Built-in Hob

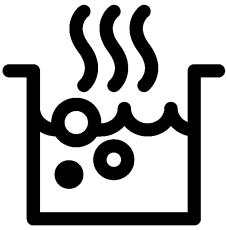
User Manual

Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



HII 64500 FHT

EN / BS / PL

185.9277.27/R.AH/26.12.2019/5-1
7757188621

Please read this user manual first!

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

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

CE

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 8

Overview....8
Technical specifications 8

3 Installation 9

Before installation....9
Installation and connection 9
Future Transportation....12

4 Preparation 13

Tips for saving energy 13
Initial use.... 13
First cleaning of the appliance.... 13

5 How to use the hob 14

General information about cooking 14
Using the hobs.... 15
Control panel 16

6 Maintenance and care 23

General information.... 23
Cleaning the hob.... 23

7 Troubleshooting 24

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

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

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

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

Product safety

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

term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 14* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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

Intended use
- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

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

Disposing of the old product

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

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

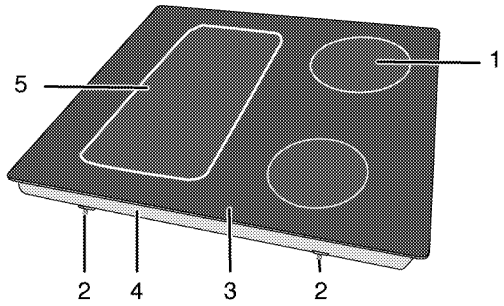
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



1 Induction cooking plate
2 Assembly clamp
3 Vitroceramic surface
4 Base cover
5 Induction cooking plate

Technical specifications

Voltage / frequency	**1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz**
Total power consumption	max. 7200 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
External dimensions (height / width / depth)	**55 mm/580 mm/510 mm**
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Rear left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	**Induction cooking plate**
Dimension	145mm
Power	1500/2200 W
Rear right	**Induction cooking plate**
Dimension	210 mm
Power	2000/3700 W

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

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

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

3 Installation

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

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

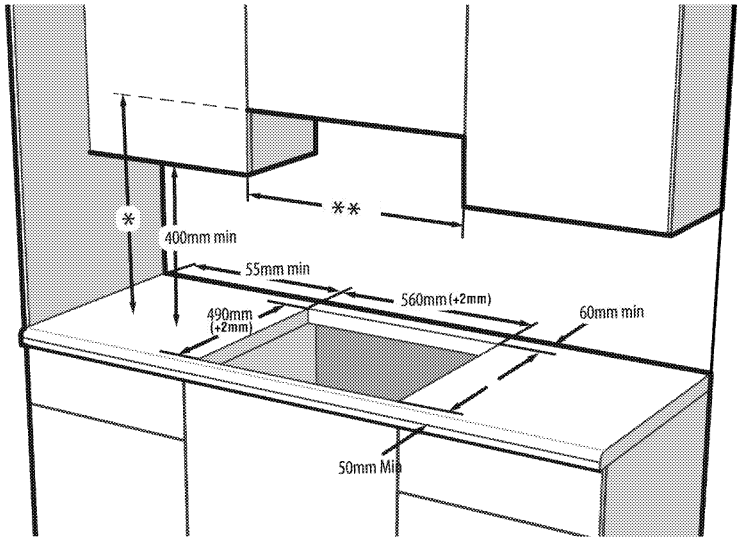
DANGER:
The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

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

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



* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

Installation and connection

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

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

Electrical connection

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

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

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

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

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

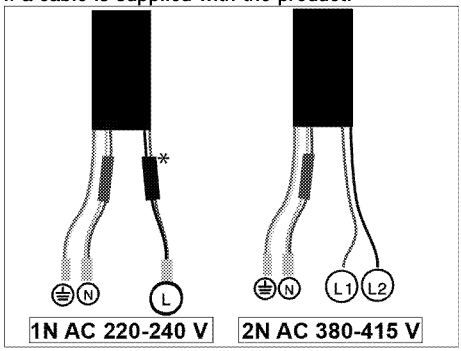
Connecting the power cable

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

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



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

» or

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

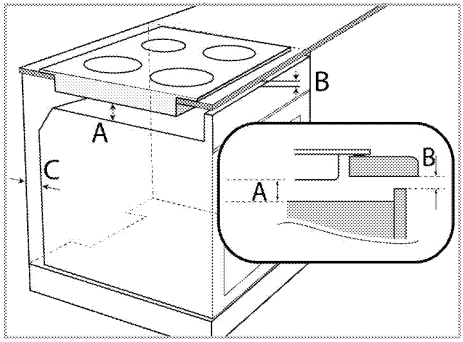
3. **For double-phase connection,** connect the wires as identified below:
- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
- Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

» or

- Black cable = L1 (Phase 1)
- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

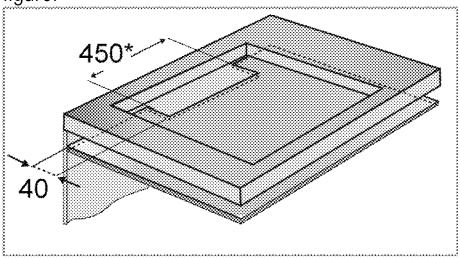
Installing the product

If the oven is below:



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

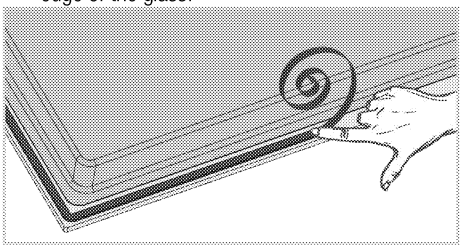
If the board is below:
It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



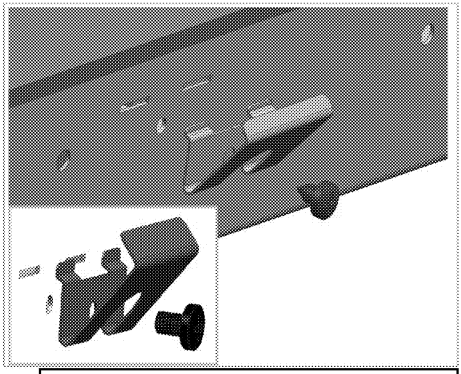
* min.

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

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



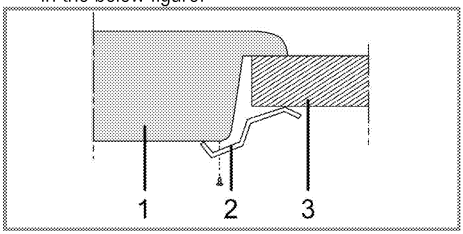
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

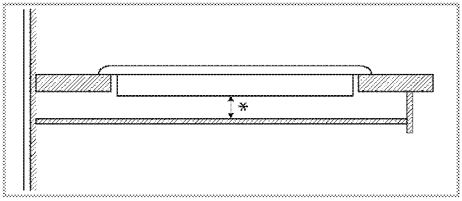
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



1 Hob
2 Installation clamp
3 Counter

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

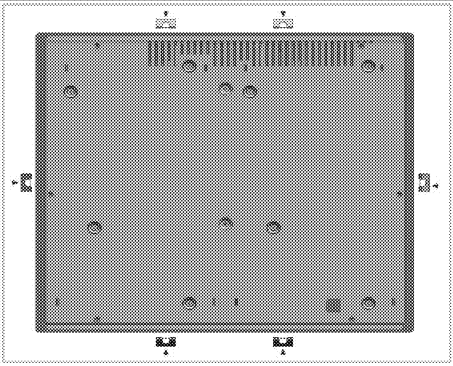
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

Location of the connection holes shown in the below figure are schematic,may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



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

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

The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

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

Future Transportation

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

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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance

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

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

5 How to use the hob

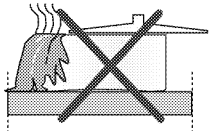
General information about cooking

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

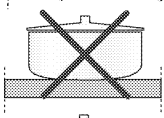
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles.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

Saucepan selection

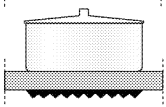
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "⍈" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

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

Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped."⍈" symbol flashes.(For some hob models, the selected cooking zone level and "⍈" flash respectively.

Safe use

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

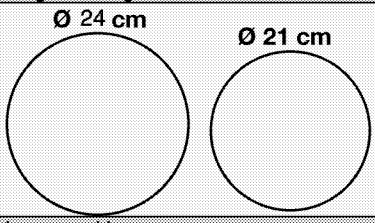
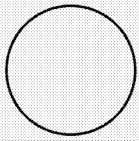
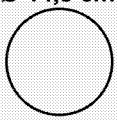
Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

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

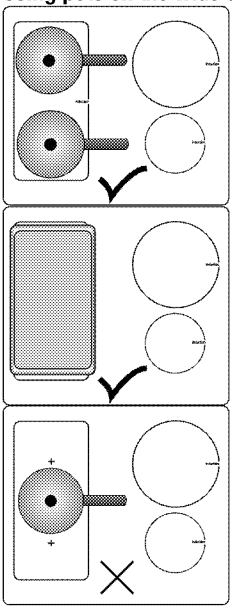
If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
		
Large cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	**Normal cooking zone** • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	**Small cooking zone** • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones.

You can use the wide surface cooking zone for large pots.

Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

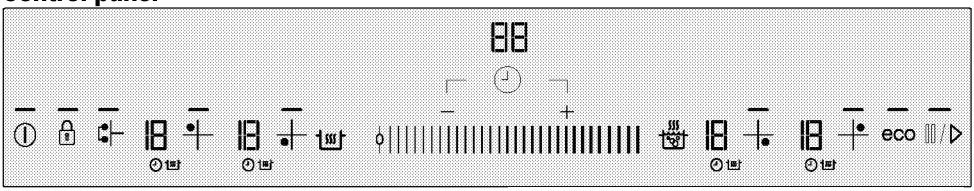
Using the hobs

DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



Specifications

Adjustment area (for temperature level)

— Light indicating that the relevant key is functioning

On / Off key

Keylock key

Timer Activation / Deactivation key

Timer level increasing key

Timer level decreasing key

Ouick Heating key / Booster key

Keep Warm key

Stop key

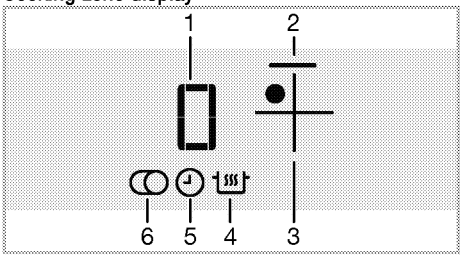
eco Economy mode key

Wide Surface Cooking Zone Selection key

Cooking zone selection controls

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

Cooking zone display



1 Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varies depending on the product model.))
2 Cooking zone light
3 Cooking Zone Selection key
4 Keep Warm Function symbol (*)
5 Timer symbol
6 Multi-segmented Cooking Zone symbol (*)
* Varies according to the model.

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

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

Turning on the hob

1. Touch "⏻" key on the control panel.

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

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

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

Turning off the hob

1. Touch "⏻" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

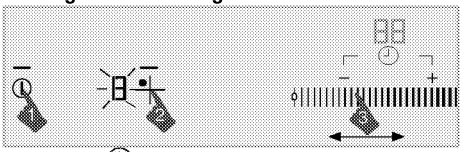
"H" or **"h"** symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

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

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

Turning on the cooking zones



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

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

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

Setting the temperature level

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

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

If your hob gets overheated, the active cooking zones will drop to the 14th level (if at a level higher than 14) for safety reasons and cannot be set to a high level. They can be set to a high level again when the temperature of your hob drops to a safe level. If the hob gets heated to a critical level, it will automatically turn off and the cooking zones cannot be activated.

Turning off the cooking zones:

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

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

Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» **0** appears on the left rear cooking zone display and the light of the wide surface cooking zone flashes.

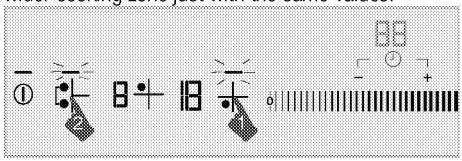
3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between **0** and **19**.

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

» Cooking zone starts to run. If another cooking zone is selected or no operation is performed for 10 seconds, the light of the wide surface cooking zone illuminates continuously.

Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

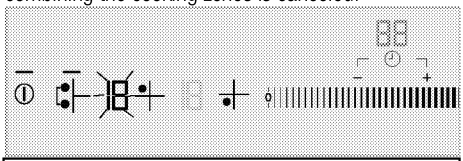
While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.



1. Select one of the left cooking zones while one or both of the left cooking zones are running.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» Temperature value of the previously selected cooking zone appears on the left rear cooking zone display and the light of the wide surface cooking zone flashes.

» Combined cooking zones continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone which was not selected before combining the cooking zones is canceled.



If you touch any of the left cooking zone selection keys while the wide surface cooking zone is active, cooking zones are separated and turned off.

» To change the temperature value at a later stage, touch the wide surface cooking zone selection key and activate the cooking zone. Adjust the desired temperature value in the adjustment area.

Turning off the wide surface cooking zone

Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

2. **By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display. The "🕘" symbol on the rear left cooking zone display will disappear.

3. **By touching the symbol of any of the left cooking zones**

If you touch the symbol of any of the left cooking zones while the wide surface cooking zone is active, cooking zones are separated and turned off.

4. **By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds.**

If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

High Power (Booster) Function

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

Selecting Booster directly:

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Touch the "♨" key.

Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. When booster time ends, cooking zone turns off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

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

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

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

Turning off Booster function prematurely:

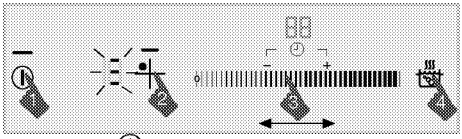
Touch "♨" to turn off booster any time you want.

Quick heating

Qucik heating is a function which facilitates cooking. It can be used for rapid heating for short time period. All cooking zones are equipped with Quick heating function. This function can be operated by setting temperature level beforehand.

> Quick heating function can be set within 20 seconds after cooking zone is switched on and temperature level is adjusted.

Selecting Quick heating function:



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

Table: Quick Heating Operation Times

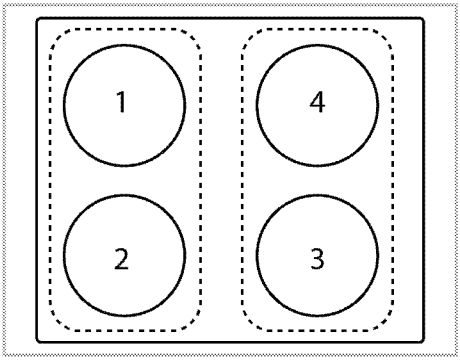
Temperature level		Operation time limit - second
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75

10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Using 2 cooking zones simultaneously at same side

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



Due to the total power limitation of the hob, there may be a decrease in the first hob level set compared to the levels set when the right or left zones are operated at the same time.

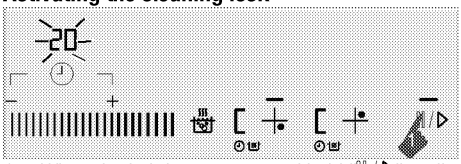
Turning off Quick heating function:

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

Cleaning lock

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

Activating the cleaning lock



1. When the hob is on, press and hold "/ ▷" until 20 is displayed on the time display of the hob.

» "/ ▷" will become on and countdown from 20 will start on the time display. **"C"** will appear on the cooking zone displays. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "".

Deactivating the cleaning lock

You do not need to touch any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, "/ ▷" light will turn off and the cleaning lock is automatically deactivated.

If you want to cancel the cleaning lock earlier, press and hold "/ ▷" until **"C"** disappears on the cooking zone displays.

Child Lock

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

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Standby model, press and hold "" key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the "" key will turn off.

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

Deactivating the Child Lock

1. When the Child Lock is activated, press and hold "" key until a **single signal sound** is heard.

» Child Lock will be deactivated and the light of the "" key will turn off.

Keylock

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

Activating the keylock

1. **When the hob is operating, touch and hold** "" until **two signal sounds** are heard.

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

You can activate the keylock **in operation mode** only. When keylock is activated, only the "⏻" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the keylock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

1. Keep "🔒" key pressed for 2 seconds.

The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch "🕒" key to activate the timer.

"00" appears on the timer display and "🕒" symbol starts flashing on the cooking zone display.

5. Set the desired duration by touching "−"/"+". You can touch and hold "−" or "+" to move forward faster.

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

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

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

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

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

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

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

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

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "🕒" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Decrease the value until **"00"** appears on the timer display touching "−". You can touch and hold "−" to move forward faster.

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

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

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "🕒" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch "🕒" key for about 3 seconds.

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

Keep warm function (if any)

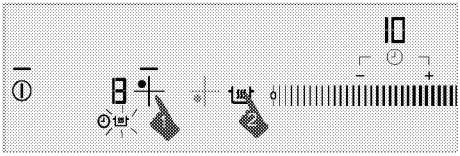
You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed. The keep warm function may be used in two different ways: with and without setting the timer.

Activating the keep warm function without setting the timer

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

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

Activating the keep warm function by setting the timer



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

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

Turning off the keep warm function

1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated.

Touch "" key to turn off the keep warm function. The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.

2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function.

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

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

Stop function

Using this function, you may decrase the temperature level at the 1st level of all active cooking zones on the hob **(except timer)** for a certain period of time.

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

1. Touch the "/" key when your hob is operating.

All active cooking zones will continue to operate with their temperature at the 1st level.

2. Touch "/" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Eco mode

You can switch all cooking zones to lower level by using this function.

> Economy mode can only be activated for active cooking zones.

1. Touch the "eco" key when cooking zone is operating.

» Active cooking zone switches to economy mode and its level drops by half.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

> Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects the diameter of each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

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

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

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

Table-1: Operation time constraints

Temperature level		Operation time limit - hour
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5

14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
High Power (Booster) Function	High Power (Booster) Function	10 minutes

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. **"E"** warning appears on display during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a meal (water, milk) from overflowing even if it was just about to overflow.

Operating noisy

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Noise becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools electric system can be heard.

Error codes / warning messages and error sources

Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed or overflow spills onto the keys.	**"E"** symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	**"H"** symbol flashes	Cooking zone display
No proper vessel on the zone.	"⎽⎽" symbol lights up	Cooking zone display
Touch control hardware error.	**"Fx**"** symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	**"Ex**"** symbol lights up	Cooking zone display
Touch-key sensitivity error	**"F2"** symbol lights up	Timer display
Communication error in touch control.	**"F3"** symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	**"Ex**"** symbol flashes	Cooking zone display
x**: "1,2,..,9"		

For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If "Fx" and "Ex" messages display constantly, call Authorized Service Agent.

If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give "E" error signal. Signal sounds are heard.

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

6 Maintenance and care

General information

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

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

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

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

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

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

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

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

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

"!" symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

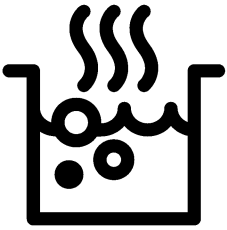
Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

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

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

Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu



BS

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,
Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upoterbu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.
Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

Pojašnjenje simbola
Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:

Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.

Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.

Upozorenje u vezi elektro šoka.

Upozorenje u vezi rizika od požara.

Upozorenje na vruće površine.

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

CE

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opće mjere sigurnosti 4
Električna sigurnost....4
Sigurnost proizvoda....5
Predviđena upotreba....7
Sigurnost za djecu 7
Odlaganje starog proizvoda....7
Odlaganje materijala za pakovanje 7

2 Opće informacije 8

Pregled 8
Tehničke specifikacije 8

3 Instalacija 9

Prije instalacije 9
Instalacija i povezivanje 9
Odlaganje starog proizvoda....12

4 Priprema 13

Savjeti za uštedu energije 13
Prva upotreba 13
Prvo čišćenje uređaja 13

5 Kako koristiti ploču za kuhanje 14

Opšte informacije o kuhanju.... 14
Upotreba ploče za kuhanje.... 15
Upravljačka ploča 16

6 Održavanje i njega 24

Opšte informacije.... 24
Čišćenje ploče za kuhanje.... 24

7 Rješavanje problema 25

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbijedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.
  Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.
  Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .
- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštito kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez

transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.

- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vreli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- UPOZORENJE: Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.

- OPREZ: Proces kuhanja se mora nadgledati. Kratkotrajni proces kuhanja se mora neprestano nadgledati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- U slučaju napuknuća stakla na ploči za kuhanje: Odmah zatvorite sve gorionike i sve električne grijaće elemente i isključite napajanje na uređaju. Nemoje dodirivati površine na uređaju. Nemojte koristiti uređaj.
- Nakon upotrebe, isključite element ploče za kuhanje pomoću njenih kontrolnih tipki i ne oslanjajte se na detektor posuđa.
- Metalni predmeti poput noževa, viljuški, kašika i poklopaca se ne bi trebali ostavljati na površini ploče za kuhanje jer mogu postati vrući.
- Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Pritisak isparavanja koji nastaje usljed vlažnosti na površini ploče za kuhanje ili na dnu posude može prouzrokovati pomjeranje posude. Stoga, vodite računa da je površina pećnice i dno posuda uvijek suho.
- Ploče za kuhanje (kola) su opremljene sa "indukcionom" tehnologijom. Vaša indukcijska ploča za kuhanje koja obezbjeđuje uštedu vremena i novca mora koristiti odgovarajuće posuđe za indukcijsko kuhanje; u suprotnom ploča za kuhanje (kola) neće raditi. Pogledajte. *Opšte informacije o kuhanju, Stranica 14* , odabir posuđa.
- Kako indukcijska ploča za kuhanje stvara magnetno polje, ona može prouzrokovati štetan uticaj za ljude koji koriste uređaje poput pumpice za inzulin ili pejsmejkera.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj. Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.
- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.

- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- OPREZ: Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.

Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:

Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).
Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnesite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

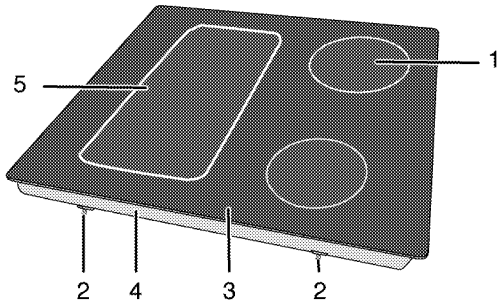
Usklađenost sa RoHS Direktivom:
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

2 Opće informacije

Pregled



1 Indukcijska ploča za kuhanje
2 Spojnica za sklapanje
3 Vitrokeramička površina
4 Poklopac dna
5 Indukcijska ploča za kuhanje

Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	**1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz**
Ukupna potrošnja električne energije	maks. 7200 W
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	**55 mm/580 mm/510 mm**
Dimenzije za ugradnju (širina/dubina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorionici	
Stražnji lijevi	**Indukcijska ploča za kuhanje**
Dimenzije	180 mm
Snaga	1800/3000 W
Prednji lijevi	**Indukcijska ploča za kuhanje**
Dimenzije	180 mm
Snaga	1800/3000 W
Prednji desni	**Indukcijska ploča za kuhanje**
Dimenzije	145mm
Snaga	1500/2200 W
Stražnji desni	**Indukcijska ploča za kuhanje**
Dimenzije	210 mm
Snaga	2000/3700 W

Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.

Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.

vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.

Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.

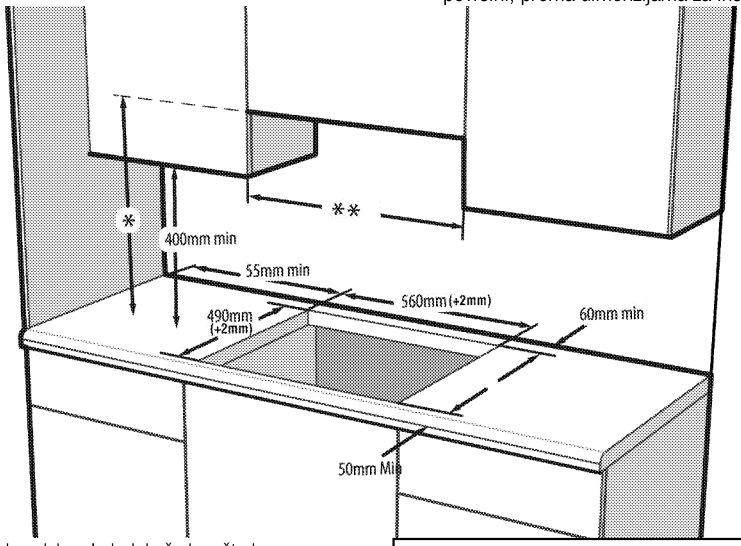
OPASNOST:
Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.

OPASNOST:
Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju.
Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Ploča za kuhanje namijenjena je instaliranju u komercijalno dostupne radne površine. Između uređaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti. Pogledati sliku (mjere u mm).

- Može se koristiti i kao samostojeći uređaj. Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- (*) Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje (min 650 mm).
- Skinite materijale korištene za pakovanje i transportne graničnike.
- Površine, sintetički laminati i ljepila moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Radna površina mora biti poravnata i učvršćena u horizontalnom položaju.
- Isijecite prorez za ploču za kuhanje na radnoj površini, prema dimenzijama za instaliranje.



* Minimalna visina do izvlakača kao što je preporučeno u priručniku za izvlakače

** Minimalna udaljenost između ormarića mora biti jednaka širini ploče za kuhanje

Nemojte postavljati ploču za kuhanje na mjestima sa oštrim ivicama ili uglovima. Postoji rizik od lomljenja za staklo keramičku površinu!

Instalacija i povezivanje

- Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarnim pravilima instalacije.

Električno spajanje

Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli

"Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.

OPASNOST:
Uređaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.

OPASNOST:
Kabal za napajanje se ne smiije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu.
Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

- Pri spajanju mora se pridržavati državnih propisa.
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Etiketa o tipu nalazi se na stražnjem dijelu kućišta proizvoda.
- Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

OPASNOST:
Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja.
Postoji rizik od elektro šoka!

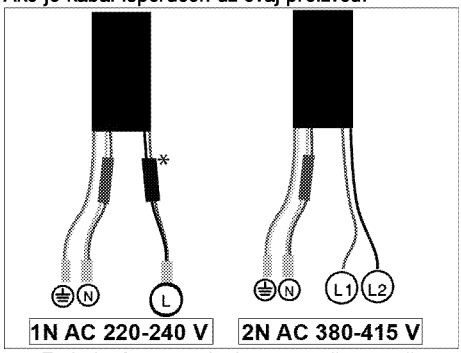
Spajanje napojnog kabla

Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.

1. Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zazora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.

Ako je kabal isporučen uz ovaj proizvod:



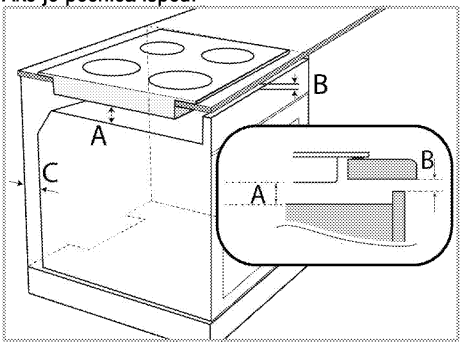
2. **Za jednofazno spajanje,** spojite žice kao što je označeno ispod:
- Smeđa/Crna žica = L (Faza)
- Plava/sed žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) ⏚ (Uzemljenje)

» ili
- sed/Crna žica = L (Faza)
- Plava/Smeđa žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) ⏚ (Uzemljenje)

3. **Za dvofazno spajanje,** spojite žice kao što je označeno ispod:
- Smeđa žica = L1 ili L2 (Faza 1 ili Faza 2)
- Crna žica = L2 ili L1 (Faza 2 ili Faza 1)
- Plava/sed žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) ⏚ (Uzemljenje)

» ili
- Crna žica = L1 (Faza 1)
- Sed žica = L2 (Faza 2)
- Plava/smeđa žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) ⏚ (Uzemljenje)

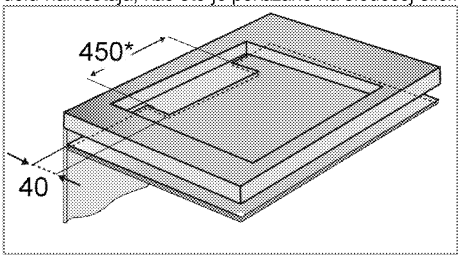
Instalacija proizvoda
Ako je pećnica ispod:



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

Ako je daska ispod:

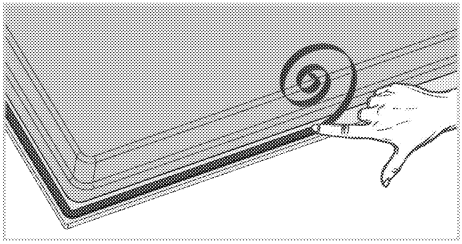
Potrebno je da se ostavi ventilacioni otvor na zadnjem delu nameštaja, kao što je pokazano na sledećoj slici.



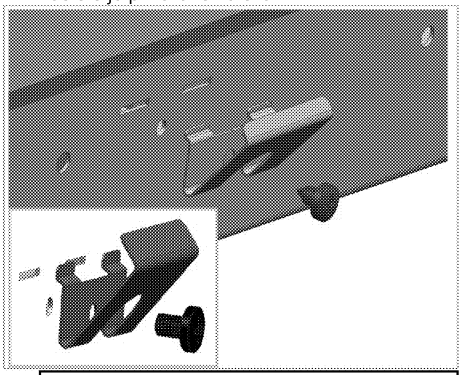
* min.

Tokom instalacije vaše indukcijse ploče za kuhanje, postavite proizvod paralelno instalacijskoj površini. Također, primijenite hermetički zaptivač na dijelove ploče za kuhanje koji dodiruju pult kao što je opisano ispod kako biste spriječili da bilo kakva tečnost prodire između proizvoda i pulta.

1. Pripremite površinu pulta kao što je prikazano na slici.
2. Okrečući ploču za kuhanje na drugu stranu, postavite je na ravnu površinu.
3. Prilikom ugradnje ploče za kuhanje, oko ploče za kuhanje postavite brtvu za zaptivanje koja je isporučena u pakiranju kao što je prikazano na sljedećoj slici i uvjerite se da ona ostaje 1 do 2 mm u unutrašnjosti od vanjskog ruba stakla.



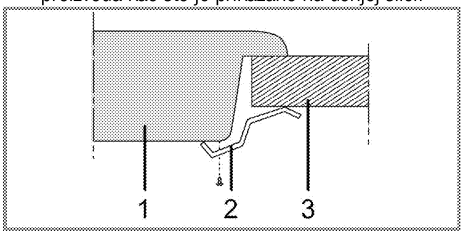
4. Pričvrstite montažne opruge tako što ćete ih umetnuti navrnuti pomoću rupa na dnu kućišta kao što je prikazano na slici.



Za neke modele, vaš proizvod može biti isporučen s oprugama za montažu koje su već postavljene na proizvod.

Broj opruga za montažu na proizvodu varira u ovisnosti od modela proizvoda.

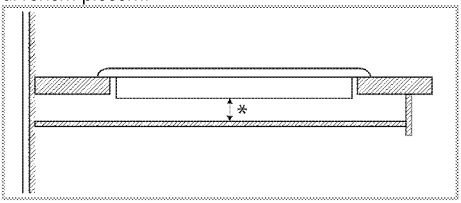
5. Postavite ploču za kuhanje na pult i poravnajte je.
6. Kada je ploča za kuhanje postavljena na pult, jednostavno će se pričvrstiti pomoću stezaljki. Ako dimenzije pulta ne odgovaraju, 2 stezaljke za montažu se mogu pričvrstiti na prednjoj strani proizvoda kao što je prikazano na donjoj slici.



1 Ploča za kuhanje
2 Instalaciona spojnica
3 Pult

Kada instalirate ploču za kuhanje na kabinet, mora se ugraditi polica da biste razdvojili kabinet od ploče za kuhanje kao što je prikazano na slici gore. Ovo se ne zahtijeva kada se instalira na ugradbenu pećnicu.

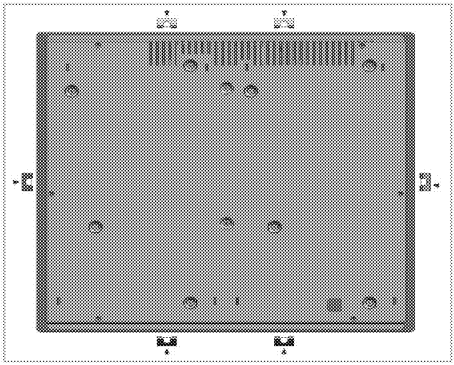
Na primjer, ako je moguće dotaketi dno proizvoda jer je instaliran na ladici, ova sekcija mora biti pokrivena drvenom pločom.



* min. 15 mm

Pogled odstraga (rupe za povezivanje)

Položaj rupa za spajanje prikazan na donjoj slici je šematski, može se razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda. Fiksirajte ih u skladu sa rupama za spajanje na vašem proizvodu.



OPASNOST:
Spajanje na drugačije rupe nije dobro u pogledu sigurnosti jer može doći do oštećenja na plinskom ili električnom sistemu.

OPASNOST:
Ploča za kuhanje sadrži komponente koje rade na plin i struju. Iz tog razloga ploča za kuhanje bi trebala biti pričvršćena na pult samo kroz rupice za pričvršćivanje, koristeći samo osiguravajuće elemente i vijke koji su isporučeni i kao što je naznačeno u ovom priručniku. U suprotnom, to će predstavljati opasnost za bezbjednost po život i imovinu.

Broj opruga za montažu na proizvodu varira u ovisnosti od modela proizvoda.

Završna provjera

1. Rukovanje proizvodom.
2. Provjerite funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.

Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

4 Priprema

Savjeti za uštedu energije

Sljedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

- Odmrznite zamrznuta jela prije kuhanja.
- Koristite šerpe/tave sa poklopcima za kuhanje. Ukoliko nema poklopca, potrošnja energije se može uvećati 4 puta.
- Odaberite gorionik koji je prikladan za veličinu dna posude koju ćete koristiti za kuhanje. Uvijek odaberite ispravno veličinu posude za spremanje vaših jela. Veće posude zahtijevaju više energije.
- Vodite računa o tome da koristite posude sa ravnim dnom kada kuhate na električnoj ploči za kuhanje.
  Posude sa debelim dnom će omogućiti bolju provodljivost toplote. Možete postići uštedu energije i do 1/3.
- Posude za kuhanje moraju biti kompatibilne sa zonama kuhanja. Dno posude ne smije biti manje nego što je kolo na kojem će se kuhati.
- Održavajte zone kuhanja i dna posuda čistim. Prljavština će umanjiti provodljivost toplote između zona kuhanja i dna posude.

Prva upotreba

Prvo čišćenje uređaja

Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

Opšte informacije o kuhanju

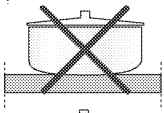
Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. **Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom!** Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu.

- Prije prženja hrane, uvijek ju dobro posušite i nježno stavite u vrelo ulje. Osigurajte da se smrznuta hrana u potpunosti otopi prije prženja.
- Nemojte pokrivati posude koje koristite kada zagrijavate ulje.
- Postavite tave i duboke tave na način da njihove ručke ne budu iznad ringle kako biste spriječili grijanje ručki. Nemojte stavljati na ringle posude koje nisu balansirane i koje se lako naginju.
- Ne stavljajte prazne posude i duboke tave na zone kuhanja koje su uključene. Mogle bi se oštetiti.
- Ako uključite zone kuhanja da rade bez posude ili duboke tave na njima to može prouzrokovati oštećenja na proizvodu. Isključite zone kuhanja nakon završetka kuhanja.
- Obzirom da površine na proizvodu mogu biti vruće, ne stavljajte plastične i aluminijske posude na njih.
  Odmah očistite svaku otopinu od tih materijala sa površine.
  Takve posude se ne bi trebale koristiti niti za čuvanje hrane.
- Koristite tave ili drugo posuđe samo sa ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u duboke tave ili drugo posuđe. Stoga nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time sprječiti da jela kipe van.
  Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuđa na zone kuhanja.
  Stavite tave tako da su one centrirane na zoni kuhanja. Kada želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i postavite na zonu kuhanja koju odaberete, nemojte je vući po površini.

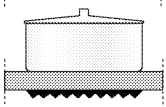
Odabir duboke tave

- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i velike temperaturne razlike ne utiču na nju.
- Nemojte koristiti staklokeramičku površinu kao mjesto za skladištenje ili kao ploču za rezanje.
- Koristite samo tave i drugo posuđe sa mašinski obrađenim dnom. Oštre ivice izazivaju ogrebotine na površini.

Prosipanje može oštetiti staklokeramičku površinu i prouzrokovati požar.



Nemojte koristiti posude sa izbočenim ili udubljenim dnom.



Koristite samo tave i drugo posuđe sa ravnim dnom. One osiguravaju lakši prenos toplote.

Za indukcijske ploče za kuhanje, koristite samo posuđe pogodno za indukcijsko kuhanje.

Testiranje duboke tave

Koristite slijedeće metode da testirate da li je vaša duboka tava kompatibilna sa indukcijskom pločom ili nije.

1. Vaša duboka tava je kompatibilna ako njeno dno sadrži magnet.
2. Vaša duboka tava je kompatibilna ako "⊔" ne treperi kada stavite vašu duboku tavu na zonu kuhanja i uključite ploču za kuhanje.

Možete koristiti čelične, teflonske ili aluminijske duboke tave sa specijalnim magnetnim dnom koje sadrže naljepnicu ili upozorenje koje ukazuje na to da je duboka tava kompatibilna za indukcijsko kuhanje. Staklene i keramičke posude, vrčevi i posude od nerhđajućeg čelika sa ne-magnetnim aluminijskim dnom se ne bi trebale koristiti.

Sistem prepoznavanja-fokusiranja duboke tave

Kod indukcijskog kuhanja, samo područje koje je pokriveno posudom na odgovarajućoj zoni kuhanja je pobuđeno. Dno posude je prepoznato od sistema i samo ovo područje se zagrijava automatski. Kuhanje prestaje ako se posuda u kojoj se kuha podigne sa zone kuhanja tokom kuhanja. Odabrana zona kuhanja i "⊔" simbol trepere naizmjenično.

Sigurna upotreba

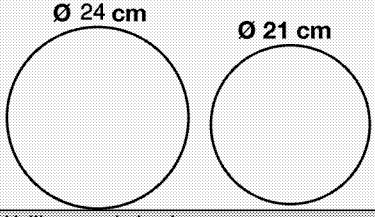
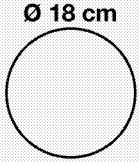
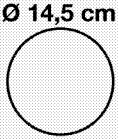
Nemojte odabrati jake nivoe zagrijavanja kada koristite ne prijanjajuću (teflon) tavu bez ulja ili s vrlo malo ulja.

Ne stavljajte metalne stvari kao što su viljuške, noževi ili poklopci tava na vašu ploču za kuhanje jer se oni mogu zagrijati.
Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje.
Nikada ne stavljajte prehrambene artikle upakovane u aluminijsku foliju na zonu kuhanja.

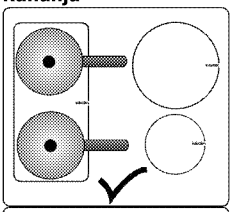
Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ona je uključena, senzori na ploči za kuhanje mogu umanjiti nivo kuhanja ili isključiti pećnicu.

Kada ploča za kuhanje radi, držite stvari sa magnetnim svojstvima kao što su kreditne kartice ili kasete dalje od ploče za kuhanje.

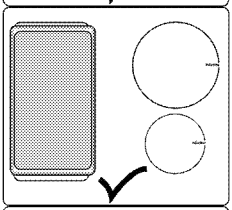
Odabir zone za kuhanje pogodne za posudu

Velika zona kuhanja	Normalna zona kuhanja	Mala zona kuhanja
		
Velika zona kuhanja • Automatski odgovara dubokoj tavi. • Idealno distribuira energiju. • Obezbjeđuje savršenu distribuciju toplote. Koristi se za kuhanje jela kao što su velike "crepes" (mali vrlo tanki palačinci) ili velike ribe razrijeđene ili veoma razrijeđene.	**Normalna zona kuhanja** • Automatski odgovara dubokoj tavi. • Idealno distribuira energiju. • Obezbjeđuje savršenu distribuciju toplote. Koristi se za sve vrste kuhanja.	**Mala zona kuhanja** • Koristi se za sporo kuhanje (umaci, kreme) • Koristi se za pripremanje malih porcija ili porcija baziranih na broju osoba.

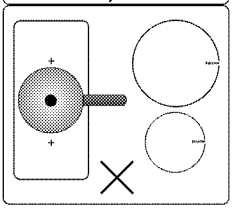
Korištenje posuđa na širokoj površini zone kuhanja



Možete koristiti široku površinu zone kuhanja na dvije polovine odvojeno kao stražnje lijeve i prednje lijeve zone kuhanja.



Široku površinu zone kuhanja možete koristiti za veliko posuđe.

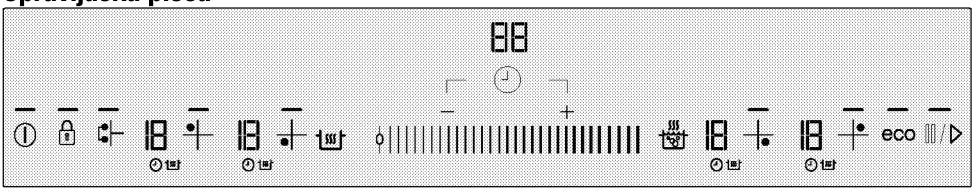


Vaše posuđe treba pokriti oba centra široke površine zone kuhanja. Datu zonu kuhanja nemojte koristi na druge načine.

Upotreba ploče za kuhanje

OPASNOST:
Ne dozvolite da bilo kakvi predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što je solnica mogu oštetiti ploču za kuhanje.
Nemojte koristiti napuknutu ploču za kuhanje. Voda može prolaziti kroz te pukotine i prouzrokovati kratak spoj.
U slučaju bilo kakve vrste oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da biste minimizirali rizik od elektro šoka.

Upravljačka ploča



Specifikacije

Područje prilagođavanja (za nivo temperature)

— Svjetlo koje označava da je odgovarajuća tipka u funkciji

Tipka za Uklj./isklj.

Tipka za zaključavanje tipki

Tipka za aktivaciju / deaktivaciju programatora

\+ Tipka za povećanje nivoa programatora

— Tipka za smanjivanje nivoa programatora

Tipka za brzo zagrijavanje / tipka za pojačavanje

Tipka za zadržavanje toplote

Tipka za zaustavljanje

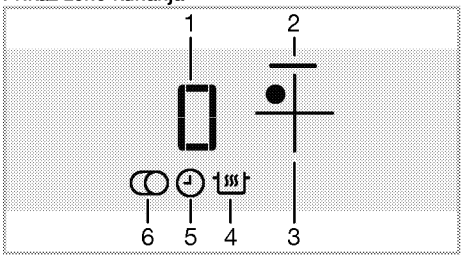
eco Tipka za ekonomski režim

Tipka za odabir široke površine zone kuhanja

Kontrola odabira zone kuhanja

Grafika i slike su samo za informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije se mogu razlikovati u skladu sa modelom vaše ploče za kuhanje.

Prikaz zone kuhanja



1 Indikator temperature (podešavanje temperature 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.))
2 Svjetlo zone kuhanja
3 Tipka za odabir zone kuhanja
4 Simbol funkcije zadržavanja toplote (*)
5 Simbol programatora
6 Simbol više segmentne zone kuhanja (*)
* Razlikuje se u skladu sa modelom.

Ovaj uređaj je kontrolisan pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj jedinici osjetljivoj na dodir biti će potvrđena zvučnim signalom.

Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati probleme sa funkcijama.

Uključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite "⏻" tipku na upravljačkoj ploči.

Svjetlo na toj "⏻" tipki se uključuje. Ploča za kuhanje je sada spremna za upotrebu.

Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u "Standby" (čekanje) mod.

Kada se bilo koja tipka ("🔒" tipka) pritisne na duže vrijeme, proizvod se automatski gasi zbog sigurnosnih razloga.

Isključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite "⏻" tipku na upravljačkoj ploči.

Ploča za kuhanje će se isključiti i vratiti u "Standby" mod.

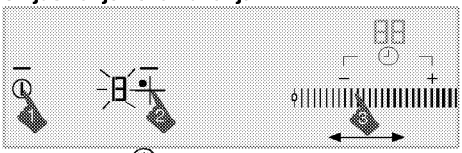
"H" ili **"h"** simboli koji se pojavljuju na prikazu zone kuhanja nakon što se ploča za kuhanje isključi označavaju da je zona kuhanja još vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.

Indikator preostale toplote

"H" simboli koji se pojavljuju na prikazu zone kuhanja označavaju da je ploča za kuhanje još vruća i da može biti upotrijebljena za održavanje manje količine hrane toplom. Ovaj simbol će se uskoro pretvoriti u **"h"** simbol što će značiti manje vruće.

Kada se napon isključi, indikator preostale toplote neće svijetliti niti upozoravati korisnika na vruće zone kuhanja.

Uključivanje zona kuhanja



1. Dodirnite "⏻" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipku za odabir zone kuhanja koju želite uključiti.

"0" se pojavljuje na prikazu zone kuhanja i svjetlo odgovarajuće zone kuhanja svijetli.

Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u "Standby" (čekanje) mod.

Podešavanje nivoa temperature

Dodirivanjem područja za prilagođavanje ili klizeći vašim prstom preko tog područja, prilagodite nivo temperature između **"0"** i **"19"**.
Nivo temperature je 1, 2, 3...19 kod nekih modela, dok je nivo 1,1, 2,2... 9. kod nekih drugih modela. (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

Ako ploča za kuhanje postane pregrijana, aktivne zone kuhanja će pasti na 14. nivo (ako su bile na nivou višem od 14) radi sigurnosnih razloga i nije ih moguće podesiti na viši nivo. One mogu biti podešene na viši nivo ponovo kada temperatura ploče za kuhanje padne na siguran nivo. Ako se ploča za kuhanje zagrije do kritičnog nivoa, ona će se automatski isključiti i zone kuhanja se ne mogu aktivirati.

Isključivanje zona kuhanja:

Zona kuhanja se može isključiti na 3 različita načina:

1. **Smanjivanjem nivoa temperature do "0"**
   Možete isključiti zonu kuhanja tako što ćete smanjivati nivo temperature do **"0"**.
2. **Koristeći opciju isključivanja preko programatora za željenu zonu kuhanja**
   Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijeljenu mu zonu kuhanja. **"0"** ili **"00"** će se pojaviti na svim prikazima. "🕘" simbol na prikazu ploče za kuhanje će nestati.
   Kada vrijeme istekne, oglasiti će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utišate zvučni signal.
3. **Dodirom na simbol odgovarajuće zone kuhanja tokom 3 sekunde.**
   Dodirnite simbol zone kuhanja koju želite da isključite na oko 3 sekunde.

Uključivanje široke površine zone kuhanja

1. Dodirnite "⏻" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipku za odabir široke površine zone kuhanja

» **0** se pojavljuje na prikazu lijeve stražnje zone kuhanja i svjetlo široke površine zone kuhanja treperi.

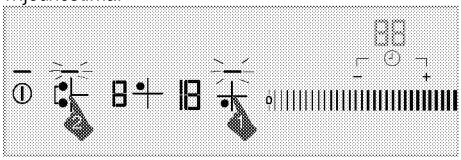
3. Dodirivanjem područja za prilagođavanje ili klizeći vašim prstom preko tog područja, prilagodite nivo temperature između **0** i **19**.

Nivo temperature je 1, 2, 3...19 kod nekih modela, dok je nivo 1,1, 2,2... 9. kod nekih drugih modela. (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

» Zona kuhanja počinje s radom. Ukoliko je odabrana druga zona kuhanja ili ukoliko se niti jedna radnja ne izvršava tokom 10 sekundi, svjetlo široke površine zone kuhanja svijetli neprestano.

Uključivanje široke površine zone kuhanja dok su jedna ili obje lijeve zone kuhanja u funkciji

Dok su jedna ili obje lijeve zone kuhanja u funkciji, možete kombinovati obje zone kuhanja tako što ćete aktivirati široku površinu zone kuhanja. Na taj način možete koristiti šire zone kuhanja sa jednakim vrijednostima.

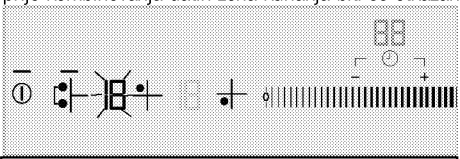


1. Odaberite jednu lijevu zonu kuhanja dok su jedna ili obje lijeve zone kuhanja u funkciji.

2. Dodirnite tipku za odabir široke površine zone kuhanja

» Vrijednost temperature prethodno odabrane zone kuhanja pojavljuje se na ekranu lijeve stražnje zone kuhanja, te će svjetlo široke površine zone kuhanja svijetliti.

» Kombinovane zone kuhanja nastavljaju s radom na vrijednostima temperature i programatora (ako je na raspolaganju) lijeve zone kuhanja koje ste vi odabrali. Vrijednost lijeve zone kuhanja koja nije bila odabrana prije kombinovanja datih zona kuhanja biti će otkazana.



Ukoliko dodirnete bilo koje tipke za odabir lijeve zone kuhanja dok je široka zona kuhanja aktivna, zone kuhanja su odvojene i isključene.

» Da biste promijenili vrijednost u kasnijoj fazi, dodirnite tipku za odabir široke površine zone kuhanja i aktivirajte zonu kuhanja. Podesite željenu vrijednost temperature u području za podešavanje.

Isključivanje široke površine zone kuhanja

Široka površina zone kuhanja može biti isključena na 4 različita načina:

1. **Smanjivanjem nivoa temperature do "0"**

Možete isključiti široku površinu zone kuhanja tako što ćete smanjivati nivo temperature do "0".

2. **Koristeći opciju isključivanja pomoću programatora za široku površinu zone kuhanja**

Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti široku površinu zone kuhanja. **0** će se pojaviti na ekranu lijeve zone kuhanja, a **00** će se pojaviti na ekranu programatora. "⏲" Simbol na ekranu stražnje lijeve zone kuhanja će nestati.

3. **Dodirujući simbol neke od lijevih zona kuhanja.**

Ukoliko dodirnete simbol neke od lijevih zona kuhanja dok je široka površina zone kuhanja aktivna, zone kuhanja su odvojene i isključene.

4. **Dodirom na simbol široke površine zone kuhanja tokom 3 sekunde.**

Ako dodirnete simbol široke površine zone kuhanja tokom 3 sekunde, zona kuhanja je isključena .

Funkcija velike snage (pojačavač)

Za brzo zagrijavanje možete koristiti funkciju pojačavača. Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za kuhanje duže vremena. Funkcija pojačavača možda neće biti dostupna na svim zonama kuhanja.

Odabir pojačavača direktno:

1. Dodirnite "⏻" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.
3. Dodirnite "⫴" tipku.

Odabrana zona kuhanja će raditi na maksimalnoj jačini i 3 svjetla će treperiti na prikazu zone kuhanja naizmjenično. Kada se vrijeme pojačavača okonča, zona kuhanja se isključuje.

Odabir pojačavača kada je zona kuhanja aktivna:

1. Dodirnite "⫴" nakon što je zona kuhanja radila minimalno 20 sekundi na određenom nivou.

Zona kuhanja bi trebala završiti s radom za minimalno 20 sekundi na odabranom nivou.

2. Odabrana zona kuhanja će raditi na maksimalnoj jačini i 3 svjetla će treperiti na prikazu zone kuhanja naizmjenično. Jednom kada ("Booster") period pojačavača istekne, zona kuhanja prelazi na podešeni nivo temperature i samo odabrana vrijednost temperature se prikazuje.

Isključivanje funkcije pojačavača prije vremena:

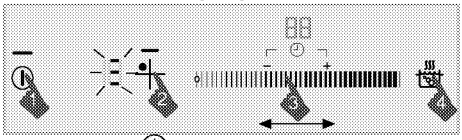
Dodirnite "⫴" da isključite pojačavač u bilo koje vrijeme kada vi to želite.

Brzo zagrijavanje

Brzo zagrijavanje je funkcija koja olakšava kuhanje. Ona se može koristiti za brzo zagrijavanje tokom kratkog vremenskog perioda. Sve zone kuhanja su opremljene sa funkcijom brzog zagrijavanja. Ovom funkcijom se može upravljati prethodnim podešavanjem nivoa temperature.

Funkcija brzog zagrijavanja se može podesiti u roku od 20 sekundi nakon što se uključi zona kuhanja i nakon što je nivo temperature podešen.

Odabir funkcije brzog zagrijavanja:



1. Dodirnite "⏻" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.
3. Prilagodite željeni nivo temperature dodirom na područje za prilagođavanje ili klizeći vašim prstom preko tog područja.
4. Dodirnite "⫴" tipku.
   Zona kuhanja koju ste odabrali će raditi velikom jačinom tokom određenog vremenskog perioda (vidi sljedeću tabelu). 3 svjetla i vrijednost

podešene temperature će se pojaviti na prikazu zone kuhanja naizmjenično.

5. Jednom kada period brzog zagrijavanja istekne, zona kuhanja prelazi na podešeni nivo temperature i samo odabrana vrijednost temperature se prikazuje.

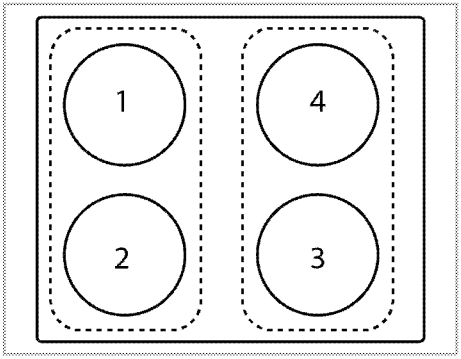
Tabela: Vrijeme rada brzog zagrijavanja

Nivo temperature		Ograničeno vrijeme rada - sekunda
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Nivo temperature je 1, 2, 3...19 kod nekih modela, dok je nivo 1,1, 2,2... 9. kod nekih drugih modela. (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

Korištenje 2 zone kuhanja istovremeno na istoj strani

Performanse ploče za kuhanje se mogu promijeniti u skladu s brojem aktivnih zona. Ako se koriste dvije zone u isto vrijeme, trebalo bi koristiti zone na istoj strani. Ovakav stil korištenja osigurava više kuhanja i svojstvo otkrivanja posude. Možete vidjeti na slici u nastavku ispod preporučenog stila korištenja za korištenje dvije zone kuhanja u isto vrijeme.



Zbog ograničenja ukupne snage ploče za kuhanje, može doći do smanjenja u postavkama prvog nivoa ploče za kuhanje u odnosu na podešene nivoe kada desna ili lijeva zona rade u isto vrijeme.

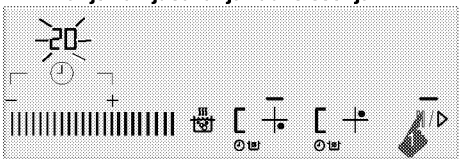
Isključivanje funkcije brzog zagrijavanja:

Dodirnite "⧖" tipku da isključite funkciju brzog zagrijavanja kad god vi to želite.

Opcija zaključavanja radi čišćenja

Zaključavanje radi čišćenja sprječava funkcionisanje svih tipki na upravljačkoj ploči na 20 sekundi kako bi se omogućilo korisniku da uradi kratko čišćenje dok je ploča za kuhanje u upotrebi.

Aktiviranje zaključavanja radi čišćenja



1. Kada je ploča za kuhanje uključena, dodirnite i držite "⏻ / ▷" dok se ne prikaže broj 20 na vremenskom displeju ploče za kuhanje.

» "⏻ / ▷" će se uključiti i odbrojavanje od 20 će započeti na vremenskom displeju. **"C"** će se pojaviti na prikazima zone kuhanja. Nijedna od tipki na upravljačkoj ploči neće moći funkcionisati tokom ovog perioda osim "⏻".

Deaktiviranje zaključavanja radi čišćenja

Nije potrebno da dodirnete nijednu tipku da biste deaktivirali zaključavanje radi čišćenja. Ploča za kuhanje će odaslati zvučni signal nakon 20 sekundi, "⏻ / ▷" svjetlo će se isključiti i zaključavanje radi čišćenja je automatski deaktivirano.

Ako želite ranije otkazati opciju zaključavanja radi čišćenja, dodirnite i držite "⏻ / ▷" dok **"C"** ne nestane na prikazima zone kuhanja.

Brava za djecu

Kada je ploča za kuhanje u "Standby" (čekanje) modu, možete zaštititi ploču za kuhanje pomoću brave

za djecu kako biste spriječili djecu da uključe zone kuhanja. Brava za djecu se može aktivirati i deaktivirati samo u "Standby" modu.

Aktivacija brave za djecu

1. Kada je ploča za kuhanje u "Standby" modu, pritisnite i držite "🔒" tipku dok se **dva zvučna signala** ne čuju.

Brava za djecu će biti aktivirana i svjetlo na "🔒" tipki će se isključiti.

> Ako se bilo koja tipka pritisne kada je brava za djecu aktivna, svjetlo na "🔒" tipki treperi.

Deaktivacija brave za djecu

1. Kada je brava za djecu aktivirana, pritisnite i držite "🔒" tipku dok se **jedan zvučni signal** ne čuje.

» Brava za djecu će biti deaktivirana i svjetlo na "🔒" tipki će se isključiti.

Zaključavanje tipki

Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste izbjegli promjenu funkcija greškom **kada ploča za kuhanje radi**.

Aktiviranje zaključavanja tipki

1. **Kada ploča za kuhanje radi, dodirnite i držite** "🔒" sve dok **ne čujete** dva zvučna signala.

Svjetlo na "🔒" tipki će treperiti i sve zone kuhanja će biti zaključane.

> Možete aktivirati zaključavanje tipki **samo u režimu** rada. Kada je zaključavanje tipki aktivirano, samo "⏻" tipka će biti u funkciji. Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, svjetlo na "🔒" tipki će treperiti da označi da je zaključavanje tipki aktivno.
> Ako isključite ploču za kuhanje kada su tipke zaključane, zaključavanje tipki mora biti deaktivirano da biste ponovo uključili ploču za kuhanje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Držite "🔒" tipku pritisnutom tokom 2 sekunde.

Operacija će biti potvrđena zvučnim signalom. Svjetlo na "🔒" tipki se isključuje i upravljačka ploča je otključana.

Funkcija programatora

Ova funkcija vam olakšava kuhanje. Neće biti neophodno da nadzirete pećnicu tokom cijelog perioda kuhanja. Zona kuhanja će biti isključena automatski po isteku vremena koje ste vi odabrali.

Aktiviranje programatora

1. Dodirnite "⏻" tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.
3. Prilagodite željeni nivo temperature dodirom na područje za prilagođavanje ili klizeći vašim prstom preko tog područja.
4. Dodirnite "🕒" tipku da aktivirate programator.

"00" se pojavljuje na ekranu programatora i "🕒" simbol počinje da treperi na prikazu zone kuhanja.

5. Podesite željeno vrijeme trajanja dodirom na "−" "/"+". Možete dodirnuti i držati "−" ili "+" brže pomjeriti prema naprijed.

Nakon treperenja tokom određenog vremenskog perioda, "🕒" simbol neprestano svijetli. Svijetlo "🕒" simbola koje neprestano svijetli označava da je funkcija aktivirana.

> Programator se može podesiti samo za zone kuhanja koje su već u upotrebi.

> Ponovite gornje procedure za druge zone kuhanja za koje želite da podesite programator.

> Programator se ne može podesiti ukoliko zona kuhanja i vrijednost temperature za tu zonu kuhanja nisu odabrani.

> Kada je programator aktiviran, samo podešeno vrijeme za odabranu zonu kuhanja će se pojaviti na ekranu programatora.

Deaktiviranje programatora

Jednom kada je podešeno vrijeme isteklo, ploča za kuhanje će se automatksi isključiti i odaslati zvučno upozorenje.

Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučno upozorenje.

Isključivanje programatora ranije

Ako ranije isključite programator, ploča za kuhanje će nastaviti s radom na podešenoj temperaturi sve dok se ne isključi.

Možete isključiti programator na dva različita načina:

1-Isključivanje programatora smanjivanjem njegove vrijednosti do "00" :

1. Odaberite zonu kuhanja koju želite da isključite.
2. Dodirnite "🕒" tipku da odaberete programator odgovarajuće zone kuhanja.
3. Smanjite vrijednost dok se **"00"** ne pojavi na ekranu programatora dodirom na "−". Možete dodirnuti i držati "−" da biste se brže pomjerili prema naprijed.

"⏲" simbol treperi na prikazu zone kuhanja tokom određenog vremenskog perioda i zatim se isključuje **trajno** i programator je otkazan.

2-Isključivanje programatora pritiskanjem tipke programatora tokom 3 sekunde:

1. Odaberite zonu kuhanja koju želite da isključite.
2. Dodirnite "⏲" tipku da odaberete programator odgovarajuće zone kuhanja.
3. Dodirnite "⏲" tipku na oko 3 sekunde.

"⏲" simbol treperi na prikazu zone kuhanja tokom određenog vremenskog perioda i zatim se isključuje **trajno** i programator je otkazan.

Funkcija zadržavanja toplote (ako je ima)

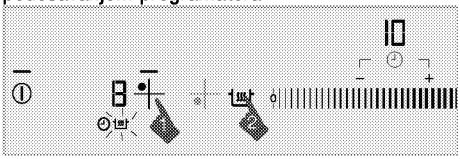
Možete koristiti ovu funkciju da biste održali vaše jelo toplim nakon što se proces kuhanja završi. Funkcija zadržavanja toplote se može koristiti na dva različita načina: Sa i bez podešavanja programatora.

Aktiviranje funkcije zadržavanja toplote bez podešavanja programatora

1. Odaberite zonu kuhanja koja je bila podešena na određenu temperaturu i koju želite koristiti za zadržavanje toplote.
2. Dodirnite "♨" tipku da aktivirate funkciju zadržavanja toplote za odgovarajuću zonu kuhanja.

Zona kuhanja će početi raditi na niskoj temperaturi.
"♨" i **"u"** simboli se pojavljuju na prikazu zone kuhanja.

Aktiviranje funkcije zadržavanja toplote sa podešavanjem programatora



1. Odaberite željenu zonu kuhanja za koju su temperatura i programator bili podešeni, a na kojoj planirate da koristite funkciju zadržavanja toplote.
2. Dodirnite "♨" tipku da aktivirate funkciju zadržavanja toplote za odgovarajuću zonu kuhanja.

"♨" simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja. Zona kuhanja će nastaviti raditi na podešenoj temperaturi tokom podešenog vremenskog perioda. Kada vrijeme istekne, ona se prebacuje na funkciju zadržavanja toplote i počinje raditi na niskoj temperaturi. **"u"** simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja.

Isključivanje funkcije zadržavanja toplote

1. Ako je programator aktiviran, odaberite zonu kuhanja za koju je aktivirana funkcija zadržavanja toplote.

Dodirnite ""♨"" tipku da isključite funkciju zadržavanja toplote.
Zona kuhanja će nastaviti raditi sa prethodno podešenim vremenom i temperaturom.

2. Ako je programator deaktiviran, odaberite zonu kuhanja za koju je aktivirana funkcija zadržavanja toplote. Odaberite željenu temperaturu dodirom na područje prilagođavanja ili kizanjem vašeg prsta preko tog područja kako biste deaktivirali funkciju zadržavanja toplote.

Zona kuhanja će preći na rad na novoj temperaturi koju ste podesili.

Možete otkazati funkciju zadržavanja toplote dodirom na "ⓘ" tipku i isključivanjem ploče za kuhanje u potpunosti.

Stop funkcija

Koristeći ovu funkciju, možete smanjiti nivo temperature na 1. nivo svih aktivnih zona kuhanja na ploči za kuhanje **(osim programatora)** tokom određenog vremenskog perioda.

Ako je programator podešen za bilo koju zonu kuhanja, programator će nastaviti raditi tokom zaustavljanja.

1. Dodirnite "⏸/▷" tipku kada vaša ploča za kuhanje radi.

Sve aktivne zone kuhanja će nastaviti raditi s temperaturom na 1. nivou.

2. Dodirnite "⏸/▷" tipku opet da ponovo pokrenete sve zaustavljene zone kuhanja s prethodnim podešavanjima.

Eko mod

Možete prebaciti sve zone kuhanja na niži nivo korištenjem ove funkcije.

Ekonomski režim može biti aktiviran samo za aktivne zone kuhanja.

1. Dodirnite "eco" tipku kada zona kuhanja radi.

» Aktivna zona kuhanja se prebacuje na ekonomičan mod i njen nivo opada za polovinu vrijednosti.

Korištenje indukcijskih zona kuhanja na siguran i efikasan način

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu u kojoj se kuha kao jedno od svojstava njenih principa rada. Stoga, to ima razne prednosti kada se poredi sa drugim tipovima ploča za

kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje se ne zagrijava.
Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena sa vrhunskim sistemom koji će vam obezbijediti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.

Vaša ploča može biti opremljena sa indukcijskim zonama kuhanja prečnika od 145, 180, 210 i 280 mm što zavisi od modela. Sa indukcijskim svojstvom, svaka zona kuhanja otkriva prečnik svake posude koja se stavi na nju. Energija se usmjerava samo tamo gdje se ostvaruje kontakt između posude i zone kuhanja, te je stoga postignut minimalan utrošak energije.

Ograničeno vrijeme rada

Ploča za kuhanje je opremljena sa ograničenim vremenom rada. Kada jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona kuhanja će automatski biti deaktivirana nakon određenog vremenskog perioda (vidi Tabela-1). Ako je programator dodijeljen zoni kuhanja, ekran programatora će se također kasnije isključiti.
Ograničeno vrijeme rada zavisi od odabranog nivoa temperature. Maksimalno vrijeme rada se primjenjuje na ovom nivou temperature.
Zona kuhanja može biti ponovo pokrenuta od strane korisnika nakon automatskog isključivanja kao što je gore opisano.

Tabela-1: Ograničeno vrijeme rada

Nivo temperature		Ograničeno vrijeme rada - hodina
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Funkcija velike snage (pojačavač)	Funkcija velike snage (pojačavač)	10 minuta

Nivo temperature je 1, 2, 3...19 kod nekih modela, dok je nivo 1,1, 2,2... 9. kod nekih drugih modela. (Varira u ovisnosti od modela proizvoda.)

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. Sljedeće se može opaziti u slučaju pregrijavanja:

- Aktivna zona kuhanja može biti isključena.
- Odabrani nivo može opasti. Međutim, ovaj uslov se ne može vidjeti na indikatoru.

Sigurnosni sistem kod prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa sigurnosnim sistemom kod prelijevanja. Ako ima prelijevanja koje se prosulo na upravljačku ploču, sistem će prekinuti dovod napona odmah i isključiti vašu ploču za kuhanje. **"E"** upozorenje se pojavljuje na ekranu tokom ovog perioda.

Precizno podešavanje energije

Indukcijska ploča reaguje na komande odmah, što je osobina njenih principa rada. Ona mijenja podešavanja energije veoma brzo. Stoga, vi možete spriječiti da se jelo (voda, mlijeko) prelijeva čak ako je bilo nadomak prelijevanja.

Buka pri radu

Neke vrste buke se mogu pojaviti kod indukcijske ploče za kuhanje. Ovi zvukovi su normalni i dio su indukcijskog kuhanja.

- Buka postaje značajna pri visokim nivoima temperatura.
- Legura duboke tave može uzrokovati buku.
- Pri niskim nivoima, redovni zvuk uklj./isklj. se može čuti zbog principa rada.
- Buka se može čuti ako se zagrijava neka prazna posuda. Kada stavite vodu ili jelo u nju, ovaj zvuk će iščeznuti.
- Buka ventilatora koji hladi električni sistem se može čuti.

Kodovi grešaka / poruke upozorenja i izvori grešaka

Tabela-2:

Uzrok greške	Indikator	Prikaz
Dvije ili više tipki je pritisnuto ili je prolivena neka tekućina po tipkama.	**"E"** simbol treperi	Prikaz zone kuhanja
Ploča za kuhanje je pregrijana	**"H"** simbol treperi	Prikaz zone kuhanja
Nije odgovarajuća posuda postavljena na zonu.	"**I_I**" simbol svijetli	Prikaz zone kuhanja
Greška u hardveru kod komandi osjetljivih na dodir	**"Fx**"** simbol svijetli	Displej programatora
Greška indukcijskog hardvera.	**"Ex**"** simbol svijetli	Prikaz zone kuhanja
Greška osjetljivosti tipke osjetljive na dodir	**"F2"** simbol svijetli	Displej programatora
Komunikacijska greška kod komandi osjetljivih na dodir.	**"F3"** simbol svijetli	Displej programatora
Greška indukcijskog hardvera.	**"Ex**"** simbol treperi	Prikaz zone kuhanja
x**: "1,2,..,9"		

Za daljnje informacije u vezi poruka o greškama koje se mogu pojaviti na kontrolnoj ploči osjetljivoj na dodir pogledajte tabelu-2. Ako se poruke "Fx" i "Ex" prikazuju konstantno, pozovite zastupnika ovlaštenog servisa.

Ako je površina upravljačke ploče osjetljive na dodir izložena intenzivnoj pari, čitav kontrolni sistem se može deaktivirati i odaslati "E" signal greške. Čuju se zvučni signali.

Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. Nepravilan rad može biti opažen.

6 Održavanje i njega

Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.

OPASNOST:
Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.
Postoji rizik od elektro šoka!

OPASNOST:
Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisan nakon čišćenja i sve što je proljeveno da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.

Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

Čišćenje ploče za kuhanje.

Staklo-keramička površina

Obrišite staklo-keramičku površinu (vitrokeramika) hladnom vodom, obraćajući pažnju da ne ostavljate ostatke sredstva za čišćenje, a potom osušite mekanom krpom. Ostaci mogu prouzrokovati oštećenja na staklo keramičkoj površini kada se ploča koristi prilikom slijedećeg kuhanja.
Osušene ostatke na staklo-keramičkoj površini (vitrokeramika) ni pod kakvim okolnostima ne bi trebalo strugati oštrim predmetima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.
Odstranite mrlje od kalcija (žute mrlje) pomoću komercijalno dostupnih odstranjivača vapna ili manjom količinom odstranjivača vapna poput octa ili soka od limuna.
Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na spužvu i sačekajte da se dobro upije. Zatim očistite površinu ploče za kuhanje vlažnom krpom.

Hrana na bazi šećera kao što su jake kreme i sirupi mora se odmah očistiti, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklo-keramička površina se može trajno oštetiti.

Blago bljeđenje boje se može pojaviti na premazima ili drugim površinama tokom vremena. Ovo ne utiče na rad proizvoda.
Bljeđenje boje i mrlje na staklo keramičkoj površini je normalna pojava, nije greška.

7 Rješavanje problema

Kapljice vode se pojavljuju tokom kuhanja.

- Para koja se javlja tokom kuhanja se može kondenzovati i formirati kapljice vode kada dotakne hladne površine na proizvodu. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablu.*
- Ako ekran ne svijetli kada ponovo uključite ploču za kuhanje. >>> *Isključite uređaj na automatskom prekidaču. Sačekajte 20 sekundi i zatim ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.*
- Posuda za kuhanje nije odgovarajuća. >>> *Provjerite vašu posudu.*

"I–I" simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja.

- Niste postavili posudu na aktivnu zonu kuhanja. >>> Provjerite da li je posuda na zoni kuhanja.
- Vaša posuda nije kompatibilna sa indukcijskim kuhanjem >>> Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa indukcijskom pločom za kuhanje.
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.
- Posuda za kuhanje ili zona kuhanja su pregrijane. >>> Dopustite da se ohlade.

Odabrana zona kuhanja se iznenada isključuje za vrijeme rada.

- Možda je vrijeme kuhanja za odabranu zonu kuhanja završeno. >>> Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.
- Moguće da neki predmet prekriva kontrolnu tablu osjetljivu na dodir. >>> Uklonite taj predmet sa table.

Posuda se ne zagrijava čak i kada je zona kuhanja uključena.

- Vaša posuda nije kompatibilna sa indukcijskim kuhanjem >>> Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa indukcijskom pločom za kuhanje.
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.

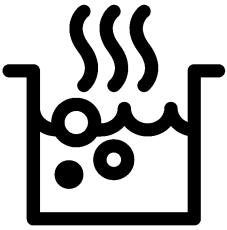
Ventilator za hlađenje nastavlja da radi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Nije riječ o kvaru. Ventilator za hlađenje će nastaviti da radi sve dok se elektronika u ploči za kuhanje ne ohladi do odgovarajuće temperature.

Ukoliko ne možete ukloniti problem čak iako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

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

Objaśnienie symboli
W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)
Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

CE

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa....4
Bezpieczeństwo elektryczne....4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu....5
Zamierzone przeznaczenie....7
Bezpieczeństwo dzieci....7
Stare urządzenia....7
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych....8

2 Informacje ogólne 9

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

3 Instalacja 10

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

4 Przygotowanie 14

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

5 Jak używać płyty kuchennej 15

Ogólne informacje o gotowaniu.... 15
Użytkowanie płyt kuchennych.... 16
Panel sterowania.... 17

6 Czyszczenie i konserwacja 25

Informacje ogólne.... 25
Czyszczenie płyty 25

7 Rozwiązywanie problemów 26

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

Bezpieczeństwo elektryczne

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

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

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

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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

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

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

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

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

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

Bezpieczeństwo dzieci

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

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

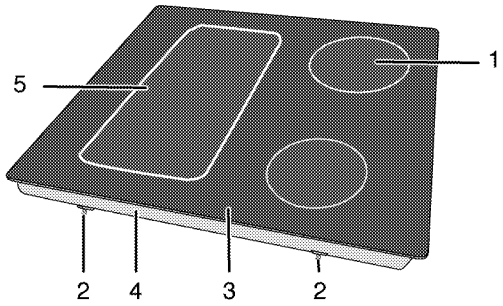
Zgodność z dyrektywą RoHS:
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	**1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz**
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	**55 mm/580 mm/510 mm**
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tylny lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	145mm
Moc	1500/2200 W
Tylny prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	210 mm
Moc	2000/3700 W

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

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

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

3 Instalacja

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

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

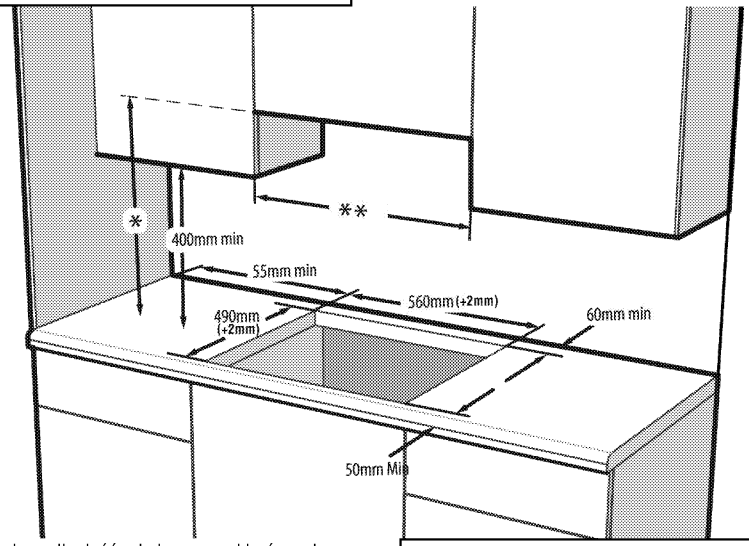
ZAGROŻENIE:
Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. İnstalacji gazowych i elektrycznych.

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

Przed zainstalowaniem

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

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



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

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

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

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

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

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

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

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

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

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

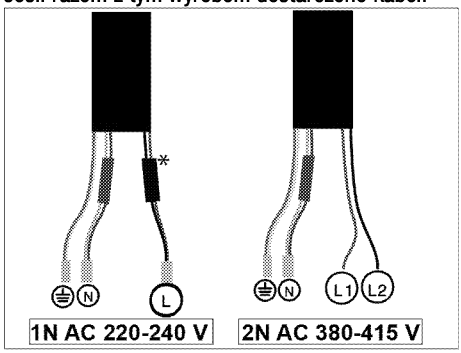
Przyłączanie kabla zasilania

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

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

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:



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

» lub

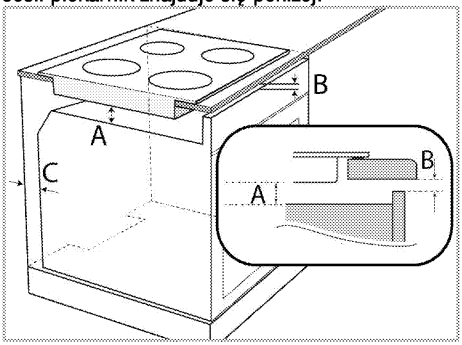
- Szary/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

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

» lub

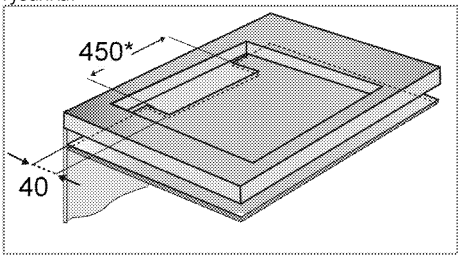
- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
- Przewód szary= L2 (Faza 2)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

Instalowanie wyrobu
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



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

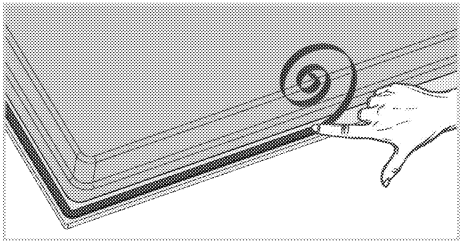
Jeśli deska znajduje się poniżej:
Wymagane jest pozostawienie otworu wentylacyjnego w tylnej części mebla, jak pokazano na poniższym rysunku.



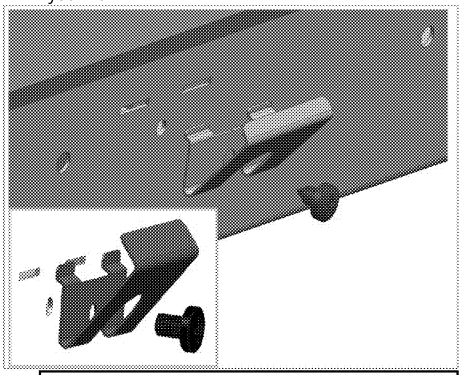
* min.

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

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



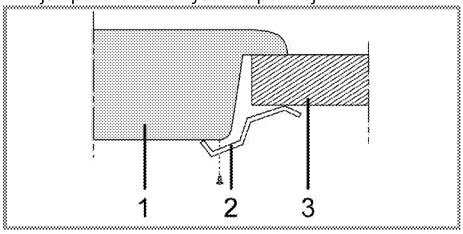
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



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

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

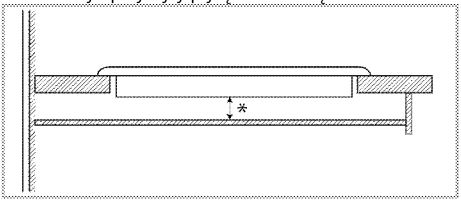
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



1 Płyta kuchenna
2 Klamra instalacyjna
3 Blat

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

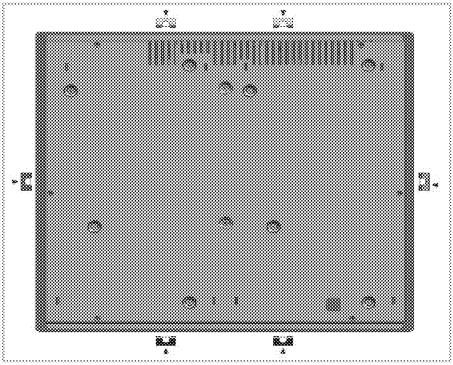
Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

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



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

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

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

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

Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie

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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

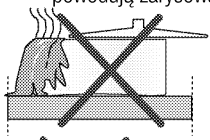
Ogólne informacje o gotowaniu

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

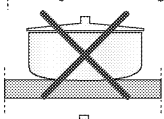
- Przed smażeniem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smażeniem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich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

Dobór garnków

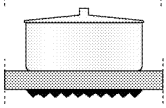
- Powierzcyhnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne róznice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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



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



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



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

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

Próba garnka

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

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

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy uzywać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

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

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielka ilością, nie wybieraj najwyzszych poziomów nagrzewania.

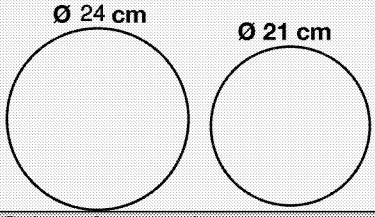
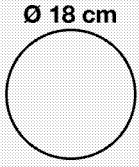
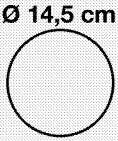
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

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

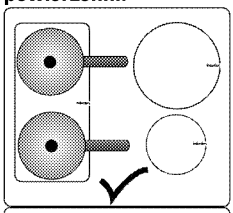
Jeśli pod płyta mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obnizyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

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

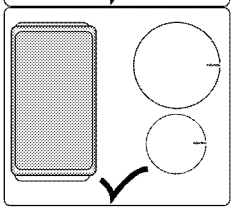
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

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

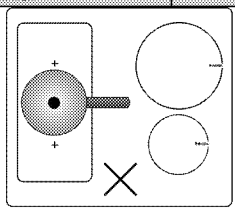
Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



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



Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków



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

Użytkowanie płyt kuchennych

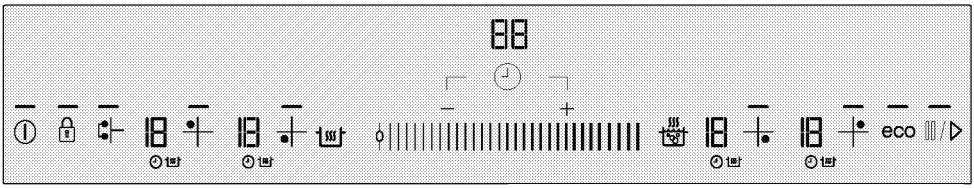
ZAGROŻENIE:

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

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

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

Panel sterowania



Dane techniczne

Obszar regulacji (do nastawiania poziomu temperatury)

— Lampka oznaczająca, że dany klawisz działa.

Klawisz Wł./Wył.

Przycisk blokady przycisków

Przycisk załączania/wyłączania czasomierza

Przycisk zwiększania poziomu zegara

Przycisk zmniejszania poziomu zegara

Klawisz szybkiego nagrzewania / Klawisz boostera

Przycisk utrzymania w cieple

Klawisz Stop

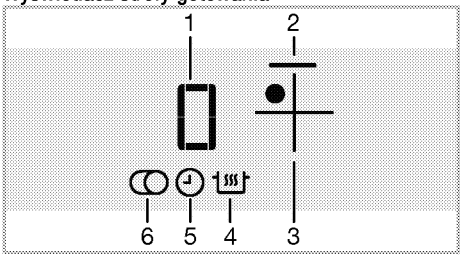
eco Przycisk trybu oszczędnego

Klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni

Przyciski wyboru strefy gotowania

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

Wyświetlacz strefy gotowania



1 Wskaźnik temperatury (nastawiona temperatura 0 ...) 19/ 0 ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))

2 Lampka strefy gotowania

3 Przycisk wyboru strefy gotowania

4 Symbol funkcji utrzymania w cieple (*)

5 Symbol czasomierza

6 Przycisk wielosegmentowej strefy gotowania (*)

* Różni się w różnych modelach.

Urządzeniem tym steruje się z panelu sterowania dotykowego. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

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

Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisk "⏻" na panelu sterowania.

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

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

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

Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisk "⏻" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

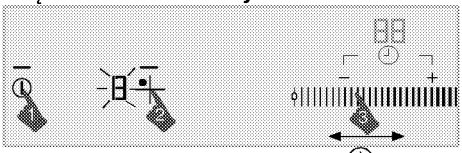
Symbole **"H"** lub **"h"**, pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Załączanie stref kuchennych



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

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

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

Nastawianie temperatury

Nastaw temperaturę pomiędzy **"0"** a**"19"** dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem. W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

W przypadku przegrzania płyty temperatura aktywnych stref gotowania zostanie ze względów bezpieczeństwa zmniejszona do poziomu 14 (jeśli była na wyższym poziomie) i nie będzie możliwe ustawienie wyższego poziomu. Po zmniejszeniu się temperatury płyty do bezpiecznego poziomu można będzie zwiększyć temperaturę stref gotowania. W przypadku nagrzania płyty do wartości krytycznej zostanie ona automatycznie wyłączona i nie będzie możliwe aktywowanie stref gotowania.

Wyłączanie stref kuchennych:

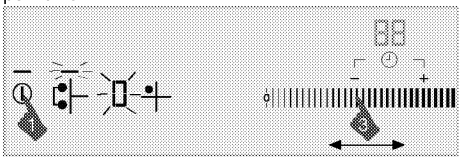
Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

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

Załączanie strefy gotowania o dużej powierzchni.

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Dotknij klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni

» Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się**"0"** i zapali się lampka strefy gotowania o dużej powierzchni.



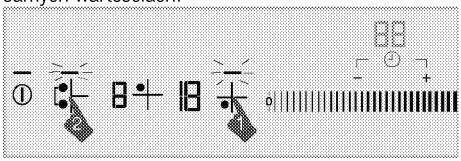
3. Nastaw temperaturę pomiędzy **0"** a**19** dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem.

W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

» Strefa gotowania zaczyna działać. Jeśli wybierze się inną strefę gotowania lub przez 10 sekund nie wykona żadnej innej czynności, lampka strefy gotowania o dużej powierzchni pali się nadal.

Załączanie strefy gotowania o dużej powierzchni gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania.

Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.

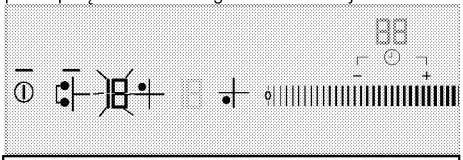


1. Wybierz jedną z lewych stref gotowania podczas gdy działa jedna z nich lub obie.
2. Dotknij klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni

» Wartość temperatury poprzednio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania i zapali się lampka strefy gotowania o dużej powierzchni.

» Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania.

Wartość lewej strefy gotowania, której nie wybrano przed połączeniem stref gotowania zostaje skasowana.



Jeśli dotkniesz jakikolwiek z klawiszy wyboru lewej strefy gotowania podczas gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostają rozłączone i wyłączone.

» Aby na późniejszym etapie zmienić wartość temperatury, dotknij klawisza wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni i uruchom tę strefę gotowania. Ustaw pożądaną temperaturę w obszarze regulacji.

Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**

Strefę gotowania o dużej powierzchni wyłączyć można obniżając jej temperaturę do "0".

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

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się **0**, na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się **00**. Symbol "⏲" z niknie z wyświetlacza lewej tylnej strefy gotowania.

3. **Za dotknięciem symbolu jakiejkolwiek lewej strefy gotowania**

Jeśli dotkniesz symbol jakiejkolwiek lewej strefy gotowania podczas gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostają rozłączone i wyłączone.

4. **Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni.**

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

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

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

Bezpośrednie wybieranie Boostera:

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

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

Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

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

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

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

Wcześniejsze wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

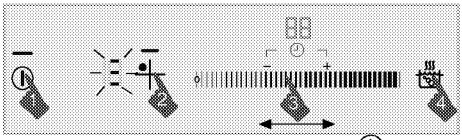
Funkcję Booster w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "".

Szybkie nagrzewanie

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

Funkcję szybkiego nagrzewania można ustawić w ciągu 20 sekund po załączeniu strefy gotowania i nastawieniu temperatury.

Wybieranie funkcji szybkiego gotowania:



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

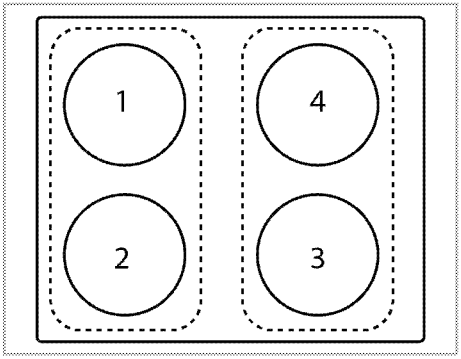
Tabela: Czasy działania funkcji szybkiego gotowania

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

W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Używanie jednocześnie 2 stref gotowania po tej samej stronie

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



Z powodu ograniczenia całkowitej mocy płyty podczas jednoczesnego korzystania ze stref z lewej i prawej strony może nastąpić obniżenie temperatury pierwszego stopnia w porównaniu z ustawioną wartością.

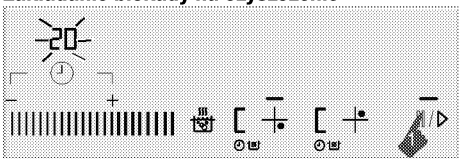
Wyłączanie funkcji szybkiego gotowania:

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

Blokada na czyszczenie

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

Zakładanie blokady na czyszczenie



1. Przy włączonej płycie dotknij i przytrzymaj przycisk "" do momentu wyświetlenia wartości 20 na wyświetlaczu czasu płyty.

» "" włączy się i na wyświetlaczu czasu rozpocznie się odliczanie od 20. **"C"** pojawi się na wyświetlaczu stref gotowania. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku "".

Zdejmowanie blokady na czyszczenie

Aby wyłączyć blokadę na czyszczenie, nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyemituje sygnał dźwiękowy, zgaśnie dioda "", a blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.

Aby wcześniej anulować blokadę na czyszczenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk "" do czasu zniknięcia **"C"** z wyświetlaczy stref gotowania.

Blokada dostępu dzieci

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

Zakładanie blokady dostępu dzieci

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

Blokada dostępu dzieci się załączy, a lampka przycisku "🔒" zgaśnie.

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

Zdejmowanie blokady dostępu dzieci

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

» Blokada dostępu dzieci się wyłączy, a lampka przycisku "🔒" zgaśnie.

Blokada przycisków

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

Zakładanie blokady przycisków

1. **Kiedy płyta jest włączona, naciśnij i przytrzymaj** "🔒", aż nastąpi wyemitowanie **dwóch ostrzegawczych sygnałów dźwiękowych**.

Migać będzie lampka przycisku "🔒" i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.

Blokadę przycisków założyć można tylko **w trybie pracy**. Po założeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⏻". Za dotknięciem innego przycisku migać będzie lampka przycisku "🔒" na znak, że czynna jest blokada przycisków.
Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, aby ją ponownie załączyć trzeba zdjąć blokadę przycisków.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij i przez 2 sekundy przytrzymaj przycisk "🔒".

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

Funkcja czasomierza

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

Załączanie czasomierza

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

Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się **"00"**, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać symbol "🕒".

5. Ustaw żądany czas trwania, dotykając "−"/"+". Można dotknąć i przytrzymać "−" lub "+" , aby przejść do przodu szybciej.

Po chwili migania symbol "🕒" zapali się na stałe.

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

Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

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

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

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

Wyłączanie czasomierza

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

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

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

Czasomierz wyłączyć można na dwa sposoby:

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

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "🕒" aby wybrać jej czasomierz.
3. Przyciśnij "−" do momentu, aż wartość na wyświetlaczu czasomierza będzie równa **"00"**.

Możesz nacisnąć i przytrzymać przycisk "−", aby umożliwić szybsze przewijanie.

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

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

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

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

Funkcja utrzymywania w cieple (jeśli jest)

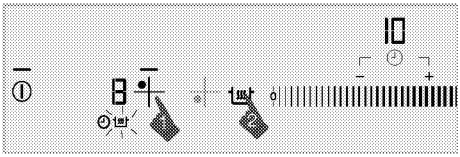
Funkcji tej można użyć do utrzymania potrawy w cieple po zakończeniu gotowania. Funkcji utrzymania w cieple można używać na dwa sposoby: bez nastawiania czasomierza i z nastawieniem go.

Uruchomienie funkcji utrzymania w cieple bez nastawiania czasomierza

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

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

Uruchomienie funkcji utrzymania w poprzez nastawianie czasomierza



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

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

Wyłączanie strefy utrzymywania w cieple

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

Aby wyłączyć funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "≋".
Strefa ta nadal będzie działać przy poprzednich ustawieniach czasu i temperatury.

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

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

Funkcję utrzymywania w cieple można wyłączyć dotykając przycisku "⏻" i całkowicie wyłączając płytę.

Funkcja zatrzymania

Ta funkcja umożliwia obniżenie temperatury do poziomu 1 dla wszystkich aktywnych palników na płycie na określony czas **(nie dotyczy czasomierza)**.

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

1. W trakcie pracy płyty dotknij przycisk"⏸ / ▷".

Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na pierwszym poziomie temperatury.

2. Aby ponownie załączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania przy poprzednich ustawieniach ponownie dotknij przycisk "⏸ / ▷".

Tryb oszczędny

Korzystając z tej funkcji można ustawić niższą temperaturę wszystkich stref gotowania.

Tryb oszczędny można uruchomić tylko dla czynnych stref gotowania.

1. W trakcie włączenia strefy gotowania dotknij klawisza "eco".

» Włączona strefa gotowania przełączy się na tryb oszczędny i jej temperatura obniży się o połowę wartości.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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

Płyta indukcyjne wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

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

Ograniczenia czasu pracy

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

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

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

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

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

W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

Precyzyjne ustawienie mocy

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

Odgłosy pracy

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

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

Kody błędów / komunikaty ostrzegawcze i źródła błędów

Tabela-2:

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Naciśnięto dwa lub więcej klawiszy lub zawartość naczynia przelewa się na klawisze.	Miga symbol **"E"**.	Wyświetlacz strefy gotowania
Przegrzanie płyty	Miga symbol **"H"**.	Wyświetlacz strefy gotowania
W strefie tej nie postawiono odpowiedniego naczynia	Zapala się symbol"**⊔**"	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd urządzenia do sterowania dotykiem	Zapala się symbol**"Fx**"**.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych.	Zapala się symbol**"Ex**"**.	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd czułości przycisku dotykowego	Zapala się symbol**"F2"**.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komunikacji sterowania dotykowego.	Zapala się symbol**"F3"**.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych.	Miga symbol **"Ex**"**.	Wyświetlacz strefy gotowania
x**: "1,2,..,9"		

Dalsze informacje nt. komunikatów błędów, które mogą pojawić się na dotykowym panelu sterowania; patrz Tabela-2. Jeśli komunikaty "Fx" i "Ex" wyświetlają się stale - wezwij autoryzowanego agenta serwisowego.

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

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

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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

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

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

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

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

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

Czyszczenie płyty

Powierzchnia szklano-ceramiczna

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

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

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

7 Rozwiązywanie problemów

Podczas gotowania pojawiają się krople wody.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

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

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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

Nawet jeśli urządzenie jest wyłączony, wentylator chłodzący nadal działa.

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

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