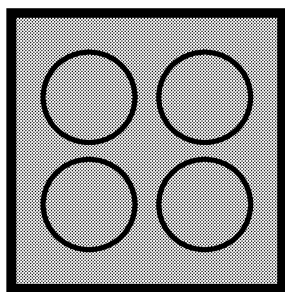


# Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



HII 64400 ATX

**SK | LV | RU | CZ**

185.2414.47/R.AD/26.10.2018/3-2  
7757182943

## Túto príručku si prečítajte ako prvú!

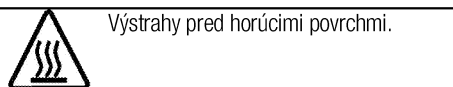
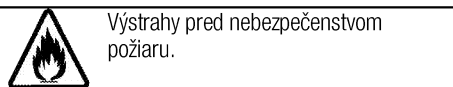
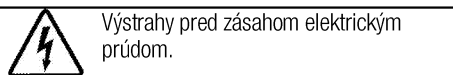
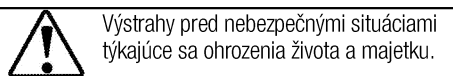
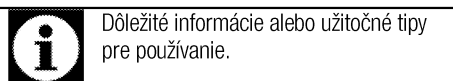
Vážený zákazník,

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 celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

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

### Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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



**1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4**

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

**2 Všeobecné informácie 8**

Prehľad .....	8
Technické parametre .....	8

**3 Montáž 9**

Pred montážou .....	9
Montáž a pripojenie .....	9
Budúca preprava .....	12

**4 Prípravy 13**

Tipy na šetrenie energiou .....	13
Prvé použitie .....	13
Prvé čistenie výrobku .....	13

**5 Používanie platne 14**

0/Všeobecné informácie o varení .....	14
Používanie platní .....	15
Ovládací panel .....	15

**6 Údržba a starostlivosť 20**

Všeobecné informácie .....	20
Čistenie platne .....	20

**7 Riešenie problémov 21**

## **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, senzorickými 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 vykonávajú 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.
- Po použití, vypnite platňu pomocou jej ovládacieho gombíka a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky by nemali byť umiestňované na povrch platne, keďže sa môžu zohriať.
- Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa

ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť. *OVšeobecné informácie o varení, strana 14*, výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- 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.
- UPOZORNENIE: 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 elektrických a elektronických zariadeniach:**

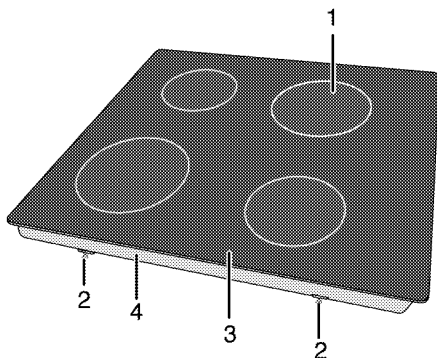
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

### Likvidácia obalového materiálu

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

## 2 Všeobecné informácie

### Prehľad



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

### Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Celkový príkon	max. 7200 W
Typ kábla/prierez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	55 mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 mm/490 mm
<b>Horáky</b>	
Vzadu vľavo	<b>Indukčná varná platňa</b>
Rozmer	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpredu vľavo	<b>Indukčná varná platňa</b>
Rozmer	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpredu vpravo	<b>Indukčná varná platňa</b>
Rozmer	145 mm
Výkon	1600/1800 W
Vzadu vpravo	<b>Indukčná varná platňa</b>
Rozmer	210 mm
Výkon	2000/2300 W



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



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



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



### 3 Montáž

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



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



#### NEBEZPEČENSTVO:

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



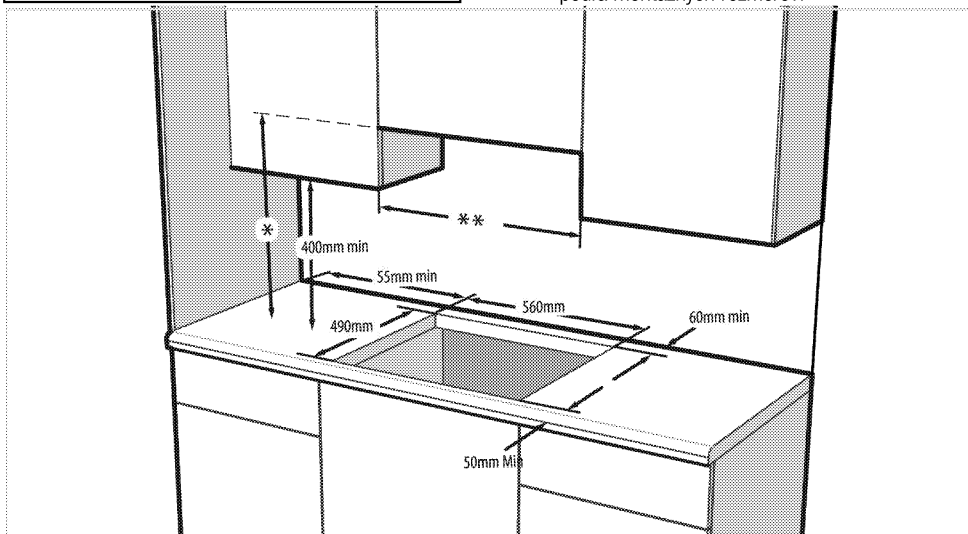
#### NEBEZPEČENSTVO:

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

### Pred montážou

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

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



\* Minimálna výška k odsávaču podľa odporúčania v príručke s pokynmi pre odsávač

\*\* Minimálna vzdialenosť medzi skriňou sa musí rovnať šírke platne



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


### Montáž a pripojenie


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

### 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 používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.

**NEBEZPEČENSTVO:**  
 Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.  
 Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

**NEBEZPEČENSTVO:**  
 Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.  
 Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Typový 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

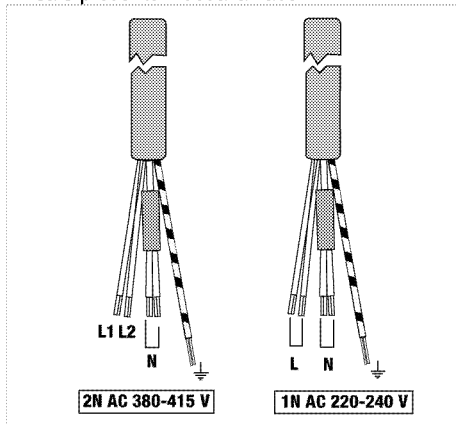
**i** Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú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

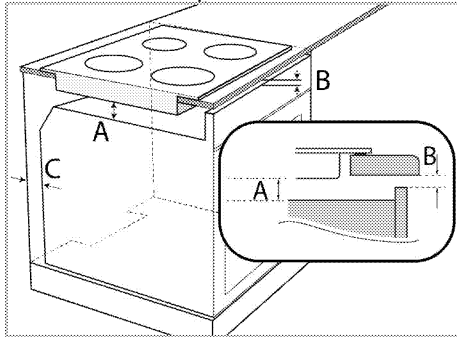
3. Pri **dvojfázovom** zapojení pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- 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)  (Zem)

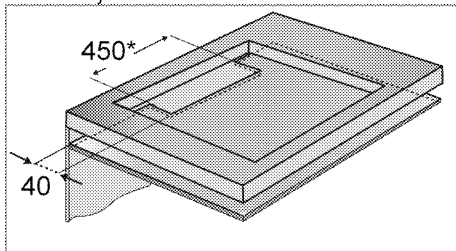
**Inštalácia produktu**  
**Ak sa rúra nachádza pod:**



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

**Ak sa doska nachádza pod:**

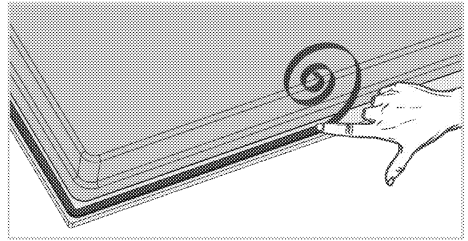
Je nutné umožniť prúdenie vzduchu v zadnej časti skrine ako je zobrazené na obrázku.



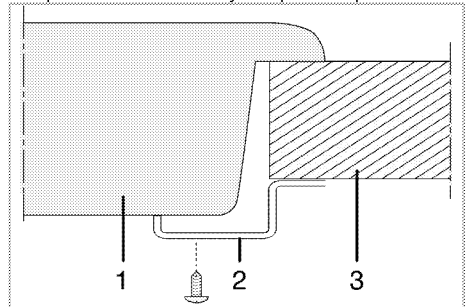
\* min.

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

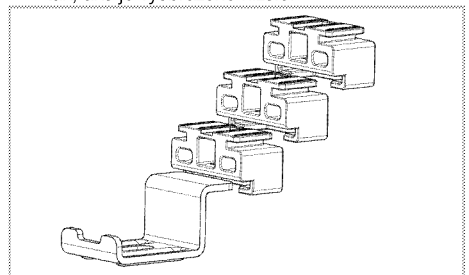
1. Pripravte povrch pultu tak, ako je to zobrazené na obrázku.
2. Platňu otočte naopak a položte ju na plochý podklad.
3. Pri inštalácii varnej dosky použite tesnenie, ktoré je súčasťou dodávky. Tesnenie umiestnite okolo varnej dosky, ako je uvedené na nasledujúcom obrázku, a zaistíte odstup 1 až 2 mm od vnútorného okraja skla.

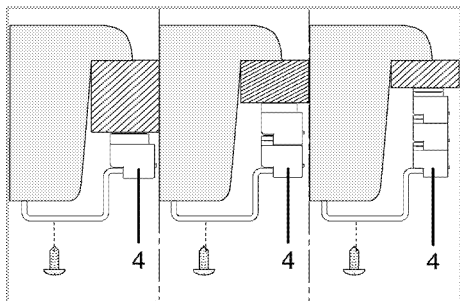


4. Platňu umiestnite na pult a zarovnajte ju.
5. Pomocou inštaláčnych svoriek zaistíte platňu prestrčením cez otvory na spodnom puzdre.



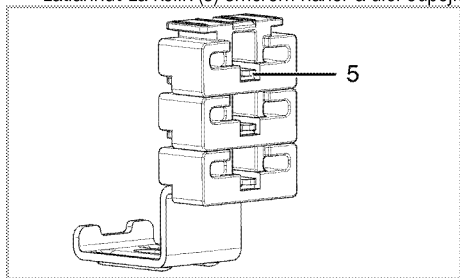
1. Platňa
  2. Inštaláčna svorka
  3. Pult
7. Ak je hrúbka pultu malá na upevnenie pomocou svoriek, môžete použiť dodatočné diely. Pridajte diely do svorky v závislosti od rozmeru výšky pultu tak, ako je vyobrazené nižšie.



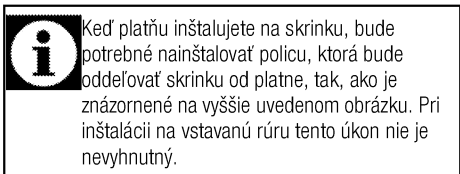


4 Dodatočný diel

8. Aby ste diely od seba oddelili, budete musieť zatiahnuť za kolík (5) smerom nahor a diel odpojiť.

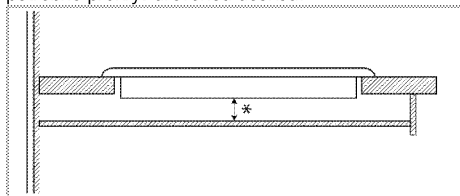


5 Kolík



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 možné dotknúť sa spodnej časti produktu, túto časť je potrebné prekryť drevenou doskou.

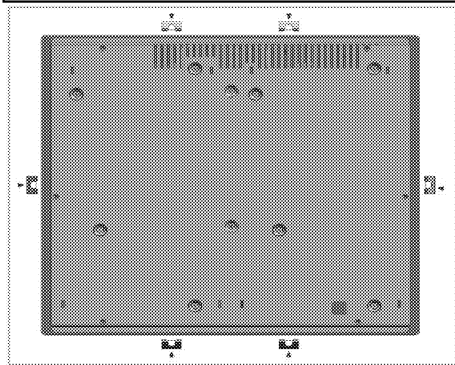


\* min. 15 mm

## Pohľad zozadu (prípájacie otvory)



Umiestnenie spojovacích otvorov znázornené na obrázku nižšie je len schematické a môže sa líšiť v závislosti od modelu produktu. Pripevňujte je podľa umiestnenia spojovacích otvorov na vašom produkte.



### 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 zabaľte do dublinkového 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 energiou:

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

- Varné zóny a dna hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.

### Prvé použitie

#### Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

Na čistenie skla na 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 rúskom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

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

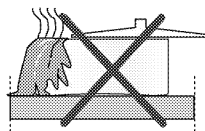
Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztopené látky.

Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.

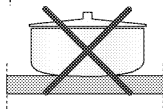
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli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

### Výber panvice

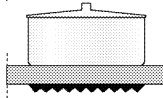
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dnami.



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

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

#### Test panvice

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

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

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

#### Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvicu

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

## Bezpečné používanie

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

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

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

## Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

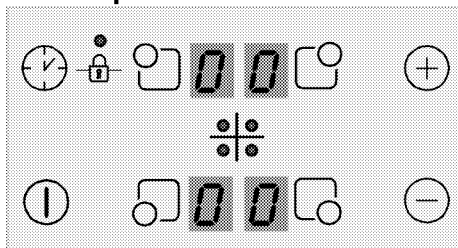
Veľká varná zóna	Normálna varná zóna	Malá varná zóna
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Veľká varná zóna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automaticky sa prispôbi panvici.</li> <li>• Ideálne rozkladá výkon.</li> <li>• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palacinek alebo veľkých rýb.</li> </ul>	<p><b>Normálna varná zóna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automaticky sa prispôbi panvici.</li> <li>• Ideálne rozkladá výkon.</li> <li>• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia.</li> </ul>	<p><b>Malá varná zóna</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémy)</li> <li>• Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.</li> </ul>

## Používanie platní

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

## Ovládací panel



### Technické údaje

ⓘ Tlačidlo zap./vyp.

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

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

- Nastavenie teploty/zvýšenie časovača
- Nastavenie teploty/zníženie časovača
- Zámka tlačidiel
- Zapnutie/vypnutie časovača
- Tlačidlo výberu prednej ľavej varnej zóny
- Tlačidlo výberu zadnej ľavej varnej zóny
- Tlačidlo výberu zadnej pravej varnej zóny
- Tlačidlo výberu prednej pravej varnej zóny

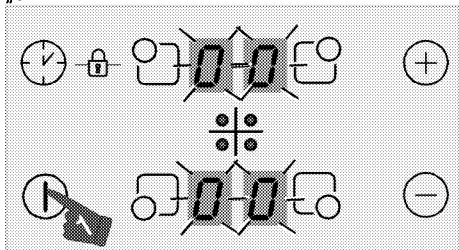
Grafické znázornenia a obrázky sú len pre informačné účely. Skutočné displeje a funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.

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

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

## Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "Ⓜ". Na displejoch všetkých varných zón sa zobrazí ikona „0“.



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

## Vypnutie platne

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

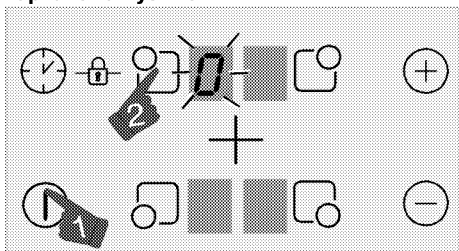
**i** Symbol „H“ alebo „h“, ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny označuje, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

## Indikátor zvyškového tepla

Symbol „H“, ktorý sa zobrazuje na displeji varnej zóny, upozorňuje na skutočnosť, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol „h“, ktorý označuje nižšiu teplotu.

**i** V prípade prerušenia napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľá neupozorní na horúce varné zóny.

## Zapnutie varných zón



1. Dotykom tlačidla "Ⓜ" zapnite platňu.
2. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol „0“ a sprievodný displej sa rozsvieti so zvýšeným jasom.

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

## Nastavenie úrovne teploty

**i** Na úrovniach od 1 do 7 môže voda alebo olej v hrnci vriieť alebo zastaviť. Toto môže spôsobiť, že sa používateľ si domnieva, že sa produkt striedavo zapína a vypína. Tento prípad, ktorý je možné pozorovať najmä pri nedostatku vody alebo oleja, neznačí poruchu; takto prístroj normálne funguje.

Dotykom tlačidla "⊕" alebo "⊖" nastavte úroveň teploty na hodnotu medzi „1“ a „9“ alebo medzi „9“ a „1“.

**i** Vonkajšia časť 280 mm indukčnej varnej zóny (ak je váš produkt vybavený 280 mm indukčnou varnou zónou) sa aktivuje len vtedy, keď je panvica dostatočne veľká na pokrytie varnej zóny, na ktorej je umiestnená a teplota je nastavená na vyššiu hodnotu ako 8.

## Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením úrovne teploty na „0“.**  
Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň „0“.
2. **Dotknutím sa príslušného symbolu varnej zóny "Ⓜ" na určitý čas**  
Varnú zónu zapnite stlačením príslušného symbolu "Ⓜ" na určitú dobu, čím hodnota teploty klesne na „0“.
3. **Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu**  
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na príslušnom displeji sa zobrazí „0“ alebo „00“.  
Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

## Vysoký výkon (posilňovač)

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

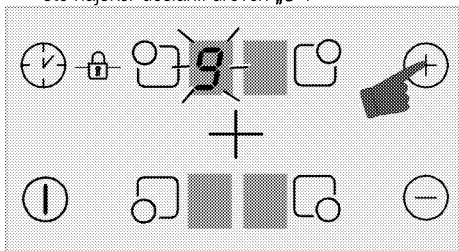
Funkciu posilňovača „P“ môžete použiť na rýchle zohriatie. Túto funkciu ale neodporúčame na varenie dlhú dobu. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

## Zapnutie vysokého výkonu (posilňovača):

1. Dotykom tlačidla "Ⓜ" zapnite platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidla výberu varnej zóny.



3. Dotknite sa tlačidla "⊕" alebo tlačidla "⊖", aby ste najskôr dosiahli úroveň „9“.



4. Keď bude varná zóna na úrovni „9“, raz sa dotknite tlačidla "⊕", čím teplotu varnej zóny nastavíte na úroveň „P“.

#### Vypnutie vysokého výkonu (posilňovača):

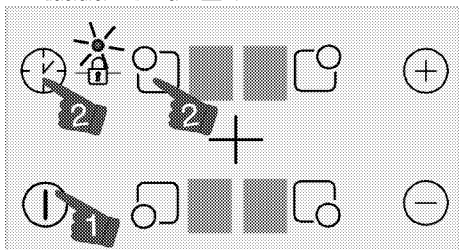
- Funkciu posilňovača vypnete dotknutím sa tlačidla "⊖" a nastavením teploty na úroveň „9“.  
Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni „9“.
- Úroveň teploty môžete znížiť dotknutím sa tlačidla "⊖" alebo môžete varnú zónu úplne vypnúť znížením úrovne teploty na úroveň „0“.

#### Zámka tlačidiel

Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

#### Zapnutie zámky tlačidiel

1. Dotykom tlačidla "⊖" zapnete platňu.
2. Zámku tlačidiel zapnete súčasným dotykom tlačidiel "⊖" a "⊕".



» Zámka tlačidiel sa aktivuje a rozsvieti sa bodka na symbole "⊖".

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

#### Vypnutie zámky tlačidiel

1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, súčasne sa dotknite tlačidiel "⊖" a "⊕".

» Zámka tlačidiel sa vypne a bodka na symbole "⊖" zhasne.

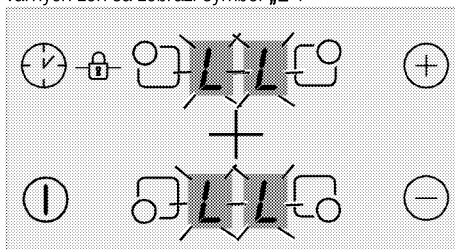
#### Detská zámka

Platňu môžete chrániť proti neúmyselnému ovládaniu, čím deti ochránate pred zapnutím varnej zóny. Detskú zámku môžete zapnúť a vypnúť len v pohotovostnom režime.

#### Aktivácia detskej zámky

1. Dotykom tlačidla "⊖" zapnete platňu.
2. Súčasne sa dotknite tlačidiel "⊖" a "⊕" a po zaznení „pípnutia“ sa dotknite tlačidla "⊕", čím detskú zámku aktivujete.

» Detská zámka sa aktivuje a na displeji všetkých varných zón sa zobrazí symbol „L“.



#### Vypnutie detskej zámky

1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, dotykom tlačidla "⊖" zapnete platňu.
2. Súčasne sa dotknite tlačidiel "⊖" a "⊕" a po zaznení „pípnutia“ sa dotknite tlačidla "⊖", čím detskú zámku vypnete.

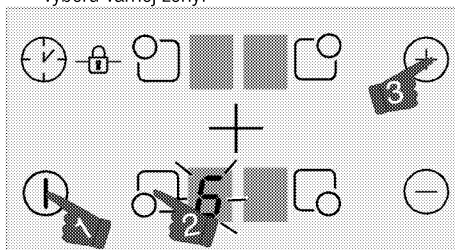
» Detská zámka sa vypne a z displeja všetkých varných zón zmizne symbol „L“.

#### Funkcia časovača

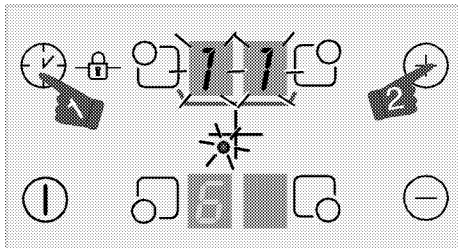
Táto funkcia vám pomáha pri varení. Pri rúre nebudete musieť byť počas celej doby varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste vybrali.

#### Zapnutie časovača

1. Dotykom tlačidla "⊖" zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.



3. Želanú úroveň teploty nastavte dotknutím sa tlačidla "+" alebo "-".
4. Dotykotm tlačidla "⌚" zapnete časovač. Symbol „00“ sa rozsvieti na displeji časovača a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí značka desatinného miesta.



**i** Displeje pravej zadnej a ľavej zadnej varnej zóny slúžia ako displej časovača, kým je časovač aktívny.

5. Želaný čas nastavte dotknutím sa tlačidla "+" alebo "-".

**i** Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.

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

**i** Časovač nemôžete upravovať, pokiaľ nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.

**i** Keď sa zvolí varná zóna, pre ktorú bol nastavený časovač, zostávajúci čas môžete zobraziť opätovným dotykotm tlačidla "⌚".

### Vypnutie časovača

Po uplynutí časovača sa platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha. Zvukotvú výstrahu vypnite stlačením ktoréhokolvek tlačidla.

### Skoršie vypnutie časovačov

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

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykotm tlačidla "⌚" zapnete časovač.
3. Kým sa na obrazovke časovača zobrazuje symbol „00“, dotykotm tlačidla "⊖" nastavte hodnotu na „00“.

Bodotvú indikátor na displeji príslušnej varnej zóny sa **úplne** vypne po blikaní po stanovený časotvú interval a zrušení časovača.

### Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

**Prevádzkotvú princípy:** Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkotvú princípv. Preto má v porovnaní s inými druhmi platní viacero výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva. Indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť používania.

**i** Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210-280 mm. S indukčnou funkciou každá varná zóna zisťuje každú nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

### 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	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minút
P (Posilňovač)	5 minút (*)
(*) Platňa po 5 minútach klesne na úroveň 9	

## 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.

## Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém okamžite vypne pripojenie napájania a platňu vypne. Počas tejto doby sa na displeji zobrazí výstraha „F“.

## Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu mení veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

## Hlučnosť prevádzky

Z indukčnej platne môžu vychádzať nejaké zvuky. Tieto zvuky sú normálne a sú súčasťou indukčného varenia.

- Hluk bude nápadný pri vysokých úrovniach teploty.
- Hluk môžete spôsobiť zliatina panvice.
- Pri nízkych úrovniach môžete kvôli prevádzkovým princípom počuť pravidelný zvuk zapnutia/vypnutia.
- Hluk môžete počuť v prípade ohrievania prázdnej panvice. Keď do nej dáte vodu alebo jedlo, tento hluk zmizne.
- Môžete počuť hluk ventilátora, ktorý ochladzuje elektrický systém.



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



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

### Čistenie platne

#### Sklokeramické povrchy

Sklokeramický povrch 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, kým 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 škvrny na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

## 7 Riešenie problémov

### Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

### Produkt nepracuje.

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

### Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "H".

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

### Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

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

### Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

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

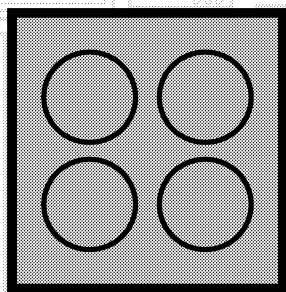


Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.



# Iebūvēta plīts virsma

Lietotāja rokasgrāmata



LV

**beko**

## Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu!

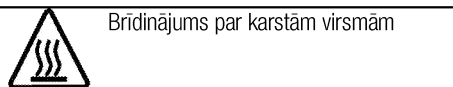
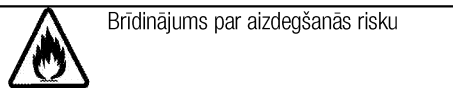
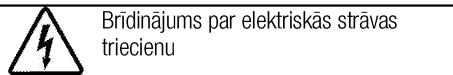
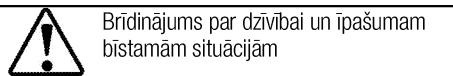
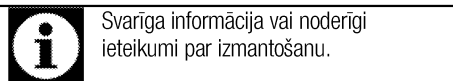
Cienijamais pircēj!

Paldies, ka izvēlējāties Beko produktu. Mēs ceram, ka šī iekārta, kas izgatavota ar augstu kvalitāti un modernu tehnoloģiju, jums nodrošinās vislabākos rezultātus. Tādēļ lūdzam pirms šīs iekārtas izmantošanas rūpīgi izlasīt visu lietošanas rokasgrāmatu un citus pievienotos dokumentus saglabāt tos atsaucēi arī nākotnē. Ja atdosiet šo iekārtu kādam citam, pievienojiet tai arī šo lietošanas rokasgrāmatu. Ņemiet vērā visus šajā lietošanas rokasgrāmatā dotos brīdinājumus un norādījumus.

Atcerieties, ka šī lietošanas rokasgrāmatā var attiekties arī uz vairākiem citiem modeļiem. Šajā rokasgrāmatā būs norādītas atšķirības starp modeļiem.

### Simbolu paskaidrojums

Šajā lietošanas rokasgrāmatā ir izmantoti tālāk norādītie simboli.



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



**1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību 4**

Vispārējā drošība .....	4
Elektriskā drošība .....	4
Produkta drošība .....	5
Paredzētā lietošana .....	7
Bērnu drošība .....	7
Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....	7
Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla .....	7

**2 Vispārīgā informācija 8**

Pārskats .....	8
Tehniskā specifikācija .....	8

**3 Uzstādīšana 9**

Pirms uzstādīšanas .....	9
Uzstādīšana un pievienošana .....	9
Atbrīvošanās no vecās iekārtas .....	12

**4 Sagatavošana 13**

Padomi par elektroenerģijas taupīšanu .....	13
Sākotnējā izmantošana .....	13
Iekārtas pirmā tīrīšanas reize .....	13

**5 Plīts virsmas izmantošana 14**

Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu .....	14
Plīts virsmu izmantošana .....	15
Vadības panelis .....	15

**6 Apkope un tīrīšana 20**

Vispārīga informācija .....	20
Plīts virsmas tīrīšana .....	20

**7 Traucējummeklēšana 21**

## **1 Svarīgi norādījumi un brīdinājumi par drošību un vides aizsardzību**

Šajā sadaļā ir drošības noteikumi, kas palīdzēs izvairīties no traumas vai īpašuma bojājuma riska. Šo noteikumu neievērošana atcelts jebkuru garantiju.

### **Vispārējā drošība**

- Šo iekārtu var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar mazākām fiziskajām, garīgajām un uztveres spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai nav saņēmušas norādījumus par iekārtas drošu izmantošanu un sapratušas saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo iekārtu. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kuri netiek uzraudzīti.
- Ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar kustību traucējumiem, invaliditāti vai garīgās veselības traucējumiem, vai bez specifiskām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šīs personas tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas atbilstošu instruktažu. Nodrošiniet, lai bērni nespējējas ar šo iekārtu.
- Ja iekārta tiek nodota citai personai personīgai lietošanai vai kā lietota prece, ir jānodod arī

lietotāja rokasgrāmata, iekārtas uzlīmes un citi saistītie dokumenti un daļas.

- Uzstādīšanu un remontu vienmēr jāveic pilnvarotam pakalpojuma sniedzējam. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju. Pirms uzstādīšanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas.
- Neizmantojiet iekārtu, ja tā ir bojāta vai ja redzams kāds bojājums.
- Pēc katras izmantošanas reizes pārbaudiet, vai iekārtas funkciju pārslēgi ir novietoti izslēgtā pozīcijā.

### **Elektriskā drošība**

- Ja iekārta ir bojāta, to nevajadzētu izmantot, kamēr iekārtu nav salabojis pilnvarots pakalpojuma sniedzējs. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Pievienojiet iekārtu tikai pie iezemētas kontaktligzdas/elektrolīnijas ar tabulā "Tehniskās specifikācijas" norādītajām vērtībām atbilstošu spriegumu un aizsardzību. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai

nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par problēmām, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

- Nekādā gadījumā nemazgājiet iekārtu, uz tās uzlejot vai uzšļakstot ūdeni! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.
- Iekārtas uzstādīšanas, apkopes, tīrīšanas un remonta laikā to jāatvieno no barošanas avota.
- Ja iekārtas barošanas savienojuma kabelis ir bojāts, lai izvairītos no riska tā nomaina jāuztic ražotājam, ražotāja pakalpojumu sniedzējam vai līdzīgi kvalificētam personām.
- Iekārta jāuzstāda tā, lai to varētu pilnīgi atvienot no tīkla. Atbilstoši konstrukcijas prasībām, jābūt iespējamai atvienošanai vai nu ar barošanas vada kontaktspraudni, vai ar fiksētā elektroinstalācijā iebūvētu slēdzi.
- Jebkurus darbus, kas saistīti ar elektroaprīkojumu un sistēmām, vajadzētu veikt tikai pilnvarotiem un kvalificētiem speciālistiem.
- Bojājuma gadījumā izslēdziet iekārtu un atvienojiet no strāvas avota. Lai to izdarītu, atvienojiet atbilstošo mājas drošinātāju.

- Pārlicinieties, vai drošinātāja pretestība atbilst produkta specifikācijai.

### Produkta drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Šī iekārta un tās ārējās daļas lietošanas laikā sakarst. Rīkojieties uzmanīgi un nepieskarieties sildelementiem. Par 8 gadiem jaunāki bērni nedrīkst atrasties iekārtas tuvumā, ja vien viņi netiek pastāvīgi uzraudzīti.
- Nekādā gadījumā neielietojiet iekārtu tad, kad jūsu spriešanas spējas vai koordinācija ir pasliktinājusies alkohola un/vai medikamentu lietošanas rezultātā.
- Uzmanieties, ja traukos atrodas alkoholiskie dzērieni. Alkohols augstā temperatūrā izgaro un var izraisīt ugunsgrēku, jo nonākot saskarē ar karstām virsmām var aizdegties.
- Nenovietojiet blakus iekārtai viegli uzliesmojošus materiālus, jo izmantošanas laikā iekārtas sāni var sakarst.
- Neaizsprostojiet ventilācijas atveres.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ar tautiņiem un eļļu gatavota ēdiena atstāšana uz ieslēgtas plīts bez uzraudzības var izraisīt ugunsgrēku. **NEKAD**

nemēģiniet nodzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet iekārtu un nosedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsamo segu.

- UZMANĪBU! Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Ātras ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS: Aizdeģšanās risks! Neglabāriet lietas uz ēdiena gatavošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS: Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet iekārtu, lai izvairītos no iespējamā strāvas trieciena.
- Sildvirsmas stikla saplīšanas gadījumā veiciet tālāk minētās darbības. Nekavējoties izslēdziet visus degļus un citus elektriskos sildelementus un atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nepieskarieties ierīces virsmai. Neizmantojiet ierīci.
- Pēc lietošanas pabeigšanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar attiecīgo kontrolslēdzi un nepaļaujieties uz katla/pannas detektoru.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, nevajadzētu likt uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.
- Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai ar ārējā taimera vai

atsevišķas tālvadības sistēmas palīdzību.

- Tvaika spiediens, kas izveidojas dēļ mitruma uz plīts virsmas vai katla apakšā, var izraisīt katla izkustēšanos. Tādēļ pārliecinieties, ka katlu apakša un plīts virsma vienmēr ir sausa.
- Sildriņķi ir aprīkoti ar "indukcijas" tehnoloģiju. Taupiet savu laiku un naudu un saudzējiet indukcijas sildriņķi, izmantojot katlus, kas piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību; pretējā gadījumā sildriņķi nedarbosies. Skatiet *Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu, Lappuse 14* par katlu izvēli.
- Indukcijas plīts virsmas rada magnētisko lauku, tādēļ tās var būt kaitīgas cilvēkiem, kas izmanto tādas iekārtas kā insulīna sūkņi vai elektrokardiostimulatori.
- BRĪDINĀJUMS: Lietojiet tikai ēdiena gatavošanas iekārtas ražotāja izstrādātos vai lietošanas instrukcijās kā piemērotus norādītos plīts virsmas aizsargus vai iekārtā integrētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu lietošana var izraisīt nelaimes gadījumus.

Lai nodrošinātu iekārtas ugunsdrošību, rīkojieties šādi.

- Pārlicinieties, ka spraudkontakts labi atbilst kontaktligzdai, kā arī nedzirksteļo.
- Neizmantojiet bojātu vai iepļīsušu vadu vai pagarinātāju, atskaitot oriģinālo vadu.
- Nodrošiniet, lai uz iekārtas ligzdas nenokļūst šķidrums vai mitrums.

### Paredzētā lietošana

- Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā. Tās lietošana komerciālām vajadzībām nav pieļaujama.
- **UZMANĪBU!** Šī iekārta ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nevajadzētu izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, telpas apsildīšanai.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas izmantošanas vai apiešanās rezultātā.

### Bērnu drošība

- **BRĪDINĀJUMS:** Ārējās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet tuvumā atrasties maziem bērniem.
- Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem. Lūdzu, atbrīvojieties

no visām iepakojuma daļām atbilstoši vides standartiem.

- Elektriskās iekārtas ir bīstamas bērniem. Iekārtas darbības laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, un neļaujiet bērniem spēlēties ar iekārtu.
- Nenovietojiet virs iekārtas nekādus priekšmetus, pēc kuriem bērni varētu sniegties.

### Atbrīvošanās no vecās iekārtas

**Atbilstība EEIA direktīvai un atkritumu pārstrāde:**



Šī iekārta atbilst ES EEIA direktīvas (2012/19/ES) prasībām. Šis izstrādājums ir marķēts ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEA) klasifikācijas simbolu.

Šī iekārta ir izgatavota no augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kas ir atkārtoti izmantojami un piemēroti otrreizējai pārstrādei. Pēc iekārtas kalpošanas laika beigām neizmetiet to kopā ar parastajiem mājsaimniecības un citiem atkritumiem. Nogādājiet to elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas centrā, lai varētu veikt otrreizējo pārstrādi. Plašāku informāciju par savākšanas centriem varat uzzināt vietējā pašvaldībā.

### Atbilstība direktīvai par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā:

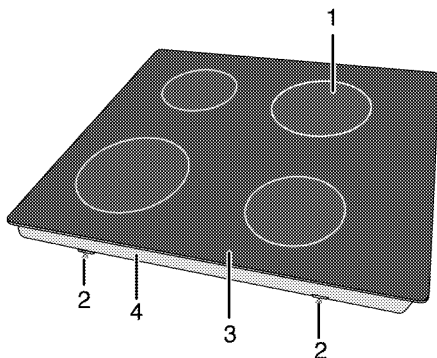
Jūsu nopirktā iekārta atbilst ES direktīvas par bīstamo vielu ierobežošanu elektroniskajā un elektriskajā aprīkojumā (2011/65/ES) prasībām. Tās sastāvā nav šajā direktīvā norādīto kaitīgo un aizliegto materiālu.

### Atbrīvošanās no iepakojuma materiāla

- Iepakojuma materiāli ir bīstami bērniem. Turiet iepakojuma materiālus drošā vietā, kurā tiem nevar piekļūt bērni. Iekārtas iepakojuma materiāli ir izgatavoti no otrreizējai pārstrādājamiem materiāliem. Atbrīvojieties no tiem pareizi un sašķirojiet atbilstoši noteikumiem par atkritumu pārstrādi. Neatbrīvojieties no tiem kopā ar parastajiem mājsaimniecības atkritumiem.

## 2 Vispārīgā informācija

### Pārskats



- |   |   |   |                       |
|---|---|---|-----------------------|
| 1 | Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju | 3 | Vitrokeramikas virsma |
| 2 | Montāžas skava                          | 4 | Pamatnes vāks         |

### Tehniskā specifikācija

Spriegums/frekvence	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Kopējais jaudas patēriņš	maks. 7200 W
Kabeļa tips/šķērsriezums	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ārējie izmēri (augstums/platums/dziļums)	55 mm/580 mm/510 mm
Uzstādīšanas izmēri (platums/dziļums)	560 mm/490 mm
<b>Degļi</b>	
Aizmugures kreisā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300 W
Priekšpuses kreisā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	180 mm
Jauda	2000/2300W
Priekšpuses labā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	145mm
Jauda	1600/1800 W
Aizmugures labā puse	<b>Plāksne ēdiena gatavošanai ar indukciju</b>
Izmērs	210 mm
Jauda	2000/2300 W



Tehniskā specifikācija var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma, lai uzlabotu iekārtas kvalitāti.



Attēli šajā rokasgrāmatā ir shematiski un, iespējams, precīzi neatbilst jūsu produktam.



Uz iekārtas uzlīmēm vai dokumentācijā norādītās vērtības ir iegūtas laboratorijas apstākļos, atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Atkarībā no iekārtas lietošanas un vides apstākļiem, šīs vērtības var atšķirties.

### 3 Uzstādīšana

Iekārtu jāuzstāda kvalificētam speciālistam atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem. Pretējā gadījumā garantija tiks atcelta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā, un tas var atcelt iekārtas garantiju.



Par iekārtas novietošanas vietas sagatavošanu un pievienošanu elektrotīklam ir atbildīgs pats klients.



#### BĪSTAMI:

Šī iekārta jāuzstāda atbilstoši visiem vietējiem gāzes un/vai elektrības noteikumiem.



#### BĪSTAMI:

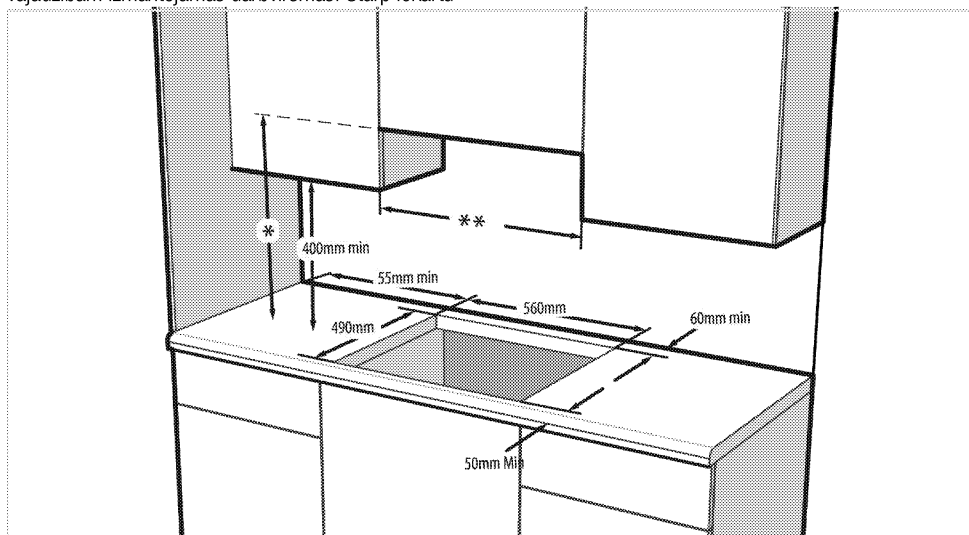
Pirms uzstādīšanas vizuāli pārbaudiet, vai nav redzami iekārtas bojājumi. Ja redzami bojājumi, tad neuzstādiet iekārtu. Bojātas iekārtas var radīt risku jūsu drošībai.

un virtuves sienām un mēbelēm ir jānodrošina droša distance. Skatiet attēlu (vērtības norādītas mm).

- Tas var tikt izmantots arī atsevišķi novietotām iekārtām. Virs plīts virsmas atstājiet vismaz 750 mm.
- (\*) Ja virs plīts ir jāuzstāda nosūcējs, tad uzstādīšanas augstumu skatieties plīts nosūcēja ražotāja norādījumos par uzstādīšanu (min. augstums ir 650 mm).
- Neņemiet iepakojuma materiālus un transportēšanas laikā izmantotos stiprinājumus.
- Izmantotajām virsmām, sintētiskajiem lamināta materiāliem un līmēm jābūt karstumizturīgiem (min. 100 °C).
- Darbvirsmai jāatrodas tajā pašā līmenī un jābūt horizontāli nostiprinātai.
- Izgrieziet darbvirsma spraugu plīts virsmas ievietošanai atbilstoši uzstādīšanas izmēriem.

### Pirms uzstādīšanas

Plīts virsma ir paredzēta uzstādīšanai uz komerciālām vajadzībām izmantojamās darbvirsmas. Starp iekārtu



\* Minimālajam nosūcēja augstumam ir jāatbilst nosūcēju instrukciju rokasgrāmātā ieteiktajam augstumam

\*\* Minimālajam attālumam starp mēbelēm ir jābūt plīts virsmas platumā



Neuzstādiet plīts virsmu vietās, kur ir asas malas vai stūri.  
Pastāv stikla keramikas virsmas saplīšanas risks!

### Uzstādīšana un pievienošana

- Iekārtu var uzstādīt un pievienot tikai atbilstoši valstī pieņemtajiem noteikumiem par uzstādīšanu.

### Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu pie izņemtas kontaktligzdas/līnijas, kas aizsargāta ar tabulā "Tehniskā specifikācija" norādītajām vērtībām atbilstošu mazgabarīta

boķēšanas sistēmu. Neatkarīgi no tā, vai iekārtai ir vai nav transformators, lieciet iekārtu iezemēt kvalificētam elektriķim. Mūsu uzņēmums nebūs atbildīgs par bojājumiem, kas radīsies iekārtu izmantojot bez iezemējuma atbilstoši vietējiem noteikumiem.

**⚠ BĪSTAMI:**  
Iekārtu pie barošanas avota drīkst pievienot tikai pilnvarots un kvalificēts speciālists. Iekārtas garantijas periods sākas tikai pēc pareizas uzstādīšanas. Ražotājs neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies nepilnvarotu personu veiktu darbību rezultātā.

**⚠ BĪSTAMI:**  
Barošanas kabelis nedrīkst tikt saspiests, salocīts vai iespiests vai saskarties ar iekārtas karstajām detaļām. Bojāta barošanas kabeļa nomaiņa ir jāveic kvalificētam elektriķim. Pretējā gadījumā pastāv elektriskās strāvas trieciena, issavienojuma vai aizdegšanās risks!

- Savienojumam jāatbilst valsts noteikumiem.
- Strāvas avota datiem jāatbilst datiem, kas norādīti uz iekārtas tipa uzlīmes. Tipa uzlīme atrodas iekārtas korpusa aizmugurē.
- Iekārtas barošanas kabelim ir jāatbilst vērtībām, kas norādītas tabulā "Tehniskā specifikācija".

**⚠ BĪSTAMI:**  
Pirms jebkura darba, kas saistīts ar elektroinstalāciju, sākšanas atvienojiet šo iekārtu no strāvas avota. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.

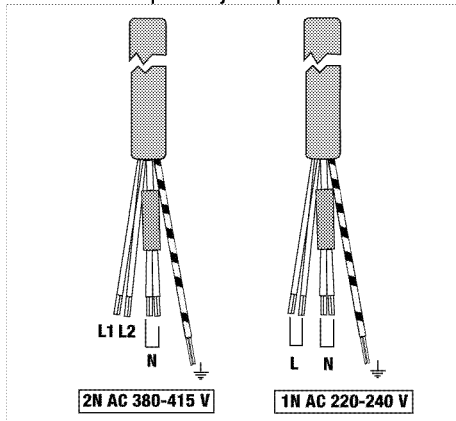
### Pievienojiet barošanas kabeli.

**i** Veicot elektroinstalāciju, jums jāpakļaujas nacionālajiem/vietējiem elektrības noteikumiem un jāizmanto piemērota rozete un kontaktdakša, pieslēdzot pīti. Ja izstrādājuma maksimālā strāva pārsniedz pašreizējās rozetes un kontaktdakšas iespējas, izstrādājums ir jāpieslēdz tiešā veidā caur fiksētu elektroinstalāciju, neizmantojot rozeti un kontaktdakšu.

1. Ja nav iespējama atvienošana no barošanas avota visos polos, tad jāpievieno elektriskās separācijas ierīce ar min. kontaktu attālumu 3 mm (drošinātāji, līnijas drošības slēdži, slēdzēji) visos polos, un šai ierīcei ir jāatrodas līdzās plītij (tomēr ne virs tās) atbilstoši IEE noteikumiem. Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var rasties iekārtas darbības problēmas un izstrādājuma garantija var tikt atzīta par nederīgu.

Ieteicama papildu aizsardzība ar noplūdes strāvas aizsargslēdži.

### Ja iekārtas komplektācijā ietilpst kabelis



2. **Pievienojot vienai fāzēi** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
  - Brūnais/melnais vads = L (fāze)
  - Zilais/melnais vads = N (neitrāls)
  - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

» vai

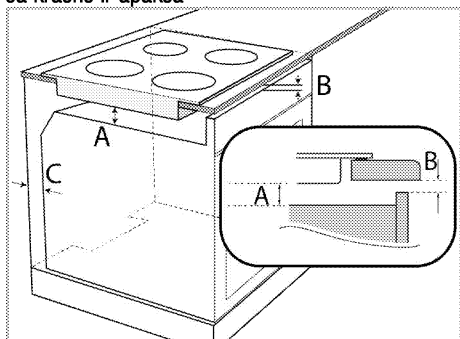
  - Melns/melnais vads = L (fāze)
  - Zilais/brūnais vads = N (neitrāls)
  - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)
3. **Pievienojot divām fāzēm** savienojiet vadus, kā norādīts tālāk:
  - Brūnais vads = L1 (1. fāze)
  - Melnais vads = L2 (2. fāze)
  - Zilais/melnais vads = N (neitrāls)
  - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)

» vai

  - Melnais vads = L1 (1. fāze)
  - Melns vads = L2 (2. fāze)
  - Zilais/Brūnais vads = N (neitrāls)
  - Zaļais/dzeltenais vads = (E) (iezemējums)



## Iekārtas uzstādīšana Ja krāsns ir apakšā



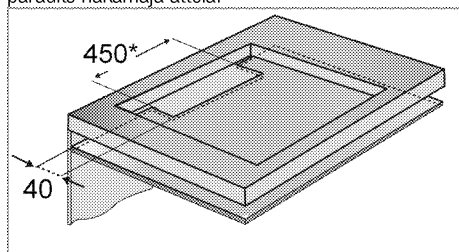
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

### Ja padome ir apakšā

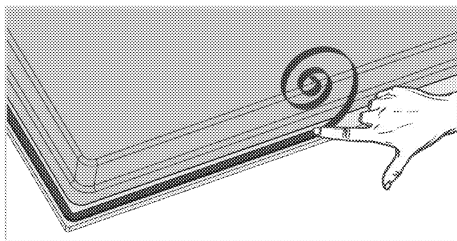
Mēbeļu aizmugurējā daļā jāatstāj ventilācijas atvere, kā parādīts nākamajā attēlā.



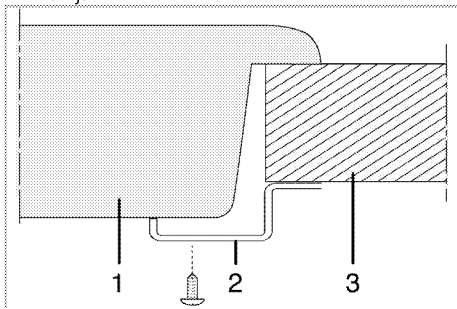
\* min.

Indukcijas plīts virsmas uzstādīšanas laikā jānovietojiet iekārtu paralēli uzstādīšanas virsmai. Uzlieciet blīvpaplāksni uz plīts virsmas daļām, kas pieskaras pie letes, kā aprakstīts zemāk, lai novērstu šķidrums nokļūšanu starp iekārtu un leti.

1. Sagatavojiet letes virsmu, kā parādīts attēlā.
2. Pagrieziet plīts virsmu ar augšu uz leju un novietojiet uz plakanas virsmas.
3. Plīts uzstādīšanas laikā tās iekšpusē iekļājiet iepakojumā pievienoto blīvi 1-2 mm attālumā no plīts virsmas stikla ārējās malas, kā parādīts attēlā zemāk.

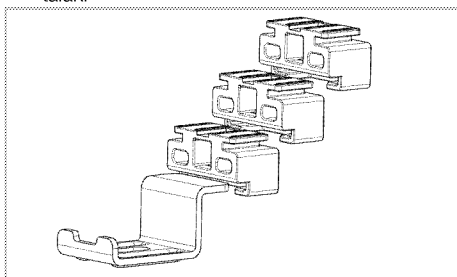


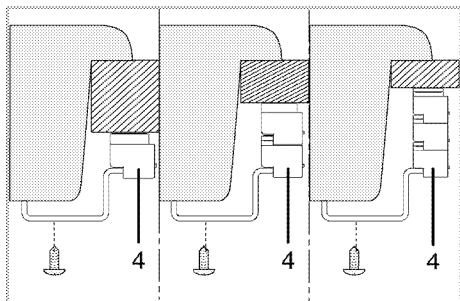
4. Novietojiet plīts virsmu un letes un nocentrējiet.
5. Ar uzstādīšanas skavām droši nostipriniet plīts virsmu, caur atverēm piestiprinot uz apakšējā rāmja.



- 1 Plīts virsma
- 2 Uzstādīšanas skava
- 3 Lete

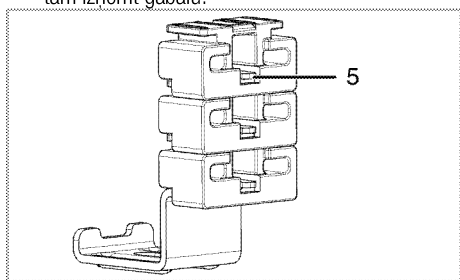
7. Ja letes/virsmas biezums ir pārāk mazs, lai piestiprinātu ar skavu, tad var izmantot papildu gabalus. Ievietojiet zem skavas papildu gabalus atbilstoši letes/virsmas augstumam, kā parādīts tālāk.





4 Papildu gabals

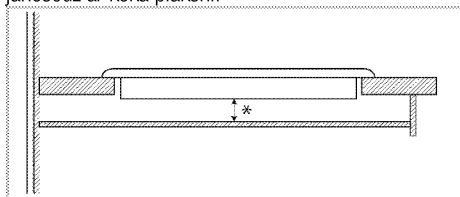
8. Lai gabalus vienu no otra atdalītu, var būt nepieciešams pavilkt uz augšu tapu (5) un pēc tam izņemt gabalu.



5 Tapu

**i** Pēc plīts virsmas novietošanas uz skapiša, plauktu var uzstādīt, lai atdalītu skapīti no plīts virsmas, kā parādīts attēlā augstāk. Tas nav nepieciešams, uzstādot iebūvēto krāsni.

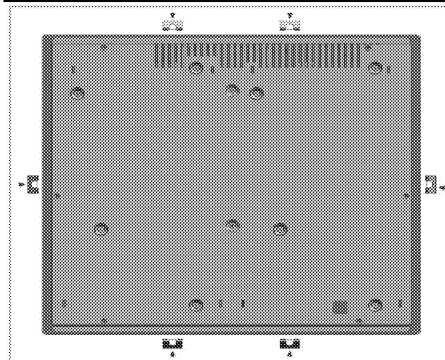
Piemēram, ja ir iespējams pieskarties pie iekārtas apakšas, jo tā ir uzstādīta atvilktnē, tad šo daļu ir jānosedz ar koka plāksni.



\* min. 15 mm

## Skats no aizmugures (savienojuma atveres)

**i** Savienojuma atveru atrašanās vietas attēlā tālāk ir parādītas shematiski un var atšķirties atkarībā no ierīces modeļa. Pielāgojiet tās atbilstoši ierīces savienojuma atverēm.



**! BĪSTAMI:**  
Pievienošana pie dažādiem caurumiem nav ieteicama drošības apsvērumu dēļ, jo tas var sabojāt gāzes un elektrisko sistēmu.

**! BĪSTAMI:**  
Plīts virsma ir aprīkota ar detaļām, kas darbojas ar gāzi un elektrību. Šī iemesla dēļ, plīts virsmas nostiprināšanai ir atļauts izmantot tikai tam paredzētās stiprinājumu vietas, izmantojot tikai komplektācijā iekļautos stiprinājumus un skrūves, saskaņā ar lietošanas instrukcijas norādēm. Ja šie nosacījumi netiks ievēroti, tiks radīti draudi dzīvībai un īpašumam.

## Pēdējā pārbaude

1. Izstrādājuma lietošana
2. Pārbaudiet funkcijas.

## Atbrīvošanās no vecās iekārtas

- Saglabāji iekārtas oriģinālo kastī un transportējiet iekārtu tajā. Ievērojiet uz kartona kastes dotos norādījumus. Ja jums nav oriģinālās kartona kastes, iepakojiet iekārtu burbuļplēvē vai biežā kartonā un rūpīgi aptiniet ar līmlenti.

**i** Aplūkojiet savu iekārtu un pārliecinieties, vai transportēšanas laikā tā nav tikusi bojāta.

## 4 Sagatavošana

### Padomi par elektroenerģijas taupīšanu

Šī informācija jums palīdzēs izmantot iekārtu ekoloģiski un ekonomiski.

- Pirms saldētu ēdienu gatavošanas tos atlaidīniet.
- Ēdiena gatavošanai izmantojiet katlus/pannas ar vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, elektroenerģijas patēriņš var būt 4 reizes lielāks.
- Izvēlieties izmantojamā katla pamatnes izmēram piemērotu degli. Vienmēr izvēlieties ēdieniem piemērota izmēra katlu. Lielākiem katliem ir nepieciešams lielāks elektroenerģijas daudzums.
- Gatavojot ēdienu uz elektriskajām plīts virsmām, izmantojiet katlus ar plakānu pamatni. Katli ar biezāku pamatni nodrošinās labāku siltuma vadīšanu. Varat ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas.

- Traukiem un katliem jābūt piemērotiem ēdiena gatavošanas zonām. Trauku vai katlu apakšai nevajadzētu būt mazākai par sildplāksni.
- Ēdiena gatavošanas zonām un katlu apakšām vajadzētu būt tīrām. Netīrumi samazinās siltuma vadīšanu no ēdiena gatavošanas zonu uz katla pamatni.

### Sākotnējā izmantošana

#### Iekārtas pirmā tīrīšanas reize



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noslaukiet iekārtas virsmas ar mitru drāniņu vai sūkļi un noslaukiet ar drāniņu.

## 5 Plīts virsmas izmantošana

### Vispārīga informācija par ēdiena gatavošanu



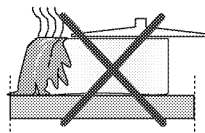
Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar vairāk vienu trešdaļu eļļas. Eļļas sakarsēšanas laikā neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības. Pārkarsēta eļļa rada aizdegšanās risku. **Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni!** Kad eļļa aizdegas, apsedziet to ar ugunsdzēsamo segu vai mitru drānu. Izslēdziet plīts virsmu, ja tas nerada draudus jūsu drošībai, un piezvaniet ugunsdzēsības dienestam.

- Pirms ēdiena cepšanas vienmēr to labi nosusiniet un uzmanīgi ielieciet sakarsētā eļļā. Pirms cepšanas pārlicinieties, ka saldētā pārtika ir pilnīgi atlaidzināta.
- Nelieciet vāku uz trauka, ko izmantojiet eļļas sakarsēšanai.
- Novietojiet pannas un kastroļus tā, lai to rokturi neatrodas virs plīts virsmas un netiek sakarsēti. Nelieciet uz plīts virsmas nestabilus traukus, kas var viegli sašķiebties.
- Nelieciet tukšus traukus un kastroļus uz ieslēgtām ēdiena gatavošanas zonām. Tie var tikt sabojāti.
- Ēdiena gatavošanas zonas izmantošana bez trauka vai kastroļa radīs iekārtas bojājumu. Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas izslēdziet ēdiena gatavošanas zonas.
- Tā kā iekārtas virsma var būt karsta, nelieciet uz tās plastmasas un alumīnija traukus. Nekavējoties noņemiet no virsmas visus šos izkusušos materiālus. Šādus traukus nevajadzētu izmantot arī ēdiena glabāšanai.
- Izmantojiet tikai kastroļus un traukus ar plakanu apakšu.
- Ievietojiet kastroļus un pannas atbilstošu ēdiena daudzumu. Tādejādi jūs izvairīsieties no nevajadzīgas pāri malām pārlījuša ēdiena tīrīšanas. Nelieciet ēdiena gatavošanas zonās kastroļu vai pannu vākus. Novietojiet kastroļus tā, lai tie atrodas ēdiena gatavošanas zonas centrā. Kad vēlaties pārvietot kastroli uz citu ēdiena gatavošanas zonu,

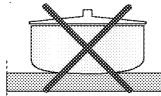
nebūdiat to, bet paceliet un nolieciet vēlamajā ēdiena gatavošanas zonā.

#### Kastroļu izvēle

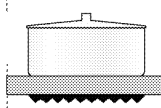
- Stikla keramikas virsma ir kartstumizturīga, un liela temperatūras starpība to neietekmē.
- Neizmantojiet stikla keramikas virsmu priekšmetu turēšanai vai kā griešanas virsmu.
- Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar mehāniski apstrādātu apakšu. Asas malas var saskrāpēt virsmu.



Izlijis ēdiens var sabojāt stikla keramikas virsmu un izraisīt ugunsgrēku.



Neizmantojiet traukus ar ieliektu vai izliektu apakšu.



Izmantojiet tikai kastroļus un pannas ar plakanu apakšu. Tas nodrošina labu siltuma vadīšanu.

#### Indukcijas plīts virsmām izmantojiet tikai traukus, kas ir piemēroti ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību.

#### Kastroļa pārbaude

Lai pārbaudītu, vai kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, veiciet šādas pārbaudes.

1. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja pie tā apakšas pielip magnēts.
2. Kastrolis ir izmantojams kopā ar indukcijas plīts virsmu, ja "L" nemirgo, kad uzliekat kastroli uz ēdiena gatavošanas zonas un ieslēdziet plīts virsmu.

Varat izmantot tērauda, teflona vai alumīnija kastroļus ar īpašu magnētisku apakšu, uz kuras ir uzlīmes vai brīdinājumi ar norādi, ka kastrolis ir izmantojams ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. Nevar izmantot stikla un keramikas traukus, katlus un nerūsejošā tērauda traukus ar nemagnētisku alumīnija apakšu.

#### Kastroļa atpazīšanas un fokusēšanas sistēma

Gatavojot ēdienu ar indukcijas palīdzību, enerģija tiek nodrošināta tikai attiecīgajai ēdiena gatavošanas zonai, kura ir nosegta ar trauku. Šī sistēma atpazīst trauka apakšu un automātiski sakarsē tikai šo zonu. Ja

ēdiena gatavošanas laikā trauks tiek pacelts no ēdiena gatavošanas zonas, tad ēdiena gatavošana tiek pārtraukta. Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona un "L" simbols pārmaiņus mirgo.

### Droša izmantošana

Neizvēlieties augstu sakarsēšanas līmeni, izmantojot teflona kastrolī (ar nepielīpošu pārklājumu) bez eļļas vai ar ļoti nelielu eļļas daudzumu.

Nelieciet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, dakšīņas, nažus vai kastroļu vākus, jo tie var sakarst.

Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanai neizmantojiet alumīnija foliju. Nekādā gadījumā ēdiena gatavošanas zonā nelieciet alumīnija folijā ietītu pārtiku vai priekšmetus.

**i** Ja zem plīts virsmas ir krāsns un tā ir ieslēgta, plīts virsmas sensori var samazināt ēdiena gatavošanas līmeni vai izslēgt plīti.

**i** Ja ieslēgta plīts virsma, neturiet tās tuvumā priekšmetus ar magnētiskām īpašībām, piemēram, kredītkartes vai kasetes.

### Traukam piemērotas ēdiena gatavošanas zonas izvēle

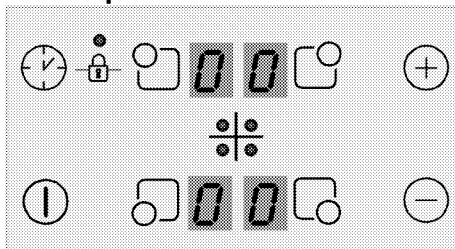
Liela ēdiena gatavošanas zona	Parasta ēdiena gatavošanas zona	Maza ēdiena gatavošanas zona
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Liela ēdiena gatavošanas zona</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automātiski piemērojas kastrolīm.</li> <li>Ideāli sadala jaudu.</li> <li>Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama, lai pagatavotu tādus ēdienus kā lielas plānās pankūkas vai pusjēlas vai jēlas lielas zivis.</li> </ul>	<p><b>Parasta ēdiena gatavošanas zona</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automātiski piemērojas kastrolīm.</li> <li>Ideāli sadala jaudu.</li> <li>Nodrošina ideālu siltuma sadalījumu. Izmantojama visu veidu ēdiena gatavošanai.</li> </ul>	<p><b>Maza ēdiena gatavošanas zona</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Izmantojama lēnai ēdiena gatavošanai (mērcēm, krēmiem)</li> <li>Izmantojama mazu porciju vai porciju pagatavošanai, atkarībā no personu skaita.</li> </ul>

### Plīts virsmu izmantošana

**⚠ BĪSTAMI:**





Nelaujiet uz plīts virsmas nokrist nekādiem priekšmetiem. Plīts virsmu var sabojāt pat nelieli priekšmeti, piem., sāls trauciņš. Nelietojiet ieplaisājušas plīts virsmas. Caur plaisām var izsūkties ūdens un izraisīt īssavienojumu. Jebkāda veida virsmas bojājuma (piem., redzamas plaisas) gadījumā nekavējoties izslēdziet iekārtu, lai līdz minimumam samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku.


### Vadības panelis





### Specifikācija

- Ieslēgšanas/Izslēgšanas taustiņš
- Temperatūras iestatījums/Laika palielināšanas taimeris
- Temperatūras iestatījums/Laika samazināšanas taimeris
- Taustiņu bloķēšana
- Iespējot/atspējot taimeri

-  Priekšējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
-  Aizmugurējās kreisās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
-  Aizmugurējās labās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš
-  Priekšējās labās puses ēdiena gatavošanas zonas izvēles taustiņš

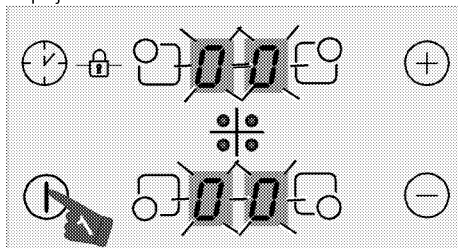
 Attēli un shēmas ir doti tikai ilustratīvos nolūkos. Displeja izskats un funkcijas var atšķirties atkarībā no plīts virsmas modeļa.


 Šo iekārtu kontrolē skārienvadības panelis. Ikvienu ar skārienvadības paneļa palīdzību izdarītā darbība tiks apstiprināta ar skaņas signālu.

 Vienmēr turiet vadības paneli tīru un sausu. Mitra un netīra virsma var radīt problēmas ar funkciju izpildi.

### Plīts virsmas ieslēgšana


1. Pieskarities pogai "ⓘ" uz vadības paneļa. „0” ikona parādās visu ēdiena gatavošanas zonu displejos.



 Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

### Plīts virsmas izslēgšana


1. Pieskarities pogai "ⓘ" uz vadības paneļa. Plīts virsma izslēgsies un atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

 „H” vai „h” simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā pēc plīts virsmas izslēgšanas, norāda, ka ēdiena gatavošanas virsma ir vēl arvien karsta. Nepieskarities ēdiena gatavošanas zonām.

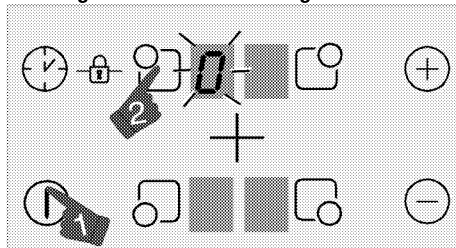
### Atlikušā siltuma indikators

„H” simbols, kas parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā, norāda, ka plīts virsma ir vēl arvien karsta un

var tikt izmantota neliela pārtikas daudzuma sasildīšanai. Šis simbols drīz pārvērtīsies par „h” simbolu, kas apzīmē mazāku karstumu.


 Kad elektropadeve ir atslēgta, atlikušā siltuma indikators neiedegiesies un nebrīdinās lietotāju par karstām ēdiena gatavošanas zonām.

### Ēdiena gatavošanas zonu ieslēgšana




1. Pieskarities pogai "ⓘ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Pieskarities ieslēdzamās ēdiena gatavošanas zonas atlasēs pogai.


„0” simbols parādās ēdiena gatavošanas zonas displejā un attiecīgais displejs kļūst spilgtāks.

 Ja 20 sekunžu laikā netiks veikta neviena darbība, plīts virsma automātiski atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

### Temperatūras līmeņa iestatīšana

 1.–7. līmeņi ūdens vai eļļa katlā var vārties vai apstāties. Tādējādi lietotājs var uzskatīt, ka produkts neregulāri ieslēdzas un izslēdzas. Šāda situācija, kas jo īpaši rodas tad, ja ūdens vai eļļas ir maz, nav kļūme; tā produkts darbojas.

Pieskarities taustiņam "⊕" vai "⊖", lai iestatītu temperatūras līmeņi robežās no „1” līdz „9” vai no „9” līdz „1”.

 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zonas ārējā daļā (ja jūsu izstrādājumam ir 280 mm indukcijas virsmas gatavošanas zona) tiek aktivizēta tikai tad, kad uz tās tiek novietota pietiekami liela pannā, kas nosedz visu gatavošanas zonu, un temperatūra ir iestatīta augstāka par 8. līmeņi.

### Ēdiena gatavošanas zonu izslēgšana

Ēdiena gatavošanas zonu var izslēgt 3 dažādos veidos:

1. **Samazinot temperatūras līmeņi līdz „0”**  
Varat izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūras līmeņi līdz „0”.
2. **Zināmu laiku pieskaroties attiecīgajam ēdiena gatavošanas zonas simbolam "0".**

Ieslēdziet ēdiena gatavošanas zonu uz zināmu

laiku nospiežot attiecīgo simbolu "☰", lai samazinātu temperatūras vērtību līdz „0”.

### 3. Izmantojot izslēgšanu ar vēlamās ēdiena gatavošanas zonas taimera palīdzību.

Pēc noteiktā laika paiešanas taimeris izslēgs tam piešķirto ēdiena gatavošanas zonu. Attiecīgajā displejā parādīsies „0” vai „00”.

Pēc noteiktā laika paiešanas atskanēs skaņas signāls. Lai apklusinātu skaņas signālu, pieskarieties jebkurai pogai uz vadības panela.

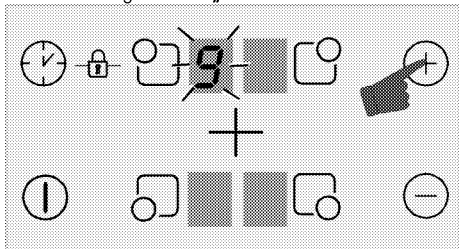
## Lielā jauda (pastiprinātājs)

(Šī funkcija ir izvēles iespēja. Jūsu ierīcē tā var nebūt pieejama.)

Straujai sakarsēšanai varat izmantot pastiprinātāja funkciju „P”. Tomēr šo funkciju nav ieteicams izmantot ilgstoši ēdiena gatavošanai. Pastiprinātāja funkcija var nebūt pieejama visās ēdiena gatavošanas zonās.

## Lielas jaudas (pastiprinātāja) ieslēgšana

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.
3. Vispirms pieskarieties taustiņam "+", vai "-", lai sasniegtu līmeni „9”.



4. Kad ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta ar līmeni „9”, vienreiz pieskarieties taustiņam "+", lai iestatītu ēdiena gatavošanas zonas temperatūru kā „P”.

## Lielas jaudas (pastiprinātāja) izslēgšana

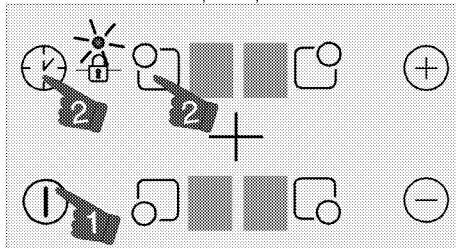
- Lai atspējotu pastiprinātāja funkciju, pieskarieties taustiņam "-", un iestatiet temperatūru ar līmeni „9”.  
Ēdiena gatavošanas zonā izslēdzas pastiprinātāja funkcija, un tā turpina darboties ar līmeni „9”.
- Varat samazināt temperatūras līmeni, pieskaroties taustiņam "-", vai varat pilnīgi izslēgt ēdiena gatavošanas zonu, samazinot temperatūru līdz līmenim „0”.

## Taustiņu bloķēšana

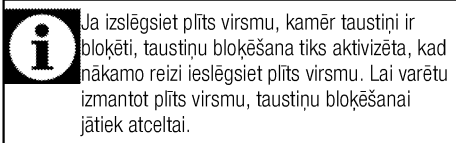
Varat aktivizēt taustiņu bloķēšanu, lai izvairītos no nejaušas funkciju maiņas plīts virsmas darbības laikā.

## Taustiņu bloķēšanas aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "☰" un "☰", lai aktivizētu taustiņu bloķēšanu.



» Taustiņu bloķēšana tiks aktivizēta un iedegsies punkta simbols "☰".



## Taustiņu bloķēšanas deaktivizēšana

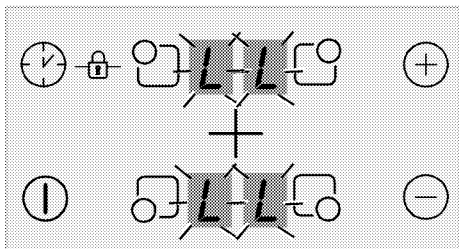
1. Laikā, kamēr ir aktīva taustiņu bloķēšanas funkcija, vienlaikus pieskarieties taustiņiem "☰" un "☰".  
» Taustiņu bloķēšana tiks deaktivizēta un punkta simbols "☰" nozudīs.

## Bloķēšanas funkcija

Varat pasargāt plīts virsmu no nejaušas ieslēgšanas un neļaut bērniem ieslēgt ēdiena gatavošanas zonu. Bērnu slēdzeni var aktivizēt vai deaktivizēt tikai gaidīšanas režīmā.

## Bloķēšanas funkcijas aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "1", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "☰" un "☰".  
Pēc pikstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam "+", lai aktivizētu bloķēšanas funkciju.  
» Bloķēšanas funkcija tiks aktivizēta un visu ēdiena gatavošanas zonu displejā parādīsies simbols „L”.



### Blokēšanas funkcijas deaktivēšana

1. Pēc taustiņu blokēšanas funkcijas aktivizēšanas pieskarieties pogai "Ⓜ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Vienlaikus pieskarieties taustiņiem "Ⓜ" un "+". Pēc pikstiena atskanēšanas pieskarieties taustiņam "Ⓜ", lai deaktivizētu blokēšanas funkciju.

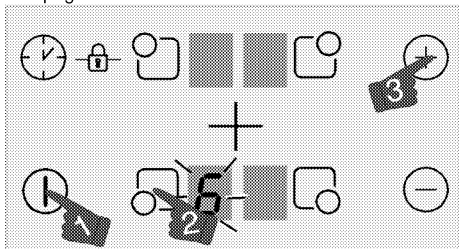
» Blokēšanas funkcija tiks deaktivizēta un no visu ēdiena gatavošanas zonu displeja nozudīs simbols „L”.

### Taimera funkcija

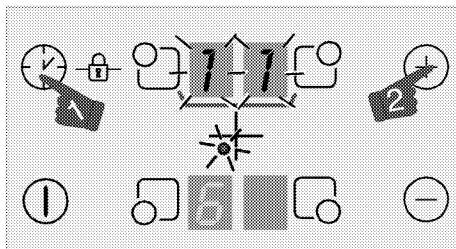
Šī funkcija atvieglo ēdiena gatavošanu. Jums nevajadzēs visu ēdiena gatavošanas laiku uzraudzīt krāsni. Izvēlētā laika beigās ēdiena gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.

### Taimera aktivizēšana

1. Pieskarieties pogai "Ⓜ", lai ieslēgtu plīts virsmu.
2. Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas zonu, pieskaroties ēdiena gatavošanas zonas izvēles pogām.



3. Pieskarieties taustiņam "+", lai iestatītu vēlamu temperatūras līmeni.
4. Pieskarieties pogai "Ⓜ", lai ieslēgtu taimeri. „00” simbols iedegsies taimera displejā un izvēlētās ēdiena gatavošanas zonas displejā parādīsies decimālzīme.



**i** Laikā, kamēr taimeris ir aktīvs, labās un kreisās puses aizmugurējais ēdiena gatavošanas zonas displejs kalpo kā taimera displejs.

5. Pieskarieties taustiņam "+", vai "Ⓜ", lai iestatītu vēlamo laiku.

**i** Taimeris var iestatīt tikai jau izmantotajām ēdiena gatavošanas zonām.

**i** Atkārtojiet šo procedūru ar visām citām ēdiena gatavošanas zonām, kurām vēlaties iestatīt taimeri.

**i** Taimeri nevar noregulēt, ja nav izvēlēta ēdiena gatavošanas zona un ēdiena gatavošanas zonas temperatūras vērtība.

**i** Kad izvēlēta ēdiena gatavošanas zona, kurai iestatīts taimeris, varat redzēt atlikušo laiku, vēlreiz pieskaroties taustiņam "Ⓜ".

### Taimera deaktivizēšana

Pēc iestatīta laika paiešanas plīts virsma automātiski izslēgsies un atskanēs brīdinājuma signāls. Lai izslēgtu brīdinājuma signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.

### Taimeru ātrāka izslēgšana

Ja izslēgsiet taimeri ātrāk, tad plīts virsma turpinās darboties iestatītajā temperatūrā, līdz to izslēgsiet.

1. Izvēlieties izslēdzamo ēdiena gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties pogai "Ⓜ", lai ieslēgtu taimeri.
3. Līdz „00” parādās taimera ekrānā, pieskarieties taustiņam "Ⓜ", lai iestatītu vērtību kā „00”.

Pēc noteikta mirgošanas laika paiešanas punktveidīgā gaismiņa attiecīgajā ēdiena gatavošanas zonas displejā pilnīgi izslēdzas un taimeris ir atcelts.

### Droša un efektīva ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību zonu izmantošana

**Darbības principi** Indukcijas plīts virsma tieši sakarsē trauku, un tas ir tās darbības princips. Tādejādi, salīdzinājumā ar citiem plīts virsmu tipiem, tai ir



dažādas priekšrocības. Tā darbojas daudz efektīvāk, un plīts virsma nesakarst.

Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar vislabākās kvalitātes drošības sistēmu, kas nodrošinās maksimālu lietošanas drošību.



Plīts virsma var būt aprīkota ar zonām ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību, un šo zonu diametrs (atkarībā no modeļa) ir 145, 180 un 210-280 mm. Ar indukcijas funkciju katrā ēdiena gatavošanas zonā konstatē uz tās novietoto trauku. Enerģija sakrājas tikai tur, kur trauks saskaras ar ēdiena gatavošanas zonu, un tādēļ tiek panākts minimāls enerģijas patēriņš.

### Darbības laika ierobežojumi

Plīts virsmas kontrolierīcēm ir darbības laika ierobežojums. Ja viena vai vairākas ēdiena gatavošanas zonas paliek ieslēgtas, pēc zināma laika tās tiks automātiski izslēgtas (skat. 1. tabulu). Ja ēdiena gatavošanas zonai ir piešķirts taimeris, tad vēlāk izslēgsies arī taimera displejs.

Darbības laika ierobežojums ir atkarīgs no izvēlētā temperatūras līmeņa. Šajā temperatūras līmenī ir piemērots maksimālais darbības laiks.

Ja ēdiena gatavošanas zona ir automātiski izslēgusies, kā iepriekš aprakstīts, tad lietotājs vēlāk var to atkal ieslēgt.

1. tabula. Darbības laika ierobežojumi

Temperatūras līmenis	Darbības laika ierobežojums — stunda
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minūtes
P (pastiprinātais)	5 minūtes (*)

(\*) Pēc 5 minūtēm plīts virsma pārslēdzas līdz 9.

līmenim.

### Aizsardzība pret pārkaršanu

Plīts virsmai ir sensori, kas nodrošina aizsardzību pret pārkaršanu. Pārkaršanas gadījumā iespējamās pazīmes:

- Aktīvā ēdiena gatavošanas zona var izslēgties.
- Izvēlētais līmenis var samazināties. Tomēr šo stāvokli nenorāda indikators.

### Pārplūšanas drošības sistēma

Plīts virsmai ir drošības sistēma, kas nostrādā, ja ēdiens pārplūst pāri malām. Ja kaut kāda iemesla dēļ uz vadības paneļa notiek šķidruma izplūšana, sistēma automātiski atvieno iekārtu no elektrotilka, lai izslēgtu plīts virsmu. Šajā laikā displejā parādās brīdinājums „F”.

### Precīzs jaudas iestatījums

Indukcijas plīts virsma nekavējoties reaģē uz komandām, un tā ir indukcijas plīts virsmas darbības principa funkcija. Tas ļoti ātri maina jaudas iestatījumus. Tādejādi varat novērst ēdiena (tostarp ūdens, piena utt.) pārplūšanu pāri katla malai, kamēr tas vēl nav pilnīgi noticis.

### Darbības troksņi

Indukcijas plīts virsma var radīt zināmus troksņus. Šādas skaņas ir normālas un daļa no ēdiena gatavošanas ar indukcijas palīdzību.

- Troksņi kļūst lielāki augstā temperatūrā.
- Troksni var radīt kastroļa materiāla sakausējums.
- Zemā temperatūrā darbības principu dēļ var būt dzirdama regulāra ieslēgšanās/izslēgšanās skaņa.
- Troksnis var būt dzirdams karsējot tukšu kastroli. Tajā ielejot ūdeni vai ievietojot pārtiku, šī skaņa apklusīs.
- Var būt dzirdams elektosistēmu dzesējošā ventilatora troksnis.



Ja skārienvadības paneļa virsma pakļauta intensīvu garaiņu iedarbībai, tad visa vadības sistēma var tikt deaktivizēta un emitēt kļūdas signālu.



Turiet skārienpaneļa virsmu tīru. Var novērot kļūdainu darbību.

## 6 Apkope un tīrīšana

### Vispārīga informācija

Regulāra tīrīšana pagarina iekārtas kalpošanas laiku un samazina bieži sastopamas problēmas.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms apkalpošanas un tīrīšanas darbu uzsākšanas atvienojiet iekārtu no barošanas avota.

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks.



#### **BĪSTAMI:**

Pirms tīrīšanas sākšanas ļaujiet iekārtai atdzīst.

Karstas virsmas var izraisīt apdegumus!

- Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet iekārtu. Šādi būs iespējams daudz vieglāk notīrīt pēc ēdiena gatavošanas palikušās atliekas, tādejādi izvairoties no to piedegšanas nākamajā iekārtas izmantošanas reizē.
- Iekārtas tīrīšanai nav nepieciešami īpaši tīrīšanas līdzekļi. Iekārtas tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mazgāšanas šķidrums, mīkstu drāniņu vai švammīti un noslaukiet iekārtu ar mīkstu drāniņu.
- Vienmēr pārliecinieties, vai pēc tīrīšanas un uzreiz pēc izšķakstīšanās ir rūpīgi noslaucīts viss lielais ūdens.
- Nerūsējošā tērauda virsmu un roktura tīrīšanai neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir skābe vai hlorīds. Lai notīrītu šīs daļas, izmantojiet mīkstu drāniņu un šķidro mazgāšanas līdzekli (kas nav abrazīvs) un slaukiet tikai vienā virzienā.



Virsmu var sabojāt zināmi mazgāšanas līdzekļi vai tīrīšanas materiāli.

Tīrīšanai neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, tīrīšanas pulverus/krēmus vai citus asus priekšmetus.



Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītājus, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecieni.

### Plīts virsmas tīrīšana

#### **Stikla keramikas virsmas**

Noslaukiet stikla keramikas virsmu ar aukstā ūdenī samitrinātu drāniņu, lai uz virsmas nepaliktu tīrīšanas līdzeklis. Noslaukiet ar mīkstu un sausu drāniņu. Nākamo reizi izmantojot plīts virsmu, mazgāšanas līdzekļa paliekas var sabojāt stikla keramikas virsmu. Uz stikla keramikās virsmas piekaltušās paliekas nekādā gadījumā nedrīkst noskrāpēt ar nažu asmeņiem ar āķiņiem, metāla kasīkli vai līdzīgiem rīkiem.

Notīriet kaļķa traipus (dzeltenos plankumus) ar nelielu daudzumu kaļķakmens tīrītāja, piemēram, etiķi vai citronu sulu. Varat lietot arī piemērotos veikalos nopērkamos produktus.

Ja virsma ir ļoti netīra, uzlejiet tīrīšanas līdzekli uz švammītes un pagaidiet, līdz tas ir labi absorbēts. Pēc tam notīriet plīts virsmu ar mitru lupatiņu.



Produktus uz cukura bāzes (tādus kā biezs krēms un sirops) ir jānotīra nekavējoties, negaidot, kamēr virsma atdzīst. Pretējā gadījumā stikla keramikas virsma var tikt sabojāta.

Laika gaitā var notikt neliela pārklājuma un citu virsmu krāsas izbalēšana. Tas neietekmēs iekārtas darbību. Stikla keramikas virsmas izbalēšana un traipi ir parasta parādība, un tas nav defekts.

## 7 Traucējummeklēšana

### Iekārta sakaršanas un atdzišanas laikā rada metāliskus trokšņus.

- Kad metāla daļas ir sakarsušas, tās var izplesties un radīt troksni. >>> *Tā nav darbības kļūda.*

### Iekārta nedarbojas.

- Galvenais drošinātājs ir bojāts vai atvienojies. >>> *Pārbaudiet drošinātājus, kas atrodas drošinātāju kārbā. Ja nepieciešams, tos nomainiet vai atkal aktivizējiet.*
- Iekārta nav pievienota (iezemētai) kontaktligzdai. >>> *Pārbaudiet spraudkontakta savienojumu.*
- Ja displejs netiek izgaismots pēc atkārtotas plīts virsmas ieslēgšanas >>> *Atvienojiet iekārta ar slēgiekārtas palīdzību. Pagaidiet 20 sekundes un vēlreiz to pievienojiet.*
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> *Ļaujiet plīts virsmai atdzist.*
- Ēdiena gatavošanai izvēlētais katls nav piemērots. >>> *Pārbaudiet katlu.*

### Ēdiena gatavošanas zonas displejā parādās "i" simbols.

- Katls nav novietots uz aktīvās ēdiena gatavošanas zonas. >>> Pārbaudiet, vai katls ir novietots uz ēdiena gatavošanas zonas.
- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir pārkaršis vai ēdiena gatavošanas zona ir pārkaršusi. >>> Ļaujiet tiem atdzist.

### Izvēlētā ēdiena gatavošanas zona darbības laikā piepeši izslēdzas.

- Iespējams pagājis ēdiena gatavošanas laiks izvēlētajā ēdiena gatavošanas zonā. >>> Varat iestatīt jaunu ēdiena gatavošanas laiku vai beigt ēdiena gatavošanu.
- Aktivizēta aizsardzība pret pārkaršanu. >>> Ļaujiet plīts virsmai atdzist.
- Iespējams kāds priekšmets nosedz skārienvadības paneli. >>> Noņemiet šo objektu no paneļa.

### Katls nesakarst, kaut arī ēdiena gatavošanas zona ir ieslēgta.

- Katls nav piemērots ēdiena gatavošanai ar indukcijas palīdzību. >>> Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanai paredzētais katls ir piemērots indukcijas plīts virsmai.
- Ēdiena gatavošanai paredzētais katls nav pareizi novietots centrā vai katla apakšējā virsma nav pietiekami plata ēdiena gatavošanas zonai. >>> Izvēlieties pietiekami platu katlu un novietojiet to pareizi uz ēdiena gatavošanas zonas.

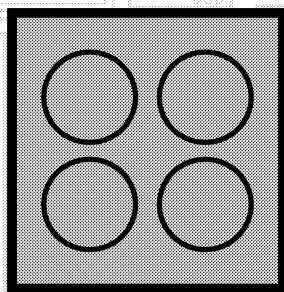


Ja nevarat novērst problēmu arī pēc visu šajā sadaļā doto norādījumu izpildes, tad sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas speciālistu vai šīs iekārtas pārdevēju. Nekādā gadījumā nemēģiniet pats salabot bojāto iekārta.



# Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

**beko**

## Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

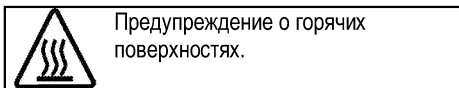
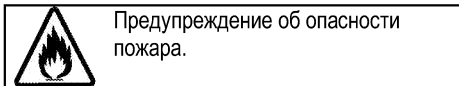
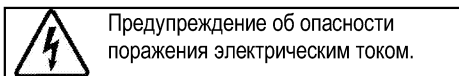
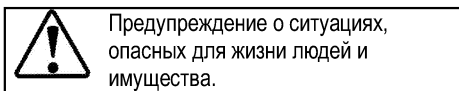
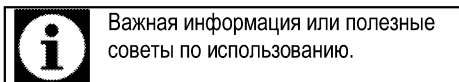
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

### Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



<b><u>1</u></b>	<b><u>Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</u></b>	<b><u>4</u></b>
	Общие правила техники безопасности.....	4
	Электробезопасность.....	5
	Безопасность изделия.....	6
	Использование по назначению.....	8
	Безопасность детей.....	8
	Утилизация старого изделия.....	9
	Утилизация упаковочных материалов.....	9
<b><u>2</u></b>	<b><u>Общие сведения</u></b>	<b><u>10</u></b>
	Обзор.....	10
	Технические характеристики.....	10
<b><u>3</u></b>	<b><u>Установка</u></b>	<b><u>11</u></b>
	До начала установки.....	11
	Установка и подключение.....	12
	Для будущей транспортировки.....	15
<b><u>4</u></b>	<b><u>Подготовка к эксплуатации</u></b>	<b><u>16</u></b>
	Рекомендации по экономии электроэнергии.....	16
	Подготовка к эксплуатации.....	16
	Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	16
<b><u>5</u></b>	<b><u>Правила эксплуатации варочной панели</u></b>	<b><u>17</u></b>
	Общие сведения о приготовлении пищи.....	17
	Эксплуатация варочных панелей.....	19
	Панель управления.....	19
<b><u>6</u></b>	<b><u>Уход и техническое обслуживание</u></b>	<b><u>24</u></b>
	Общие сведения.....	24
	Чистка варочной панели.....	24
<b><u>7</u></b>	<b><u>Поиск и устранение неисправностей</u></b>	<b><u>25</u></b>

## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды**

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.



Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

#### Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие

вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

#### Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 17*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим

дозатор инсулина или кардиостимулятор.

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

### Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат

повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

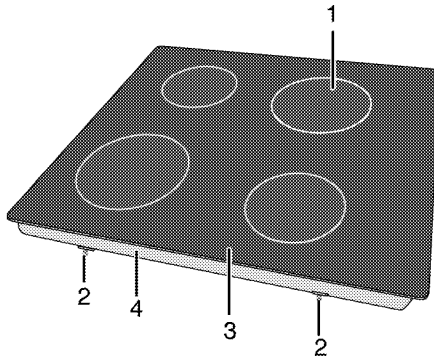
**Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):**  
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

## 2 Общие сведения

### Обзор



- |   |                       |   |                                |
|---|-----------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Индукционная конфорка | 3 | Стеклокерамическая поверхность |
| 2 | Монтажный зажим       | 4 | Основная крышка                |

### Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/490 мм
<b>Конфорки</b>	
Задняя левая	<b>Индукционная конфорка</b>
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Передняя левая	<b>Индукционная конфорка</b>
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300Вт
Передняя правая	<b>Индукционная конфорка</b>
Размеры	145мм
Мощность	1600/1800 Вт
Задняя правая	<b>Индукционная конфорка</b>
Размеры	210 мм
Мощность	2000/2300 Вт
<b>Класс защиты -1</b>	

#### Степень защиты IP 44



При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.



Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.



Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

### 3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



**ОПАСНО:**

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



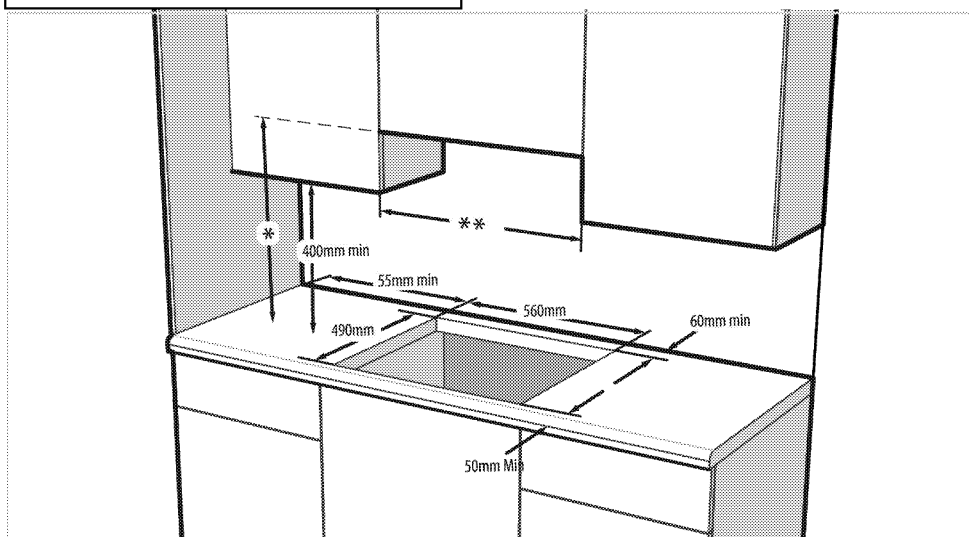
**ОПАСНО:**

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

### До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



\* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации.

\*\* Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

## Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.



Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

### Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



**ОПАСНО:**  
Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



**ОПАСНО:**  
Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная

табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



**ОПАСНО:**  
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

### Подключение кабеля питания

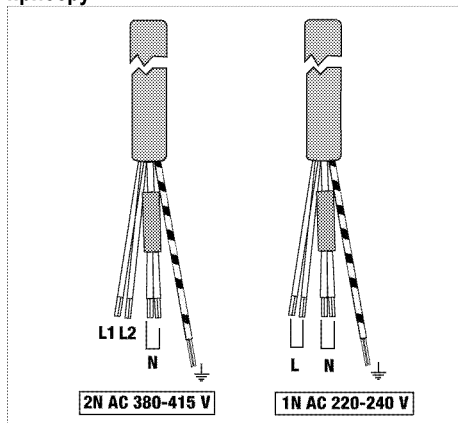


При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.


- Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор. В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.




## Подключение кабелем, прилагаемым к прибору




### 2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)


» или

- серый/черный провод = L (фаза)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)

### 3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети

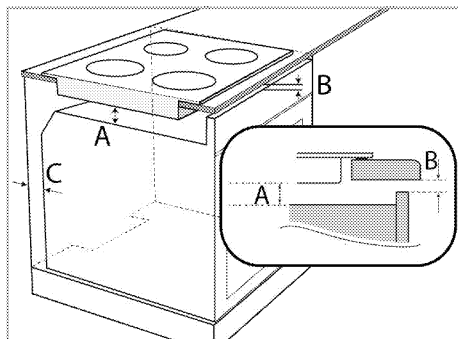
- коричневый провод = L1 (фаза 1)
- черный провод = L2 (фаза 2)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)

» или

- черный провод = L1 (фаза 1)
- серый провод = L2 (фаза 2)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)

### Инструкция по монтажу

#### Установка над духовкой



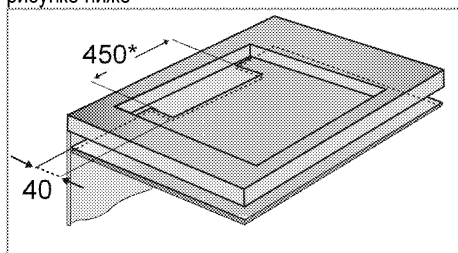
A мин. 15 мм

B мин. 5 мм

C 20 мм

#### Установка над столешницей

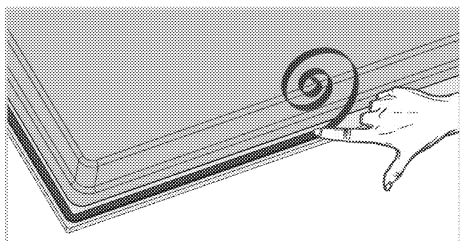
Необходимо обеспечить вентиляционное отверстие в задней части, как показано на рисунке ниже



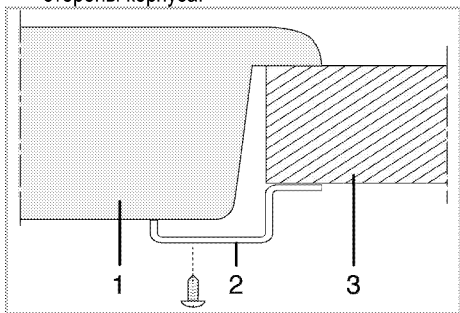
\* мин.

Индукционную варочную панель следует устанавливать параллельно краю столешницы. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей в тех местах, где варочная панель прилегает к столешнице, проложите уплотнительную прокладку.

1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.

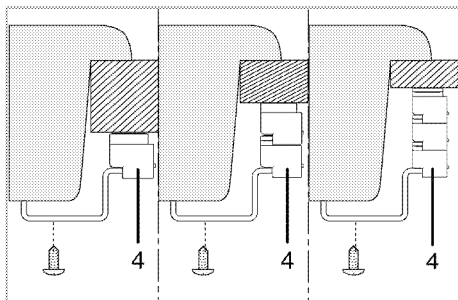
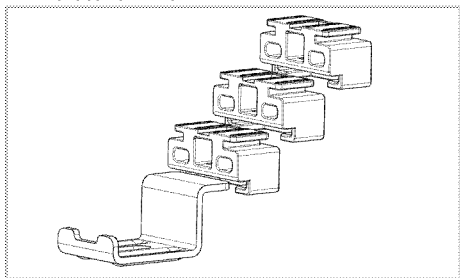


4. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
5. Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.

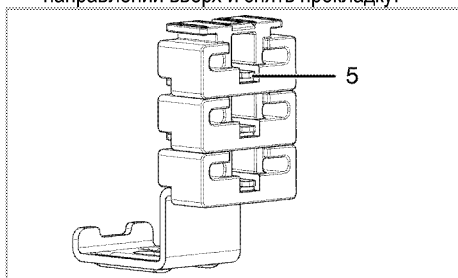


- 1 Варочная панель
- 2 Монтажный зажим
- 3 Столешница

7. Если счетчик слишком тонкий и не фиксируется зажимом, его можно использовать с дополнительными прокладками. Добавьте прокладки в зажим в соответствии с размерами счетчика, как показано ниже.



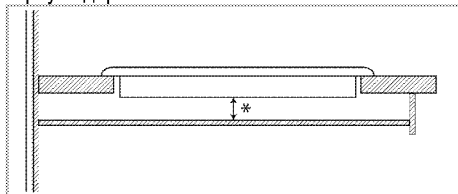
- 4 Дополнительно
8. Чтобы отделить одну прокладку от другой, необходимо вытянуть штифт (5) в направлении вверх и снять прокладку.



- 5 штифт

**i** Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.

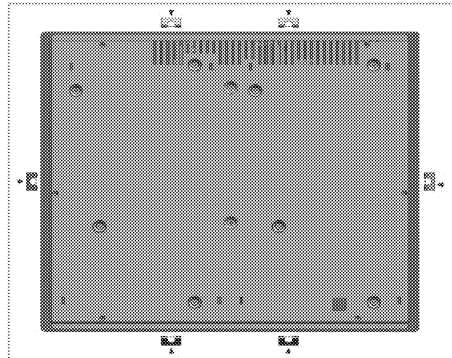


- \* мин. 15 мм

### Вид сзади (отверстия для подсоединения)



Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



**ОПАСНО:**  
Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.



### ОПАСНО:

Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на барной стойке следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

### Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

### Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.  
Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

### Подготовка к эксплуатации

#### Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общие сведения о приготовлении пищи



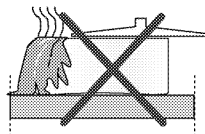
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не

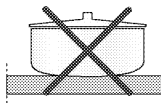
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

### Рекомендации по выбору посуды

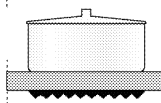
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.




Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

**Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.**

### Проверка посуды


Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.

2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор  не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стеклоянную и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

#### Определения наличия и размера посуды

На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ .

#### Правила безопасности

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться.

Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

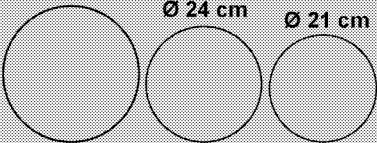
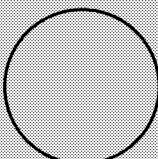
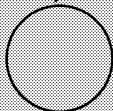


Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.



Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

#### Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

<b>Большая конфорка</b> Ø 28 см      Ø 24 см      Ø 21 см 	<b>Обычная конфорка</b> Ø 18 см 	<b>Малая конфорка</b> Ø 14,5 см 
<b>Большая конфорка</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды.</li> <li>• Равномерная мощность по всей зоне нагрева.</li> <li>• Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы.</li> </ul>	<b>Обычная конфорка</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды.</li> <li>• Равномерная мощность по всей зоне нагрева.</li> <li>• Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд.</li> </ul>	<b>Малая конфорка</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы).</li> <li>• Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.</li> </ul>

## Эксплуатация варочных панелей



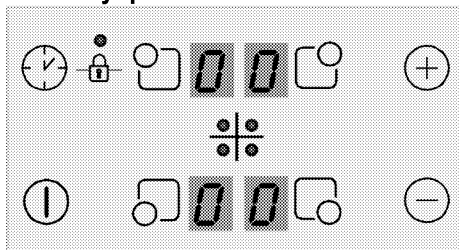
### ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

## Панель управления



### Технические характеристики



Выключатель



Регулировка температуры/Увеличение времени таймера



Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера  
Блокировка кнопок



Включение/выключение таймера



Кнопка выбора ближней левой конфорки



Кнопка выбора дальней левой конфорки



Кнопка выбора дальней правой конфорки



Кнопка выбора ближней правой конфорки



Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.



Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая выполняемая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

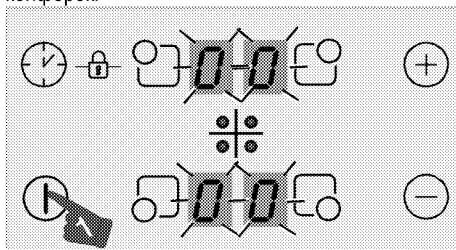


Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

### Включение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "⏻" на панели управления.

Символ "0" появляется на всех индикаторах конфорок.



Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

### Выключение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "⏻" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.



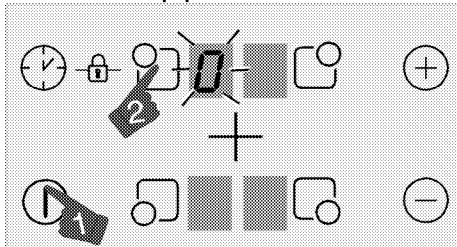
Символ "H" или "h", который появляется на индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

### Индикатор остаточного тепла

Символ "H", который появляется на цифровом индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом "h", что означает, что конфорка уже немного остыла.

**i** При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет.

### Включение конфорок



1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к кнопке выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра "0", и соответствующий индикатор загорится ярче.

**i** Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

### Регулирование температуры

**i** На уровнях от 1 до 7 вода или масло в кастрюле могут кипеть или прекращать активность. Поэтому пользователю может казаться, что изделие время от времени включается и выключается. Такое может происходить, особенно при небольшом количестве воды или масла, но это не является неисправностью; просто так работает изделие.

Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от "1" до "9" или от "9" до "1".

**i** Внешняя 280 мм индукционная конфорка варочной панели (если ваш прибор оснащен 280 мм индукционной конфоркой варочной панели) активизируется только при размещении на варочную панель кастрюли, диаметр которой может покрыть варочную панель, и если температура настроена на уровне выше 8.

### Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. **Снижение уровня температуры до "0"**

Можно выключить конфорку, уменьшив регулировку температуры до уровня "0".

2. **Прикосновением к символу соответствующей конфорки "0" в течение некоторого времени**

Включите конфорку, нажав на соответствующий символ "0" в течение некоторого времени, чтобы значение температуры упало до "0".

3. **Используя выключение по опции таймера для нужной конфорки**

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На соответствующем индикаторе появится "0" или "00".

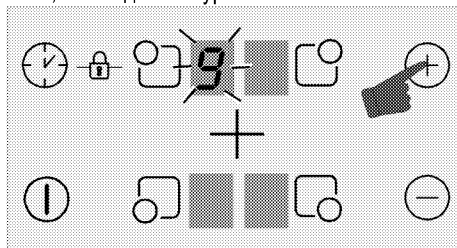
По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

3. **Повышенная мощность (ускоренный разогрев) (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева "P". Однако не рекомендуется использовать эту функцию для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

3. **Включение повышенной мощности (ускоренного разогрева):**

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.
3. Сначала прикоснитесь к кнопке "+" или "-", чтобы достичь уровня "9".



4. Когда конфорка достигнет уровня "9", прикоснитесь один раз к кнопке "+", чтобы установить температуру конфорки на "P".



## Выключение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

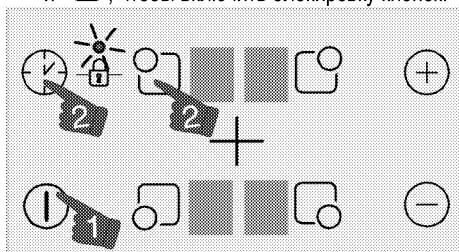
- Чтобы выключить функцию ускоренного разогрева, прикоснитесь к кнопке "⊖" и установите температуру на уровень "9". Конфорка выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне "9".
- Можно уменьшить уровень температуры, прикоснувшись к кнопке "⊖", либо полностью выключить конфорку, уменьшив уровень температуры до "0".


## Блокировка кнопок


Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек во время работы варочной панели.

### Включение блокировки кнопок

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "⏻" и "⏮", чтобы включить блокировку кнопок.




» Кнопки будут заблокированы, на символе  загорится точка.

 Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно снять блокировку кнопок.

### Отмена блокировки кнопок

1. Когда функция блокировки кнопок активна, одновременно прикоснитесь к кнопкам "⏻" и "⏮".

» Кнопки будут разблокированы, точка на символе  исчезнет.

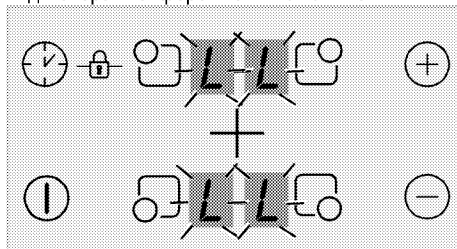
### Блокировка от детей

Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми.

Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

### Включение блокировки от детей

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
  2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "⊖" и "⊕". После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке "⊕", чтобы включить блокировку от детей.
- » Блокировка от детей будет включена, а на всех индикаторах конфорок появится символ "L".



### Выключение блокировки от детей

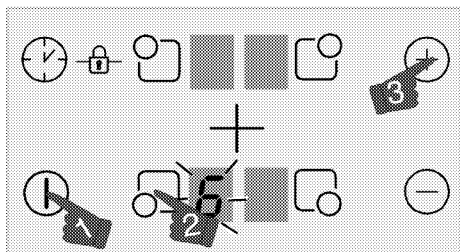
1. При заблокированных кнопках включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
  2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "⊖" и "⊕". После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке "⊖", чтобы выключить блокировку от детей.
- » Блокировка от детей будет выключена, а на всех индикаторах конфорок символ "L" исчезнет.

### Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

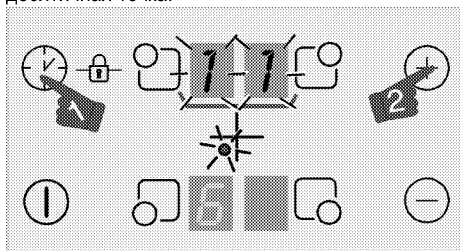
### Включение таймера

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.



3. Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужный уровень температуры.
4. Прикоснитесь к кнопке "⌚", чтобы включить таймер.

На индикаторе таймера появятся цифры "00", а на индикаторе выбранной конфорки появится десятичная точка.



**i** Индикаторы правой задней и левой задней конфорки служат в качестве индикатора таймера, когда таймер активен.

5. Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужное время.

**i** Таймеры можно установить только для уже использующихся конфорок.

**i** Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.

**i** Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

**i** Когда выбрана конфорка, для которой был установлен таймер, вы можете увидеть оставшееся время, снова прикоснувшись к кнопке "⌚".

### Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

### Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры для выключения вручную.

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Прикоснитесь к кнопке "⌚", чтобы включить таймер.
3. Пока на экране таймера не появится "00", прикосайтесь к кнопке "-", чтобы установить значение на "00".

Свет в форме точки на соответствующем индикаторе конфорки **полностью** выключается, после мигания в течение некоторого времени, и таймер отменяется.

### Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

**Принцип действия** Индукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность конфорок не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена отличными системами защиты, обеспечивающими практически полную безопасность при эксплуатации.

**i** Ваша варочная панель оборудована индукционными конфорками диаметром 145, 180 и 210-280 мм, в зависимости от модели. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет каждую установленную на нее посуду. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

### Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если

для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

**Таблица 1:** Ограничение времени работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 минут
P (ускоренный разогрев)	5 минут (*)
(*) Через 5 минут температура понизится до уровня 9	

### Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

### Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно

выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. При этом на цифровом индикаторе светится символ "F".



### Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на управляющие воздействия. Мощность можно изменить так быстро. Таким образом, вы можете предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

### Шумы при работе варочной панели

Во время работы индукционной варочной панели может быть слышны шумы. При индукционном способе нагрева эти шумы являются нормальным явлением.

- При высоких уровнях мощности шум усиливается.
- Шум может возникать при использовании посуды из некоторых сплавов.
- При низких уровнях мощности периодически слышны щелчки, как при включении или отключении. Это особенность работы индукционной конфорки.
- Шум может издавать стоящая на конфорке пустая посуда. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.
- Может быть слышен шум работающего вентилятора, который охлаждает электронную систему.

	Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.
	Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

## 6 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



**ОПАСНО:**

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



**ОПАСНО:**

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удалите попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоты или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства парочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка варочной панели

#### Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не являются признаком ее повреждения.

## 7 Поиск и устранение неисправностей

### При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> Это не является неисправностью.

### Прибор не работает

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> Проверьте соединение штепсельной вилки.
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- Неподходящая посуда. >>> Проверьте пригодность посуды.

### На цифровом индикаторе конфорки появится символ "E".

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

### Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

### Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

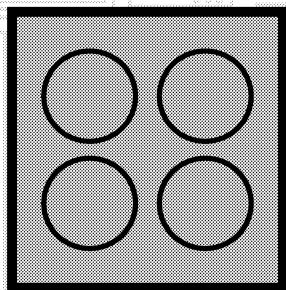
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



# Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ

**beko**

**Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

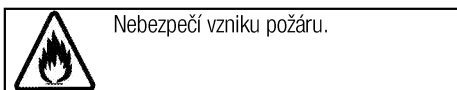
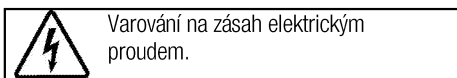
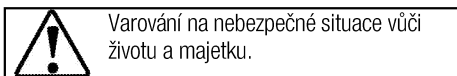
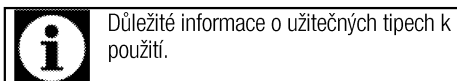
Vážený zákazník,

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

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

### **Vysvětlení symbolů**

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



**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 .....	7
Likvidace obalových materiálů.....	7

**2 Obecné informace** **8**

Přehled .....	8
Technické parametry.....	8

**3 Montáž** **9**

Před montáží .....	9
Instalace a připojení .....	9
Likvidace starého výrobku .....	12

**4 Příprava** **13**

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

**5 Používání varné desky** **14**

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

**6 Údržba a péče** **20**

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

**7 Odstraňování potíží** **21**

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

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

### **Obecná bezpečnost**

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- 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 nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- 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.
  - Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
  - Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozežhát.
  - Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
  - Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
  - Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 14*, výběr hrnců.
  - Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulinová pumpa nebo kardiostimulátor.
  - VAROVÁNÍ: Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.
- Pro bezpečný provoz:
- Ujistěte se, zda 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.
  - VAROVÁNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
  - Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Bezpečnost dětí**
- VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání rozežhát. 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:**

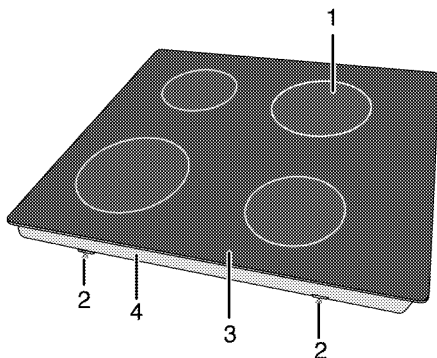
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

### **Likvidace obalových materiálů**

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

## 2 Obecné informace

### Přehled



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

### Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 7200 W
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 mm/490 mm
<b>Hořáky</b>	
Vzadu vlevo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpředu vlevo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	180 mm
Výkon	2000/2300 W
Vpředu vpravo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	145 mm
Výkon	1600/1800 W
Vzadu vpravo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	210 mm
Výkon	2000/2300 W



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



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



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

### 3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



#### NEBEZPEČÍ:

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



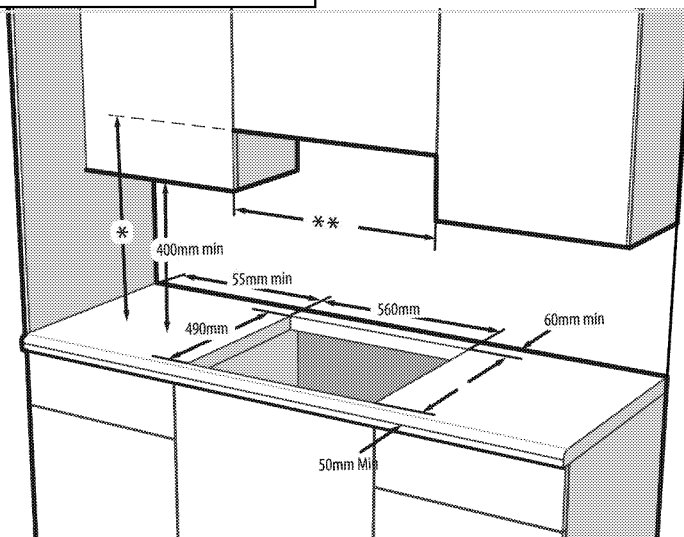
#### NEBEZPEČÍ:

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

### Před montáží

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

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



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

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



Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy.

Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

### Instalace a připojení

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

### Elektrické zapojení

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

používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



#### NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



#### NEBEZPEČÍ:

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

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



#### NEBEZPEČÍ:

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

### Připojování napájecího kabelu

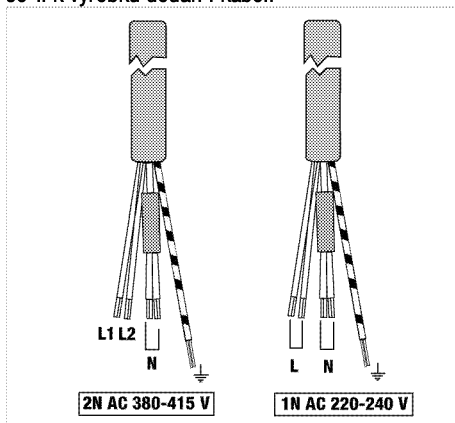


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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


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

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.


### Je-li k výrobku dodán i kabel:




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

- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)


» nebo

- šedá/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (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)  (Uzemnění)

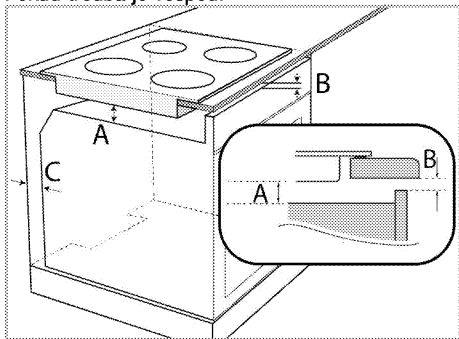
» nebo

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



## Instalace výrobku

**Pokud trouba je vespod:**



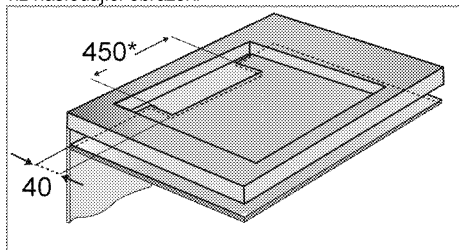
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

**Pokud deska je vespod:**

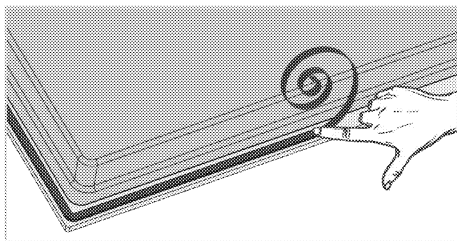
Je třeba zajistit ventilační otvor v zadní stěně nábytku, viz následující obrázek.



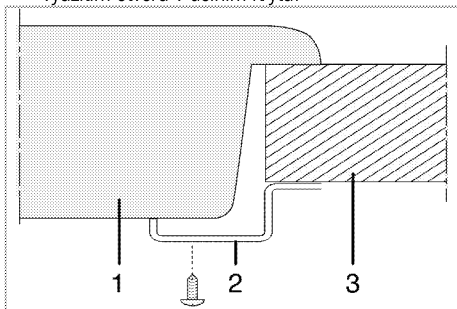
\* min.

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

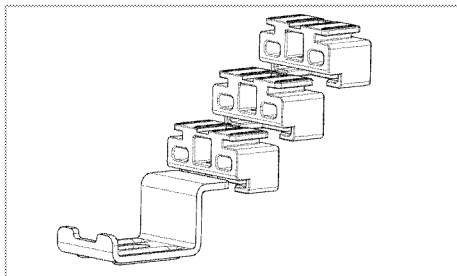
1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.
2. Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístěte ji na rovnou plochu.
3. Při instalaci varné desky použijte těsnění, které je součástí dodávky. Těsnění umístěte kolem varné desky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, a zajistěte odstup 1 až 2 mm od vnitřního okraje skla.

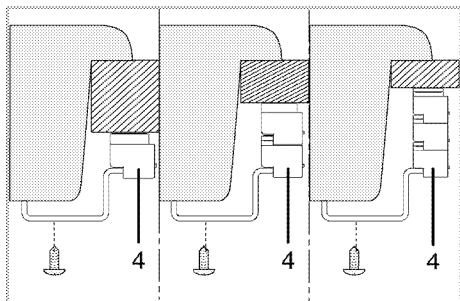


4. Umístěte výrobek na pracovní desku.
5. Pomocí montážních svorek upevněte desku s využitím otvorů v dolním krytu.



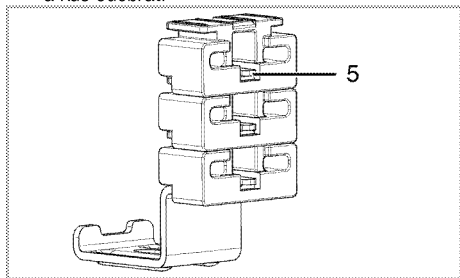
- 1 Varná deska
  - 2 Montážní svorka
  - 3 Pracovní deska
7. Je-li měřič hustoty menší než aby ho bylo možné zachytit sponou, lze ho použít s dalšími kousky. Přidejte je do spony, podle rozměrů měřiče uvedených níže. 4 Další kus 6. Chcete-li kousky odebrat, je třeba vysunout hrot (1) a kus odebrat. Je-li měřič hustoty menší než aby ho bylo možné zachytit sponou, lze ho použít s dalšími kousky. Přidejte je do spony, podle rozměrů měřiče uvedených níže.



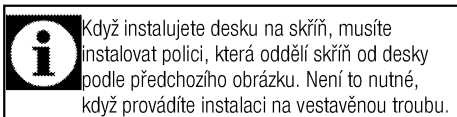


4 Další kus

8. Chcete-li kousky odebrat, je třeba vysunout hrot (5) a kus odebrat.

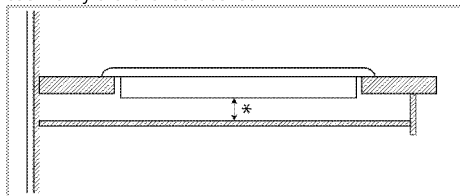


5 Hrot



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.

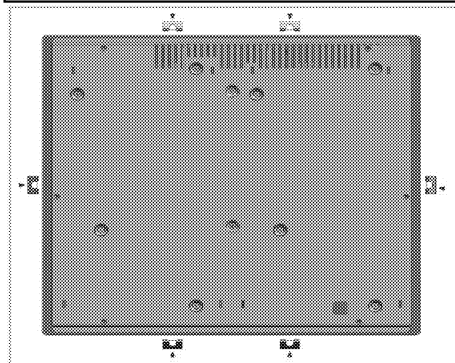


\* min. 15 mm

## Pohled zezadu (otvory pro připojení)



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



### NEBEZPEČÍ:

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



### NEBEZPEČÍ:

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

## Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

## Likvidace starého výrobku

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



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

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sniží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

### Úvodní použití

#### První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

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

## 5 Používání varné desky

### Obecné informace o vaření



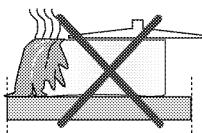
Nikdy nepřilíte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je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

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

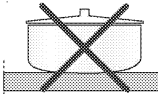
### Výběr hrnce

- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.

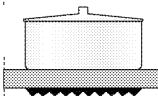
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozličité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.



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

### Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

#### Test hrnce

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

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

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

#### Systém rozpoznávání hrnce

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

#### Bezpečné používání

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

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

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

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

### Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

Velká varná oblast	Normální varná oblast	Malá varná oblast
<p>Ø 28 cm      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p><b>Velká varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automaticky vyhovuje pánvi.</li> <li>• Ideálně šíří výkon.</li> <li>• Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené.</li> </ul>	<p><b>Normální varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automaticky vyhovuje pánvi.</li> <li>• Ideálně šíří výkon.</li> <li>• Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření.</li> </ul>	<p><b>Malá varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy)</li> <li>• Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.</li> </ul>

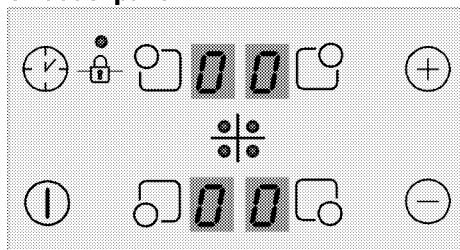
### Používání varných desek

**NEBEZPEČÍ:**

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

- Tlačítko volby levé přední varné oblasti
- Tlačítko volby levé zadní varné oblasti
- Tlačítko volby pravé zadní varné oblasti
- Tlačítko volby pravé přední varné oblasti

### Ovládací panel



#### Specifikace

- Tlačítko zapnout/vypnout
- Nastavení teploty/přidání času
- Nastavení teploty/ubírání času
- Zámek tlačítek
- Zapnout/vypnout časovač

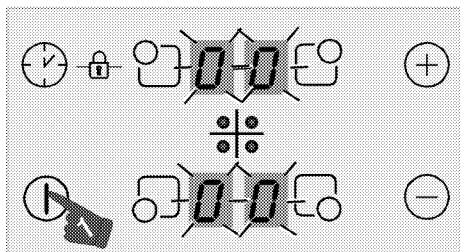
**i** Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální displeje a funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.

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

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

### Zapnutí varné desky

1. Stiskněte tlačítko "⏻" na ovládacím panelu. "0" se zobrazí na displejích všech varných ploch.



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

### Vypnutí varné desky.

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



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

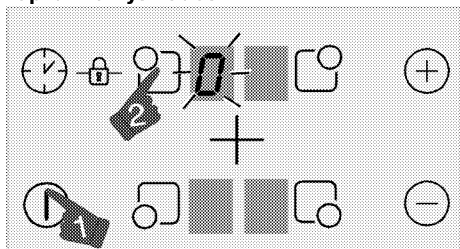
### Ukazatel zbytkového tepla

"H" se zobrazí na displeji varné oblasti, což znamená, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená méně horké.



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

### Zapnutí varných oblastí



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

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



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

### Nastavení teploty



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

Stiskněte "+" nebo "-" tlačítka nastavení teploty na hodnotu mezi "1" a "9" nebo "9" a "1".



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

### Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

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

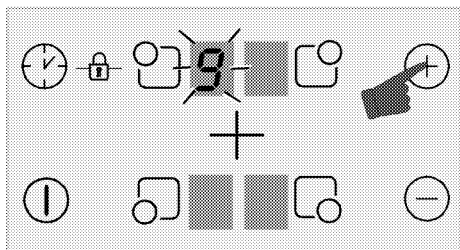
### Vysoký výkon (posilovač)

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

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

### Zapínání vysokého výkonu (Posilovače):

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Stiskněte tlačítko "+" nebo "-" a nejprve dosáhnete úroveň "9".



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

### Vypínání vysokého výkonu (Posilovače):

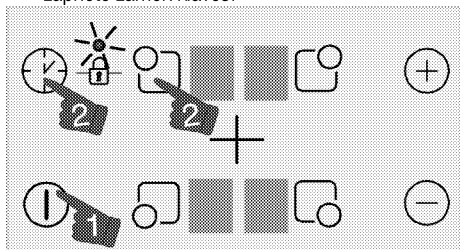
- Chcete-li funkci posilovače vypnout, stiskněte tlačítko "-" a nastavte teplotu na úrovni "9". Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".
- Úroveň teploty můžete snížit stiskem tlačítka "-" nebo můžete varnou oblast zcela vypnout, pokud teplotu snížíte na "0".

### Zámek tlačítek

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

#### Aktivace zámku

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Současným stiskem tlačítek "v" a "k" zapnete zámek kláves.



» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu "1" se rozsvítí.



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

#### Deaktivace zámku

1. Když je zámek tlačítek aktivní, stiskněte současně tlačítka "v" a "k".

» Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu "1" zmizí.

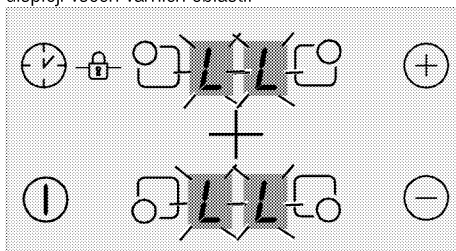
### Dětský zámek

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

#### Aktivace dětského zámku

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka "-" a "+", po zaznění signálu pípnutí stiskem "+" aktivujete dětský zámek.

» Dětský zámek se aktivuje a symbol "L" se zobrazí na displeji všech varných oblastí.



#### Vypnutí dětského zámku

1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte tlačítko "1" a zapnete varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka "-" a "+", po zaznění signálu pípnutí stiskem "-" vypnete dětský zámek.

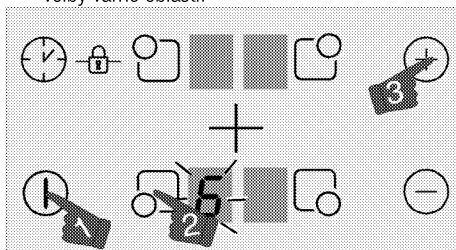
» Dětský zámek se vypne a symbol "L" zmizí z displeje všech varných oblastí.

### Funkce časovače


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

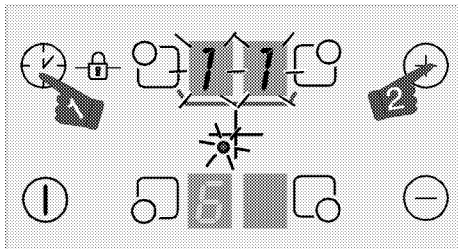
#### Zapnutí časovače


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






3. Stiskem tlačítek "+" nebo "-" nastavíte požadovanou úroveň teploty.


4. Stisknutím tlačítka  zapnete časovač. "00" se rozsvítí na displeji časovače a na displeji zvolené varné oblasti se zobrazí desetinná tečka.






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

5. Stiskem tlačítek "" nebo "" nastavte požadovaný čas.

 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.



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

### Vypnutí časovače

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

### Vypnutí časovačů dříve

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


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

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

## Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

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

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

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

### Doba provozu je omezena.

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:** Limity provozní doby

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
P (Posilovač)	5 minut (*)

(\*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách

### Ochrana proti přehřátí

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

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.



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

### **Bezpečnostní systém proti přetečení**

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



### **Upřesnit nastavení výkonu**

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

### **Hlučný provoz**

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

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

	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 čištěn.



#### NEBEZPEČÍ:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



#### NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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



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

### Čištění varné desky.

#### Sklokeramické povrchy

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

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

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



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

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

## 7 Odstraňování potíží

### **Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.**

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

### **Výrobek nehřeje.**

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

### **Symbol se objeví na displeji varné zóny.**

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

### **Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.**

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

### **Hrncel se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.**

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



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

# ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

## 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](http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice).

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

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

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

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

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

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

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

#### Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem
- je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, 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





