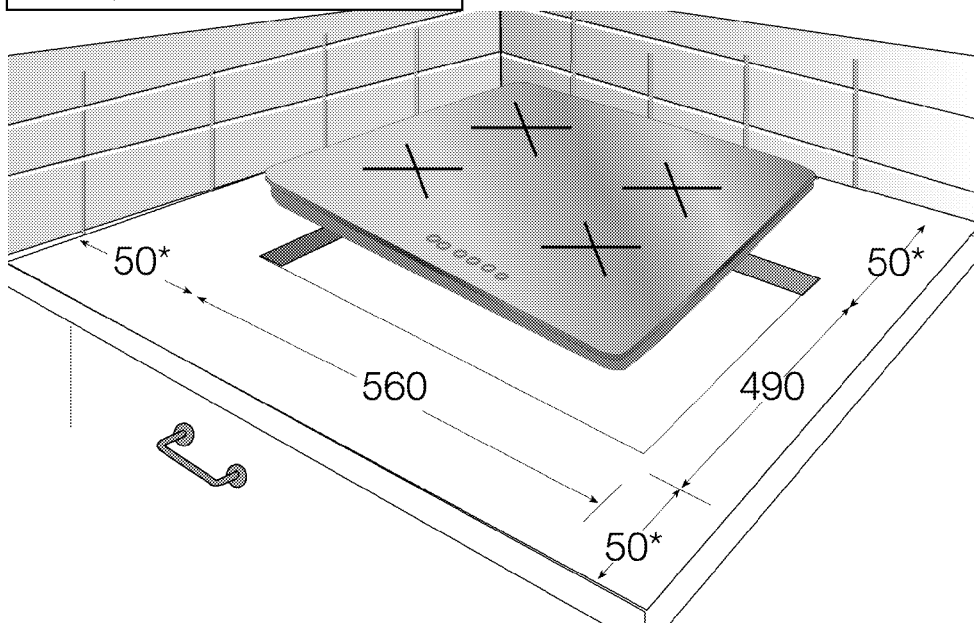
NEBEZPEČÍ:

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

Před montáží

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

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



* min.

Instalace a připojení

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



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

Elektrické zapojení

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



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

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

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



NEBEZPEČÍ:

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

Připojování napájecího kabelu

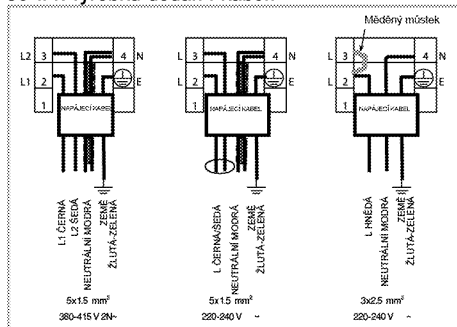


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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


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

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:

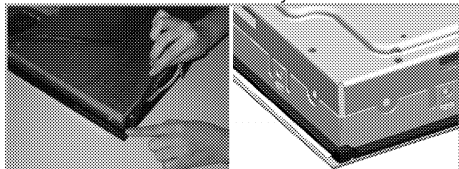


2. **Pro jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:
 - Hnědý/Černý kabel = L (Fáze)
 - Modrý/šedá kabel = N (Nula)
 - Zeleno/žlutý kabel = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Uzemnění)
 » nebo
 - šedá/černý kabel = L (Fáze)
 - Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
 - Zeleno/žlutý kabel = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Uzemnění)
3. **Pro dvoufázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:
 - Hnědý kabel = L (Fáze 1)
 - Černý kabel = L2 (Fáze 2)
 - Modrý/šedá kabel = N (Nula)
 - Zeleno/žlutý kabel = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Uzemnění)
 » nebo
 - Černý kabel = L (Fáze 1)
 - šedá kabel = L2 (Fáze 2)
 - Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)

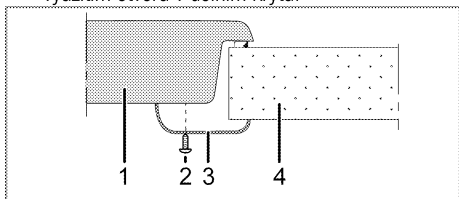
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

Instalace výrobku


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



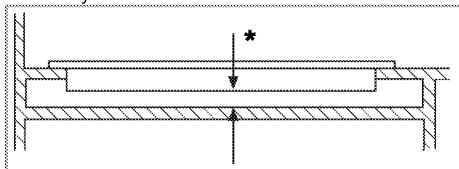
3. Umístěte výrobek na pracovní desku.
4. Pomocí montážních svorek upevněte desku s využitím otvorů v dolním krytu.



- 1 Varná deska
- 2 Šroub
- 3 Montážní svorka
- 4 Pracovní deska

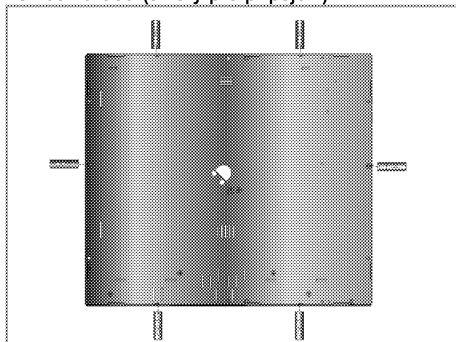
 Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

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



* min. 15 mm

Pohled zezadu (otvory pro připojení)



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

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

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

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



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sníží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.
- U dlouhodobého vaření vypněte plotnu 5 až 10 minut před koncem doby vaření. Pokud využijete zbytkového tepla, dosáhnete úspor energie až o 20%.

Úvodní použití

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

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

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření

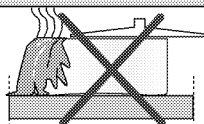


Nikdy nepiňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to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

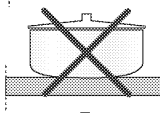
- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou desku a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápělné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte.
- Takové nádoby by neměly být používány k uchování potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení.
- Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

Tipy pro sklokeramické varné desky

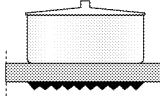
- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškození povrchu.
- Nepoužívejte hliníkové hrnce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



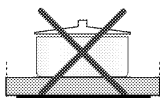
Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.

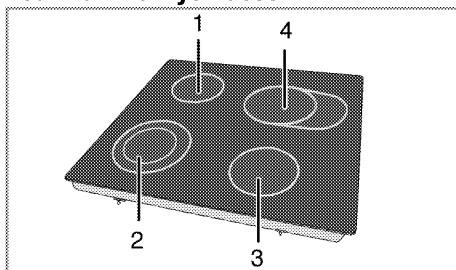


Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla.



Pokud je průměr pánve příliš malý, budete plýtvat energií.

Používání varných desek



- 1 Plotna s jedním obvodem 14-16cm
- 2 Plotna s dvěma obvody 12-14/21-23cm
- 3 Plotna s jedním obvodem 16-18cm
- 4 Rozšířená varná plocha 14-16/25-27cm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.



NEBEZPEČÍ:

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

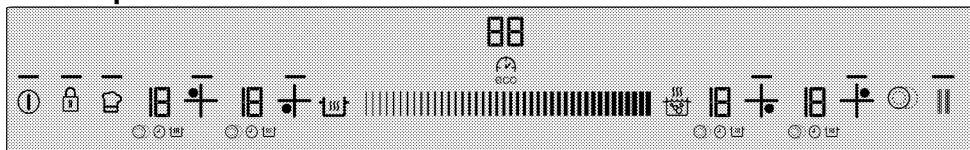
Nepoužívejte prasklé varné desky. Těmito prasklinami může prosakovat voda a způsobit zkrat.

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



Sklokeramické desky s rychlým ohřevem vyzařují jasné světlo, jakmile je zapnete. Nedívejte se do jasného světla.

Ovládací panel



Specifikace

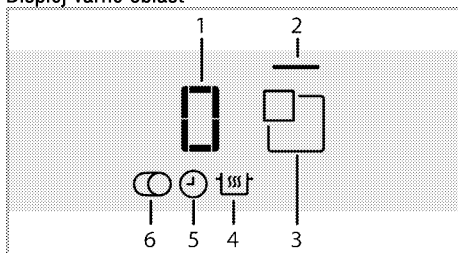


Oblast nastavení (pro hodnotu teploty a nastavení času)

- Světlo označující, že příslušné tlačítko je v provozu
- Tlačítko zapnout/vypnout
- Tlačítko zámku tlačítek
- Tlačítko volby dělených varných oblastí
- Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače
- Tlačítko posilovače/Rychlé ohřívání
- Tlačítko udržování teploty
- Tlačítko Stop
- Tlačítko paměti/
Ovladače volby varné oblasti

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

Displej varné oblasti



- 1 Ukazatel teploty (nastavení teploty 0 ... 19)
- 2 Kontrolka varné oblasti
- 3 Tlačítko volby varné oblasti
- 4 Symbol (*) funkce udržování teploty
- 5 Symbol časovače
- 6 Symbol(*) volby dělených varných oblastí
- * Různý podle typu.

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

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

Zapnutí varné desky

1. Stiskněte "ⓘ" tlačítko na ovládacím panelu.

Kontrolka "ⓘ" tlačítka se rozsvítí. Varná deska je nyní připravena k použití.

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

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

Vypnutí varné desky.

1. Stiskněte "ⓘ" tlačítko na ovládacím panelu. Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

"H" nebo "h" a potom "-" symboly, které se objeví na displeji varné oblasti po vypnutí varné desky, značí, že varná oblast je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

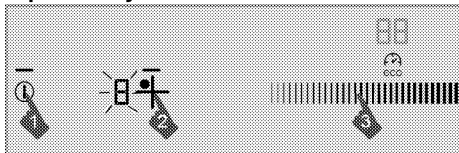
Ukazatel zbytkového tepla

"H" a potom "-" symboly, které se objeví na displeji varné oblasti, značí, že varná deska je stále horká a lze ji použít k udržování malého množství jídla teplého. Tento symbol se brzy změní na "h" a "-" symbol znamenající nižší teplotu.

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

Pokud se napájení přeruší a obnoví dřív, než varné oblasti zchladnou, "-" se zobrazí na displeji příslušné varné oblasti. Tento symbol zmizí, pokud je příslušná varná oblast v provozu.

Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka "Ⓜ" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.

"0" se objeví na displeji varné oblasti a kontrolka příslušné varné oblasti se rozsvítí.



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

Nastavení teploty

Dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast nastavte teplotu na úroveň mezi "0" a "19".

Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**
Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
2. **Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast**
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na všech displejích. "Ⓜ" symbol na displeji varné desky zmizí.
Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.
3. **Tisknutím symbolu příslušné varné oblasti po dobu 3 sekund.**
Tiskněte symbol varné oblasti, kterou chcete vypnout, po dobu přibližně 3 sekund.

Funkce vysokého výkonu (posilovač)

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

Přímá volba posilovače:

1. Stisknutím tlačítka "Ⓜ" zapněte varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Stiskněte "Ⓜ" tlačítko.

Zvolená varná oblast bude fungovat na maximální výkon a na displeji varné oblasti se postupně rozsvítí 3 kontrolky. Když skončí čas posilovače, varná plocha se vypne.

Volba posilovače, zatímco je aktivní varná plocha:

1. Poté, co varná oblast byla v provozu na určité úrovni nejméně 20 sekund, stiskněte tlačítko "Ⓜ".



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

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

Předčasné vypnutí funkce posilovače:

Stiskem tlačítka "Ⓜ" můžete posilovač kdykoli vypnout.

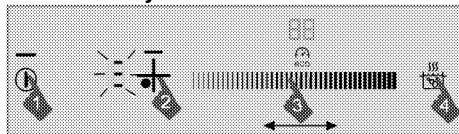
Rychlé ohřívání

Rychlé ohřívání je funkce, která usnadňuje vaření. Funkcí rychlého ohřívání jsou vybaveny všechny varné oblasti. Tuto funkci lze spustit tím, že nejprve nastavíte hladinu teploty.



Funkci rychlého ohřívání můžete nastavit do 20 sekund po zapnutí varné oblasti.

Volba funkce rychlého ohřívání:



1. Stisknutím tlačítka "Ⓜ" zapněte varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Nastavte požadovanou úroveň teploty dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast.
4. Stiskněte "Ⓜ" tlačítko.
Varná oblast, kterou jste zvolili, bude po určitou dobu fungovat na maximální výkon. Na displeji varné oblasti se postupně objeví 3 kontrolky a nastavená teplota.
5. Po uplynutí doby rychlého ohřívání se varná oblast přepne na nastavenou teplotu a zobrazí se pouze zvolená hodnota teploty.

Tabulka: Časy provozu rychlého ohřívání

Teplota	Limit doby provozu - druhý
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

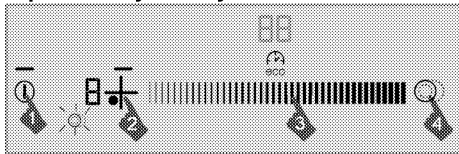
Vypínání funkce rychlého ohřívání:

Stiskněte "☺" tlačítko pro vypnutí funkce rychlého ohřívání, kdykoli potřebujete.



Pokud byla funkce rychlého ohřívání zapnuta zvolením teploty, varná oblast buse pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, když se tlačítko "☺" stiskne.

Zapnutí dělených varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka "Ⓜ" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou dělenou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Nastavte požadovanou úroveň teploty dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast.
4. Stiskněte "☺" tlačítko na ovládacím panelu pro zapnutí dělené varné oblasti.

"☺" symbol se objeví na displeji příslušné varné oblasti.



Dělená oblast se zapne pouze tehdy, je-li teplota mezi "1" a "19" nastavena pro hlavní část varné oblasti.

Vypnutí dělených varných oblastí

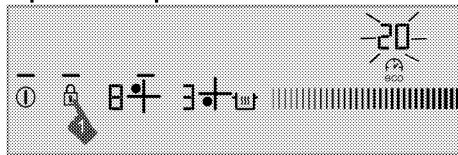
1. Stiskněte "☺" tlačítko na ovládacím panelu pro vypnutí dělené varné oblasti.

"☺" symbol na displeji příslušné varné oblasti zmizí a dělená část varné oblasti se vypne. Hlavní část příslušné varné oblasti bude pokračovat v provozu při nastavené teplotě.

Zámek pro čištění

Zámek pro čištění brání v provozu všech tlačítek na ovládacím panelu po dobu 20 sekund, aby umožnil uživateli provést krátké čištění během provozu varné desky.

Zapnutí zámku pro čištění



1. Je-li varná deska v režimu zapnuto, stiskněte a držte "🔒" tlačítko, dokud jediný zvuk signálu zní. Kontrolka zámku pro čištění se rozsvítí a displej hodin varné desky začne odpočítávat od 20. Žádné z tlačítek na ovládacím panelu nebude po této dobu v provozu kromě "Ⓜ" tlačítka.

Vypnutí zámku pro čištění

Pro vypnutí zámku pro čištění nemusíte tisknout žádné tlačítko. Varná deska vydá po uplynutí 20 sekund zvukový signál, kontrolka zámku tlačítek zhasne a zámek pro čištění se automaticky vypne.



Chcete-li vypnout zámek pro čištění dřívě, stiskněte a držte "🔒" tlačítko, dokud budete slyšet dva přerušované zvuky signálu.



Dětský zámek

Je-li varná deska v pohotovostním režimu, můžete pomocí dětského zámku varnou desku ochránit a zabránit dětem, aby nezapnuly varné oblasti. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.


Zapnutí dětského zámku


1. Je-li varná deska v pohotovostním režimu, stiskněte a držte "🔒" tlačítko, dokud slyšíte dva zvuky signálu.

Dětský zámek se zapne a kontrolka "🔒" tlačítka zhasne.

 Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je dětský zámek v provozu, kontrolka  tlačítka bliká.

Vypnutí dětského zámku


1. Je-li dětský zámek v provozu, stiskněte a držte  tlačítko, dokud slyšíte **jiný zvuk signálu**.

» Dětský zámek se vypne a kontrolka  tlačítka zhasne.

Zámek tlačítek


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



Aktivace zámku


1. Pro zamknutí ovládacího panelu stiskněte a držte  tlačítko po dlouhou dobu.

Nejprve zazní pouze jeden zvuk signálu. V tom případě je vaše varná deska přepnuta na **zámek pro čištění**.

Poté stále tiskněte, aniž byste zvedli prst, dokud neuslyšíte dva zvuky signálu za sebou.


Následně se kontrolka  tlačítka rozsvítí a všechny varné oblasti se zamknou.


 Zámek tlačítek lze zapnout pouze v provozním režimu. Je-li zámek tlačítek zapnut, funguje pouze  tlačítko. Dotknete-li se jakéhokoli

jiného tlačítka, kontrolka  tlačítka se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu.

Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek musí být vypnut, abyste mohli varnou desku opět zapnout.

Deaktivace zámku


1. Stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund. Operace bude potvrzena zvukovým signálem.

Kontrolka  tlačítka zhasne a ovládací panel je odemčen.

Funkce ekonomického časovače


Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby. Při vaření s touto funkcí varná deska nastaví výkon automaticky vzhledem ke konci vaření a umožní tak úsporu energie díky využití zbytkového tepla.

Zapnutí časovače



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

3. Nastavte požadovanou úroveň teploty dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast.

4. Stiskněte  tlačítko pro zapnutí časovače.

"00" se objeví na displeji časovače a  symbol začne blikat na displeji varné oblasti.

5. Nastavte požadovanou dobu dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast.

Pourčitě době blikání  symbol svítí trvale. Trvalé svícení  symbolu značí, že funkce je zapnuta.



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



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



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



Jakmile je časovač zapnut, na displeji se zobrazí pouze nastavený čas vybrané varné oblasti.

Vypnutí časovače


Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyšle zvukovou výstrahu. Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.


Vypnutí časovačů dřívě

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



Časovač lze vypnout dvěma způsoby

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

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte  tlačítko pro volbu časovače příslušné varné oblasti.
3. Snižte hodnotu dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast, dokud se na displeji časovače neobjeví "00".

 symbol určité doby bliká na displeji varné oblasti a pak se vypne **zcela** a časovač je vypnut.

2-Vypnutí časovače stisknutím tlačítka časovače po dobu 3 sekund:

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte  tlačítko pro volbu časovače příslušné varné oblasti.
3. Tiskněte  tlačítko přibližně 3 sekundy.


"⌚" symbol určitou dobu bliká na displeji varné oblasti a pak se vypne zcela a časovač je vypnut.

Funkce udržování teploty (pokud existuje)

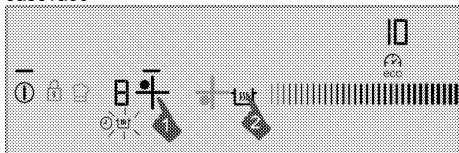
Díky této funkci můžete udržovat jídlo teplé poté, co jste dovařili. Funkce udržování teploty může být použita dvěma různými způsoby: s a bez nastavení časovače.

Nastavení funkce udržování teploty bez nastavení časovače

1. Zvolte varnou oblast, která byla nastavena na určitou teplotu a kterou chcete použít pro udržování teploty.
2. Stiskněte "⌚" tlačítko pro zapnutí funkce udržování teploty pro příslušnou varnou oblast.

 Varná oblast bude fungovat na nízkou teplotu. "⌚" a "u" symboly se objeví na displeji varné oblasti.

Nastavení funkce udržování teploty s nastavením časovače



1. Zvolte požadovanou varnou oblast, pro niž byla nastavena teplota i časovač a kterou si přejete použít s funkcí udržování tepla.
2. Stiskněte "⌚" tlačítko pro zapnutí funkce udržování teploty pro příslušnou varnou oblast. "⌚" symbol se objeví na displeji varné oblasti.

Varná oblast bude pokračovat v provozu při nastavené teplotě po nastavenou dobu. Po vypršení času se přepne na funkce udržování teploty a začne fungovat při nízké teplotě. "u" symbol se objeví na displeji varné oblasti.


Vypnutí funkce udržování teploty

1. Pokud je zapnut časovač, zvolte varnou oblast, pro niž je zapnuta funkce udržování teploty. Stiskněte "⌚" tlačítko pro vypnutí funkce udržování teploty.

Varná oblast bude pokračovat v provozu v souladu s předchozím nastavením času a teploty.


2. Pokud je vypnut časovač, zvolte varnou oblast, pro niž je zapnuta funkce udržování teploty. Pro vypnutí funkce udržování teploty nastavte požadovanou teplotu dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes ni.

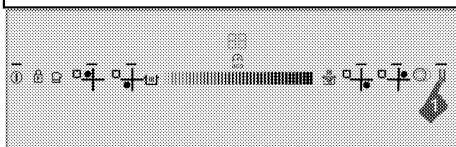
Varná oblast bude pokračovat v provozu při nové teplotě, kterou jste nastavili.

 Funkci udržování tepla můžete zrušit dotykem "⌚" tlačítka a úplným vypnutím varné desky.

Funkce Stop

Použitím této funkce můžete na jistou dobu zastavit všechny funkce varné desky, které jsou v provozu (kromě časovače).

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




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

Přeruší se provoz všech aktivovaných varných zón.

2. Stiskněte "⏸" tlačítko znovu pro opětné spuštění všech zastavených varných oblastí s předchozími nastaveními.

Funkce paměti

Vaše varná deska může uložit některé teploty a doby vaření do paměti. Díky této funkci můžete uchovat teplotu a čas přípravy vašeho oblíbeného jídla.

 V paměti lze uložit pouze 1 nastavení. Jelikož každé uložené nastavení bude přepsáno přes předchozí, zůstane v paměti poslední nastavení.

1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Nastavte požadovanou teplotu dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tuto oblast.
4. Nastavte také požadovaný čas.
5. Po nastavení teploty a času tiskněte "⏸" symbol, dokud neuslyšíte dva výstražné zvuky.

"⏸" symbol se rozsvítí a nastavená teplota a čas se uloží do paměti.

Použití nastavení z paměti

1. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
2. Je-li hodnota teploty "0", tiskněte "⏸" tlačítko, dokud neuslyšíte jediný výstražný zvuk.

Zvolená varná oblast se nastaví na teplotu a čas uložený v paměti a začne fungovat podle těchto nastavení.

Doba provozu je vymezena.

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných oblastí ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1). Pokud je k varné oblasti přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne.

Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu.

Varnou oblast lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

Tabulka-1: Doba provozu je vymezena

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Posilovač	10 minut

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.

Hlášení o chybách

Tabulka-2: Kódy chyb a zdroje chyb

Příčina chyby	Ukazatel	Displej
Jsou stisknuta dvě a více tlačítek	"E" symbol bliká	Displej varné oblast
Varná deska přehřátá	"H" symbol bliká	Displej varné oblast
Zkrat PTC	"F0" symbol svítí	Displej časovače
Rozpojeni obvod PTC	"F1" symbol svítí	Displej časovače
Chyba citlivosti dotykového tlačítka	"F2" symbol svítí	Displej časovače
Chyba komunikace v dotykovém ovládacím panelu	"F3" symbol svítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce	"EX" symbol bliká	Displej varné oblast



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



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



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

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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



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

Čištění varné desky.

Sklokeramické povrchy

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

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

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



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

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

7 Odstraňování potíží

Během vaření se objevují kapky vody.

- Pára, která během vaření uniká, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na studené povrchy výrobku. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

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

Chladicí ventilátor je stále zapnutý, i když byl varný panel vypnut.

- Nejde o závadu. Chladicí ventilátor bude stále zapnutý, dokud elektronika ve varném panelu nezchladne na vhodnou teplotu.



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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

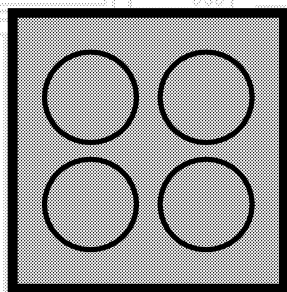
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení,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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK

beko

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

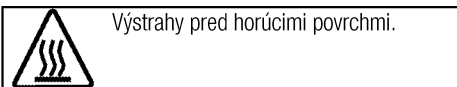
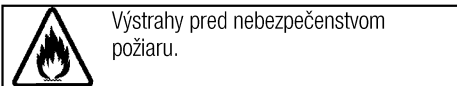
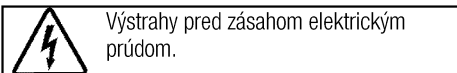
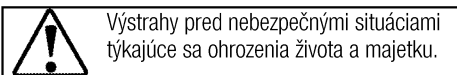
Vážený zákazník,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4

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

2 Všeobecné informácie 8

Prehľad	8
Technické parametre	8

3 Montáž 9

Pred montážou	9
Montáž a pripojenie.....	10
Budúca preprava	11

4 Prípravy 12

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

5 Používanie platne 13

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

6 Údržba a starostlivosť 20

Všeobecné informácie	20
Čistenie platne	20

7 Riešenie problémov 21

8 Guarantee Details Error! Bookmark not defined.

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

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

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, sensorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj

návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy

spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

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

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom

oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

- **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
- Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.
- **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie

nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo

dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.

Likvidácia starého výrobku

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



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

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné

na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

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

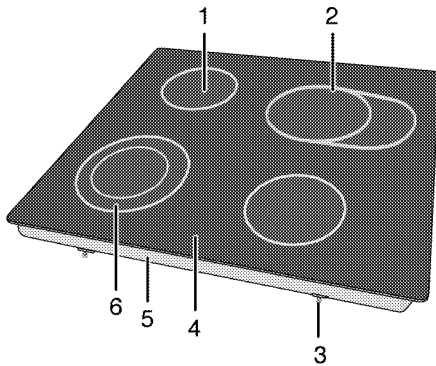
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|----------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Jednookruhová varná platňa | 4 | Sklokeramický povrch |
| 2 | Rozšírená varná platňa | 5 | Základný kryt |
| 3 | Montážna svorka | 6 | Dvojokruhová varná platňa |

Technické parametre

Napätie/frekvencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Celkový príkon	6900 W
Poistka	25 A /16 A x 2
Typ kábla/prierez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	55mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 mm/490 mm
Horáky	
Vzadu vľavo	Jednookruhová varná platňa
Rozmer	140 mm
Výkon	1200 W
Vpredu vľavo	Dvojokruhová varná platňa
Rozmer	120/210 mm
Výkon	750/2200 W
Vpredu vpravo	Jednookruhová varná platňa
Rozmer	160 mm
Výkon	1500 W
Vzadu vpravo	Rozšírená varná platňa
Rozmer	140/250 mm
Výkon	1100/2000 W



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



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



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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



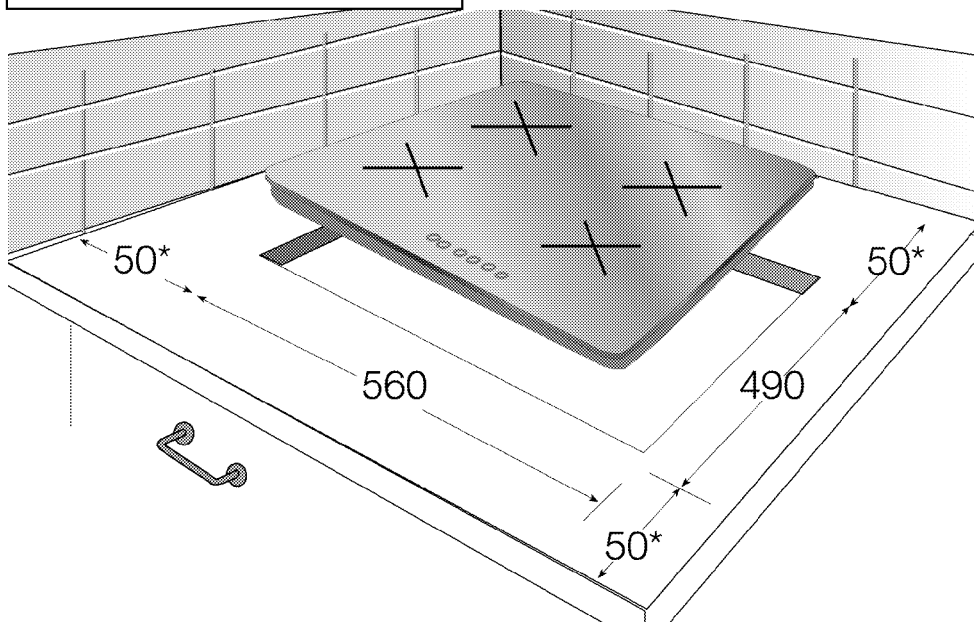
NEBEZPEČENSTVO:

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

Pred montážou

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

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



* min.

Montáž a pripojenie

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



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

Elektrické pripojenie

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pripojenie napájacieho kábla

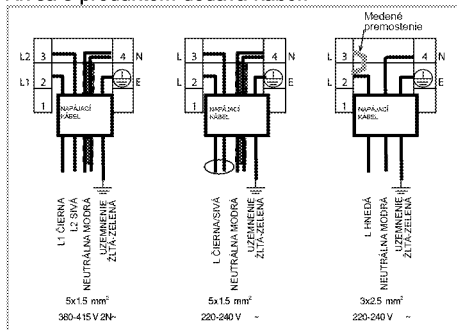




Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

1. Ak nie je možné odpojiť všetky póly od napájacieho zdroja, bude potrebné pripojiť odpojovacie zariadenie s min. 3 mm odstupom kontaktov (poistky, bezpečnostné spínače vedenia, kontakty) a všetky póly tohto odpojovacieho zariadenia sa musia nachádzať vedľa zariadenia (nie nad ním) v súlade so smernicami IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt.

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:



2. Pri **jednofázovom** zapojení pripojte vodiče nasledovným spôsobom:
 - Hnedý/Čierny kábel = L (Fáza)
 - Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
 - Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)» alebo
 - šedá/Čierny kábel = L (Fáza)
 - Modrý/Hnedý kábel = N (Nulový)
 - Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)
3. Pri **dvojfázovom** zapojení pripojte vodiče nasledovným spôsobom:
 - Hnedý kábel = L1 (Fáza 1)
 - Čierny kábel = L2 (Fáza 2)
 - Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
 - Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)» alebo

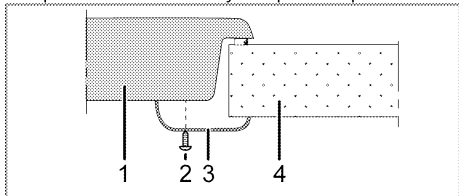
- Čierny kábel = L1 (Fáza 1)
- šedá kábel = L2 (Fáza 2)
- Modrý/Hnedý kábel = N (Nulový)
- Zelený/Žltý kábel = (E) \equiv (Zem)

Inštalácia produktu

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



3. Platňu umiestnite na pult a zarovnajte ju.
4. Pomocou inštalčných svoriek zaistíte platňu prestrčením cez otvory na spodnom puzdre.

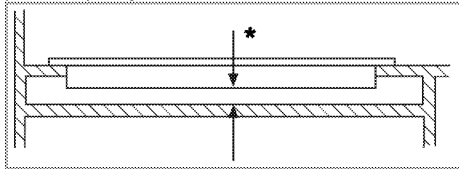


- 1 Platňa
- 2 Skrutka
- 3 Inštalčná svorka
- 4 Pult



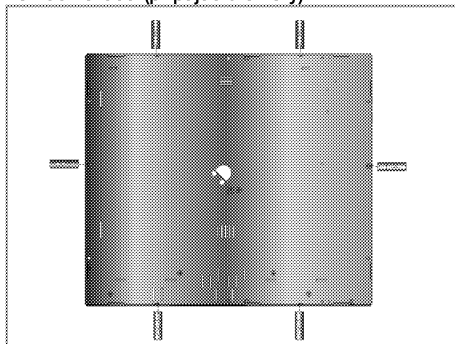
Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude oddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

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



* min. 15 mm

Pohľad zozadu (prípájacie otvory)



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

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

- Pri dlhých vareniach vypnite varnú zónu 5 alebo 10 minút pred uplynutím času varenia. Využívaním zostatkového tepla môžete dosiahnuť úsporu energie až 20 %.

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

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

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



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

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

Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztopené látky.

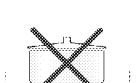
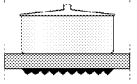
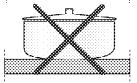
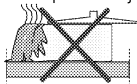
Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.

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

Tipy pre sklokeramické platne

- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.

- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.
- Nepoužívajte hliníkové nádoby a panvice. Hliník poškodzuje sklokeramický povrch.



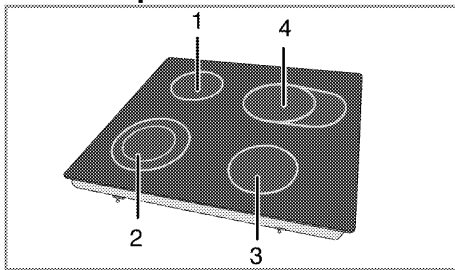
Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.

Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dnami.

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

Ak je priemer panvice príliš malý, dôjde k mrhaniu energie.

Používanie platní



1 Jednookruhová varná platňa 14-16cm

2 Dvojokruhová varná platňa 12-14/21-23cm

3 Jednookruhová varná platňa 16-18cm

4 Rozšírená varná platňa 14-16/25-27cm

predstavuje zoznam odporúčaného priemeru hrncov, ktoré sa môžu použiť vo vzťahu k horákom.



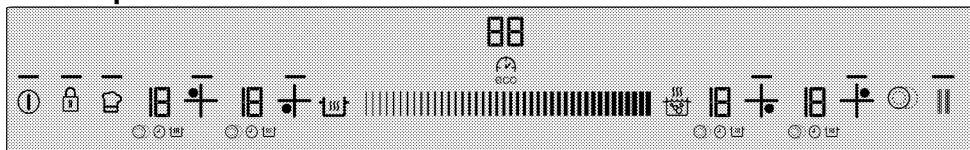
NEBEZPEČENSTVO:

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



Keď rýchlo sa zahrievajúce sklokeramické platne zapnete, vyžarujú jasné svetlo. Nepozerajte sa do jasného svetla.

Ovládací panel



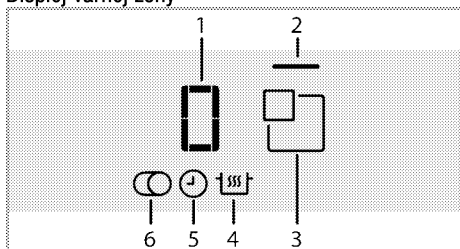
Technické údaje

Oblasť nastavenia (pre úroveň teploty a nastavenie času)

—	Kontrolka označujúca, že príslušné tlačidlo funguje
	Tlačidlo zap./vyp.
	Tlačidlo zámky tlačidiel
	Tlačidlo výberu multisegmentovej varnej zóny
	Tlačidlo zapnutia/vypnutia časovača
	Hlzl Isritma tušu
	Tlačidlo uchovania teploty
	Tlačidlo zastavenia
	Tlačidlo pamäte
	Ovládacie prvky výberu varnej zóny

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

Displej varnej zóny



- 1 Indikátor teploty (nastavenie teploty 0 ... 19)
 - 2 Kontrolka varnej zóny
 - 3 Tlačidlo výberu varnej zóny
 - 4 Symbol funkcie uchovania teploty (*)
 - 5 Symbol časovača
 - 6 Symbol multisegmentovej varnej zóny (*)
- * Odlišuje sa v závislosti od modelu.

i Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každú činnosť vykonanú cez dotykový ovládací panel potvrdí zvukový signál.

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

Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla
- Rozsvieti sa kontrolka tlačidla . Platňa je pripravená na použitie.

i Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

i Keď na dlhú dobu stlačíte ktorékoľvek tlačidlo (tlačidlo) , výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla
- Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

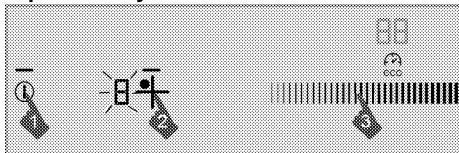
i Symboly „H“ alebo „h“ a následne „-“, ktoré sa zobrazia na displej varnej zóny po vypnutí platne označujú, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

Indikátor zvyšového tepla

Symboly „H“ a potom „-“, ktoré sa zobrazia na displeji varnej zóny označujú, že platňa je stále horúca a môžete ju použiť na uchovanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol „h“ a „-“, ktorý označuje nižšiu teplotu.

i V prípade prerušenia napájania sa indikátor zvyšového tepla nerozsvieti a používateľa neupozorní na horúce varné zóny. V prípade zlyhania a obnovenia napájania pred ochladením varných zón sa na príslušnom displeji varnej zóny zobrazí symbol „-“. Tento symbol zmizne, ak danú varnú zónu použijete.

Zapnutie varných zón



1. Dotykem tlačidla "i" zapnete platňu.
2. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.

Na displeji varnej zóny sa zobrazí „0“ a rozsvieti sa kontrolka príslušnej varnej zóny.



Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Nastavenie úrovne teploty

Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť nastavíte úroveň teploty medzi „0“ a „19“.

Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením úrovne teploty na „0“.**
Varnú zónu môžete vypnúť znížením úrovne teploty na „0“.
2. **Pomocou vypnutia cez voľbu časovača pre želanú varnú zónu**
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na všetkých displejoch sa zobrazí „0“ alebo „00“. Symbol "⌚" na displeji platne zmizne.
Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.
3. **Dotykom symbolu príslušnej varnej zóny na 3 sekundy.**
Na približne 3 sekundy sa dotknite symbolu varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

Funkcia vysokého výkonu (posilňovača)

Funkciu posilňovača môžete použiť na rýchle zohriatie. Túto funkciu ale neodporúčame na varenie dlhú dobu. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

Príamy výber posilňovača:

1. Dotykem tlačidla "i" zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykem tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Dotknite sa tlačidla "19".
Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikat 3 kontrolky. Po uplynutí času posilňovača sa varná zóna vypne.

Výber posilňovača, keď je varná zóna aktívna:

1. Potom, ako bude varná zóna v činnosti minimálne 20 sekúnd na určitej úrovni, dotknite sa tlačidla "19".



Varná zóna musí dokončiť minimálne 20 sekúnd činnosti na určitej úrovni.

2. Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikat 3 kontrolky. Po uplynutí času posilňovača sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.

Predčasné vypnutie funkcie posilňovača:

Posilňovač vypnete kedykoľvek tak, že sa dotknete tlačidla "19".

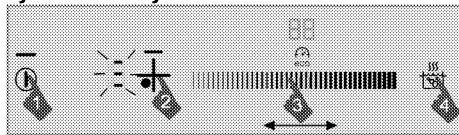
Rýchle zohriatie

Rýchle zohriatie je funkcia, ktorá napomáha vareniu. Funkciou rýchleho zohriatia sú vybavené všetky varné zóny. Túto funkciu môžete ovládať tak, že predtým nastavíte úroveň teploty.



Funkciu rýchleho zohriatia môžete nastaviť do 20 sekúnd po zapnutí varnej zóny.

Výber funkcie rýchleho zohriatia:



1. Dotykem tlačidla "i" zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykem tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú úroveň teploty nastavte dotykem oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
4. Dotknite sa tlačidla "19".
Zvolená varná zóna bude určitú dobu v prevádzke pri maximálnom výkone. Na displeji varnej zóny sa v poradí zobrazia 3 kontrolky a hodnota nastavenej teploty.
5. Po uplynutí času rýchleho zohriatia sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.

Tabuľka: Prevádzkové časy rýchleho zohrievania

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - druhý
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

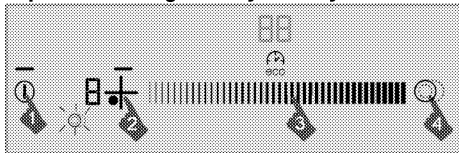
Vypnutie funkcie rýchleho zohriatia:

Funkciu rýchleho zohriatia kedykoľvek vypnete dotykom tlačidla "☺".



Ak ste funkciu rýchleho zohriatia zapli výberom úrovne teploty, po stlačení tlačidla "☺" bude varná zóna pokračovať v prevádzke v nastavenej úrovni teploty.

Zapnutie multisegmentových varných zón



1. Dotykem tlačidla "1" zapnete platňu.
2. Želanú multisegmentovú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
4. Multisegment varnej zóny zapnete dotykem tlačidla "☺" na ovládacom paneli.

Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí symbol "☺".



Multisegment sa zapne len v prípade, že pre hlavný segment varnej zóny nastavíte úroveň teploty medzi „1“ a „19“.

Vypnutie multisegmentových varných zón

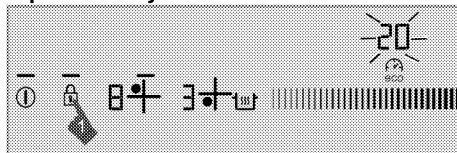
1. Multisegment varnej zóny vypnete dotykom tlačidla "☺" na ovládacom paneli.

Symbol "☺" na displeji príslušnej varnej zóny zmizne a multisegment varnej zóny sa vypne. Hlavný segment príslušnej varnej zóny sa zapne a bude v prevádzke v nastavenej teplote.

Zámka čistenia

Zámka čistenia zabráňuje prevádzke všetkých tlačidiel ovládacieho panela na 20 sekúnd, čo používateľovi umožňuje krátke čistenie počas používania platne.

Zapnutie zámky čistenia



1. Keď je platňa v zapnutom režime, stlačte tlačidlo "☺" a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

Rozsvieti sa kontrolka zámky čistenia a displej hodín platne začne odpočítavať od 20 smerom nadol. Počas tejto doby nebude na ovládacom paneli fungovať žiadne tlačidlo, okrem tlačidla "1".

Vypnutie zámky čistenia

Na vypnutie zámky čistenia nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, kontrolka zámky tlačidiel zhasne a zámka čistenia sa automaticky vypne.



Ak chcete zámku čistenia vypnúť skôr, stlačte tlačidlo "☺" a držte ho, pokiaľ nebudete počuť **dva prerušované signálne zvuky**.

Detská zámka

Keď je platňa v pohotovostnom režime, môžete ju chrániť pomocou detskej zámky, ktorá deťom zabráni zapnúť varné zóny. Detskú zámku môžete zapnúť alebo vypnúť len v pohotovostnom režime.

Zapnutie detskej zámky


1. Keď je platňa v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo "☺" a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **dva signálne zvuky**.


Detská zámka sa zapne a kontrolka tlačidla "☺" zhasne.



Ak pri zapnutej detskej zámke stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, zabliká kontrolka tlačidla "☺".

Vypnutie detskej zámky


1. Keď je zapnutá detská zámka, stlačte tlačidlo  a podržte ho, pokým nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

» Detská zámka sa vypne a kontrolka tlačidla  zhasne.

Zámka tlačidiel

Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.



Zapnutie zámky tlačidiel

1. Ovládací panel uzamknite stlačením tlačidla  a jeho dlhým podržaním.

Najprv budete počuť len jeden signálny zvuk. V takomto prípade sa platňa prepne na režim **Zámka čistenia**. **Potom pokračujte v dotyku bez zdvihnutia prsta, pokým nebudete počuť dva postupné signálne zvuky.**



Kontrolka tlačidla  bude blikať a všetky varné zóny sa uzamknú.



Zámku tlačidiel môžete zapnúť len v režime prevádzky. Po zapnutí zámky tlačidiel bude funkčné len tlačidlo . Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, kontrolka tlačidla  bude blikať, čím označuje zapnutie zámky tlačidiel.

V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámku tlačidiel musíte pre opätovné zapnutie platne vypnúť.



Vypnutie zámky tlačidiel


1. Tlačidlo  držte stlačené 2 sekundy. Úkon sa potvrdí zvukovým signálom. Kontrolka tlačidla  zhasne a ovládací panel sa odomkne.

Funkcia ekonomického časovača



Táto funkcia vám pomáha pri varení. Pri rúre nebudete musieť byť počas celej doby varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste vybrali. Pri varení s použitím tejto funkcie bude platňa ku koncu varenia automaticky regulovať výkon, čím sa vďaka reziduálnemu teplu dosahuje energetická úspora.

Zapnutie časovača

1. Dotykom tlačidla  zapnite platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
4. Časovač zapnite dotykom tlačidla .

Na displeji časovača sa zobrazí „00“ a na displeji varnej zóny začne blikať symbol .

5. Želaný časový úsek nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.

Po určite dobe blikania sa symbol  rozsvieti natrvalo. Trvalé rozsvietenie symbolu  označuje zapnutie funkcie.



Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.



Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.



Časovač nemôžete upravovať, pokým nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.



Po zapnutí časovača sa na displeji časovača zobrazí len čas nastavený pre zvolenú varnú zónu.

Vypnutie časovača

Po uplynutí časovača sa platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha.


Zvukovú výstrahu vypnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.


Skoršie vypnutie časovačov

Ak časovač vypnete skoršie, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete.



Časovač môžete vypnúť dvomi rôznymi spôsobmi:


1 - Vypnutie časovača znížením jeho hodnoty nadol na „00“:

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla  vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť znížte hodnotu, pokým sa na displeji časovača nezobrazí „00“.

Symbol  určitú dobu bliká na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

2 - Vypnutie časovača stlačením tlačidla časovača na 3 sekundy:

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla  vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Tlačidlo  sa dotknite na približne 3 sekundy.

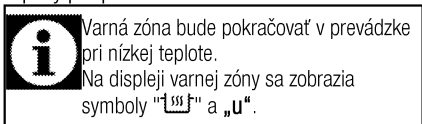
Symbol  určitú dobu bliká na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

Funkcia uchovania teploty (ak nejaká je)

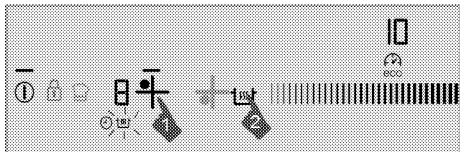
Túto funkciu môžete použiť na uchovanie jedla v teplom stave po dokončení varenia. Funkciu uchovania teploty môžete použiť dvomi odlišnými spôsobmi: s a bez nastavenia časovača.

Zapnutie funkcie uchovania teploty bez nastavenia časovača

1. Vyberte varnú zónu, ktorú ste nastavili na určitú teplotu a ktorú chcete použiť pre uchovanie teploty.
2. Dotykom tlačidla "☰" zapnete funkciu uchovania teploty pre príslušnú varnú zónu.



Zapnutie funkcie uchovania teploty nastavením časovača



1. Vyberte želanú varnú zónu, pre ktorú ste nastavili teplotu a časovač, a pre ktorú plánujete spustiť funkciu uchovania teploty.
2. Dotykom tlačidla "☰" zapnete funkciu uchovania teploty pre príslušnú varnú zónu.

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "☰". Varná zóna bude pokračovať v prevádzke v nastavenej teplote počas nastavenej doby. Po uplynutí času sa prepne na funkciu uchovania teploty a spustí prevádzku pri nízkej teplote. Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol „u“.

Vypnutie funkcie uchovania teploty

1. Ak je časovač zapnutý, vyberte varnú zónu, pre ktorú ste zapli funkciu uchovania teploty.

Funkciu uchovania teploty vypnite dotykom tlačidla "☰".

Varná zóna bude pokračovať v prevádzke s predchádzajúcim nastavením času a teploty.

2. Ak je časovač vypnutý, vyberte varnú zónu, pre ktorú ste zapli funkciu uchovania teploty. Želanú teplotu nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez túto oblasť, čím funkciu uchovania teploty vypnete.

Varná zóna bude pokračovať v prevádzke pri novej teplote, ktorú ste nastavili.



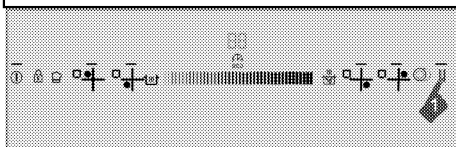
Funkciu uchovania teploty môžete zrušiť dotykom tlačidla "⓪" a úplným vypnutím platne.

Funkcia zastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete na určitý čas zastaviť všetky funkcie, ktoré sú na platni v prevádzke (okrem časovača).



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



1. Počas prevádzky platne sa dotknite tlačidla "⏸". Všetky zapnuté varné zóny sa zastavia.
2. Všetky zastavené varné zóny reštartujete s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykom tlačidla "⏸".

Funkcia pamäte

Vaša platňa môže do pamäte uložiť určité teploty a čas varenia. Vďaka tejto funkcii môžete uložiť teplotu a čas varenia jedla, ktoré vám chutilo.



Do pamäte môžete uložiť len 1 nastavenie. Keďže každé uložené nastavenie prepíše to predchádzajúce, v pamäti zostane posledné nastavenie, ktoré ste uložili.

1. Dotykom tlačidla "⓪" zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú teplotu nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
4. Nastavte aj želaný čas.
5. Po nastavení teploty a času sa symbolu "☰" dotýkajte dovtedy, pokiaľ nebudete počuť **dva výstražné zvuky**.

Symbol "☰" sa rozsvieti a nastavená teplota a čas sa uložia do pamäte.

Použitie nastavení v pamäti

1. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
2. Keď je hodnota teploty „0“, tlačidla "☰" sa dotýkajte dovtedy, pokiaľ nebudete počuť **jeden výstražný zvuk**.

Zvolená varná zóna na nastaviť na teplotu a čas uložené v pamäti a spustí prevádzku s týmito nastaveniami.

Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozrite si tabuľku 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa taktiež vypne neskôr.

Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky.

Varnú zónu môže používateľ po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

Tabuľka 1: Obmedzenia času prevádzky

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Posilňovač	10 minút

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa obsahuje niekoľko snímačov, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Zapnutá varná zóna sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže klesnúť. Tento stav ale nebudete vidieť na indikátore.

Chybové hlásenia

Tabuľka 2: Chybové kódy a zdroje chýb

Príčína poruchy	Indikátor	Displej
Stlačili ste dve alebo viaceré tlačidlá	Symbol „E“ bliká	Displej varnej zóny
Prehriata platňa	Symbol „H“ bliká	Displej varnej zóny
Skrat PTC	Rozsvieti sa symbol „F0“	Displej časovača
Otvorený obvod PTC	Rozsvieti sa symbol „F1“	Displej časovača
Chyba citlivosti dotykového tlačidla	Rozsvieti sa symbol „F2“	Displej časovača
Komunikačná chyba v dotykovom ovládaní	Rozsvieti sa symbol „F3“	Displej časovača
Chyba indukčného hardvéru	Symbol „EX“ bliká	Displej varnej zóny



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



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



Povrch dotykového ovládacieho panela udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú prevádzku.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie platne

Sklokeramické povrchy

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

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

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

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



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

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

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

7 Riešenie problémov

Počas varenia sa objavujú kvapky vody.

- Para, ktorá vznikne počas varenia, môže v prípade, že sa dotkne studených povrchov produktu skondenzovať a vytvoriť kvapky vody. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

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

Chladiaci ventilátor pokračuje v prevádzke aj keď je platňa vypnutá.

- Nejde o poruchu. Chladiaci ventilátor bude v prevádzke pokračovať, pokiaľ teplota elektroniky v platni neklesne na vhodnú teplotu.



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

