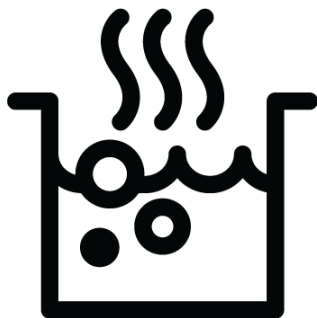


beko

Inbouwkookplaat / Gebruiker Handleiding
Vestavěná varná deska / Návod k obsluze
Płyta kuchenna do zabudowy / Instrukcja obsługi



HII 85780 UFT

185929866_2/ NL/ CS/ PL/ R.AB/ 07.02.25 08:35
7757188716



Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsinstructies	4
1.1	Beoogd gebruik	4
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	4
1.3	Elektrische veiligheid.....	5
1.4	Veiligheid tijdens het transport.....	7
1.5	Veiligheid tijdens de installatie.....	7
1.6	Veiligheid tijdens gebruik.....	8
1.7	Temperatuur waarschuwingen.....	9
1.8	Veiligheid tijdens de bereiding.....	9
1.9	Inductie	9
1.10	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	10
2	Milieurichtlijnen	10
2.1	Afvalrichtlijn	10
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	10
2.2	Informatie over de verpakking.....	10
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing	11
3	Uw product	11
3.1	Inleiding van het product	11
3.2	Technische specificaties	12
4	Eerste gebruik.....	13
4.1	Eerste reiniging.....	13
5	De kookplaat gebruiken.....	13
5.1	Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	13
5.2	Bedieningspaneel	17
6	Algemene informatie bij het bakken	25
6.1	Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat.....	26
7	Onderhoud en reiniging.....	28
7.1	Algemene reinigingsinformatie	28
7.2	De kookplaat reinigen	29
7.3	Het bedieningspaneel reinigen.....	29
8	Probleemoplossing	29

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.

1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen die onderontwikkeld zijn in fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang ze onder toezicht staan of getraind zijn over het veilige gebruik en de gevaren van het product.

- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Dit product mag niet worden gebruikt door mensen met een beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteit (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden of de nodige instructies krijgen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet met het product spelen, erop klimmen of erin komen.
- Plaats geen voorwerpen die kinderen kunnen bereiken op het product.
- Draai het handvat van de potten en pannen naar de zijkant van het aanrecht, zodat kinderen niet kunnen grijpen en branden.
- **WAARSCHUWING!** Tijdens het gebruik zijn de toegankelijke oppervlakken van het product heet. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel en verstikking.
- Voor het weggooien van versleten en nutteloze producten:
 1. Trek de stekker uit het stopcontact en haal deze uit het stopcontact.
 2. Snijd het netsnoer af en koppel het los met de stekker van het product.
 3. Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen het product binnendringen.
 4. Laat kinderen niet met het product spelen wanneer het in de ruststand staat.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden.

- Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
 - Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
 - (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingskabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
 - Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
 - Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
 - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
 - Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
 - Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
 - Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
 - Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:
- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het

stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.

- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aam de stekker zelf in plaats van aan het snoer.

1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.



1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Er bestaat een risico dat de vlammen van de kookplaat gordijnen en brandbaar materiaal rond de kookplaat in brand zullen zetten.

len steken. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerie omkantelen.

- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerie omkantelen.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.
- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.

1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.

- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- **WAARSCHUWING!** Als het kookoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Als het glas van de kookplaat is gebarsten: sluit de gastoevoer uit en (indien van toepassing) schakel de elektrische kookplaten uit. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
 - Raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
 - U mag het apparaat niet gebruiken.
- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.

- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.

1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.

1.8 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te ver-

laten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleding of een branddeken (etc.).

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het in contact komt met hete oppervlakken.

1.9 Inductie

- De elektrische bestuurd kookzones zijn uitgerust met geavanceerde "inductie" technologie. Kookgerei dat geschikt is voor het koken op kookplaten moet worden gebruikt op de inductiekookplaten die tijd en energie besparen; zo niet zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk "Selectie van de potten en pannen.
- Aangezien de inductiekookplaat een magnetisch veld genereert, kan het schadelijke effecten veroorzaken voor mensen met apparaten zoals pacemakers of insulinepompjes.

- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Sla geen metalen voorwerpen op in de laden onder de kookplaat. Het materiaal kan oververhitten na een langdurig en intensief gebruik.
- Plaats geen elektronische producten zoals een mobiele telefoon, tablet, computer op de inductiekookplaat. Het apparaat kan worden beschadigd.



1.10 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

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

2 Milieurichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u

het afvalproduct niet weggoien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar

een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateri-

aal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

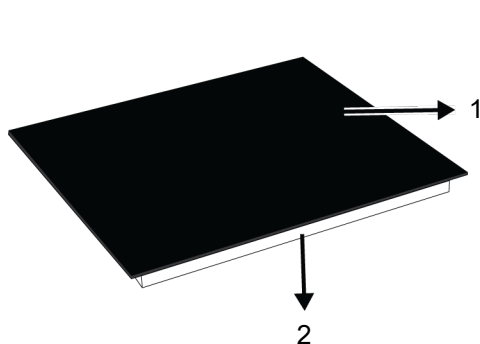
2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

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

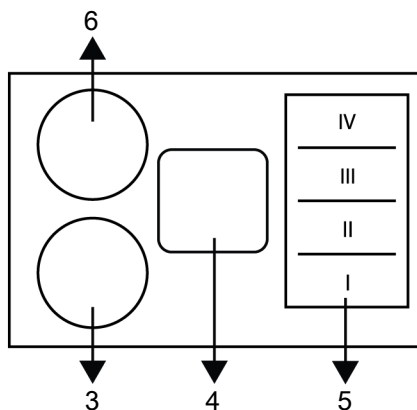
3 Uw product

3.1 Inleiding van het product



- 1 Glas kookoppervlak
- 3 Inductie kookzone
- 5 Inductie kookzone

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.



- 2 Onderste behuizing
- 4 Inductie kookzone
- 6 Inductie kookzone

3.2 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	48,2 * /780 /520
Installatie-afmetingen van de kookplaten (hoogte/breedte/diepte)	750 (+2) /490 (+2)
Spanning/Frequentie	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	max. 7,4 kW

Kookzones

Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	1500 W / Booster 2000 W

Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting - I-II	2 x (92,7 x 200 mm)
Stroom	2400 W / Booster 3600 W

Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	1500 W / Booster 2000 W

Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting - III-IV	2 x (92,7 x 200 mm)
Stroom	2400 W / Booster 3600 W

Midden	Inductie kookzone
Afmeting	2 x (92,7 x 200 mm)
Stroom	2400 W / Booster 3600 W

* De in de technische tabel aangegeven kookplaathoogte is de hoogte van de onderkast van het product.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

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

4.1 Eerste reiniging

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

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

5 De kookplaat gebruiken

5.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.

- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

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

Voordelen van het koken via inductie

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

- Voedsel dat overstroomt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
- De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegeneerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.
- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

Voor een veilige werking:

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

- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

Kookpotten/pannen

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

Gesikte kookpotten/pannen:

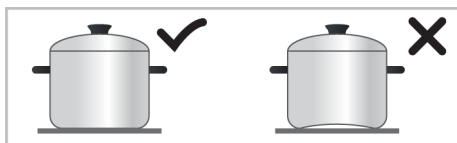
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

Niet geschikte kookpotten/pannen:

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

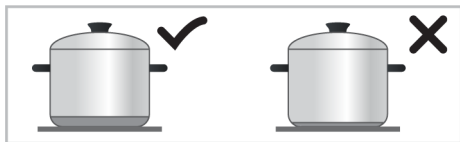
Aanbevelingen:

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

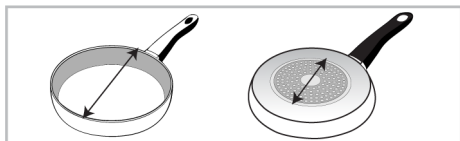


- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel op-

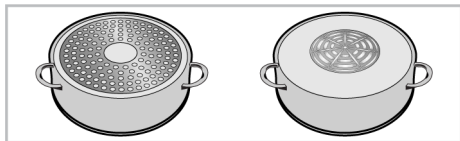
warmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



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



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

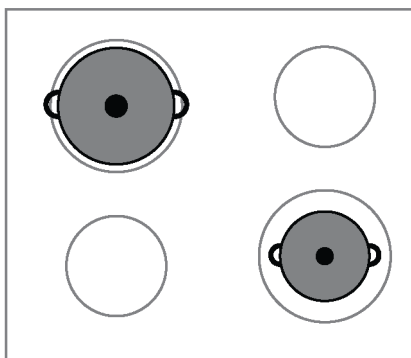
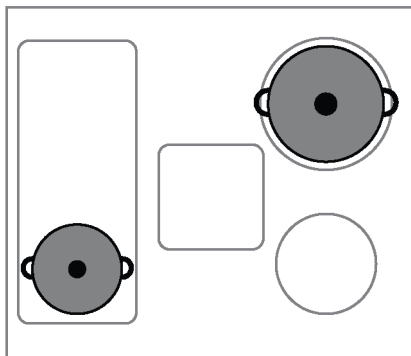


Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210



Een gelijke distributie van het keukengerei op de linkse en rechtse en centrale branders voor de selectie van de branders heeft een positieve invloed tijdens de bereiding van meerdere gerechten op de inductie kookplaten.



Kookpotten/pannen test

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

- Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
- Hij is compatibel als  niet knijpt wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - mm
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 230 - lengte 390

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

Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

Automatische detectie van de kookpotten/pannen

Wanneer u een kookpot/pan die compatibel is met inductie op uw kookplaat plaatst, detecteert uw kookplaat automatisch op wel-

ke zone de kookpotten/pannen worden geplaatst en ze geeft richtlijnen weer op het bedieningspaneel.

Kookzone met breed oppervlak (flexi)

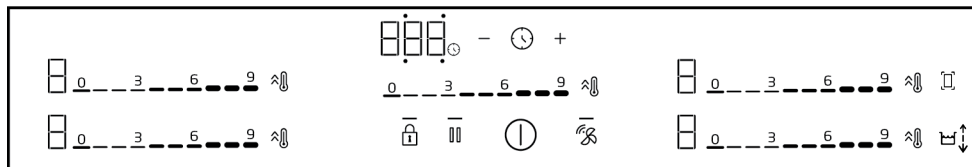
Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

U kunt de I-II-III-IV kookoppervlakken rechts en links en het secundaire kookoppervlak in het midden gebruiken voor uw kleine potten/pannen. Als u echter van plan bent te koken met twee kleine potten/pannen worden de I-II en de III-IV kookoppervlakken gebruikt via een enkel bedieningspaneel. Als u dus uw kleine potten op deze oppervlakken plaatst, zult u koken aan hetzelfde temperatuurniveau.

Potten/pannen gebruiksvoorbeelden

	<p>Ze hebben 4 afzonderlijke kookoppervlakken op de kookzone met een breed oppervlak. Hoewel, u kunt deze kookzones gebruiken voor twee verschillende temperaturniveaus als I-II en III-IV. Bijvoorbeeld, als u van plan bent te koken met 4 kleine pannen, kan één temperaturniveau worden ingesteld voor de I-II kookzone en een ander temperaturniveau voor de III-IV kookzone.</p>		<p>Als u wilt koken met grote potten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze in het midden van beide kookzones staan en dat ze centraal op de kookzone staat.</p>
	<p>Plaats de potten/pannen in het midden van het individuele kookoppervlak naargelang de diameter van uw pot/pan. Als uw pot/pan twee kookoppervlakken dekt, moet ze in het midden van de twee kookoppervlakken worden geplaatst. Als ze een kookzone bedekt, moet ze in het midden van het ene kookoppervlak worden geplaatst.</p>		<p>Voor een bereiding met een enkele pot/pan moet u ze in het midden van de kookzone plaatsen. Plaats de pot/pan niet tussen de kookoppervlakken.</p>

5.2 Bedieningspaneel



— Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld

⏻ Aan/Uit-toets

🔒 Toetsvergrendeling toets






⏸ Brede kookzone combinatietoets *

⚡ Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets

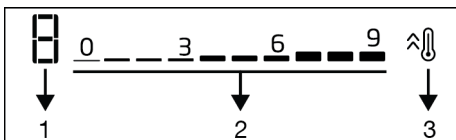
⏹ Stop-toets

🕒 Timer-toets

⊕ Timer verhogen toets

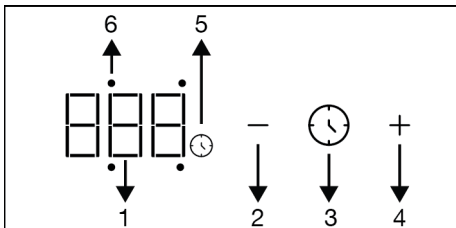
- Timer verlagen toets
-  Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets *
-  Functietoets "Onverbrand". *
-  Magere automatische bereidingsfunctie (Ready 2 Cook) toets *
-  Automatische kooktoets *
-  "Bewegen" functietoets *

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



Illustratie 1: Kookzone scherm


- 1 Temperatuurindicator van de relevante kookplaat
- 2 Instelzone van de temperatuur
- 3 Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets





Illustratie 2: Timer scherm


- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone


Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

-  Dit product wordt bediend met een aanraak bedieningspaneel. Elke bewerking die wordt uitgevoerd op het bedieningspaneel wordt bevestigd met een geluidssignaal.

-  Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.

-  Als er geen bewerking wordt uitgevoerd binnen de 20 seconden keert de knop automatisch terug naar de stand-by-modus.

-  Als een toets (🔒 toets) lang wordt aangeraakt, verschijnt "FF" op het scherm.


-  Het — lampje op de toetsen die actief of geselecteerd zijn lichten op.

Resterende warmte-indicator:

Er is een warmte-indicator voor elke zone op het bedieningspaneel. Deze indicator wijst erop dat de kookzone nog steeds heet is nadat ze is uitgeschakeld. Raak de relevante kookzone(s) niet aan tot de resterende warmte-indicator verdwijnt.

H: Hoge temperatuur

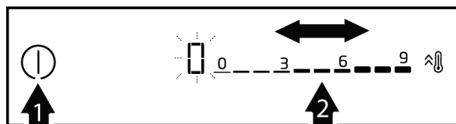
h: Lage temperatuur

-  Wanneer het vermogen wordt onderbroken, licht de warmte-indicator niet op en ontvangt de gebruiker geen waarschuwing over de warme zones.

De kookzone (kooksectie) inschakelen en het temperatuurniveau instellen

1. Schakel de kookzone in door de ① toets aan te raken.

⇒ Het "0" symbool verschijnt op de kookzone.



2. Stel het temperatuurniveau in tussen "0" en "9" door aan te raken of uw vinger over de instelzone te vegen, of gelijk welke zone die u wilt gebruiken.




⇒ Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...9 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het model van het product.

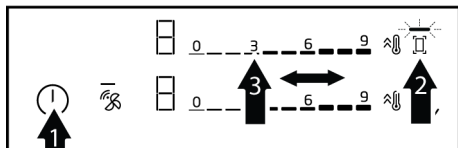
De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde zone kan op 2 verschillende wijzen worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur in te stellen op "0":** U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot "0".
2. **De timer uitschakelfunctie gebruiken voor de gewenste kookzone:** Wanneer de tijd is verstreken, schakelt de timer de verbonden kookzone uit. Alle schermen geven "0" of "00" weer. Het  symbool verdwijnt van het scherm van de kookplaat. De instelling van de timer voor de kookzone wordt beschreven in de volgende hoofdstukken.


De kookzone combineren met een breed oppervlak (flexi)

1. Schakel de kookzone in door de  toets aan te raken.
2. Raak de  toets aan.
 - ⇒ Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de zones links en het — lampje van de  toets licht op.



3. Stel het temperatuurniveau in van "0" tot "9" door de instelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te vegen.

⇒ Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...9 op sommige modellen kan het worden verhoogd als

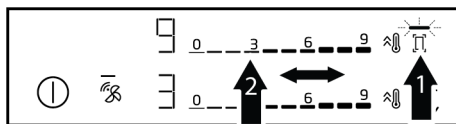
1,1.,2,2. ... 9 in andere modellen. Dit varieert naargelang het model van het product. De kookzone begint te werken. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of als u 10 seconden wacht zonder een bewerking uit te voeren, begint het — licht van de  toets te vervagen.





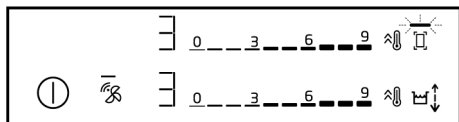
De brede kookzones aan linkerzijde worden hier beschreven als voorbeeld. Als de kookzones aan rechterzijde een breed oppervlak hebben op uw apparaat geldt hetzelfde voor de kookzones aan rechterzijde.

De kookzone combineren met een breed oppervlak terwijl één of beide kookzones aan linkerzijde zijn ingeschakeld.

- ✓ Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde afzonderlijk werken, kunt u beide kookzones combineren door het brede oppervlak van de kookplaat in te schakelen. Zo kunt u een brede kookplaat gebruiken met dezelfde waarden.




1. Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde worden gebruikt, raakt u de  toets aan.
 - ⇒ De laag niveau kookzone waarde verschijnt op het scherm van de kookzone en het — lampje van de  toets wordt ingeschakeld.
 - ⇒ De gecombineerde kookplaten beginnen opnieuw te werken aan de temperatuur van de kookzone met de laagste instelling en, indien van toepassing, met de ingestelde waarde van de timer. De temperatuur- en timerwaarden van de kookzone met een hogere temperatuurwaarde voorafgaand aan de combinatie wordt geannuleerd.



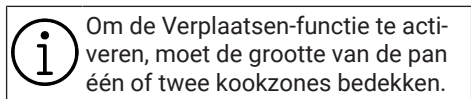
- Om de temperatuurwaarde later te wijzigen, stelt u het temperatuurniveau in dat u wilt wijzigen van de instelzone.

De kookzones met een breed oppervlak uitschakelen



U kunt de oppervlakken scheiden en ze instellen op nul door de  toets aan te raken.

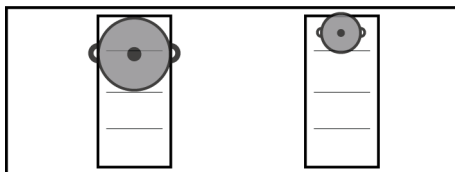
Verplaatsen-functie

Deze functie maakt het gemakkelijker snel over te schakelen naar verschillende bereidingsniveaus door het bereidingsniveau te wijzigen met het verplaatsen van de pot zonder het bedieningspaneel te openen. U hoeft het temperatuurniveau niet elke keer te verhogen of te verlagen.

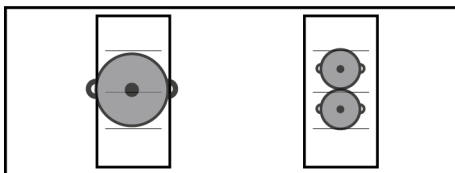


De "Verplaatsen" functie inschakelen:

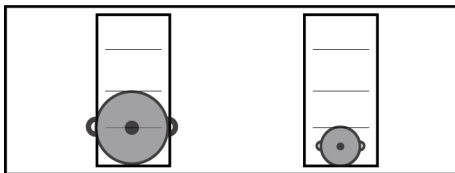
- Schakel de kookzone in door de  toets aan te raken.
- Plaats uw pot zodanig dat ze beide kookzones afdekt of een zone op de kookzone met breed oppervlak aan te naargelang het niveau waarmee u wilt starten.
- Raak de  toets aan.
 - ⇒ De "Verplaatsen" functie is geactiveerd. Het volstaat de pan over de kookzone te verschuiven om het gewenste bereidingsniveau te bereiken. Met deze functie kunt u snel overschakelen tussen de 3 verschillende bereidingsniveaus:
 - **Niveau 3 (warmhouden):** Als u uw pan op de twee kookzones plaatst van het brede oppervlak van de kookplaat, werkt uw kookzone op 3 niveaus.



- **Niveau 6 (koken):** Als u uw pan op de twee middelste brede kookzones van het brede oppervlak plaatst, werkt uw kookplaat op 6 niveaus.




- **Niveau 9 (Braden):** Als u uw pan op de twee voorste brede kookzones van het grote oppervlak plaatst, werkt uw kookplaat op 9 niveaus.




Hoog vermogen instelling (BOOSTER)


U kunt de hoog vermogen instelling gebruiken om etenswaren op te warmen aan het maximaal vermogen. Hoewel, wij raden niet aan langdurig te koken in deze stand. De hoog vermogen instelling is mogelijk niet beschikbaar voor elke zone. Wanneer de hoog vermogen instelling tijdsduur (zie automatische uitschakeltijden tabel) is verstreken, schakelt de zone uit.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER) toets rechtstreeks kiezen:


- Schakel de kookzone in door de  toets aan te raken.

2. Raak de  toets aan van de gewenste kookzone.
 - ⇒ De geselecteerde kookzone werkt met het hoogste vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone.
 - ⇒ Wanneer de hoog vermogen instelling tijdsduur (zie automatische uitschakeltijden tabel) is verstreken, blijft de zone werken aan de hoogste temperatuurwaarde.

De hoog vermogen instelling (Booster) selecteren terwijl de kookzone is ingeschakeld:

1. Raak de  toets aan wanneer de kookplaat is ingeschakeld en de relevante kookzone werkt aan een specifiek niveau.
2. De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.




De hoog vermogen instelling (BOOSTER) uitschakelen voor het verstrijken van de tijdsduur:

U kunt de hoog vermogen instelling op elk moment uitschakelen door de  toets aan te raken. De kookzone blijft werken aan de hoogste temperatuurwaarde. Om deze uit te schakelen, raakt u de actieve kookzone instelzone aan of veegt u uw vinger over de zone om ze in te stellen op "0".

Toetsenvergrendeling




U kunt de toetsenvergrendeling inschakelen om ongewenste wijzigingen aan de functies van de kookzone te voorkomen wanneer deze in of uit is geschakeld.

De toetsenvergrendeling inschakelen

1. Raak de  toets aan om de toetsenvergrendeling in te schakelen.
 - ⇒ Na de 2-1 aftelling op het scherm schakelt het  licht van de  toets in en worden alle zones vergrendeld.

 Wanneer de toetsenvergrendeling is ingeschakeld, werkt enkel de  toets. Als u een andere toets aanraakt, knippert het  lampje van de  toets om aan te geven dat de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u de kookplaat uitschakelt wanneer de toetsen zijn vergrendeld, moet de toetsenvergrendeling worden uitgeschakeld om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

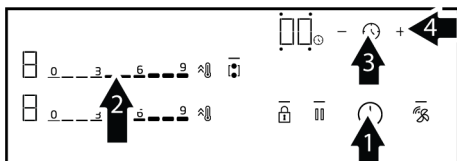
De toetsenvergrendeling uitschakelen



1. Raak de  toets aan.
 - ⇒ Na de 2-1 aftelling schakelt het  licht van de  toets uit en wordt de toetsenvergrendeling uitgeschakeld.





Timer-functie

Deze functie maakt het koken gemakkelijker voor u. U hoeft niet voortdurend bij het fornuis te blijven tijdens de bereiding. Het fornuis schakelt automatisch uit na de geselecteerde tijdsduur.

De timer inschakelen



1. Schakel de kookzone in door de  toets aan te raken.
2. Stel het gewenste temperatuurniveau in door de instelzone aan te raken of uw vinger over de instelzone te vegen, of gelijk welke zone die u wilt gebruiken.
3. Schakel de timer in door de  toets aan te raken.

- ⇒ "00" licht op op het scherm van de timer en  het symbool begint te knipperen.
- Er verschijnen 4 activiteit LED lampen rond "00" op het timerscherm. De LED van de actieve kookzone knippert en u kunt de timer instellen voor deze zone.
 - Als u de timer instelt voor een andere actieve kookzone selecteert u de relevante kookzone door de  toets aan te raken tot de LED rond de klok van die kookzone oplicht.
 - Stel de gewenste tijdsduur in door de $+$ / $-$ toetsen aan te raken. U kunt sneller doorgaan door de $+$ of $-$ toets lang aan te raken.
- ⇒ Het  symbool knippert gedurende een specifieke tijdsduur op het scherm van de kookzone en daarna licht het ononderbroken op. Het  symbool begint ononderbroken te branden, wat er op wijst dat de functie is ingeschakeld.



De timer kan worden gebruikt voor de zones die worden bediend.



Herhaal de bovenstaande stappen voor andere zones waarvan u de timers wilt instellen.



De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en de temperatuur van de kookzone te selecteren.



Wanneer de timer is ingeschakeld, knippert de LED van de zone met de laatste tijdsinstelling. Als er een tijdsinstelling is op de andere zones blijven de LEDs van deze zones ingeschakeld.


De timers uitschakelen


Wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken, schakelt de kookzone automatisch uit en weerklinkt een hoorbaar alarm. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm uit te schakelen.

De timers voortijdig uitschakelen

Als de timer voortijdig wordt uitgeschakeld, blijft de kookplaat werken aan de ingestelde temperatuur tot ze wordt uitgeschakeld.

De timer uitschakelen door de waarde te verlagen tot "00":

- Selecteer de tijdsduur van de relevante kookzone door de  toets aan te raken.
- Raak de $-$ toets aan tot "00" symbool verschijnt op Timer scherm. U kunt sneller doorgaan door de $-$ toets langdurig in te drukken.


Het  symbool knippert gedurende een specifieke tijdsduur op het scherm van de kookzone. Daarna schakelt het volledig uit en wordt de timer geannuleerd.


Stopfunctie

- ✓ Met deze functie kunt u de temperatuurniveaus van alle functies van de kookzone (behalve de timer) verlagen op de kookzone tot het 1e niveau gedurende een bepaalde periode.






Als er een timer is ingesteld voor een kookzone begint de timer doorlopen tijdens de stopfunctie.

- Terwijl uw kookzone actief is, raakt u de  toets aan.
 - ⇒ Alle actieve zones blijven werken aan temperatuurniveau 1.

Om alle gestopte kookzones opnieuw te starten met hun vorige instellingen raakt u de  toets opnieuw aan.

Instellingen

Met deze functie kunt u de energietoevoer beheren, de tijdsduur van het einde van het hoorbare signaal en de kookplaat-afzuigkap verbindinginstellingen wijzigen,

- : Energiebeheer instelling
- : Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
- : Kookplaat-afzuigkap verbindinginstelling

1- Energiebeheer instelling (⌂F)

- ✓ Met deze functie kunt u het totaal vermogen van de kookplaat naar wens aanpassen.
1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
 2. Nadat u het product hebt uitgeschakeld, raakt u de /⌚/ |||/⌚/ ||| toetsen aan in volgorde binnen 10 seconden.
 - ⇒ ⌂F| verschijnt op het scherm van de timer en "9" verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan.
 3. Pas het vermogensniveau (zie Tabel - energiebeheer niveau) tussen "1" en "9" door de instelzone van de zone links achteraan aan te raken of door uw vinger over de zone te vegen.
 4. Schakel de instelling Energiebeheer in door de ① toets aan te raken.

De kookplaat schakelt uit en begint te werken met de totale vermogen instelling op het geselecteerde niveau.

"Energiebeheer" omvat 9 verschillende vermogensniveaus (zie Tabel - Energiebeheer niveau)

Tabel - Energiebeheer niveau

Energiebeheer niveau	Totaal vermogen (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Voor producten met een totaal elektriciteitsverbruik van max. 3.6 kW (zie de technische specificatie tabel van de handleiding) is de totale vermogenswaarde voor energiebeheer niveau 5,6,7,8,9: 3.6 kW.

2- Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling (⌂F)

- ✓ Met deze functie kunt u de einde van de bereiding signaalduur van de kookplaat naar wens instellen.
1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
 2. Nadat u het product hebt uitgeschakeld, raakt u de /⌚/ |||/⌚/ ||| toetsen aan in volgorde binnen 10 seconden.
 - ⇒ De eerste instelling ⌂F| verschijnt op het scherm van de timer.
 3. Raak de ||| toets één keer aan om het hoorbare alarm aan het einde van de bereiding in te stellen.
 - ⇒ ⌂F| verschijnt op het scherm van de timer en "2" verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan.
 4. Pas de waarschuwingssignaal tijdstelling aan (zie Tabel - hoorbaar alarmfunctie aan het einde van de bereiding) tussen "0" en "3" door de instelzone van de zone links achteraan aan te raken of door uw vinger over de zone te vegen.
 5. Bevestig de tijdsduur van het hoorbare alarm aan het einde van de bereiding door de ① toets aan te raken.
 - ⇒ De kookplaat schakelt uit en begint te werken met de signaalduur instelling op het geselecteerde niveau.



De instelling van het hoorbare alarm aan het einde van de bereiding wordt standaard ingesteld op niveau 2 tijdens de productie.

Tabel - Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling

Einde van de bereiding hoorbaar signaalniveau	Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
0	15 seconden
1	30 seconden
2	1 minuut
3	2 minuten

3- Kookplaat-afzuigkap verbindingsinstelling (CF3)

- ✓ Met deze functie kunt u de kookplaat en de afzuigkap verbinden en ze automatisch samen bedienen.
1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
 2. Nadat u het product hebt uitgeschakeld, raakt u de ⏸//// toetsen aan binnen 10 seconden.

⇒ De eerste instelling CF1 verschijnt op het scherm van de timer.

3. Raak de ① toets twee keer aan voor de kookplaat-afzuigkap verbindingsinstelling.
 - ⇒ CF3 verschijnt op het scherm van de timer en "0" verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan.
4. Stel het afzuigkap bedieningsniveau (zie tabel - Bedieningsniveau afzuigkap) in tussen "0" en "7" door het instelveld aan te raken of uw vinger over het veld te vegen.
5. Bevestig de afzuigkap verbindingsinstelling door de ① toets aan te raken.
 - ⇒ Uw kookzone schakelt uit en begint te werken aan het geselecteerde bedieningsniveau van de afzuigkap.

Tabel - Bedieningsniveau afzuigkap

Afzuigkap bedieningsniveau	Licht	Afzuigkap (bereiding op een enkele zone)	Afzuigkap (bereiden op 2 of meer zones)	Braden
0	uit	uit	uit	uit
1	licht	uit	uit	uit
2	licht	uit	L1	L1
3	licht	L1	L1	L1
4	licht	L1	L1	L2
5	licht	L1	L2	L2
6	licht	L2	L3	L3
7	licht	L3	L4	L4

Het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookzone

- ✓ Met deze instelling kunt u het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookzone.
1. Schakel de kookzone in door de ① toets aan te raken.
 2. Raak de ⌘ knop aan gedurende 3 seconden.
 - ⇒ Het — lampje van de ⌘ toets schakelt uit.

3. Raak de ⌘ toets aan op het niveau dat u de afzuigkap wilt gebruiken tot u het gewenste niveau bereikt.

Het veilig en doeltreffend gebruik van de inductiekookplaat

Bedieningsprincipe: De inductiekookplaat verwarmt de pot/pan direct vanwege het werkingsprincipe. Om die reden zijn er tal van voordelen in vergelijking met andere soorten kookplaten. Ze werken efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler. Uw inductiekookplaat is uitgerust met een hoogwaardig veiligheidssysteem dat een veilige gebruik biedt.



Afhankelijk van het model kan uw kookplaat een diameter hebben van 145, 180, 210, 280 en 320 mm met inductie. Dankzij de inductiefunctie detecteert elke kookzone automatisch wanneer er een pan wordt op geplaatst. Er wordt enkel energie gegenereerd waar de bodem van de container in aanraking komt. Dit resulteert in een minimaal energieverbruik.

Automatisch uitschakelsysteem

Er is een automatisch uitschakelsysteem voor de kookplaat. Als één of meer de meervoudige ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de zone, schakelt het timerscherm ook uit.

De automatische uitschakeltijd limiet hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedrijfstijd binnen dit temperatuurniveau is van toepassing.

De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven. Tabel -1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Snel verwarmen (booster)	10 minuten

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9 in andere modellen. Dit varieert naargelang het model van het product.

Oververhitting bescherming

Uw kookzone is voorzien van een aantal sensoren die de plaat beschermen tegen oververhitting. In het geval van oververhitting moet u de volgende stappen overwegen:

- De actieve kookplaat kan worden uitgeschakeld.
- Het geselecteerde niveau kan zijn verlaagd. Dit wordt echter niet weergegeven op het scherm.

Beschermingssysteem tegen overstroom

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen overstroom. In het geval van een overstrooming op het bedieningspaneel, om welke reden dan ook, onderbreekt het systeem de voeding automatisch om uw kookplaat uit te schakelen. Intussen verschijnt de "F" waarschuwing op het scherm.

Nauwkeurige vermogensinstelling

De inductiekookplaat reageert onmiddellijk op de gegeven opdrachten op basis van het bedieningsprincipe. De vermogensinstellingen worden snel gewijzigd. U kunt dus voorkomen dat een pot/pan (met water, melk, etc.) overstroomt door het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.



Houd het oppervlak van het aanraakpaneel schoon. Het kan een waarschuwing geven van incorrecte werking.



Er mogen geen potten en pannen worden geplaatst op het aanraak scherm.

6 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

6.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de de pan nooit voor meer dan een derde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water! Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie la-

ten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.

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

Kooktafel

Etenswaren	Temperaturniveau	Baktijd (min) (benadering)
Smelten		
Chocolade smelten (bijv. Dr.Oetker merk, bittere chocolade 55-60% cacao,150 g)	1	15 ... 30
Boter (200 g)	6	5 ... 7
Boter (Geklaard)(200 g)	3	11 ... 13
Koken, opwarmen, warmhouden		
Water 1 L (Koken)	P	4 ... 6
Water 3 L (Koken)	P	8 ... 10
Melk 1 L (Koken)	7	6 ... 7
Melk 1 L (Warmhouden)	Warmhouden	18 ... 20
Plantaardige olie (Opwarmen) (Zonnebloemzaadolie 0,5 L)	9	3 ... 5
Koken		
Niet geschilde aardappelen (2 Deel grote maat)	9	25 ... 35
Niet geschilde aardappelen grof gemalen (2 Deel grote maat)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli ingevroren (300 g)	9	7 ... 10
Worst	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Gepocheerde eieren	5	2 ... 3
Koken, stoven		
Rijstschotel (200 g rijst)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Ashure **		
Bonen-kikkererwt koken Koken - Voor ashure	9	4 ... 6
Bonen-kikkererwt koken koken - Voor ashure	4	10 ... 15

Etenswaaren		Temperatuurniveau	Baktijd (min) (benadering)
	Graan Koken - Voor ashure	9	8 ... 10
	Graan koken - Voor ashure	2	6 ... 8
	Ashure -Alle ingrediënten	9	20 ... 24
Soepen (Bijv. linzensoep)		7	20 ... 25
Gestoofde groenten *		9	3 ... 5
Julienne koken * (Kip, ui en peper)		9	5 ... 7
Kalfsblokjes met groenten **			
	Gestoofde groenten	9	3 ... 8
	Aanbraden ***	9	5 ... 8
	Alle ingrediënten	4	80 ... 90
Tomatensaus		3	10 ... 15
Bechamelsaus		7	5 ... 6
Schenkels **			
	Aanbraden ***	9	3 ... 4
	Gestoofde groenten	9	3 ... 5
	Alle ingrediënten	4	180 ... 190
Zacht braden			
Sirloin steak ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Gerolde sirloin steak		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lamskotelet ** (Aanbraden ***)		9	3 ... 10
Lamskotelet (Braden)		5	4 ... 10
Worst		6	4 ... 6
Kipfilet (Aanbraden ***)		8	3 ... 4
Kipfilet (Braden)		5	8 ... 10
Kipfilet (Vlinderen)		8	4 ... 10
Zalm (150 g)		9	3 ... 10
Visstick		9	1 ... 8
Verse groenten en paddenstoelen stoven (Wortelen, paddenstoelen en gekleurde pepers)		9	3 ... 6
Pannenkoeken ***		4	1 ... 5
Omelet		7	4 ... 6
Gebakken ei		6	2 ... 4
Frieten			
Boortsog		5	13 ... 15
Schnitzel		8	3 ... 10
Nugget		9	1,5 ... 10
Aardappel (ingevroren)		6	2 ... 10
Ontdooien en verwarmen			
Ui (ingevroren) (200 g)		6	2 ... 4
Spinazie (ingevroren) (200 g)		7	2 ... 5
* Wok is aangeraden			
** Gietijzeren pan/pot is aangeraden			
*** Het wordt aanbevolen om de pan / pot voor te verwarmen.			

7.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigingsproducten voor het reinigen.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigungsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Scharnieren voor de kookplaten:

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

Roestvrij stalen oppervlakken

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

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microve-

zel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.

- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kras-send gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkings-middel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

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

7.2 De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor

de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooiën op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

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

7.3 Het bedieningspaneel reinigen

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

8 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.
- Als de kookplaat niet aangaat wanneer de aan/uit-toets wordt ingedrukt >>> Haal de stekker uit het stopcontact en wacht minstens 20 seconden voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Het heeft een oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Er mogen geen geschikte pannen worden gebruikt. >>> Controleer je potten.

Het -symbool op het display van de kookzone brandt constant.

- Het is mogelijk dat er geen pan op de kookplaatzone staat die in werking is. >>> Controleer of er een pan op de kookplaatzone staat.
- Je pot is mogelijk niet compatibel met inductie. >>> Controleer of uw pan geschikt is voor inductiekookplaten.
- De pan is mogelijk niet correct gecentreerd op de kookzone of het bodempervlak van de pan is mogelijk niet breed genoeg voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookzone door een pan te selecteren die breed genoeg is voor de kookzone.
- De pan of de kookzone kan erg heet zijn. >>> Wacht tot ze zijn afgekoeld.

De geselecteerde kookplaatzone schakelt plotseling uit terwijl deze werkt.

- De kooktijd van de geselecteerde zone is mogelijk verstreken. >>> U kunt een nieuwe kooktijd instellen of het koken beëindigen.
- Er is oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Een object kan het aanraakbedieningspaneel bedekken. >>> Verwijder het object uit het paneel.

Hoewel de kookzone is ingeschakeld, warmt de pan niet op.

- De pan is mogelijk niet compatibel met de inductiekookplaat. >>> Controleer of uw pan geschikt is voor de inductiekookplaat.
- De pan is mogelijk niet correct gecentreerd op de kookzone of het bodempervlak van de pan is mogelijk niet breed genoeg voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookzone door een pan te kiezen die breed genoeg is voor de kookzone.

De koelventilator blijft werken, ook al is de kookplaat uitgeschakeld.

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft werken totdat de elektronische apparatuur in de kookplaat afkoelt tot de juiste temperatuur.

Er komt een geluid van de kookplaat tijdens het koken

- Tijdens het koken kunnen er geluiden van de kookplaat komen. Deze geluiden zijn afhankelijk van de samenstelling van het kookgerei. Deze geluiden zijn normaal, geen storing en maken deel uit van de inductietechnologie.

Mogelijke geluiden en oorzaken:

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat heeft een ventilator die automatisch werkt op basis van de temperatuur van het product. De ventilator heeft verschillende bedrijfsniveaus en werkt op verschillende niveaus afhankelijk van de temperatuur. Nadat de kookplaat is uitgeschakeld, als de temperatuur hoog is volgens de producttemperatuur, kan de ventilator nog een tijdje blijven werken.
- **Lage hum-achtige transformatorwerking:** Dit is de aard van inductietechnologie. Aangezien de warmte rechtstreeks naar de bodem van het kookgerei wordt overgebracht, kan dit soort gezoem optreden, afhankelijk van het materiaal van het kookgerei. Daarom kunnen verschillende geluiden worden gehoord met verschillende kookgerei.

- **Krakend geluid:** Dit komt door het materiaal en de structuur van de bodem van het kookgerei. Als het kookgerei van verschillende materialen en lagen is gemaakt, kan er knetterend geluid optreden.
- **Fluitend geluid:** Er kan een fluitend geluid worden gehoord bij het koken op twee kookzones aan dezelfde kant van de kookplaat op verschillende kookniveaus.

Foutcodes/redenen en mogelijke oplossingen

Foutcodes	Redenen voor fouten	Mogelijke oplossingen
E 1 – E 11	Er is een communicatiefout opgetreden in de inductiekookplaat.	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 16 - E 21	Er is een fout opgetreden in de temperatuursensor van de inductiekookplaat	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 22 E 26	Inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld. De fout verdwijnt wanneer de temperatuur van de kookplaat onder de limieten daalt. Neem contact op met de geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 23 E 24	Er is een softwarefout opgetreden bij de inductiekookplaat.	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 25	Er is een fout opgetreden in de werking van de ventilator van de inductiekookplaat.	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Neem contact op met de geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 27 E 47	Inductiecompatibele potten werden niet gebruikt.	De fout verdwijnt wanneer een pot wordt gebruikt die compatibel is met inductie.
E 31 - E 39	Er is een hardwarefout opgetreden in de elektronische kaart van de inductiekookplaat.	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 42	Er is een elektrische verbindingfout opgetreden.	Herstel de juiste elektrische aansluiting door te verwijzen naar de technische tabel en de installatiehandleiding van het product.

Foutcodes	Redenen voor fouten	Mogelijke oplossingen
E 46	Een of meer toetsen werden langer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er werd een voorwerp achtergelaten op het bedieningspaneel of het werd blootgesteld aan stoom.	Zodra je je hand van de kookplaat haalt, verdwijnt het probleem. Zodra het bedieningspaneel is schoongemaakt, verdwijnt het probleem.
E 48 E 49 E 51	Er is een fout opgetreden in de sensor van de inductiekookplaat.	Sensorhardware moet in overeenstemming worden gebracht met de gebruiksvoorwaarden. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 52 - E 57	Er is een hoge temperatuurfout opgetreden op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld. De fout verdwijnt wanneer de temperatuur van de sensor onder de limieten daalt. Neem contact op met de geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 58 - E 59	Er is een sensorfout / hoge temperatuurfout opgetreden in de automatische kookmodus.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
E 63	Als uw product een inductiekookplaat is met een afzuigkap; er is een filterfout opgetreden.	Verwijder en bevestig de ventilatiefilters opnieuw. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
FF	Elke toets kan gedurende een lange periode zijn aangeraakt.	Wanneer u een sleutel voor een lange tijd loslaat,
	Mogelijk is er een pot op de regeleenheid geplaatst.	Wanneer de pan op de bedienings-eenheid wordt verwijderd,
	Voedsel/vloeistof kan op de regeleenheid zijn overstromd.	De fout verdwijnt zodra het overlopende voedsel-/vloeistofresidu is gereinigd.

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uschovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symbole a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

**POZNÁMK
Y**

Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1	Bezpečnostní instrukce.....	36
1.1	Zamýšlené použití	36
1.2	Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků.....	36
1.3	Elektrická bezpečnost.....	37
1.4	Bezpečnost dopravy.....	39
1.5	Bezpečná instalace	39
1.6	Bezpečnost použití.....	40
1.7	Upozornění na teplotu.....	40
1.8	Bezpečnost při vaření.....	40
1.9	Indukce.....	41
1.10	Bezpečnost při údržbě a čištění ...	41
2	Pokyny pro životní prostředí.....	42
2.1	Směrnice o odpadech	42
2.1.1	Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	42
2.2	Informace o balíčku.....	42
2.3	Doporučení pro úsporu energie....	42
3	Váš výrobek	43
3.1	Představení výrobku.....	43
3.2	Technické specifikace	44
4	První použití.....	45
4.1	Počáteční čištění	45
5	Používání varné desky	45
5.1	Obecné informace o použití varné desky	45
5.2	Ovládací panel	49
6	Obecné informace o pečení.....	57
6.1	Obecné varování o vaření s varnou deskou	57
7	Údržba a čištění	59
7.1	Obecné informace o čištění.....	59
7.2	Čištění varné desky	60
7.3	Čištění ovládacího panelu.....	60
8	Odstraňování závad	61

1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenes odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.

1.1 Zamýšlené použití

CS

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.

1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby, které jsou nedostatečně rozvinuté ve fyzických, smyslových nebo duševních dovednostech nebo které mají nedostatek zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- Otočte rukojeť hrnců a pánví na stranu pultu, aby děti nemohly uchopit a spálit.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
- Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:
 1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
 2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
 3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
 4. Nedovoďte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.

- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
 - Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
 - Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsáný v části „Technické specifikace“.
 - Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
 - Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
 - Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřížené nebo poškozené kabely.
 - K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
 - V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
 - Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
 - Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
 - Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:
- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
 - Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
 - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama!

- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.

1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.

1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, nainstalujte jej.
- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Výrobek nainstalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plamen varné desky zapálí záclony a hořlavé materiály v jejím okolí. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Výrobek nainstalujte v blízkosti okna. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadní nebo boční stěně místa, kde bude výrobek nainstalován, nesmí být plynová hadice, plastové vodovodní potrubí a zásuvka. V opačném případě by se mohly deformovat vlivem tepla

při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.

1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektriny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, odpojte výrobek od elektrické sítě, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je skleněný povrch varné desky rozbit:

Vypněte všechny plynové a (případně) elektrické varné desky. Odpojte výrobek od elektriny.

- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
- Nepoužívejte přístroj.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena použitím alkoholu a/nebo drog.

- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním nebo externími hodinami.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumísťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí vzniku požáru: Na varné plochy neodkládejte žádné předměty.

1.8 Bezpečnost při vaření

- **VAROVÁNÍ:** Musí se dodržovat proces vaření. Krátkodobé procesy vaření musí být neustále sledovány.
- **VAROVÁNÍ:** Při vaření na tuhém nebo tekutém oleji je nebezpečné ponechat varnou desku bez dozoru, což může

- způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; odpojte výrobek od elektrické sítě a poté plameny zakryjte krytem nebo protipožární tkaninou (atd.).
- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.

1.9 Indukce

- Elektricky ovládané zóny vaší varné desky jsou vybaveny pokročilou „Indukcí“. Na indukčních varných zónách, které šetří čas a energii, se musí používat nádoby vhodné pro indukční vaření, jinak varná zóna nebude fungovat. Podrobné informace naleznete v části "Výběr hrnce".
- Jelikož indukční varná deska vytváří magnetické pole, může mít škodlivé účinky na lidi, kteří používají zařízení, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy.

- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžice a poklice neumísťujte na varnou plochu, nakolik se mohou zahřát.
- Do zásuvek pod varnou deskou neukládejte kovové předměty. Při dlouhém a intenzivním používání se mohou materiály přehřívat.
- Na indukční varnou desku neumísťujte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš spotřebič se může poškodit.

1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

2.3 Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

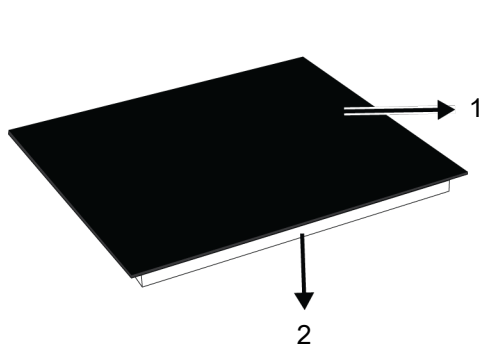
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- Používejte hrnce/pánve s velikostí a poklicí vhodnou pro varnou zónu. Vždy si vyberte správnou velikost hrnce pro přípravu jídla. Pro nádoby nesprávné velikosti se vyžaduje větší energie, než je potřeba.
- Udržujte pečicí plochy a dna hrnců čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi pečicím prostorem a dnem hrnce.

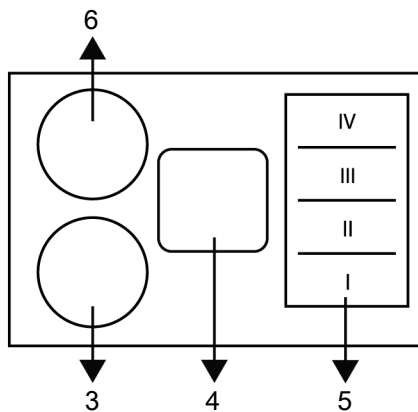
3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku

CS



- 1 Skleněná varná plocha
- 3 Indukční varná zóna
- 5 Indukční varná zóna



- 2 Dolní kryt
- 4 Indukční varná zóna
- 6 Indukční varná zóna

3.2 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	48,2 * /780 /520
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Napětí/Frekvence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,4 kW

Varné zóny

Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení) 2000 W


Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr - I-II	2 x (92,7 x 200 mm)
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3600 W


Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení) 2000 W


Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměr - III-IV	2 x (92,7 x 200 mm)
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3600 W

Střední	Indukční varná zóna
Rozměr	2 x (92,7 x 200 mm)
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3600 W

* Varná deska uvedená v technické tabulce je vylepšením spodního krytu produktu.

 Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

 Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.

 Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

4 První použití

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

4.1 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o použití varné desky

Obecná varování

- Nenechte na varnou desku spadnout žádné předměty. I malé předměty, jako například solničky, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Voda může prosakovat skrz tyto praskliny a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis, aby produkt odpojil, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno vyklápěné hrnce / pánve.
- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrnců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Po každém použití bude varná plocha horká, proto na ni nepokládejte plastové hrnce / pánve. Takový materiál z povrchu ihned očistěte.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nerozlili studené tekutiny.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.
- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnce na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

Princip činnosti indukční varné desky

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

Výhody indukčního vaření

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

- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.

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

Pro bezpečný provoz:

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

Hrnce / pánve na vaření

Používejte feromagnetické, kvalitní hrnce / pánve, které jsou označeny štítkem nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření pouze s vaší indukční

varnou deskou. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon mají hrnce / pánve. Průměr dna varných nádob / pánví musí odpovídat indukční zóně. Navrhované rozměry jsou uvedeny níže.

Vhodné hrnce / pánve:

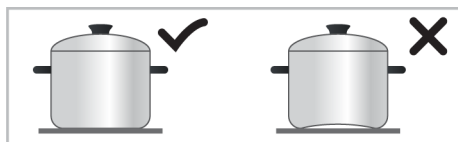
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

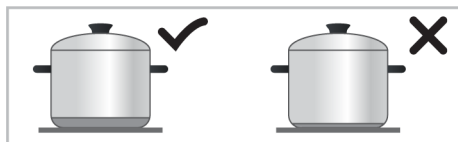
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

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

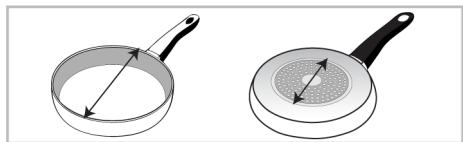


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

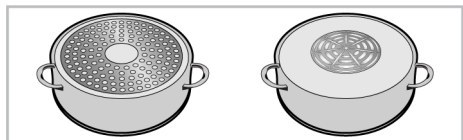


- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být

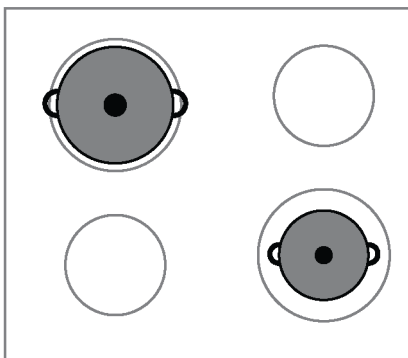
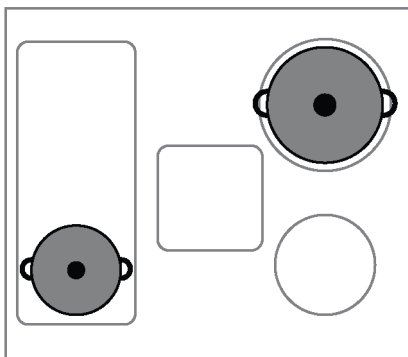
detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.



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






i Rovnoměrné rozložení nádobí na pravou a levou a střední desku při výběru desek pozitivně ovlivňuje výkon vaření při vaření více jídel na indukčních deskách.



Test hrnců / pánví

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

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

Doporučené velikosti hrnců / pánví

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 230 - délka 390

Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být vybrány podle velikosti vaší varné desky. Výše jsou uvedeny velikosti hrnců / pánví doporučených pro velikosti varných desek. Chování při vaření se může lišit v závislosti na typech hrnců, velikosti hrnce a velikosti varné zóny. Pro homogennější chování při vaření může být použita varná zóna o jeden krok větší. Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

Automatická detekce varných nádob / pánví

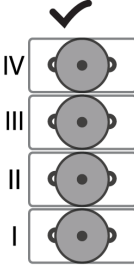
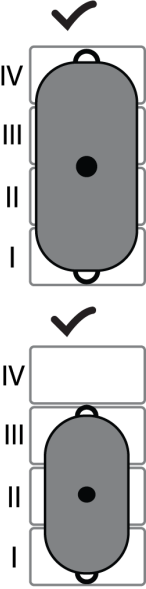
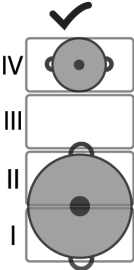
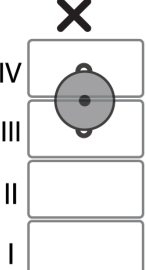
Když na varnou desku umístíte hrnce / pánve kompatibilní s indukční deskou, varná deska automaticky zjistí, na kterou varnou desku jsou hrnce / pánve umístěny, a poskytne pokyny na ovládacím panelu.

Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

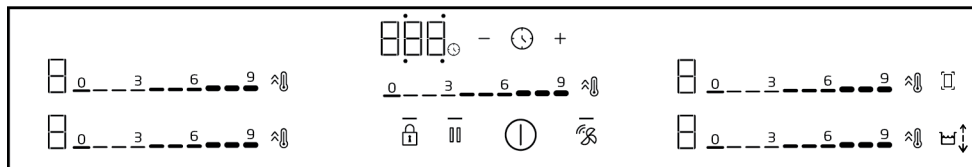
Vaše varná deska je vybavena varnými deskami s širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete používat jako samostatné varné desky vzájemně nezávislé pro své menší hrnce / pánve. Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci.

Pro malé hrnce/pánve můžete použít varné plochy I-II-III-IV vpravo a vlevo a pomocnou varnou plochu uprostřed. Pokud se však chystáte vařit se dvěma malými hrnci/pánvemi, použijí se varné plochy I-II a III-IV z jedné ovládací jednotky, takže když na tyto povrchy umístíte malé hrnce, budete vařit při stejné teplotní úrovni.

Ukázky použití hrnců/pánví

	<p>Mají 4 samostatné varné plochy na varné zóně se širokým povrchem. Tyto varné zóny však můžete použít pro dvě různé teplotní úrovně jako I-II a III-IV. Například, pokud budete vařit ve 4 samostatných malých hrncích, lze pro varné oblasti I-II nastavit jednu úroveň teploty a pro varné oblasti III-IV jednu úroveň teploty.</p>		<p>Pro vaření na velkých hrncích/pánvích umístěte hrnce tak, aby zakrývaly středy obou varných zón a aby byly vycentrovány na varné zóně.</p>
	<p>Umístěte hrnce/pánve do středu jednotlivé varné plochy podle průměru vašeho hrnce/pánve. Pokud váš hrnec/pánev pokrývá dvě oblasti vaření, měl by být umístěn ve středu dvou oblastí vaření, pokud pokrývá jednu oblast vaření, měl by být umístěn ve středu jedné oblasti vaření.</p>		<p>Pro vaření s jedním hrncem/pánví umístěte do středu varných oblastí. Neumísťujte hrnec/pánev mezi varné plochy.</p>

5.2 Ovládací panel



— Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka

⏻ Tlačítko Zapnutí/Vypnutí

🔒 Tlačítko uzavení tlačítek






⏸ Tlačítko kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem *

⚡ Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)

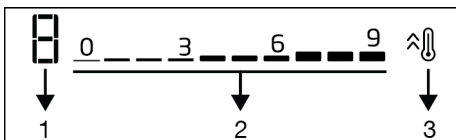
⏹ Tlačítko zastavení

🕒 Tlačítko časovače

⏩ Tlačítko zvýšení časovače

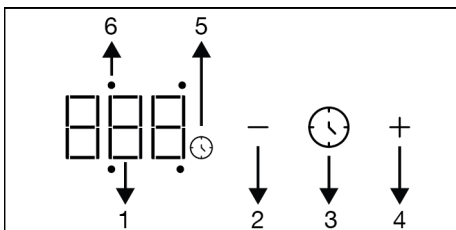
- Tlačítko snížení časovače
-  Tlačítko spojení Varné desky-Odsavače par *
-  Funkční tlačítko "Noburnt". *
-  Funkce automatického vaření s nízkým obsahem tuku (kláves Ready 2 Cook) *
-  Tlačítko Automatického vaření *
-  Tlačítko funkce „Přesunout“ *

* Liší se v závislosti na modelu produktu. *
Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



Zobrazení 1: Displej varné zóny


- 1 Kontrolka teploty příslušné varné desky
- 2 Rozsah nastavení úrovně teploty
- 3 Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)





Zobrazení 2: Displej časovače



- 1 Kontrolka časovače
- 2 Tlačítko snížení časovače
- 3 Tlačítko časovače
- 4 Tlačítko zvýšení časovače
- 5 Symbol časovače
- 6 LED kontrolka časovače příslušné varné zóny


Obecná varování pro řídicí panel

-  Tento výrobek se ovládá pomocí dotykového ovládacího panelu. Každá operace, jehož provedete na dotykovém ovládacím panelu, je potvrzena zvukovým signálem.

-  Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Pokud je povrch vlhký a špinavý, může to způsobit problémy při ovládání funkcí.

-  Pokud se do 20 sekund neprovede žádná operace, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

-  Po dlouhém stisku libovolného tlačítka (tlačítko ) se na displeji zobrazí "FF".


-  Na aktivně pracujících nebo vybraných tlačítkách se rozsvítí kontrolka —.

Kontrolky zbytkového tepla


Na ovládacím panelu se nachází ukazatel zbytkového tepla pro každou zónu. Tato kontrolka označuje, že je zóna stále horká, přesto, že je vypnutá. Nedotýkejte se příslušných zón, dokud ukazatel zbyvajících tepla nezhasne.

H : Vysoká teplota

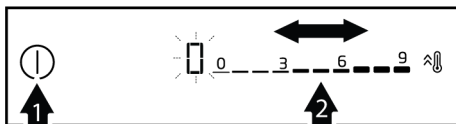
h : Nízká teplota

-  Při výpadku proudu se indikátor zbytkového tepla nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké zóny.

Zapnutí varných zón (varná část) a nastavení úrovně teploty

1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka .


⇒ Na displeji varné zóny se zobrazí symbol "0".






2. Nastavte úroveň teploty mezi "0" a "9" dotykem nebo posunutím prstu po oblasti nastavení té které zóny.
- ⇒ I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...9 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další modely. To se liší v závislosti na modelu výrobku.

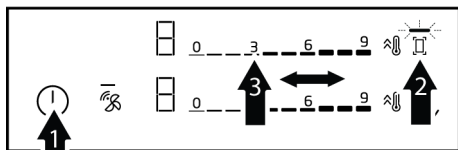
Vypnutí varných zón:

Vybranou zónu lze vypnout 2 různými způsoby:


- Nastavením teploty na "0":** Varnou zónu můžete vypnout snížením nastavení teploty na "0".
- Použitím funkce časovače pro požadovanou zónu plotýnky** Po uplynutí času časovač uzavře připojenou varnou zónu. Na všech displejích se zobrazuje "0" nebo "00". Symbol  na displeji varné desky zmizí. Nastavení časovače pro varnou zónu je vysvětleno v následujících částech.


Kombinace varné zóny se širokou plochou (flexi)

- Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka .
- Dotkněte se tlačítka .
 - ⇒ Na displeji levé zóny se zobrazí symbol 0 a rozsvítí se kontrolka — tlačítka .



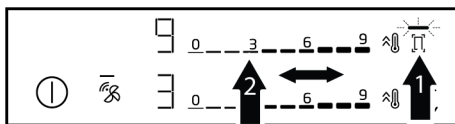
- Dotknutím se oblasti nastavení nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň teploty od "0" do "9".
 - ⇒ Úroveň teploty se v některých modelech zvyšuje jako 1,2,3...9, v jiných než 1,1.,2,2. ... 9 u některých modelů. Liší se v závislosti na modelu spotřebiče. Varná deska začne pracovat. Pokud je zvolena jiná zóna



nebo počkáte-li 10 sekund bez provedení jakékoli činnosti, kontrolka — tlačítka  zhasne.

 Jako příklad jsou popsány plotýnky se širokým povrchem vlevo. Pokud mají varné zóny vpravo na vašem spotřebiči široké plochy, platí totéž i pro varné zóny vpravo.

Kombinování varné zóny se širokým povrchem, pokud jsou v provozu jedna nebo obě levé varné zóny.

- ✓ Zatímco jedna nebo obě zóny plotýnky na levé straně pracují samostatně, můžete obě zóny plotýnky kombinovat aktivací plotýnky se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete ovládat širší povrch plotýnky se stejnými hodnotami.



- Pokud je v provozu jedna nebo obě zóny plotýnek vlevo, dotkněte se tlačítka .
 - ⇒ Na displejích obou varných zón se zobrazí hodnota nízké úrovně varné zóny a zasvítí kontrolka — tlačítka .
 - ⇒ Kombinované plotýnky se opět spustí, jejich teplota bude stejná jako zóna plotýnky s nejnižším stupněm, a případně s nastaveným časovačem. Hodnoty teploty a časovače zóny plotýnky, která měla před kombinováním vyšší hodnotu teploty, budou zrušeny.
- Chcete-li později změnit hodnotu teploty, v oblasti nastavení nastavte úroveň teploty, kterou chcete změnit.



Vypnutí varných desek se širokým povrchem:

Dotykem tlačítka  můžete plochy oddělit a nastavit je na nulovou úroveň.



Funkce Přesunout

Tato funkce vám usnadňuje rychlé přepínání na různé úrovně vaření změnou úrovně vaření pohybem pánve, aniž byste museli přihlásit do ovládacího panelu. Nemusíte pokaždé snižovat nebo zvyšovat úroveň teploty.



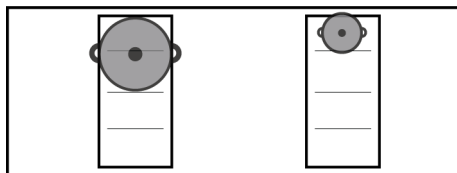
Aby byla funkce Přesunout aktivní, musí velikost hrnce pokrývat jednu nebo dvě varné zóny.

Aktivace funkce "Přesunout":

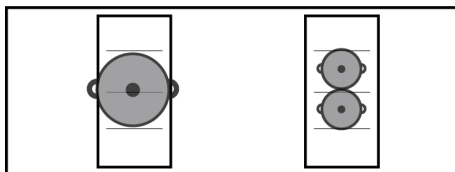
1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka .
2. Hrncem umístíte tak, aby pokrýval dvě varné zóny nebo jednu varnou zónu na varné zóně se širokým povrchem podle úrovně, se kterou chcete začít.
3. Dotkněte se klávesy .

⇒ Funkce "Přesunout" se aktivuje. Hrncem jednoduše posuňte na varnou zónu na požadovanou úroveň vaření. Pomocí této funkce můžete rychle přepínat mezi 3 různými úrovněmi vaření:

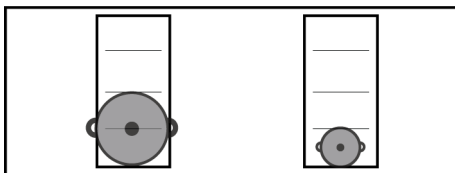
- **Úroveň 3 (Udržení teploty):** Pokud umístíte hrncem na dvě zadní zóny velké plochy varné desky, varná deska bude fungovat na 3 úrovních.



- **Úroveň 6 (Vření):** Pokud umístíte hrncem na dvě střední zóny na velké ploše varné desky, varná deska bude pracovat na 6 úrovních.





- **Úroveň 9. (Smažení):** Pokud umístíte hrncem na dvě přední zóny velké plochy varné desky, varná deska bude fungovat na 9 úrovních.




Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

Nastavení vysokého výkonu můžete použít k ohřevu na maximální výkon. V této poloze se však nedoporučuje vařit delší dobu. Nastavení vysokého výkonu nemusí být k dispozici v každé zóně. Po uplynutí času nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Čas automatického vypnutí) se zóna vypne.

Přímé nastavení vysokého výkonu (booster):


1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka .
2. Dotkněte se tlačítka  požadované varné zóny.
 - ⇒ Zvolená varná zóna pracuje s nejvyšším výkonem a na displeji varné zóny postupně blikají 3 kontrolky.
 - ⇒ Po uplynutí času nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Čas automatického vypnutí) zóna pokračuje v provozu při nejvyšší hodnotě teploty.

Výběr nastavení vysokého výkonu (BOOSTER), když je zóna plotýnky aktivní:

1. Dotkněte se tlačítka , když je zóna plotýnky zapnutá a příslušná zóna plotýnky pracuje na určité úrovni.
2. Zvolená zóna plotýnky se zapne na maximální výkon a na displeji plotýnky začnou blikat 3 kontrolky. Po uplynutí

doby nastavení vysokého výkonu bude varná zóna pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni teploty.




Vypnutí nastavení vysokého výkonu (BOOSTER) před jeho vypršením:

Nastavení vysokého výkonu můžete kdykoli vypnout dotykem tlačítka . Zóna plotýnky nadále pracuje při nejvyšší teplotě. Chcete-li ji vypnout, dotkněte se oblasti nastavení aktivní varné zóny nebo ji posunutím prstu nastavte na "0".




Zámek tlačítek

Můžete aktivovat zámek tlačítka, abyste zabránili náhodným změnám funkcí varné desky, když je zapnutá nebo vypnutá.




Aktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se tlačítka , abyste aktivovali uzamčení tlačítek.
⇒ Po odpočítávání 2-1 na displeji se rozsvítí kontrolka  tlačítka  a všechny varné zóny se zablokují.



Když je aktivní funkce zámku tlačítek Key lock, funguje pouze tlačítko . Když se dotknete jakéhokoli jiného tlačítka, kontrolka  tlačítka  začne blikat, což znamená, že je aktivní zámek tlačítek. Pokud vypnete varnou desku, když jsou tlačítka uzamčena, abyste mohli varnou desku opět zapnout, je třeba deaktivovat zámek tlačítek.

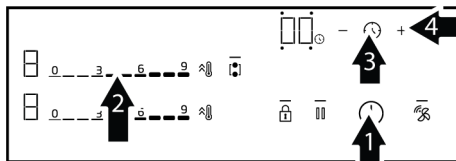
Deaktivace zámku tlačítek











1. Dotkněte se tlačítka .
⇒ Po odečtení času na displeji 2-1 zhasne kontrolka  tlačítka  a zámek tlačítek se deaktivuje.

Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Během vaření nemusíte stát nepřetržitě u sporáku. Sporák se automaticky vypne po uplynutí vámi zvoleného času.

Aktivace časovače



1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka .
2. Požadovanou úroveň teploty nastavíte dotykem nastavovací oblasti nebo posunutím prstu po oblasti, kterou chcete ovládat.
3. Stisknutím tlačítka  aktivujete časovač.
⇒ Na displeji časovače se rozsvítí "00" a symbol  začne blikat.
4. Kolem čísla "00" viditelného na displeji časovače jsou 4 LED diody aktivity. Led aktivní varné zóny bliká a pro tuto zónu můžete nastavit časovač.
5. Chcete-li nastavit časovač pro jinou aktivní varnou zónu, vyberte příslušnou stranu varné zóny dotykem tlačítka , dokud se nerozsvítí LED dioda kolem displeje hodin dané strany varné zóny.
6. Dotknutím se tlačítek / nastavte požadovanou dobu. Dlouhým dotykem na tlačítko  nebo  můžete postupovat rychleji.
⇒ Symbol  na displeji varné zóny určitou dobu bliká a poté svítí nepřetržitě. Symbol  začne nepřetržitě svítit, což znamená, že funkce je aktivována.



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



Zopakujte výše uvedené kroky pro ostatní zóny, jejichž časovače chcete nastavit.



Časovač nelze nastavit bez výběru varné zóny a hodnoty teploty varné zóny.



Když je časovač aktivní, bliká kontrolka LED zóny s nejmenším nastaveným časem. Pokud je na ostatních zónách nastaven čas, kontrolky těchto zón zůstanou svítit.

Vypínání časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukové upozornění.

Stisknutím libovolného tlačítka vypnete zvukové upozornění.

Předčasné vypínání časovačů

Pokud časovač vypnete dříve, bude varná deska pracovat při nastavené teplotě, dokud ji nevypnete.

Vypnutí časovače snížením hodnoty na "00":

1. Dotykem tlačítka vyberte časovač pro příslušnou varnou zónu.
2. Dotkněte se tlačítka , abyste snížili hodnotu, dokud se na displeji časovače nezobrazí "00". Dlouhým dotykem tlačítka můžete postupovat rychleji.

Po určité době blikání symbolu na displeji varné zóny zcela zhasne a časovač se zruší.

Funkce zastavení

- ✓ Pomocí této funkce můžete na určitou dobu snížit úroveň teploty všech funkcí pracujících na varné zóně (kromě časovače) na stupeň 1.



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

1. Během provozu varné desky se dotkněte tlačítka .

⇒ Všechny provozní zóny nadále pracují na teplotní úrovni 1.

Chcete-li restartovat všechny zastavené varné zóny s jejich předchozími nastaveními, znovu se dotkněte tlačítka .

Nastavení

Pomocí této funkce můžete provést nastavení řízení výkonu, času zvukového signálu konce vaření a připojení varné desky.

: Nastavení řízení výkonu

: Doba zvukového signálu na konci vaření

: Nastavení připojení varné desky a odsavače par

1- Nastavení řízení výkonu ()

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit celkový výkon varné desky podle potřeby.

1. Varnou desku zapnete dotykem tlačítka a vypnete ji opětovným dotykem tlačítka .

2. Po vypnutí výrobku se během 10 sekund postupně dotkněte tlačítek / / / .

⇒ Na displeji časovače se zobrazí "" a na levé zadní straně varné zóny se zobrazí "9".

3. Úroveň výkonu (viz tabulka - Úroveň řízení výkonu) nastavte mezi "1" a "9" dotykem oblasti nastavení zadní levé zóny nebo posunutím prstu po této oblasti.

4. Dotknutím se tlačítka potvrďte nastavení "Správa napájení".

Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s celkovým nastavením výkonu na zvolené úrovni.

"Správa napájení" zahrnuje 9 různých úrovní výkonu (viz tabulka - Úroveň správy napájení).

Tabulka - Úroveň řízení výkonu

Úroveň řízení výkonu	Celkový výkon (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3

4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4

⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s nastavením výstražného času na zvolené úrovni.



Pro výrobky s celkovou spotřebou elektrické energie max. 3.6 kW (viz tabulka technických parametrů v návodu) je hodnota celkového výkonu pro úroveň řízení výkonu 5,6,7,8,9 3,6 kW.



Úroveň nastavení času zvukové výstrahy konce vaření bude během výroby standardně na úrovni 2.

Tabulka – Nastavení doby zvukového varování na konci vaření

Úroveň zvukové výstrahy konce vaření	Čas zvukové výstrahy konce vaření
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

2 - Nastavení doby zvukového varování na konci vaření (CFE)

✓ Pomocí této funkce můžete podle potřeby upravit nastavení času zvukové signalizace konce vaření na varné desce.

1. Varnou desku zapnete dotykem tlačítka

ⓘ a vypnete ji opětovným dotykem tlačítka ⓘ.

2. Po vypnutí výrobku se během 10 sekund postupně dotkněte tlačítek ⏰/⏰/⏰/⏰

⇒ Na displeji časovače se zobrazí první nastavení CFE.

3. Dotkněte se jednou tlačítka ⏰, abyste nastavili čas zvukového upozornění na konec vaření.

⇒ Na displeji časovače se zobrazí "CFE" a na levé zadní straně displeje se zobrazí "2".

4. Nastavení času výstrahy (viz tabulka - čas zvukové výstrahy konce vaření) upravte mezi "0" a "3" dotykem na nastavovací oblast zadní levé zóny nebo posunutím prstu po této oblasti.

5. Nastavení času zvukového upozornění na konec vaření potvrďte dotykem tlačítka ⓘ.

3- Nastavení připojení varné desky a odsavače par (CFE)

✓ Pomocí této funkce můžete propojit varnou desku a odsavač par a nechat je automaticky spolupracovat.

1. Varnou desku zapnete dotykem tlačítka ⓘ a vypnete ji opětovným dotykem tlačítka ⓘ.

2. Po vypnutí výrobku se do 10 sekund dotkněte tlačítek ⏰////.

⇒ Na displeji časovače se zobrazí první nastavení CFE.

3. Pro nastavení připojení varné desky se dvakrát dotkněte tlačítka ⏰.

⇒ Na displeji časovače se zobrazí "CFE" a na levé zadní straně displeje se zobrazí "0".

4. Provozní úroveň odsavače par (viz tabulka - Provozní úroveň odsavače par) nastavte mezi "0" a "7" dotykem nastavovacího pole nebo posunutím prstu po poli.

5. Nastavení připojení varné desky-odsavače par potvrďte dotykem tlačítka








⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat se zvoleným provozním stupněm odsavače par.

Tabulka - Úroveň výkonu odsavače par

Provozní úroveň odsavače par	Žárovka	Odsavač par (vaření v jedné zóně)	Odsavač par (Vaří se na 2 a více plotýnkách)	Smažení
0	vypnuto	vypnuto	vypnuto	vypnuto
1	lehké	vypnuto	vypnuto	vypnuto
2	lehké	vypnuto	L1	L1
3	lehké	L1	L1	L1
4	lehké	L1	L1	L2
5	lehké	L1	L2	L2
6	lehké	L2	L3	L3
7	lehké	L3	L4	L4

Nastavení provozní úrovně odsavače par z varné desky

- ✓ Pomocí tohoto nastavení můžete upravit provozní úroveň odsavače par nad varnou deskou.
1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka .
 2. Dotkněte se tlačítka  po dobu 3 sekund.
 - ⇒ Kontrolka  na tlačítku  zhasne.
 3. Dotkněte se tlačítka , na které úrovni chcete ovládat odsavač par, dokud nedosáhnete požadované úrovně.

Použití indukčních plotýnek bezpečně a efektivně

Princip fungování: Indukční varné desky ohřívají hrnec přímo díky svému principu fungování. Z toho důvodu mají oproti jiným typům varných desek mnoho výhod. Pracují efektivněji a povrch varné desky je chladnější.

Vaše indukční varná deska je vybavena špičkovými bezpečnostními systémy, které vám zajistí maximální bezpečné používání.



V závislosti na modelu může mít vaše varná deska s indukcí průměr varných ploch 145, 180, 210, 280 a 320 mm. Díky funkci indukce každá zóna plotýnky automaticky detekuje nádobu, která je na ní umístěna. Energie se generuje pouze v místě, kde se dotýká dna nádoby, čímž se dosahuje minimální spotřeby energie.

Automatické vypnutí systému

V ovládání varné desky je systém automatického vypnutí. Pokud jedna nebo více zón zůstane zapnutých, varná zóna se po určité době automaticky vypne (viz tabulka 1). Pokud je zóně přiřazen časovač, vypne se i zobrazení časovače.

Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené úrovni teploty. V rámci této teplotní úrovně platí maximální provozní doba.

Zónu plotýnky může uživatel po automatickém vypnutí znovu ovládat dle pokynů výše.

Tabulka 1: Časy automatického vypnutí

Úroveň teploty	Časy automatického vypnutí - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5

4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Rychlý ohřev (booster) 10 minut

Zatímco v některých modelech pokračuje úroveň teploty jako 1,2,3...19, v jiných než 1,1.,2,2. ... 9 u některých modelů. To se liší v závislosti na modelu výrobku.

Ochrana proti přehřátí

Vaše varná deska má některé snímače, které chrání před přehřátím. V případě přehřátí se mohou vyskytnout následující příznaky:


- Varnou desku v provozu lze vypnout
- Vybraná úroveň může být snížena. Na displeji to však nebude viditelné.


Systém ochrany proti přetečení

Vaše varná deska je vybaven systémem ochrany proti přetečení. V případě přetečení na ovládací panel, z jakéhokoli důvodu, systém automaticky odpojí připojení napájení a varnou desku tak vypne. Mezitím se na displeji zobrazí upozornění "F".

Přesné nastavení výkonu

Indukční varná deska reaguje na vydávané příkazy okamžitě jak určuje její princip fungování. Nastavení napájení se velmi rychle mění. Můžete tak zabránit přetečení pokrmů (vody, mléka), které hrozí přetečením, a to tak, že spotřebič okamžitě vypnete.

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

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

6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

Obecné varování o vaření s varnou deskou

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

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

Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Tání		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	1	15 ... 30
Máslo (200 g)	6	5 ... 7
Máslo (Vyjasněno)(200 g)	3	11 ... 13
Vaření, topení, udržování tepla		

Potraviný	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)	
Voda 1 L (Vaření)	P	4 ... 6	
Voda 3 L (Vaření)	P	8 ... 10	
Mléko 1 L (Vaření)	7	6 ... 7	
Mléko 1 L (Udržování tepla)	Udržování tepla	18 ... 20	
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	9	3 ... 5	
Vaření			
Brambory se skořápkou (2 Kus velké)	9	25 ... 35	
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	9	13 ... 15	
Brokolice (300 g)	9	10 ... 14	
Brokolice mražené (300 g)	9	7 ... 10	
Klobása	8	4 ... 6	
Těstoviny (150 g)	9	6 ... 10	
Sázená vejce	5	2 ... 3	
Vaření, restování			
Rýžové jídlo (200 g rýže)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Noemův pudink **			
	Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	9	4 ... 6
	Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	4	10 ... 15
	Pšenice Vaření - pro noemův pudink	9	8 ... 10
	Pšenice vaření - pro noemův pudink	2	6 ... 8
	Noemův pudink -Všechny přísady	9	20 ... 24
Polévky (Např. Čočková polévka)	7	20 ... 25	
Dušená zelenina *	9	3 ... 5	
Julienne vaření * (Kuře, cibule a pepř)	9	5 ... 7	
Telecí kostky se zeleninou **			
	Restování zeleniny	9	3 ... 8
	Prudké opečení ***	9	5 ... 8
	Všechny přísady	4	80 ... 90
Rajčatová omáčka	3	10 ... 15	
Bešamelová omáčka	7	5 ... 6	
Stopky se zeleninou **			
	Prudké opečení ***	9	3 ... 4
	Restování zeleniny	9	3 ... 5
	Všechny přísady	4	180 ... 190
Měkké smažení			
Steak ze svíčkové ** (2 cm)	9	2 ... 10	
Žebrový steak ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Rolovaný steak ze svíčkové	8	4 ... 10	
T-Bone steak ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Jehněčí kotlety ** (Prudké opečení ***)	9	3 ... 10	
Jehněčí kotlety (Smažení)	5	4 ... 10	
Klobása	6	4 ... 6	

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Kuřecí prso (Prudké opečení ***)	8	3 ... 4
Kuřecí prso (Smažení)	5	8 ... 10
Kuřecí prso (Motýlí řez)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Rybí prst	9	1 ... 8
Čerstvá zelenina a houby (Mrkev, houby a barevný pepř)	9	3 ... 6
Palačinky ***	4	1 ... 5
Omeleta	7	4 ... 6
Volské oko	6	2 ... 4
Hranolky		
Boortsog	5	13 ... 15
Řízek	8	3 ... 10
Nugetky	9	1,5 ... 10
Brambory (mražené)	6	2 ... 10
Odmrazování a ohřev		
Cibule (mražené) (200 g)	6	2 ... 4
Špenát (mražený) (200 g)	7	2 ... 5
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		
*** Doporučuje se předeřhát pánev / hrnec.		

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvěpňovací prostředky,

odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).

- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Pro varné desky:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatový protlak a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech

varných zón, všechny přetečené tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky jejím vypnutím.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zblednutí povrchu.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákna určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákna. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.

- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

7.2 Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části „Obecné informace o čištění“. Pro speciální případy můžete své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

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

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.

- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.

- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.
- Pokud se varná deska nezapne po stisknutí tlačítka zapnutí/vypnutí >>> Odpojte jej a počkejte alespoň 20 sekund, než jej zapojíte.
- Má ochranu proti přehřátí. >>> Počkejte, až vaše varná deska vychladne.
- Nesmějí být použity vhodné hrnce. >>> Zkontrolujte své hrnce.

Symbol / / na displeji zóny varné desky neustále svítí.

- Na varné zóně nemusí být hrnec. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.
- Váš hrnec nemusí být kompatibilní s indukci. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varné desky.
- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte zónu varné desky výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro zónu varné desky.

- Hrnec nebo varná zóna mohou být velmi horké. >>> Počkejte, až vychladnou.

Vybraná zóna varné desky se během práce náhle vypne.

- Doba vaření vybrané zóny možná vypršela. >>> Můžete nastavit nový čas vaření nebo dokončit vaření.
- Ochrana proti přehřátí. >>> Počkejte, až varná deska vychladne.
- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> Odstraňte objekt z panelu.

I když je zóna varné desky zapnutá, hrnec se nezahřívá.

- Hrnec nemusí být kompatibilní s indukční varnou deskou. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varnou desku.
- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.

Chladicí ventilátor pokračuje v chodu, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o chybu. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, dokud se elektronické zařízení uvnitř varné desky neochladí na příslušnou teplotu.

Při vaření vychází z varné desky hluk

- Během vaření mohou z varné desky vycházet určité zvuky. Tyto zvuky závisí na složení nádobí. Tyto zvuky jsou normální, nejedná se o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

Možné zvuky a příčiny:

- **Hluk ventilátoru:** Varná deska má ventilátor, který automaticky pracuje podle teploty produktu. Ventilátor má různé provozní úrovně a pracuje na různých úrovních podle teploty. Po vypnutí varné desky, pokud je teplota vysoká podle teploty produktu, může ventilátor chvíli pokračovat v provozu.
- **Provoz transformátoru s nízkým bzučením:** Taková je povaha indukční technologie. Vzhledem k tomu, že teplo

je přenášeno přímo na dno nádobí, může tento druh hučení nastat v závislosti na materiálu nádobí. Proto mohou být s různým nádobím slyšet různé zvuky.

- **Zvuk praskání:** To je způsobeno materiálem a strukturou dna nádobí. Pokud je nádobí vyrobeno z různých materiálů a vrstev, může dojít k praskání.
- **Pískání:** Při vaření na dvou varných zónách na stejné straně varné desky na různých úrovních vaření může být slyšet pískání.

Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
E 1 – E 11	Došlo k chybě komunikace indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 16 - E 21	Došlo k chybě teplotního senzoru indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 22 E 26	Indukční varná deska se přehřívá.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Chyba zmizí, když teplota varné desky klesne pod limity. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 23 E 24	Došlo k chybě softwaru indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 25	Při provozu ventilátoru indukční varné desky došlo k chybě.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 27 E 47	Indukčně kompatibilní květináče nebyly použity.	Při použití indukčně kompatibilní nádoby chyba zmizí.
E 31 - E 39	Na elektronické kartě indukční varné desky došlo k hardwarové chybě.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 42	Došlo k chybě elektrického připojení.	Znovu nasadte správné elektrické připojení podle technické tabulky produktu a instalační příručky.

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
E 46	Jedno nebo více tlačítek bylo podrženo déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu byl ponechán předmět nebo byl vystaven působení páry.	Jakmile sundáte ruku z varné desky, problém zmizí. Po vyčištění ovládacího panelu problém zmizí.
E 48 E 49 E 51	Došlo k chybě senzoru indukční varné desky.	Hardware senzoru musí být uveden do souladu s podmínkami použití. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 52 - E 57	Na indukční varné desce došlo k chybě při vysoké teplotě.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Chyba zmizí, když teplota senzoru klesne pod limity. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 58 - E 59	V režimu automatického vaření došlo k chybě senzoru/ vysoké teploty.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 63	Pokud je vaším produktem indukční varná deska s digestoří, došlo k chybě filtru.	Vyjměte a znovu připojte ventilační filtry. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
FF	Kterýkoli klíč mohl být stisknut po dlouhou dobu.	Když uvolníte libovolný klíč na dlouhou dobu,
	Na řídicí jednotku mohl být umístěn hrnec.	Když je nádoba na řídicí jednotce odstraněna,
	Potraviny/kapaliny mohly přetéct na řídicí jednotku.	Po vyčištění přetékajících zbytků potravin/tekutin chyba zmizí.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

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

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

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	68
1.1 Przeznaczenie	68
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	68
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	69
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	71
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	71
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	72
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	72
1.8 Bezpieczeństwo pieczenia	73
1.9 Płyta indukcyjna	73
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	74
2 Instrukcje dotyczące środowiska ...	74
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów....	74
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	74
2.2 Opakowanie urządzenia.....	74
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	74
3 Produkt.....	75
3.1 Opis produktu	75
3.2 Specyfikacje techniczne	76
4 Pierwsze użycie	77
4.1 Czyszczenie wstępne	77
5 Jak używać płyty kuchennej	77
5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	77
5.2 Panel sterowania.....	81
6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia	89
6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	89
7 Czyszczenie i konserwacja.....	92
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	92
7.2 Czyszczenie płyty grzewczej	93
7.3 Czyszczenie panelu sterowania ...	93
8 Rozwiązywanie problemów	93

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.

1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bez-

pieczonego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.

- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- Przekręć uchwyt garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły chwycić i przypalić.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.

- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.

- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uzimienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik,

- przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
 - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
 - Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
 - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
- Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
 - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
 - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
 - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
 - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym

razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.

1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.



1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i łatwopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.

- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:

Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo do-

stępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.

- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).
- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w

wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

1.9 Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane strefy płyty grzewczej są wyposażone w zaawansowaną technologię indukcyjną. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię, należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzewczej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z rozdziałem „Wybór garnków”.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może ono mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z takich urządzeń, jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą. Podczas długotrwa-

łego i intensywnego użytkowania znajdujące się tam materiały mogą się przegrzać.

- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

PL

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu

wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

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.

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar

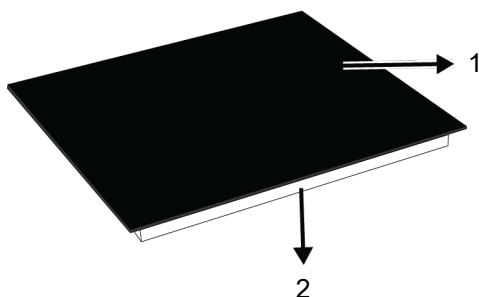
garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.

- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

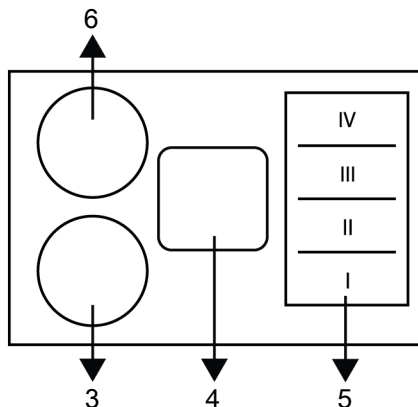
PL

3 Produkt

3.1 Opis produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania



- 2 Dolna obudowa
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	48,2 * /780 /520
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,4 kW

Strefy gotowania

Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	1500 W / Booster 2000 W

Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary - I-II	2 x (92,7 x 200 mm)
Zasilanie	2400 W / Booster 3600 W

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	1500 W / Booster 2000 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary - III-IV	2 x (92,7 x 200 mm)
Zasilanie	2400 W / Booster 3600 W

Średnie	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	2 x (92,7 x 200 mm)
Zasilanie	2400 W / Booster 3600 W

* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywy dolnej produktu.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Jak używać płyty kuchennej

5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ogólne ostrzeżenia

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna

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

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:

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

ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

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

Odpowiednie garnki/patelnie:

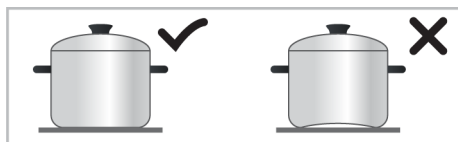
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

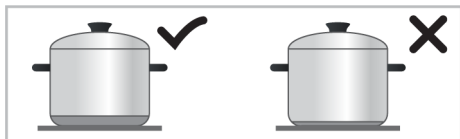
- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

Zalecenia:

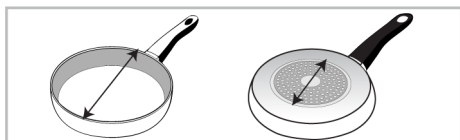
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



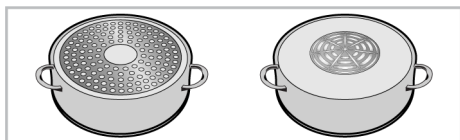
- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



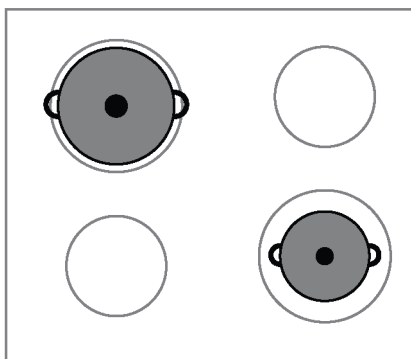
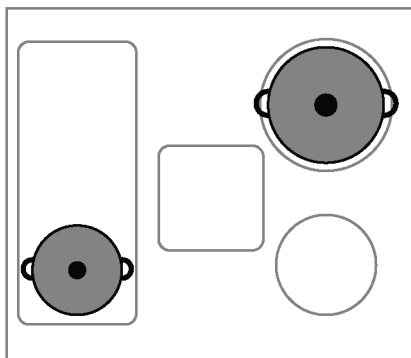
- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne.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



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



i Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.



Test garnków/patelni

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

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol / / nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

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

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 230 - Długość 390

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

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

Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

Po umieszczeniu na płycie dowolnych garnków/patelni odpowiednich dla płyty indukcyjnej, płyta automatycznie wykrywa, na której płycie znajdują się garnki/patelnie, i wyświetla instrukcje na panelu sterowania.

Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsłużyć jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Możesz używać powierzchni do gotowania I-II-III-IV po prawej i lewej stronie oraz pomocniczej powierzchni do gotowania pośrodku nadającej się do małych garnków/patelni. Jeśli jednak chcesz gotować przy pomocy dwóch małych garnków/patelni, powierzchnie do gotowania I-II i powierzchnie do gotowania III-IV są używane z jednej jednostki sterującej, więc umieszczając naczynia na tych powierzchniach, będziesz gotować na tym samym poziomie temperatury.







Przykłady użycia garnków/patelni

	<p>4 oddzielne powierzchnie na szerokiej strefie gotowania. Jednak tych stref można używać dla dwóch różnych poziomów temperatury, takich jak I-II i III-IV. Na przykład, jeśli chcesz gotować w 4 oddzielnych małych garnkach, to inny poziom temperatury można nadać obszarom gotowania I-II, a inny dla obszarów III-IV.</p>		<p>W przypadku używania dużych garnków/patelni, umieść naczynia tak, aby zakrywały środki obu stref i były wyśrodkowane.</p>
--	---	--	--

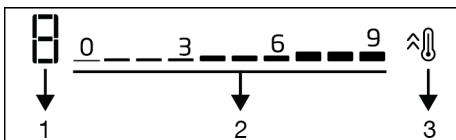
	<p>Garnki/patelnie należy umieścić na środku powierzchni, zgodnie ze średnicą garnka/patelni. Jeśli garnek/patelnia obejmuje dwa obszary gotowania, powinien być umieszczony pośrodku dwóch obszarów, jeśli obejmuje jeden - powinien być umieszczony pośrodku jednego obszaru gotowania.</p>		<p>Jeśli korzystasz z jednego garnka/patelni, umieść go na środku strefy. Nie umieszczaj garnka/patelni między powierzchniami do gotowania.</p>
--	---	--	---

5.2 Panel sterowania

- Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- Klawisz włączania/wyłączania
- Symbol blokady przycisków
- Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią *
- Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
- Przycisk STOP
- Przycisk timera
- Przycisk wydłużenia czasu

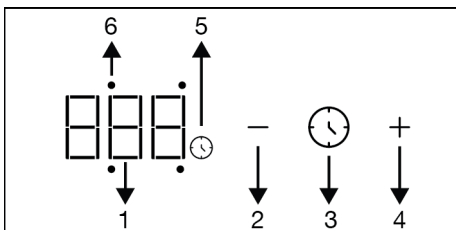
-  Przycisk skrócenia czasu
-  Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
-  Przycisk funkcyjny „Nospalony”. *
-  Przycisk funkcji automatycznego gotowania z niską zawartością tłuszczu *
-  Automatyczny przycisk gotowania *
-  przycisk funkcyjny „Przesuń” *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Ilustracja 1: Wyświetlacz strefy gotowania


- 1 Wskaźnik temperatury odpowiedniej płyty grzejnej
- 2 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)





Ilustracja 2: Wyświetlacz timera



- 1 Wskaźnik timera.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk timera
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Symbol timera
- 6 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy



Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

 Sterowanie tym produktem odbywa się za pomocą panelu dotykowego. Każda operacja wykonana na panelu dotykowym jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

 Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Jeżeli powierzchnia jest wilgotna i brudna, może to powodować problemy z działaniem funkcji.

 Jeżeli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta automatycznie powróci do trybu czuwania.

 Po dłuższym naciśnięciu dowolnego klawisza (z wyjątkiem klawisza ) na wyświetlaczu pojawia się napis „FF”.


 Zaświeci się kontrolka  na klawiszach, które są aktualnie aktywne lub wybrane.

Wskaźnik ciepła resztkowego


Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej strefy. Wskaźnik ten informuje, że strefa jest nadal gorąca po wyłączeniu urządzenia. Nie dotykaj odpowiednich stref, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego nie zniknie.

H : Wysoka temperatura

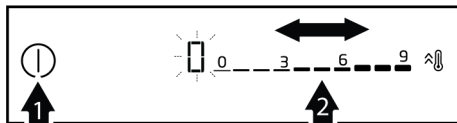
h : Niska temperatura

 W przypadku przerwy w dostawie prądu kontrolka ciepła resztkowego nie zapala się i nie ostrzega użytkownika o gorących strefach.

Włączanie stref grzejnych (sekcji gotowania) i ustawianie poziomu temperatury

1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk .

⇒ Symbol „0” pojawia się na wyświetlaczach stref grzejnych.




2. Ustaw poziom temperatury pomiędzy „0” a „9”, dotykając lub przesuając palcem po obszarze ustawień strefy, którą chcesz obsługiwać.




⇒ Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększany 1, 2, 3...9 w niektórych modelach, może być zwiększany 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy to od modelu produktu.

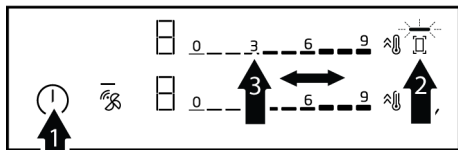
Wyłączanie stref gotowania:

Wybraną strefę można wyłączyć na dwa różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”:** Możesz wyłączyć strefę grzejną poprzez obniżenie ustawienia temperatury do „0”.
2. **Korzystanie z funkcji timera dla wybranej strefy:** Po upływie ustawionego czasu timer wyłącza podłączoną do niego strefę grzejną. Wszystkie wyświetlacze pokazują „0” lub „00”. Symbol  znika z wyświetlacza płyty grzewczej. Ustawianie timera dla strefy grzejnej jest wyjaśnione w poniższych sekcjach.


Połączenie strefy płyty grzewczej z szeroką powierzchnią (flexi)

1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk .
2. Dotknij klawisza .
 - ⇒ Na wyświetlaczu lewych stref pojawi się symbol 0 i zaświeci się kontrolka — przycisku .



3. Ustaw poziom temperatury od „0” do „9” dotykając obszaru ustawień lub przesuując palcem po tym obszarze.

⇒ W niektórych modelach poziom temperatury zwiększa się 1,2,3...9, natomiast w innych 1,1,2,2. ... 9. Zależy to od modelu produktu. Płyta zaczyna pracować.

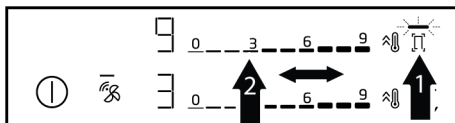
Jeśli wybierzesz inną strefę lub odczekasz 10 sekund bez wykonywania żadnej czynności, kontrolka — przycisku  zgaśnie.





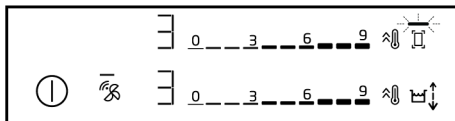
Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeżeli w Twoim urządzeniu znajdują się szerokie powierzchnie, należy postępować w ten sam sposób w przypadku prawej strefy płyty grzewczej.

Łączenie strefy grzejnej z szeroką powierzchnią, gdy jedna lub obie strefy grzejne po lewej stronie pracują

- ✓ Jeśli jedna lub obie strefy grzejne po lewej stronie działają niezależnie, możesz połączyć obie strefy, uruchamiając płytę o szerokiej powierzchni. W ten sposób możesz obsługiwać większą powierzchnię płyty przy tych samych wartościach.




1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij .
 - ⇒ Wartość strefy grzejnej niskiego poziomu wyświetlana jest na wyświetlaczach obu stref grzejnych, a kontrolka — przycisku  jest włączona.
 - ⇒ Połączone płyty wznowiają działanie z temperaturą strefy o niższym stopniu i, jeśli ma to zastosowanie, z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.




2. Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw poziom temperatury, który chcesz zmienić, w obszarze ustawień.

Wyłączanie płyt z szeroką powierzchnią



Możesz rozdzielić powierzchnie i ustawić je na poziomie zerowym, dotykając klawisza .

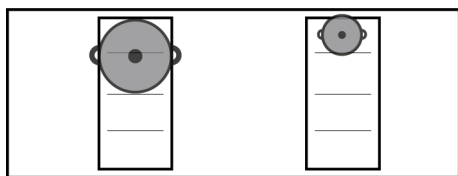
Funkcja przenoszenia

Funkcja ta umożliwia szybką zmianę poziomu gotowania poprzez przesunięcie garnka, bez konieczności korzystania z panelu sterowania. Nie musisz za każdym razem obniżać lub podwyższać poziomu temperatury.

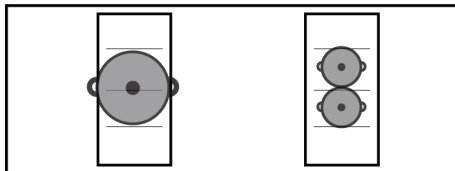
 Aby funkcja przenoszenia była aktywna, garnek musi znajdować się na jednej lub dwóch strefach grzewczych.

Aby włączyć funkcję „Przenoszenia”:

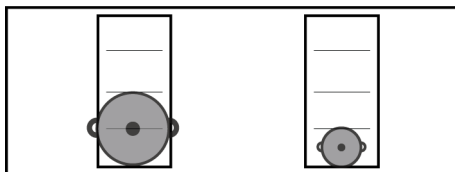
1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk .
 2. Umieść garnek tak, aby zakrywał dwie strefy płyty lub jedną strefę na płycie o szerokiej powierzchni, zgodnie z poziomem, od którego chcesz zacząć.
 3. Dotknij przycisku .
 - ⇒ Funkcja „Przenieś” jest aktywna. Wystarczy przesunąć garnek po strefy grzewczej, ustawiając żądany poziom gotowania. Dzięki tej funkcji, możesz szybko przełączać się między 3 różnymi poziomami gotowania:
- **Poziom 3 (Utrzymywanie ciepła):** Jeśli umieścisz garnek na dwóch tylnych strefach o dużej powierzchni, płyta będzie działała na 3 poziomie.



- **Poziom 6 (Gotowanie):** Jeśli umieścisz garnek na dwóch środkowych strefach o dużej powierzchni, płyta będzie działała na 6 poziomie.





- **Poziom 9 (Smażenie):** Jeśli umieścisz garnek na dwóch przednich strefach o dużej powierzchni, płyta będzie działała na 9 poziomie.




Przycisk ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER)

Aby gotować z maksymalną mocą, można użyć ustawienia wysokiej mocy. Nie zaleca się jednak gotowania w tej pozycji przez dłuższy czas. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne w każdej strefie. Po upływie ustawionego czasu wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączenia) strefa zostanie wyłączona.


Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk .
2. Naciśnij przycisk  odpowiadający wybranej strefie grzewczej.
 - ⇒ Wybrana strefa płyty grzewczej pracuje z najwyższą mocą, a na wyświetlaczu strefy grzewczej migają kolejno 3 kontrolki.
 - ⇒ Po upływie ustawionego czasu wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączenia), strefa nadal działa na najwyższym ustawieniu temperatury.

Wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) dla włączonej strefy grzejnej:

1. Naciśnij , gdy płyta jest włączona i odpowiednia strefa pracuje na określonym poziomie.
2. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy, strefa płyty będzie nadal działać na najwyższym poziomie temperatury.



Wyłączenie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:




Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku . Strefa płyty nadal działa przy wyższej wartości temperatury. Aby wyłączyć tę funkcję, dotknij aktywnego pola ustawienia strefy grzejnej lub przesunij palec po tym polu, aby ustawić je na „0”.

Blokada przycisków

Można włączyć blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji płyty, gdy jest ona włączona lub wyłączona.

Włączenie blokady przycisków


1. Aby aktywować blokadę klawiatury, dotknij klawisza .
- ⇒ Po odliczaniu 2-1 na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka — przycisku , a wszystkie strefy grzejne zostaną zablokowane.

 Gdy blokada klawiszy jest aktywna, działa tylko klawisz . Po dotknięciu dowolnego innego klawisza lampka — klawisza  zacznie migać, wskazując, że blokada klawiszy jest aktywna.

Jeśli wyłączysz płytę grzewczą, gdy przyciski są zablokowane, blokadę przycisków należy dezaktywować, aby móc ponownie włączyć płytę grzewczą.

Wyłączenie blokady przycisków

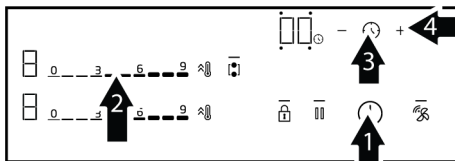
1. Dotknij przycisku .











⇒ Po odliczaniu 2-1 na wyświetlaczu, kontrolka — klawisza  gaśnie, a blokada klawiszy zostaje wyłączona.

Funkcja timera

Funkcja ta ułatwi Ci gotowanie. Nie musisz cały czas stać przy kuchence podczas gotowania. Kuchenka wyłączy się automatycznie po upływie wybranego czasu.

Aktywacja timera



1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk .
 2. Ustaw żądany poziom temperatury dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palec po obszarze, który chcesz ustawić.
 3. Aby włączyć, naciśnij .
- ⇒ Na wyświetlaczu timera zapala się „00”, a symbol  zaczyna migać.
4. Na wyświetlaczu timera widoczne są 4 LED aktywności wokół cyfry „00”. LED aktywnej strefy grzejnej miga i można ustawić timer dla tej strefy.
 5. Jeśli chcesz ustawić timer dla innej aktywnej strefy, wybierz odpowiednią stronę strefy płyty, dotykając przycisku , aż zaświeci się LED wokół zegara tej strony strefy płyty.
 6. Ustaw żądany czas za pomocą klawiszy  / . Możesz to zrobić szybciej, naciskając i przytrzymując klawisz  lub .
- ⇒ Symbol  będzie migał przez pewien czas na wyświetlaczu strefy grzejnej, a następnie zacznie świecić światłem ciągłym. Symbol  zacznie świecić światłem ciągłym, wskazując, że funkcja została aktywowana.



Timer można ustawić tylko dla stref, które pracują.



Powtórz powyższe kroki dla innych stref, których timery chcesz ustawić.



Nie można ustawić timera bez wybranej strefy grzejnej i jej wartości temperatury.



Gdy timer jest aktywny, LED strefy z najkrótszym ustawieniem czasu miga. Jeśli w innych strefach ustawiono czas, LED tych stref pozostaną włączone.

Wyłączanie timerów

Po upływie ustawionego czasu płyta automatycznie się wyłączy i zabrzmi sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć dźwięk alarmu, dotknij dowolnego klawisza.

Wcześniejsze wyłączanie timerów

Jeśli timer zostanie wyłączony wcześniej, płyta będzie nadal działać przy ustawionej temperaturze, aż do jej wyłączenia.

Wyłączanie timera poprzez zmniejszenie wartości do „00”:

1. Wybierz timer dla odpowiedniej strefy płyty kuchennej, dotykając przycisku
2. Naciśnij przycisk , aby zmniejszyć wartość, aż na wyświetlaczu timera pojawi się „00”. Możesz przewijać szybciej naciskając i przytrzymując klawisz .

Po tym jak na wyświetlaczu strefy grzejnej przez pewien czas będzie migać symbol , zgaśnie on całkowicie, a timer zostanie anulowany.

Zatrzymanie funkcji

- ✓ Za pomocą tej funkcji możesz na określony czas obniżyć temperaturę wszystkich funkcji działających na strefie grzejnej (oprócz timera) do poziomu 1.



Jeśli dla którejkolwiek strefy płyty kuchennej ustawiono timer, będzie on nadal odliczał czas po zatrzymaniu funkcji.

1. Podczas pracy płyty kuchennej naciśnij przycisk .

⇒ Wszystkie pracujące strefy nadal działają na poziomie temperatury 1.

Aby ponownie uruchomić wszystkie zatrzymane strefy grzejne z poprzednimi ustawieniami, naciśnij ponownie przycisk .

Ustawienia

Funkcja ta umożliwia zarządzanie energią, ustawienie czasu sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania i ustawień połączenia z okapem.

: Ustawienia zarządzania energią

: Sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania

: Ustawienia połączenia płyty z okapem Hob-Hood

1 - Ustawienia zarządzania mocą ()


- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dostosować całkowitą moc płyty grzewczej według własnych upodobań.
1. Włącz płytę, naciskając przycisk i wyłącz ją, naciskając ponownie przycisk .
 2. Po wyłączeniu produktu naciśnij kolejno przyciski / / / w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Na wyświetlaczu timera pojawia się , a na tylnej lewej strefie płyty kuchennej pojawia się „9”.
 3. Ustaw poziom mocy (patrz tabela – Poziom zarządzania mocą) w zakresie od „1” do „9”, dotykając obszaru regulacji tylnej lewej strefy lub przesuwając palec po tym obszarze.
 4. Potwierdź ustawienia zarządzania mocą, dotykając klawisza .

Płyta wyłączy się i zacznie pracować z pełną mocą ustawioną na wybranym poziomie.








„Zarządzanie mocą” obejmuje 9 różnych poziomów mocy (patrz Tabela - Poziomy zarządzania mocą).


Tabela - Poziomy zarządzania mocą


Poziomy zarządzania mocą	Moc całkowita (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4

 W przypadku produktów o całkowitym zużyciu energii elektrycznej nie większym niż 3,6 kW (patrz tabela specyfikacji technicznych w instrukcji), całkowita wartość mocy dla poziomów zarządzania energią 5, 6, 7, 8, 9 wynosi 3,6 kW.

2 - Ustawienie czasu sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania (CFE)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dostosować ustawienie czasu sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania według własnych upodobań.
1. Włącz płytę, naciskając przycisk  i wyłącz ją, naciskając ponownie przycisk .
 2. Po wyłączeniu produktu naciśnij kolejno przyciski  /  /  /  w ciągu 10 sekund.
 - ⇒ Na wyświetlaczu timera pojawi się pierwsze ustawienie CFI.
 3. Naciśnij przycisk  jeden raz, aby ustawić czas sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania.

⇒ Na wyświetlaczu timera pojawia się , a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty kuchennej pojawia się „2”.

4. Dostosuj ustawienie czasu ostrzeżenia (patrz tabela - Czas sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania) w zakresie od „0” do „3”, dotykając obszaru ustawień tylnej lewej strefy lub przesuwając palec po tym obszarze.
5. Potwierdź ustawienie czasu sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania, dotykając przycisku .
 - ⇒ Płyta wyłączy się, a następnie rozpoczyna działanie z ustawionym czasem ostrzegawczym na wybranym poziomie.






 Poziomy ustawienia dźwięku ostrzegawczego informującego o zakończeniu gotowania będzie standardowo ustawiony fabrycznie na poziomie 2.

Tabela - Ustawienie czasu sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania

Poziomy sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania	Czas sygnału dźwiękowego informującego o zakończeniu gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

3 - Ustawienia połączenia okapu kuchennego (CFE)

- ✓ Funkcja ta umożliwia automatyczne połączenie płyty kuchennej i okapu.
1. Włącz płytę, naciskając przycisk  i wyłącz ją, naciskając ponownie przycisk .
 2. Po wyłączeniu produktu naciśnij przyciski  /  w ciągu 10 sekund.

- ⇒ Na wyświetlaczu timera pojawi się pierwsze ustawienie $\square F |$.
3. Naciśnij przycisk $\square\square$ dwa razy, aby ustawić połączenie z okapem.
- ⇒ Na wyświetlaczu timera pojawia się $\square F \square$, a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty kuchennej pojawia się „0”.

4. Ustaw poziom działania okapu (patrz tabela - Poziom działania okapu) w zakresie od „0” do „7” poprzez dotknięcie pola ustawień lub przesunięcie palca po polu.
5. Potwierdź ustawienia połączenia okapu dotykając przycisku $\textcircled{1}$.
- ⇒ Płyta wyłącza się, a następnie rozpoczyna pracę z wybranym poziomem działania okapu.

Tabela - Poziom pracy okapu

Poziom pracy okapu	Oświetlenie	Okap (gotowanie na jednej strefie)	Okap (gotowanie na 2 lub więcej strefach)	Smażenie
0	wył.	wył.	wył.	wył.
1	światło	wył.	wył.	wył.
2	światło	wył.	L1	L1
3	światło	L1	L1	L1
4	światło	L1	L1	L2
5	światło	L1	L2	L2
6	światło	L2	L3	L3
7	światło	L3	L4	L4

Ustawianie poziomu pracy okapu z poziomu płyty kuchennej

- ✓ Dzięki temu ustawieniu możesz dostosować poziom pracy okapu nad płytą kuchenną.
1. Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk $\textcircled{1}$.
 2. Naciśnij ☞ przez 3 sekundy.

⇒ Kontrolka — na klawiszu ☞ gaśnie.
 3. Dotykaj przycisku ☞ , aż osiągniesz żądany poziom, na którym chcesz uruchomić okap.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

Zasada działania: Płyty indukcyjne ze względu na swoją zasadę działania bezpośrednio nagrzewają garnek. Z tego powodu mają wiele zalet w porównaniu z innymi rodzajami płyt grzewczych. Pracują wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza.

Twoja płyta indukcyjna jest wyposażona w najwyższej jakości systemy bezpieczeństwa, które zapewnią Ci maksymalne bezpieczeństwo podczas użytkowania.



W zależności od modelu płyta grzewcza może mieć strefy indukcyjne o średnicy 145, 180, 210, 280 i 320 mm. Dzięki funkcji indukcji każda płyta automatycznie rozpoznaje stawiane na niej naczynia. Energia wytwarzana jest wyłącznie w miejscu styku dna naczynia, co pozwala na osiągnięcie minimalnego zużycia energii.

System automatycznego wyłączenia

Płyta posiada system automatycznego wyłączenia. Jeżeli jedna lub więcej stref pozostanie niewłączonych, dana strefa grzejna wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz: Tabela 1). Jeśli dla strefy ustawiono timer, wówczas wyświetlacz timera także wyłączy się.

Czas automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. W tym zakresie temperatur obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabla 1: Czas automatycznego wyłączenia

Poziom temperatury	Automatyczne wyłączenie w godzinach
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie (booster)	10 minut

Podczas gdy w niektórych modelach poziom temperatury jest pokazany jako 1,2,3...19, w innych to 1,1,2,2. ... 9. Zależy to od modelu produktu.

Ochrona przed przegrzaniem

Twoja płyta grzewcza jest wyposażona w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować następujące objawy:


- Można wyłączyć płytę grzewczą
- Wybrany poziom może zostać obniżony. Nie będzie to jednak widoczne na wyświetlaczu.

System ochrony przed wykipieniem


Płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepełnieniem. W przypadku jakiegokolwiek przepełnienia na panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć płytę. W międzyczasie na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie „F”.

Precyzyjna regulacja mocy

Płyta indukcyjna natychmiast reaguje na wydawane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się posiłku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.



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



Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patelni.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- 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 umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smaženiem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.

- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.

- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Półka do pieczenia w piekarniku

PL

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Topnienie		
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao,150 g)	1	15 ... 30
Masło (200 g)	6	5 ... 7
Masło (Klarowane)(200 g)	3	11 ... 13
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła		
Woda 1 L (Gotowanie)	P	4 ... 6
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Gotowanie)	7	6 ... 7
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	Utrzymanie ciepła	18 ... 20
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	9	3 ... 5
Gotowanie		
Ziemniak w mundurku (2 sztuk duży)	9	25 ... 35
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	9	13 ... 15
Brokuł (300 g)	9	10 ... 14
Brokuł zamrożony (300 g)	9	7 ... 10
Kiełbasa	8	4 ... 6
Makaron (150 g)	9	6 ... 10
Jajka w koszulce	5	2 ... 3
Gotowanie, smażenie		
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Ashure/Pudding Noego **		
Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	4 ... 6
Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	4	10 ... 15
Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	8 ... 10
Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	2	6 ... 8
Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	9	20 ... 24
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	7	20 ... 25
Smażone warzywa *	9	3 ... 5
Gotowane warzywa Julienne * (Kurczak, cebula i pieprz)	9	5 ... 7
Cielęcina pokrojona w kostkę z warzywami **		
Smażenie warzyw	9	3 ... 8
Przypieczenie ***	9	5 ... 8

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Wszystkie składniki	4	80 ... 90
Sos pomidorowy	3	10 ... 15
Sos beszamelowy	7	5 ... 6
Golonki z warzywami **		
Przypieczenie ***	9	3 ... 4
Smażenie warzyw	9	3 ... 5
Wszystkie składniki	4	180 ... 190
Smażyć w płytym tłuszczu		
Stek z polędwicy wołowej ** (2 cm)	9	2 ... 10
Żeberka ** (2 cm)	9	3 ... 10
Stek z polędwicy zawijanej	8	4 ... 10
Stek T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy ** (Przypieczenie ***)	9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy (Smażenie)	5	4 ... 10
Kiełbasa	6	4 ... 6
Pierś z kurczaka (Przypieczenie ***)	8	3 ... 4
Pierś z kurczaka (Smażenie)	5	8 ... 10
Pierś z kurczaka (Krojenie mięsa tak, aby powstał motyl)	8	4 ... 10
Łosoś (150 g)	9	3 ... 10
Paluszek rybny	9	1 ... 8
Smażenie świeżych warzyw i grzybów (marchew, grzyby i kolorowa papryka)	9	3 ... 6
Naleśnik ***	4	1 ... 5
Omlet	7	4 ... 6
Jajko sadzone	6	2 ... 4
Frytka		
Boortsog	5	13 ... 15
Sznycel	8	3 ... 10
Nuggetsy	9	1,5 ... 10
Ziemniak (zamrożony)	6	2 ... 10
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Cebula (zamrożony) (200 g)	6	2 ... 4
Szpinak (zamrożony) (200 g)	7	2 ... 5
* Zaleca się użycie woka.		
** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.		
*** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.		

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczy ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikro-

fibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.

- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.

- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

Symbol □/□/□ na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej świeci światłem ciągłym.

- W tej strefie płyty kuchennej może nie być garnka. >>> Sprawdź, czy w strefie płyty kuchennej znajduje się garnek.
- Twój garnek może nie być kompatybilny z indukcją. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Garnek lub strefa płyty grzejnej mogą być bardzo gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

- Być może upłynął już czas gotowania w wybranej strefie. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub dokończyć gotowanie.
- Jest ochrona przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Jakiś obiekt może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń obiekt z panelu.

Mimo że strefa płyty jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Garnek może nie być kompatybilny z płytą indukcyjną. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

Wentylator chłodzący nadal działa, nawet gdy płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący działa do momentu, gdy sprzęt elektroniczny wewnątrz płyty ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Podczas gotowania z płyty dobiega dźwięk

- Podczas gotowania z płyty kuchennej mogą dobiegać odgłosy. Odgłosy te zależą od składu naczynia. Odgłosy te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe dźwięki i przyczyny:

- **Hałas wentylatora:** Płyta posiada wentylator, który automatycznie działa w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne poziomy pracy i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury. Po wyłączeniu płyty, jeśli temperatura jest wysoka w stosunku do temperatury produktu, wentylator może jeszcze przez chwilę działać.
- **Działanie transformatora o niskim szumie:** Taka jest natura technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio na dno naczynia, ten rodzaj buczenia może wystąpić w zależności od materiału, z którego wykonane jest naczynie. Dlatego w przypadku różnych naczyń kuchennych mogą być słyszalne różne dźwięki.
- **Trzaskający dźwięk:** Wynika to z materiału i struktury dna naczynia. Jeśli naczynie jest wykonane z różnych materiałów i warstw, mogą wystąpić trzaski.

- **Gwizdzący dźwięk:** Podczas gotowania na dwóch strefach płyty po tej samej stronie płyty grzejnej na różnych poziomach gotowania może być słyszalny gwizd.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 1 – E 11	Wystąpił błąd komunikacji płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 16 - E 21	Wystąpił błąd czujnika temperatury płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 22 E 26	Płyta indukcyjna przegrzewa się.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura płyty spadnie poniżej limitów. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 23 E 24	Wystąpił błąd oprogramowania płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 25	Wystąpił błąd w działaniu wentylatora płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 27 E 47	Garnki kompatybilne z indukcją nie były używane.	Błąd zniknie, gdy używany będzie garnek kompatybilny z indukcją.
E 31 - E 39	Wystąpił błąd sprzętowy na karcie elektronicznej płyty indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 42	Wystąpił błąd połączenia elektrycznego.	Przywróć prawidłowe podłączenie elektryczne, zapoznając się z tabelą techniczną produktu i instrukcją instalacji.
E 46	Jeden lub więcej było przytrzymanych przez ponad 10 sekund. Przedmiot został pozostawiony na panelu sterowania lub został wystawiony na działanie pary.	Gdy zdejmiesz rękę z płyty, problem zniknie. Po wyczyszczeniu panelu sterowania problem zniknie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 48 E 49 E 51	Wystąpił błąd czujnika płyty indukcyjnej.	Osprzęt czujnika musi być doprowadzony do zgodności z warunkami użytkowania. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 52 - E 57	Wystąpił błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej limitów. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 58 - E 59	Wystąpił błąd czujnika / błąd wysokiej temperatury w automatycznym trybie gotowania.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E 63	Jeśli Twój produkt to płyta indukcyjna z okapem; Wystąpił błąd filtra.	Wymnij i ponownie załóż filtry wentylacyjne. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
FF	Każdy mógł być dotykany przez długi czas.	Gdy zwolnisz dowolny na długi czas,
	Na jednostce sterującej mógł zostać umieszczony garnek.	Po wyjęciu garnka na jednostce sterującej,
	Żywność/płyn mógł przelać się na jednostkę sterującą.	Błąd zniknie, gdy przepelnione resztki jedzenia/płynów zostaną oczyszczone.

