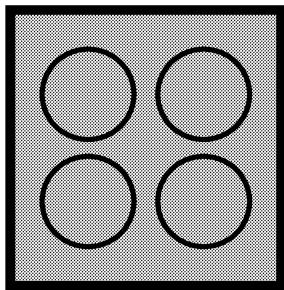


Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



HII 84500 FHTX

DE | CZ | SK | EN

185.9277.29/R.AB/29.01.2019/2-1
7757182924

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und
hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung
und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei
Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der
Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede
zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche
Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen,
in denen es zu Verletzungen oder
Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise	4	4 Vorbereitungen	14
Allgemeine Sicherheit.....	4	Tipps zum Energiesparen.....	14
Elektrische Sicherheit.....	5	Erste Inbetriebnahme	14
Produktsicherheit.....	5	Erstreinigung des Gerätes.....	14
Bestimmungsgemäße Verwendung	7	Erstaufheizung	14
Sicherheit von Kindern	7		
Altgeräte entsorgen.....	8		
Verpackungsmaterialien entsorgen	8		
2 Allgemeine Informationen	9	5 Bedienung Kochfeld	15
Geräteübersicht.....	9	Allgemeine Hinweise zum Kochen	15
Technische Daten.....	9	Kochfeld verwenden	17
3 Installation	10	Bedienfeld	17
Vor der Installation	10		
Einbauen und Anschließen	10		
Transport	13		
6 Reinigung und Wartung	25	7 Problemlösungen	26
Allgemeine Hinweise	25		
Kochfeld reinigen	25		

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

- sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.
- ### **Elektrische Sicherheit**
- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
 - Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
 - Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
 - Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
 - Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom

Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol

- und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
 - Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
 - Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitzte blockiert werden.
 - Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
 - **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
 - **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
 - **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
 - **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
 - Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung! Gerät oberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
 - Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirr detektor verlassen.
 - Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
 - Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
 - Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und

Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 15*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzworkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die

Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.

- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der

- Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
 - Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

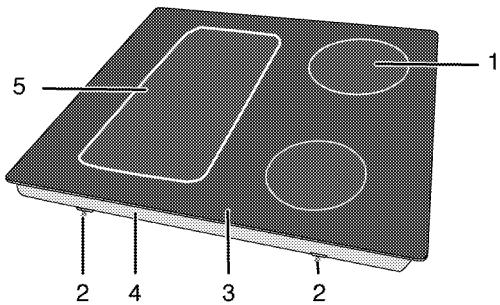
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Induktionskochplatte | 4 | Basisabdeckung |
| 2 | Montageklemme | 5 | Induktionskochplatte |
| 3 | Glaskeramikkochfeld | | |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7200 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/770 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Kochzonen	
Hinten links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	145 mm
Leistung	1500/2200 W
Hinten rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	240 mm
Leistung	2000/3700 W



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erloschen.

i Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

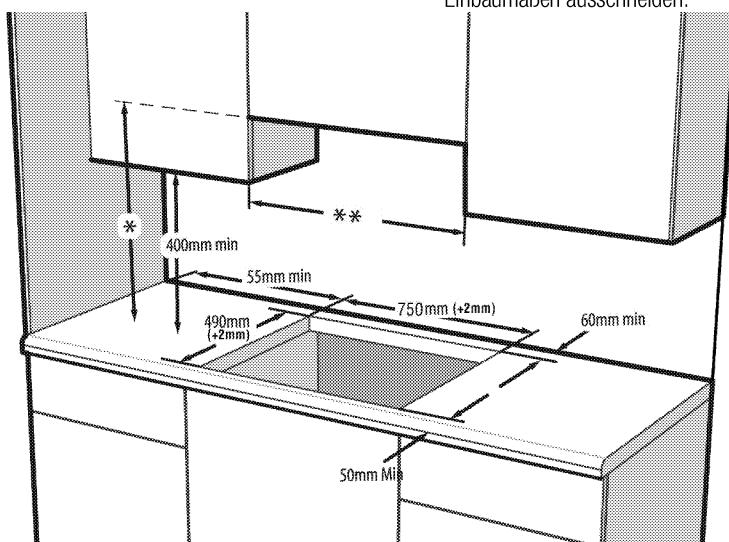
GEFAHR:
Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

GEFAHR:
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung

** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

i Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschläßen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen



Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschatzer oder dergleichen) mit mindestens 3

mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden.

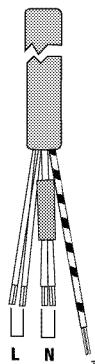
Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (Fl-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :



2N AC 380-415 V



1N AC 220-240 V

2. Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)

» oder

- Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)

3. Bei **Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

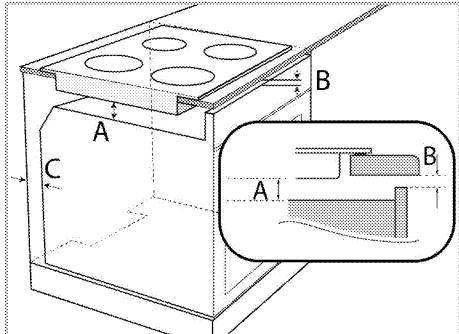
- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)

» oder

- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)

Gerät installieren

Wenn sich der Ofen darunter befindet:



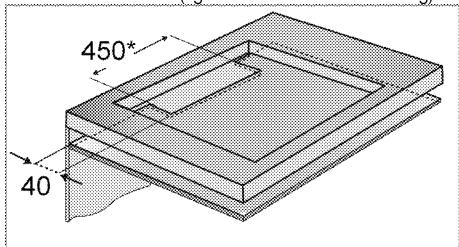
A Minimum15 mm

B Minimum2 mm

C 20 mm

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

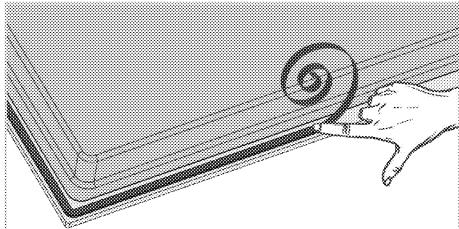
Beachten Sie eine Belüftungsöffnung im hinteren Bereich des Möbelns (vgl. nachstehende Abbildung).



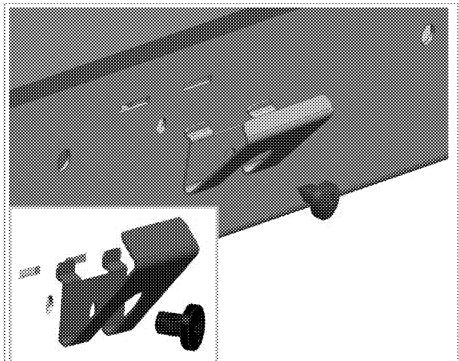
* Minimum

Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.

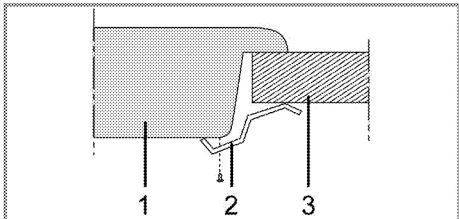


Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.



Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklemmen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.



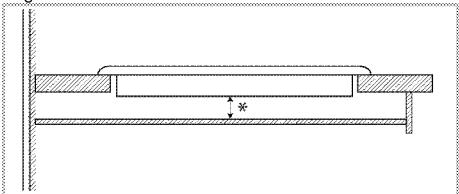
1 Kochfeld

2 Montageklemme



Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



* Minimum 15 mm

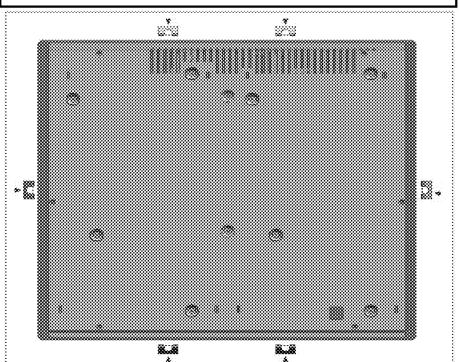


Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm^2 im hinteren Bereich des MöBELS (vgl. nachstehende Abbildung). siehe Gerät installieren.

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungslöchern an Ihrem Produkt.



GEFAHR:

Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.



GEFAHR:

Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.



Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.

- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitze Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

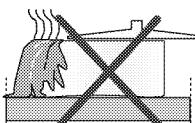
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

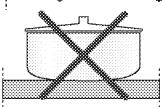
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

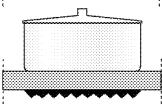
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidebrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn „L“ nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten. Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen

mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikkochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

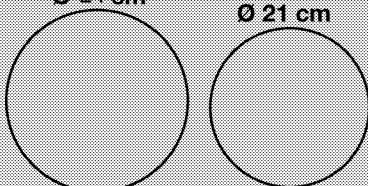
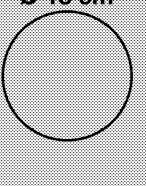
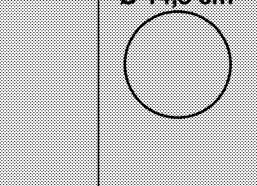
Kochgeschirrerkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "L"-Symbol blinken abwechselnd.

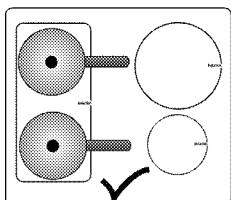
Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

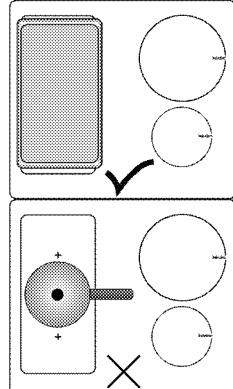
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone	Normale Kochzone	Kleine Kochzone
 <p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p>	 <p>Ø 18 cm</p>	 <p>Ø 14,5 cm</p>
Große Kochzone <ul style="list-style-type: none"> Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. Verteilt die Leistung ideal. Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen. 	Normale Kochzone <ul style="list-style-type: none"> Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. Verteilt die Leistung ideal. Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte. 	Kleine Kochzone <ul style="list-style-type: none"> Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

Kochgeschirr auf der Flexkochzone verwenden



Sie können die Flexkochzone in zwei Hälften als separate hintere und vordere linke Kochzone nutzen.



Sie können die Flexkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.

Das Kochgeschirr muss beide Mittelpunkte der Flexkochzone bedecken. Nutzen Sie die Kochzone nicht auf andere Weise.

Kochfeld verwenden



GEFAHR:

Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



Spezifikationen



Einstellbereich (Temperaturstufe)

Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist.



Ein-/Austaste
Tastensperre



Timer-Taste (zum Ein- und Abschalten)



Timer-erhöhen-Taste



Timer-verringern-Taste



Schnellheizen-Taste



Warmhalten-Taste



Stopptaste



Energiesparmodus-Taste



Flexkochzone-Auswahltaste

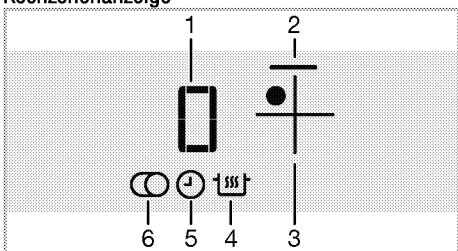


Steuerung der Kochzonenauswahl



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

Kochzonenanzeige



1 Temperaturanzeige (0 – 19/ 0 ... 9. (Variiert je nach Produktmodell.))

2 Kochzonenlicht

3 Kochzonenauswahltaste

4 Warmhalten-Symbol (*)

5 Timer-Symbol

6 Mehrsegment-Kochzone-Symbol (*)

* Je nach Modell unterschiedlich.



Das Gerät wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.



Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die "①"-Taste am Bedienfeld.

Das Licht der "①"-Taste leuchtet auf. Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.



Falls innerhalb von 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.



Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die "①"-Taste am Bedienfeld. Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.



Wenn das Symbol „H“ oder „h“ nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

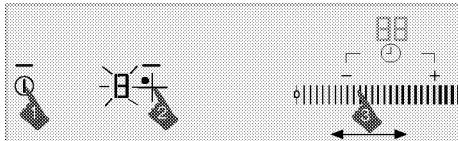
Restwärmeanzeige

Das Symbol „H“ in der Kochzonenanzeige signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines „h“.



Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "①" ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol **0** erscheint auf der Kochzonenanzeige, die Anzeigeleuchte der jeweiligen Kochzone leuchtet auf.



Falls innerhalb von von 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen **0** und **19** aus.

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)



Falls Ihr Kochfeld überhitzt, verringern sich die aktiven Kochzonen aus Sicherheitsgründen auf Stufe 14 (falls eine höhere Stufe aktiv ist) und sie können nicht auf eine hohe Stufe eingestellt werden. Sie können erst dann wieder auf eine hohe Stufe eingestellt werden, wenn die Temperatur Ihres Kochfeldes auf einen sicheren Wert gesunken ist. Falls sich das Kochfeld auf eine kritische Stufe erhitzt, schaltet es sich automatisch ab und die Kochzonen können nicht aktiviert werden.

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf **0** einstellen.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. **0** oder **00** erscheinen auf allen Anzeigen.

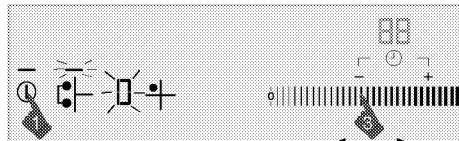
Das Symbol "②" verschwindet aus dem Display. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

3. **Durch 3 Sekunden langes Berühren des jeweiligen Kochzonsensymbols**

Berühren Sie etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

Flexkochzone einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "①" ein.
2. Berühren Sie die Flexkochzone-Auswahl Taste » **0** erscheint in der linken hinteren Kochzonenanzeige, die Leuchte der Flexkochzone blinkt.



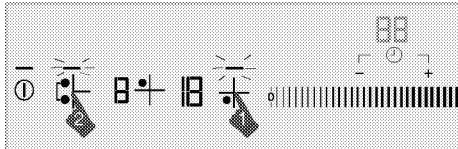
3. Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen **0** und **19**.

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)

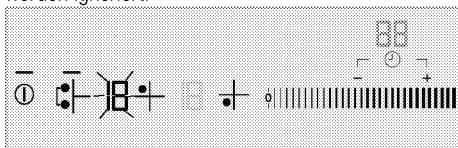
» Die Kochzone schaltet sich ein. Falls Sie eine andere Kochzone auswählen oder innerhalb 10 Sekunden keine weiteren Bedienschritte vornehmen, leuchtet die Anzeige der Flexkochzone dauerhaft.

Flexkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeiten

Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Flexkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine größere Kochzonen mit denselben Werten nutzen.



1. Wählen Sie eine der linken Kochzonen aus, während eine oder beide dieser Zonen arbeiten.
2. Berühren Sie die Flexkochzone-Auswahltaste » Die Temperaturstufe der zuvor ausgewählten Kochzone erscheint in der hinteren linken Kochzonenanzeige, die Anzeige der Flexkochzone blinkt.
» Die kombinierten Kochzonen arbeiten mit den Temperatur- und Timereinstellungen (sofern vorhanden) der ausgewählten linken Kochzone weiter. Die Einstellungen der linken, nicht vor dem Kombinieren der Kochzonen ausgewählten, Kochzone werden ignoriert.



i Wenn Sie eine der Auswahltasten für die linken Kochzonen berühren, während die Flexkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

» Wenn Sie die Temperatureinstellung später ändern möchten, berühren Sie die Flexkochzone-Auswahltaste und aktivieren die Kochzone. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe über den Einstellbereich ein.

Flexkochzone abschalten

Die Flexkochzone lässt sich auf vier unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0 Sie können die Flexkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.

2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Flexkochzone

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Flexkochzone selbsttätig ab. 00 erscheint in der linken Kochzonenanzeige, 00 erscheint in der Timeranzeige. Das Symbol "(1)" in der hinteren linken Kochzonenanzeige verschwindet.

3. Durch Berühren des Symbols einer der linken Kochzonen

Wenn Sie das Symbol einer der linken Kochzonen berühren, während die Flexkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

4. Durch 3 Sekunden langes Berühren des Flexkochzone-Symbols.

Wenn Sie das Flexkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

Turboheizen-Funktion

Die Turboheizen-Funktion nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "(1)" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahlstellen.
3. Berühren Sie die Taste "!!".
Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie die Taste "!!", nachdem die Kochzone mindestens 20 Sekunden lang eingeschaltet war.
i Die jeweilige Kochzone sollte zuvor mindestens 20 Sekunden lang mit einer bestimmten Leistungsstufe arbeiten.
2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Turboheizen-Funktion vorzeitig abschalten:

Durch Berühren der Taste "!!" können Sie die Turboheizen-Funktion jederzeit abschalten.

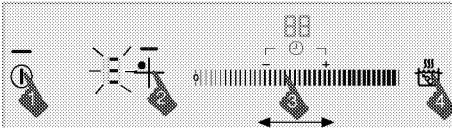
Schnellheizen

Die Schnellheizen-Funktion sorgt dafür, dass sich die Kochzonen besonders schnell aufheizen. Praktisch, wenn es einmal schnell gehen muss. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet. Diese Funktion können Sie nutzen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe zuvor auswählen.



Die Schnellheizen-Funktion lässt sich erst 20 Sekunden nach Einschalten und Temperaturreinstellung der Kochzone auswählen.

Schnellheizen-Funktion auswählen:



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "①" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie die Taste "③".
Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun eine bestimmte Zeit lang mit hoher Leistung (siehe nachstehende Tabelle). In der Kochzonenanzeige leuchten 3 Leuchten und die eingestellte Temperaturstufe auf.
5. Nach Ablauf der Schnellheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

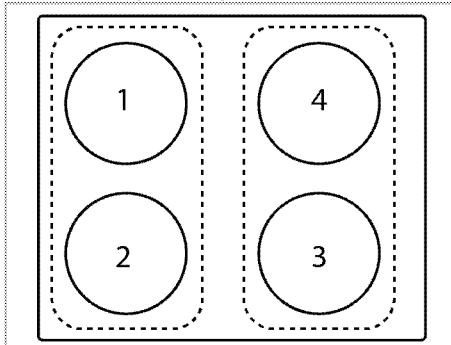
Tabelle: Schnellheizen-Betriebszeiten

13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. Variiert je nach Produktmodell.)

2 Garzonen gleichzeitig auf derselben Seite verwenden

Die Leistungs des Kochfeldes kann entsprechend der Anzahl aktiver Zonen geändert werden. Wenn Sie zwei Zonen gleichzeitig verwenden möchten, sollten Sie Zonen auf derselben Seite verwenden. Dies verbessert die Leistung des Garens und der Kochgeschirrerkennung. Die nachstehende Abbildung zeigt den empfohlenen Nutzungsstil zum Einsatz von zwei Garzonen gleichzeitig.



Aufgrund der Gesamtleistungsbeschränkung des Kochfeldes kann sich die Stufe des ersten Kochfeldes im Vergleich zu den Stufen, die bei gleichzeitigem Betrieb der rechten und linken Zonen eingestellt wurden, verringern.

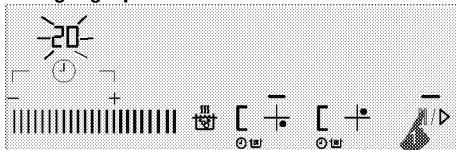
Schnellheizen-Funktion abschalten:

Mit der Taste "③" schalten Sie die Schnellheizen-Funktion zu jedem beliebigen Zeitpunkt ab.

Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn Sie im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld wischen möchten.

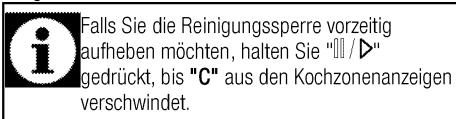
Reinigungssperre einschalten



1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, halten Sie "↑/↓" gedrückt, bis 20 in der Zeitanzeige des Kochfeldes angezeigt wird.
» "↑/↓" schaltet sich ein und ein Countdown von 20 startet in der Zeitanzeige. "C" erscheint in den Kochzonenanzeigen. In dieser Zeit sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste "(I)" ohne Funktion.

Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten berühren. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die "↑/↓"-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.



Kindersicherung

Im Bereitschaftsmodus können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Kindersicherung einschalten

1. Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Taste "🔒" so lange berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören. Die Kindersicherung schaltet sich ein, die

Anzeigeleuchte der Taste "🔒" leuchtet auf.



Kindersicherung abschalten

1. Bei aktiver Kindersicherung halten Sie die Taste "🔒" so lange berührt, bis Sie einen **einzelnen Signalton** hören.
» Die Kindersicherung schaltet sich aus, die

Anzeigeleuchte der Taste "🔒" erlischt

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld **im Betrieb** gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre einschalten

1. Halten Sie im Betriebsmodus die Taste "🔒" so lange berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.

Die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.



Die Tastensperre lässt sich **nur im Betrieb** einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "(I)".

Falls andere Tasten berührt werden, blinks die

Anzeigeleuchte der Taste "🔒" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist.

Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

Tastensperre ausschalten

1. Halten Sie die Taste "🔒" 2 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die

Anzeigeleuchte der Taste "🔒" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

Timerfunktionen

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "(I)" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahlstellen.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "(🕒)".

00 erscheint auf der Timeranzeige, das Symbol "🕒" blinkt auf der Kochzonenanzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit "—/+/-" ein. Durch Gedrückthalten von "—/" oder "+" aktivieren Sie den Schnellvorlauf.

Nach einer Weile leuchtet das bisher blinkende Symbol "🕒" permanent. Sobald das Symbol "🕒" dauerhaft leuchtet, ist die Funktion aktiv.



Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

	Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.
	Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.
	Bei aktivem Timer wird lediglich die für die jeweilige Kochzone eingestellte Zeit auf der Timeranzeige dargestellt.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig beenden

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

1 – Timer durch Nullstellen (00) der Timerdauer abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste " 00 ".
3. Vermindern Sie den Wert, indem Sie " 00 " berühren, bis 00 auf der Timeranzeige erscheint. Durch Gedrückthalten von " 00 " aktivieren Sie den Schnellvorlauf.

Das Symbol " 00 " blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

2 – Timer durch 3 Sekunden langes Berühren der Timertaste abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste " 00 ".
3. Berühren Sie die Taste " 00 " etwa 3 Sekunden lang.

Das Symbol " 00 " blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

Warmhalten (je nach Modell)

Mit dieser Funktion halten Sie Ihre Speisen nach dem Kochen warm. Die Warmhalten-Funktion können Sie auf zwei unterschiedliche Weise nutzen: Mit und ohne Timer.

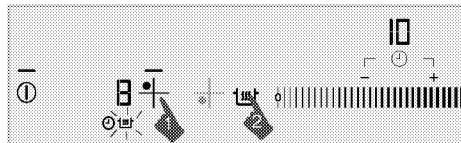
Warmhalten-Funktion ohne Timereinstellung einschalten

1. Wählen Sie eine aktive Kochzone, die Sie zum Warmhalten nutzen möchten.
2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste " 00 ".



Die Kochzone wird nun auf eine niedrige Temperaturstufe geschaltet.
Die Symbole " 00 " und u erscheinen auf der Kochzonenanzeige.

Warmhalten-Funktion mit Timer einschalten



1. Wählen Sie zur Nutzung der Warmhalte-Funktion die gewünschte Kochzone, bei der Temperatur und Timer eingestellt wurden.
2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste " 00 ".

Nun erscheint das Symbol " 00 " auf der Kochzonenanzeige.

Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter, bis der Timer abläuft. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochstelle auf eine niedrige Temperaturstufe um und beginnt mit dem Warmhalten. Das Symbol u erscheint auf der Kochzonenanzeige.

Warmhalten-Funktion abschalten

1. Bei eingeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion. Nun können Sie die Warmhalten-Funktion durch Berühren der Taste " 00 " abschalten. Die Kochzone arbeitet mit den zuvor festgelegten Zeit- und Temperaturstufeneinstellungen weiter.
2. Bei abgeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion. Zum Abschalten der Warmhalten-Funktion stellen Sie nun die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

Die Kochzone arbeitet nun bei der von Ihnen neu eingestellten Temperatur.



Sie können die Warmhalten-Funktion auch abschalten, indem Sie die Taste " 00 " berühren und das Kochfeld dabei komplett ausschalten.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur eine bestimmte Zeit lang auf die 1. Stufe aller aktiven Kochzonen am Kochfeld (**mit Ausnahme des Timers**) verringern.



Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.

1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "■ / ▶".

Alle aktiven Kochzonen arbeiten mit ihrer Temperatur bei der 1. Stufe weiter.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "■ / ▶" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

Eco-Modus

Mit dieser Funktion können Sie sämtliche Kochzonen auf eine niedrigere Leistungsstufe umschalten.



Der Energiesparmodus kann nur bei aktiven Kochzonen aktiviert werden.

1. Berühren Sie die Taste "eco" im laufenden Betrieb der Kochzone.

» Die aktive Zone wird in den Energiesparmodus geschaltet, ihre Leistungsstufe halbiert sich.

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Induktionskochfelder sind mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.



Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet.

Durch das Induktionsmerkmal erkennt jede Kochzone den Durchmesser des darauf platzierten Kochgeschirrs. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das

Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.

Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzung

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunde	
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Turboheizen	Turboheizen	10 Minuten
-Funktion	-Funktion	

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten.

Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden.
Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlausicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlausicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System umgehend die Stromversorgung und das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ im Display.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen (Wasser, Milch) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Betriebsgeräusche

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektrik kühlst, gibt Geräusche aus.

Zone.	leucht et auf	
Sensorbedienfeld-Hardwarefehler.	„Fx***“ - Symbol leuchtet	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler.	„Ex***“ - Symbol leuchtet	Kochzonenanzeige
Sensorempfindlichkeitsfehler	F2-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Sensorbedienfeld-Kommunikationsfehler.	F3-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler.	„Ex***“ - Symbol blinkt	Kochzonenanzeige

x** „1, 2, ..., 9“

Fehlercodes, Warnmeldungen und Ursachen

Tabelle 2:

Fehlerursache	Anzeige	Anzeige
Zwei oder mehr Tasten gedrückt oder überlaufene Lebensmittel auf den Tasten.	E-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	H-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kein geeignetes Kochgeschirr auf der	Symbol „!“	Kochzonenanzeige

	Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2. Falls die Meldungen „Fx“ und „Ex“ ständig angezeigt werden, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
	Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein „E“-Fehlercode wird ausgegeben. Ein Signalton erklingt.
	Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit warme Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abköhlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertröpfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> Dies ist kein Fehler.

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> Dies ist kein Fehler.

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Überprüfen Sie die Steckerbindung.
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Nun erscheint das Symbol "I—I" auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> Lassen Sie sie abkühlen.

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

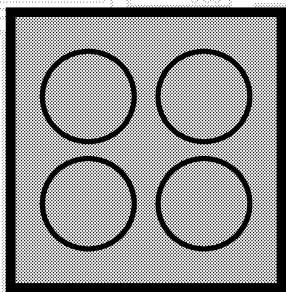
- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ

beko

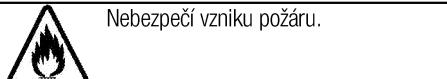
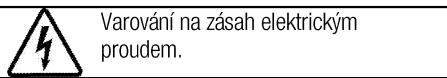
Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoko kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Arçelik A.S.

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



1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí	4	4 Příprava	13
Obecná bezpečnost.....	4	Tipy pro úsporu energie.....	13
Elektrická bezpečnost.....	4	Úvodní použití	13
Bezpečnost produktu.....	5	První čištění produktu.....	13
Určené použití.....	6	Výchozí ohřev.....	13
Bezpečnost dětí	6		
Likvidace starého výrobku	7		
Likvidace obalových materiálů.....	7		
2 Obecné informace	8	5 Používání varné desky	14
Přehled	8	Obecné informace o vaření	14
Technické parametry.....	8	Používání varných desek.....	15
		Ovládací panel	16
3 Montáž	9	6 Údržba a péče	23
Před montáží	9	Obecné informace	23
Instalace a připojení	9	Čištění varné desky.....	23
Likvidace starého výrobku	12		
		7 Odstraňování potíží	24

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

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

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

Elektrická bezpečnost

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

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

- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.
 - Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
 - Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozehřát.
 - Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
 - Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
 - Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 14*, výběr hrnců.
 - Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.
 - **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojeny do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.
- Pro bezpečný provoz:
- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
 - Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
 - Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.
- Určené použití**
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
 - **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
 - Výrobce nezdopovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Bezpečnost dětí**
- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
 - Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU).

Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

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

Dodržování směrnice RoHS:

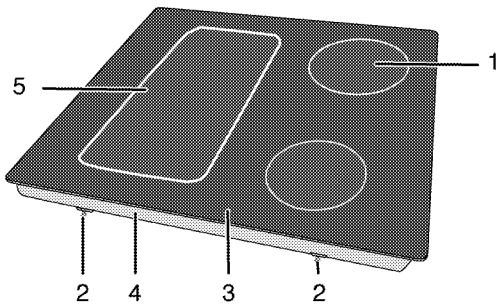
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

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

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Indukční varná deska | 4 | Kryt základny |
| 2 | Montážní svorka | 5 | Indukční varná deska |
| 3 | Sklokeramický povrch | | |

Technické parametry

Napětí/frekvence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 7200 W
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/770 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Hořáky	
Vzadu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpředu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpředu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	145 mm
Výkon	1500/2200 W
Vzadu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	240 mm
Výkon	2000/3700 W



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



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



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

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

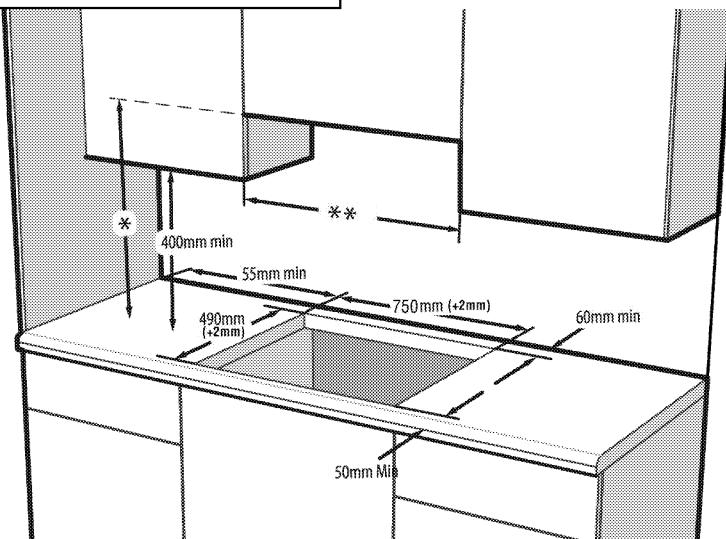
Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.

Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

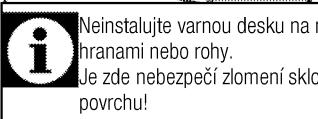
Varná deska je určena pro instalaci do běžné pracovní desky. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

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



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

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



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

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

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

používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

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

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

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



NEBEZPEČÍ:

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

Připojování napájecího kabelu



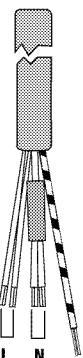
Během zapojení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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

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

Je-li k výrobku dodán i kabel:



2N AC 380-415 V



1N AC 220-240 V

2. Pro jednofázové zapojení připojte kabely podle následujícího popisu:

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

» nebo

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

3. Pro dvoufázové zapojení připojte kabely podle následujícího popisu:

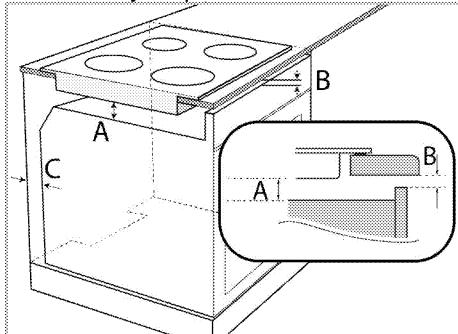
- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- Černý kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

» nebo

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

Instalace výrobku

Pokud trouba je vespod:



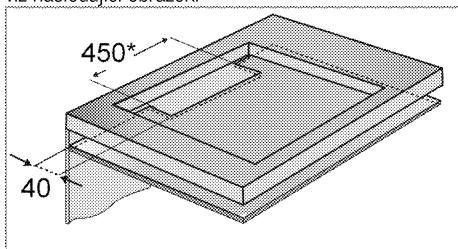
A min.15 mm

B min.2 mm

C 20 mm

Pokud deska je vespod:

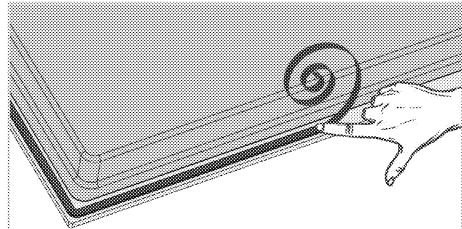
Je třeba zajistit ventilační otvor v zadní stěně nábytku, viz následující obrázek.



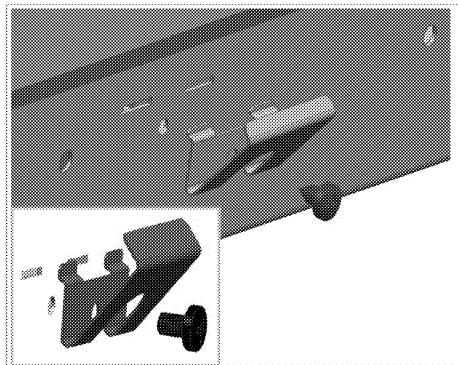
* min.

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

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



4. Upevněte vložené montážní puržiny a zašroubujte je do otvorů ve spodní části, tak jak je znározněno na obrázku.

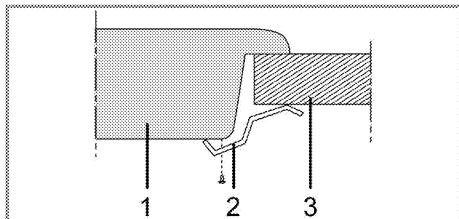


U některých modelů může váš výrobek obsahovat již namontované pružiny.



Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

5. Umístěte výrobek na pracovní desku.
6. Po umístění na desku pracovního pultu bude upvezení snazší, díky pomocí svorek. Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háky, jak je znázorněno na obrázku níže.



1 Varná deska

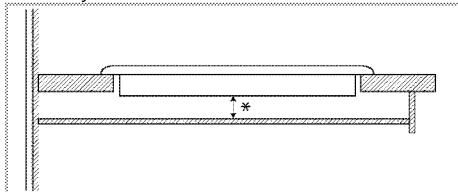
2 Montážní svorka

3 Pracovní deska



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

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



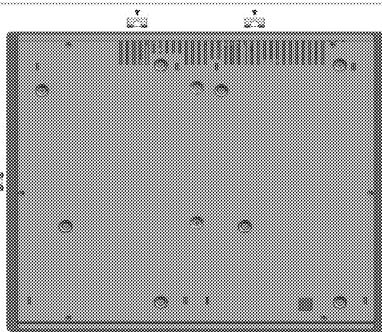
* min. 15 mm

Pohled ze zadu (otvory pro připojení)



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

Připevnějte je podle umístění spojovacích otvorů na vašem produktu.



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

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



Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

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



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sníží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

Úvodní použití

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

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

Výchozí ohřev



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální.

Zkontrolujte, zda je místořídka řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhnete se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



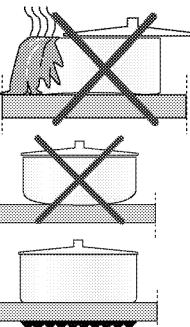
Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to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

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

Výběr hrnce

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

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



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.

Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.

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

Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

Test hrnce

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

1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud "L" nejiskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku. Můžete používat ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značky nebo upozornění, že je tento hrnec vhodný pro indukční vaření. Skleněné a keramické nádoby, hrnce a nerezové nádoby s nemagnetickým hliníkovým dnem by neměly být používány.

Systém rozpoznávání hrnce

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

Bezpečné používání

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

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

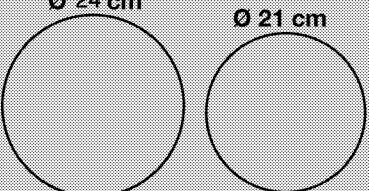
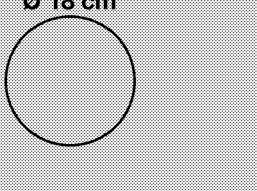
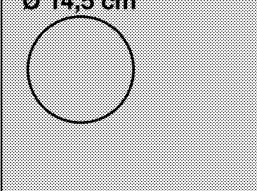


Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.

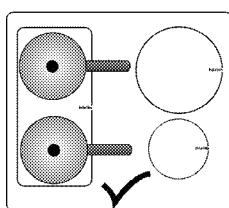


Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

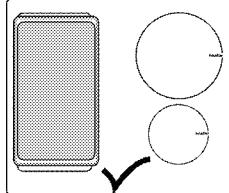
Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

Velká varná oblast	Normální varná oblast	Malá varná oblast
		
Velká varná oblast <ul style="list-style-type: none"> Automaticky vyhovuje pární. Ideálně šíří výkon. Zajišťuje dokonalé šíření tepla. <p>Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené.</p>	Normální varná oblast <ul style="list-style-type: none"> Automaticky vyhovuje pární. Ideálně šíří výkon. Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření. 	Malá varná oblast <ul style="list-style-type: none"> Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémky). Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.

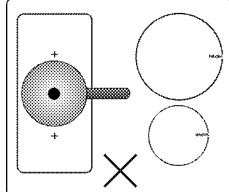
Používání hrnců na varné oblasti se širokou plochou



Varnou oblast se širokou plochou můžete používat na dvě poloviny odděleně jako zadní levou a zadní pravou varnou oblast.



Varnou oblast se širokou plochou můžete používat pro velké hrnce.



Váš hrnek musí zakrýt oba středy varné oblasti se širokou plochou. Nepoužívejte varnou oblast jinak.

Používání varných desek



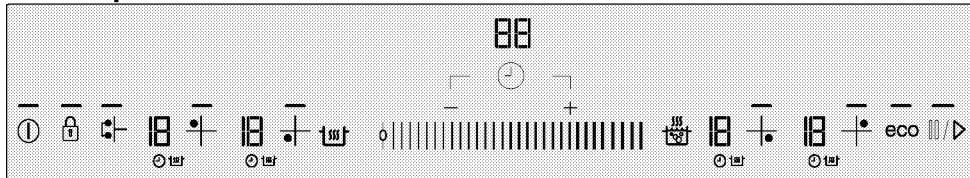
NEBEZPEČÍ:

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

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

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

Ovládací panel



Specifikace

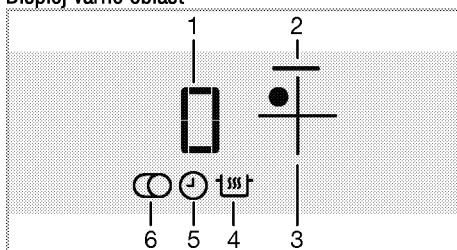
Oblast nastavení (pro hodnotu teploty)

- Světlo označující, že příslušné tlačítka je v provozu
- Tlačítko zapnout/vypnout
- Tlačítko zámku tlačítek
- Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače
- Tlačítko přidání úrovně časovače
- Tlačítko snížení úrovně časovače
- Tlačítko rychlého ohřívání / tlačítko zrychlení
- Tlačítko udržování teploty
- Tlačítko Stop
- Tlačítko úsporného režimu
- Tlačítko volby varné oblasti široké plochy
- Ovladače volby varné oblasti



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

Displej varné oblast



- 1 Ukazatel teploty (nastavení teploty 0 ... 19/0 ... 9. (Liší se podle modelu výrobku.))
- 2 Kontrolka varné oblasti
- 3 Tlačítko volby varné oblasti
- 4 Symbol (*) funkce udržování teploty

5 Symbol časovače

6 Symbol(*) volby dělených varných oblastí

* Různý podle typu.

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

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

Zapnutí varné desky

- 1 Stiskněte "(1)" tlačítka na ovládacím panelu.

Kontrolka "(1)" tlačítka se rozsvítí. Varná deska je nyní připravena k použití.

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

Pokud jakékoli tlačítko (tlačítko "(1)") stisknete na delší dobu, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

Vypnutí varné desky.

- 1 Stiskněte "(1)" tlačítka na ovládacím panelu. Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

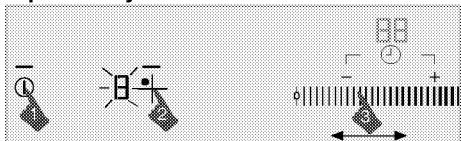
"H" nebo "h", které se objeví na displeji varné oblasti po vypnutí varné desky, znamí, že varná oblast je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

Ukazatel zbytkového tepla

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

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

Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka "①" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.
"0" se objeví na displeji varné oblasti a kontrolka příslušné varné oblasti se rozsvítí.

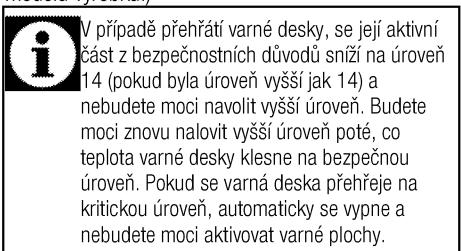


Pokud se do 20 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

Nastavení teploty

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

U některých modelů je úroveň teploty 1, 2, 3...19, zatímco u jiných je to 1,1; 2,2;... 9. (Liší se podle modelu výrobku.)



Zapnutí varných oblastí:

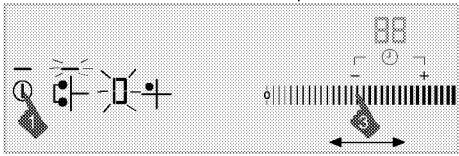
Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

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

Zapnutí varných oblastí se širokou plochou

1. Stisknutím tlačítka "①" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti široké plochy

» 0 se objeví vlevo vzadu na displeji varné oblasti a kontrolka varné oblasti se širokou plochou začne blikat.



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

U některých modelů je úroveň teploty 1, 2, 3...19, zatímco u jiných je to 1,1; 2,2;... 9. (Liší se podle modelu výrobku.)

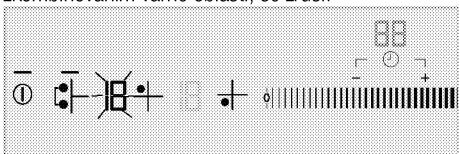
» Varná plocha se spustí. Pokud zvolíte jinou varnou plochu nebo do 10 sekund neprovedete žádnou činnost, kontrolka varné oblasti se širokou plochou trvale svítí.

Zapínání varné oblasti se širokou plochou, zatímco je jedna nebo obě levé varné ovlasti v provozu

Pokud jsou obě levé varné oblasti nebo jedna z nich v provozu, můžete kombinovat obě varné oblasti aktivací varné oblasti se širokou plochou. Můžete tedy používat širší varnou oblast se stejnými hodnotami.



1. Zvolte jednu z levých varných oblastí, zatímco je jedna z levých varných oblastí nebo obě v provozu.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti široké plochy
» Hodnota teploty dříve zvolené varné oblasti se zobrazuje na displeji levé zadní varné oblasti a bliká kontrolka varné oblasti se širokou plochou.
- » Kombinované varné oblasti jsou stále v provozu a zobrazuje se hodnota teploty a časovače (pokud je dostupný) levé oblasti, kterou jste zvolili. Hodnota levé varné oblasti, která nebyla zvolena před zkombinováním varné oblasti, se zruší.



Pokud stisknete jakékoli z tlačitek výběru levé varné oblasti, zatímco je aktivní varná oblast se širokou plochou, varné oblasti se oddělí a vypnou.

» Chcete-li později změnit hodnotu teploty, stiskněte tlačítko výběru varné oblasti se širokou plochou a aktivujte příslušnou varnou oblast. Upravte požadovanou hodnotu teploty v oblasti nastavování.

Vypnutí varné oblasti se širokou plochou

Varnou oblast se širokou plochou lze vypnout 4 různými způsoby:

1. Zmírněním teploty na "0"

Varnou oblast se širokou plochou můžete vypnout zmírněním teploty na "0".

2. Vypnutím časovače pro varnou oblast se širokou plochou

Po vypršení času časovač vypne varnou oblast se širokou plochou. 0 se zobrazí na displeji levé varné oblasti a na displeji časovače se zobrazí 00. Symbol "🕒" na displeji zadní levé varné oblasti zmizí.

3. Stiskem symbolu jakékoli z levých varných oblastí

Pokud stisknete symbol jakékoli levé varné oblasti, zatímco je aktivní varná oblast se širokou plochou, varně oblasti se oddělí a vypnou.

4. Tisknutím symbolu varné oblasti se širokou plochou po dobu 3 sekund.

Pokud stisknete symbol varné oblasti se širokou plochou na 3 sekundy, varná oblast se vypne.

Funkce vysokého výkonu (posilovač)

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

Přímá volba posilovače:

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

3. Stiskněte "🔥" tlačítko.

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

Volba posilovače, zatímco je aktivní varná plocha:

1. Poté, co varná oblast byla v provozu na určitou úroveň nejméně 20 sekund, stiskněte tlačítko "🔥".

 Varná oblast by měla být zapnuta na určitou úroveň po dobu alespoň 20 sekund.
2. Zvolená varná oblast bude fungovat na maximální výkon a na displeji varné oblasti se postupně rozsvítí 3 kontrolky. Po uplynutí doby posilovače se

varná oblast přepne na nastavenou teplotu a zobrazí se pouze zvolená hodnota teploty.

Předčasné vypnutí funkce posilovače:

Stiskem tlačítka "🔥" můžete posilovač kdykoli vypnout.

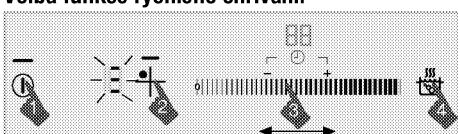
Rychlé ohřívání

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



Funkci rychlého ohřívání můžete nastavit do 20 sekund po zapnutí varné oblasti a po nastavení úrovně teploty.

Volba funkce rychlého ohřívání:



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

Tabulka: Časy provozu rychlého ohřívání

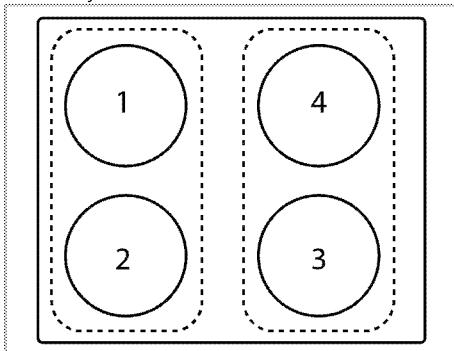
Teplota	Limit doby provozu - sekunda
19	9
0	0
1	1
2	1.
3	2
4	2.
5	3
6	3.
7	4
8	4.
9	5
10	5.

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

U některých modelů je úroveň teploty 1, 2, 3...19, zatímco u jiných je to 1,1; 2,2;... 9. (Liší se podle modelu výroby.)

Použití 2 varných zón na jedné straně současně

Výkon desky se může měnit podle počtu aktivních zón. Pokud současně používáte dvě zóny, je třeba používat zóny na stejné straně. Tento styl používání zajistí lepší výkon pečení a detekce nádob. Na následujícím obrázku najdete doporučený styl používání při použití dvou varných zón současně.



Vzhledem k celkovému omezení výkonu varné desky, může dojít k poklesu v její prvně navolené úrovni v porovnání s dalšími navolenými úrovněmi, kdy je pravá nebo levá část provozována zároveň.

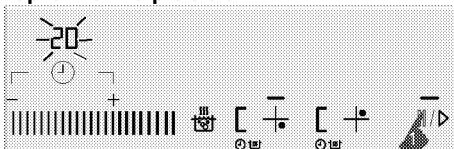
Vypínání funkce rychlého ohřívání:

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

Zámek pro čištění

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

Zapnutí zámku pro čištění



- Když je varná deska zapnutá, zmáčkněte a podržte " / dokud se neobjeví číslo 20 na časovém displeji varné desky.

» " / zapne se a na časovém displeji se začne odpočítávat od 20. " objeví se na displeji varné plochy. Žádné z tlačítek na ovládacím panelu nebude po tu dobu funkční kromě tlačítka ".

Vypnutí zámku pro čištění

Při deaktivaci zámku čištění není potřeba stisknout žádné tlačítko. Po 20 sekundách vydá varná deska zvukový signál, zhasne kontrolka " / a zámek čištění se automaticky deaktivuje.



Pokud chcete zrušit zámek čištění dřív, zmáčkněte a podržte " / dokud " se neobjeví na displeji varné plochy.

Dětský zámek

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

Zapnutí dětského zámku

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

Dětský zámek se zapne a kontrolka " tlačítka zhasne.



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

Vypnutí dětského zámku

- Je-li dětský zámek v provozu, stiskněte a držte " tlačítko, dokud slyšíte jediný zvuk signálu.

» Dětský zámek se vypne a kontrolka " tlačítka zhasne.

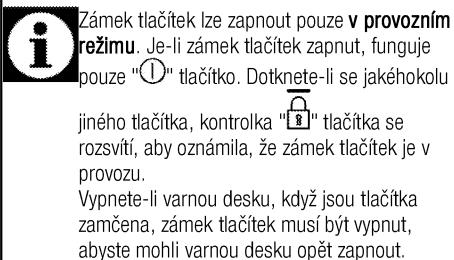
Zámek tlačítek

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

Aktivace zámku

- Když je varná deska zapnutá, stiskněte a podržte tlačítko "", dokud neuslyšíte dva zvukové signály.

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



Deaktivace zámku

1. Tiskněte '(1)' tlačítko po dobu 2 sekund. Operace bude potvrzena zvukovým signálem.

Kontrolka '(1)' tlačítka zhasne a ovládací panel je odemčen.

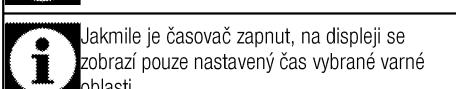
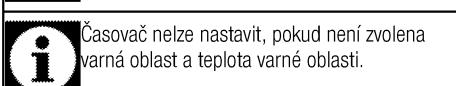
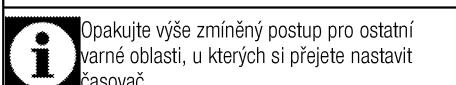
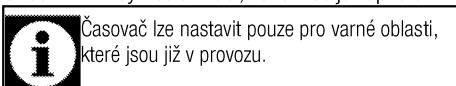
Funkce časovače

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

Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka '(1)' zapněte varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Nastavte požadovanou úroveň teploty dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes tu oblast.
4. Stiskněte '(1)' tlačítko pro zapnutí časovače. "00" se objeví na displeji časovače a "(1)" symbol začne blikat na displeji varné oblasti.
5. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím "—" / "+". Můžete stisknout a podržet "—" nebo "+" pro zrychlené volení.

Pourčité době blikání "(1)" symbol svítí trvale. Trvalé svícení "(1)" symbolu značí, že funkce je zapnuta.



Vypnutí časovače

Po uplném nastaveném času se varná deska automaticky vypne a vyšle zvukovou výstrahu. Pro zastavení zukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

Vypnutí časovače dříve

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

Časovač lze vypnout dvěma způsoby

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

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte "(1)" tlačítko pro volbu časovače příslušné varné oblasti.
3. Dotykem snižujte hodnotu, dokud se na displeji časovače neobjeví „00“ "—". Chcete-li přepínat rychleji, můžete stisknout a podržet "—".

"(1)" symbol určitou dobu bliká na displeji varné oblasti a pak se vypne **zcela** a časovač je vypnuto.

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

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

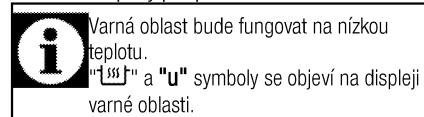
"(1)" symbol určitou dobu bliká na displeji varné oblasti a pak se vypne **zcela** a časovač je vypnuto.

Funkce udržování teploty (pokud existuje)

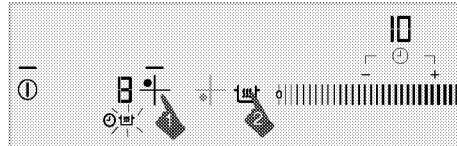
Díky této funkci můžete udržovat jídlo teplé poté, co jste dovařili. Funkce udržování teploty může být použita dvěma různými způsoby: s a bez nastavení časovače.

Nastavení funkce udržování teploty bez nastavení časovače

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



Nastavení funkce udržování teploty s nastavením časovače



- Zvolte požadovanou varnou oblast, pro niž byla nastavena teplota i časovač a kterou si přejete použít s funkcí udržování tepla.
- Stiskněte "U" tlačítko pro zapnutí funkce udržování teploty pro příslušnou varnou oblast. "U" symbol se objeví na displeji varné oblasti. Varná oblast bude pokračovat v provozu při nastavené teplotě po nastavenou dobu. Po vypršení času se přepne na funkce udržování teploty a začne fungovat při nízké teplotě. "U" symbol se objeví na displeji varné oblasti.

Vypnutí funkce udržování teploty

- Pokud je zapnut časovač, zvolte varnou oblast, pro niž je zapnuta funkce udržování teploty. Stiskněte "U" tlačítko pro vypnutí funkce udržování teploty. Varná oblast bude pokračovat v provozu v souladu s předchozím nastavení času a teploty.
- Pokud je vypnut časovač, zvolte varnou oblast, pro niž je zapnuta funkce udržování teploty. Pro vypnutí funkce udržování teploty nastavte požadovanou teplotu dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu přes ní.

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



Funkci udržování tepla můžete zrušit dotykem "(1)" tlačítka a úplným vypnutím varné desky.

Funkce Stop

Použitím této funkce můžete na jistou dobu snížit hodnotu teploty na 1. úroveň u každé varné desky, která je na varném panelu aktivní (kromě časovače).



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

- Stiskněte "|| / ▶" tlačítko během provozu varné desky.

Všechny aktivní varné plochy budou pokračovat na teplotách z první úrovni.

- Stiskněte "|| / ▶" tlačítko znova pro opětné spuštění všech zastavených varných oblastí s předchozími nastaveními.

Režim Eco

Pomocí této funkce můžete přepnout všechny varné oblasti na nižší úroveň.



Úsporný režim může být zapnut pouze u aktivních varných oblastí.

- Stiskněte "eco" tlačítko během provozu varné oblasti.

» Aktivní varná oblast se přepne na úsporný režim a její úroveň klesne o polovinu.

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

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

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



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

Doba provozu je vymezena.

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

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

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

Tabulka-1: Doba provozu je vymezena

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

17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Funkce vysokého výkonu (posilovač)	Funkce vysokého výkonu (posilovač)	10 minut

U některých modelů je úroveň teploty 1, 2, 3...19, zatímco u jiných je to 1,1; 2,2;... 9. (Liší se podle modelu výroby.)

Ochrana proti přehřátí

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

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není viditelný na ukazateli.

Bezpečnostní systém proti přetečení

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

Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Tak můžete zabránit pokrmům (voda, mléko) v přetečení, dokonce i když skoro přetékají.

Hlučný provoz

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

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

Kódy chyb / výstražné zprávy a příčiny chyb

Tabulka-2:

Příčina chyby	Ukazatel	Displej
Došlo ke stisknutí dvou či více tlačtek nebo se na tlačítka něco vylilo.	"E" symbol blíká	Displej varné oblast
Varná deska přehřátá	"H" symbol blíká	Displej varné oblast
Na oblasti není žádná správná nádoba.	"L" symbol svítí	Displej varné oblast
Chyba hardwaru dotykového ovládání.	"Fx***" symbol svítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce.	"Ex***" symbol svítí	Displej varné oblast
Chyba citlivosti dotykového tlačítka	"F2" symbol svítí	Displej časovače
Chyba komunikace v dotykovém ovládání.	"F3" symbol svítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce.	"Ex***" symbol blíká	Displej varné oblast

X**: "1,2,...,9"

	Další informace o chybových zprávách, které se mohou objevit na dotykovém panelu, najdete v tabulce-2. Pokud se zprávy "Fx" a "Ex" trvale zobrazují, kontaktujte autorizovaný servis.
	Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapálený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu "E". Jsou slyšet zvukové signály.
	Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být zaznamenán chybný provoz.

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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



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



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

Čištění varné desky.

Sklokeramické povrchy

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

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

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



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

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

7 Odstraňování potíží

Během vaření se objevují kapky vody.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

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

symbol se objeví na displeji varné zóny.

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

Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.

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

Hrnec se nezahřívá, i když je varná zóna zapnuta.

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

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

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

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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00
pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejný doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravuje 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 výjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

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

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

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

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

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

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a dobu 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 zkontovalovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

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

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

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku 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 tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice .

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

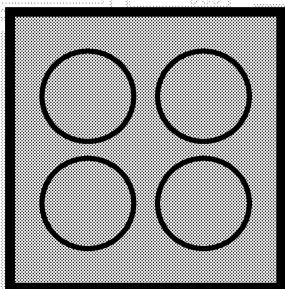
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení,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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK

beko

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

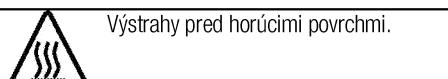
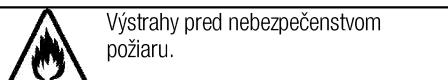
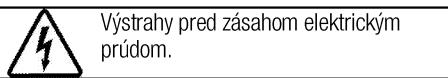
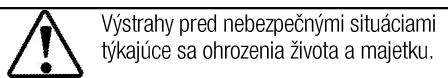
Vážený zákazník,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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



1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.	4	4 Prípravy	13
Všeobecná bezpečnosť	4	Tipy na šetrenie energiou.....	13
Elektrická bezpečnosť	4	Prvé použitie.....	13
Bezpečnosť produktu	5	Prvé čistenie výrobku.....	13
Zamyšľané použitie	7	Prvé zahriatie	13
Bezpečnosť detí.....	7		
Likvidácia starého výrobku.....	7		
Likvidácia obalového materiálu	7		
2 Všeobecné informácie	8	5 Používanie platne	14
Prehľad	8	0/Všeobecné informácie o varení.....	14
Technické parametre	8	Používanie platní	15
3 Montáž	9	Ovládací panel	16
Pred montážou	9		
Montáž a pripojenie.....	9		
Budúca preprava	12		
6 Údržba a starostlivosť	24		
Všeobecné informácie	24		
Čistenie platne	24		
7 Riešenie problémov	25		

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

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

Všeobecná bezpečnosť

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

druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

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

Elektrická bezpečnosť

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

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

Bezpečnosť produktu

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

- oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
- **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dohľadom.
Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo ohňa:
Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrevacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
- Po použití, vypnite platňu pomocou jej ovládacieho gombíka a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky by nemali byť umiestňované na povrch platne, keďže sa môžu zohriať.
- Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.
- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť *O/Všeobecné informácie o varení, strana 14*, výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.

- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

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

Bezpečnosť detí

- VÝSTRAHA: Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

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

Likvidácia starého výrobku

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



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

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znova použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zbernych miestach kontaktujte miestne úrady.

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

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

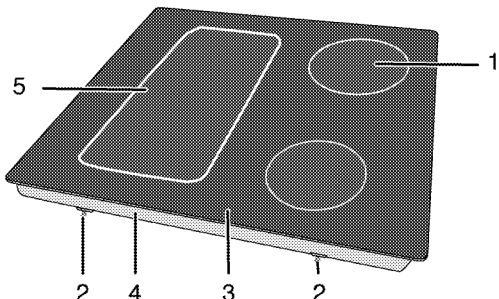
Likvidácia obalového materiálu

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

Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácností.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------------|---|-----------------------|
| 1 | Indukčná varná platňa | 4 | Základný kryt |
| 2 | Montážna svorka | 5 | Indukčná varná platňa |
| 3 | Sklokeramický povrch | | |

Technické parametre

Napätie/frekvencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Celkový prikon	max. 7200 W
Typ kábla/prierez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	55 mm/770 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Horáky	
Vzadu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmier	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmier	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmier	145 mm
Výkon	1500/2200 W
Vzadu vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmier	240 mm
Výkon	2000/3700 W



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



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



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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

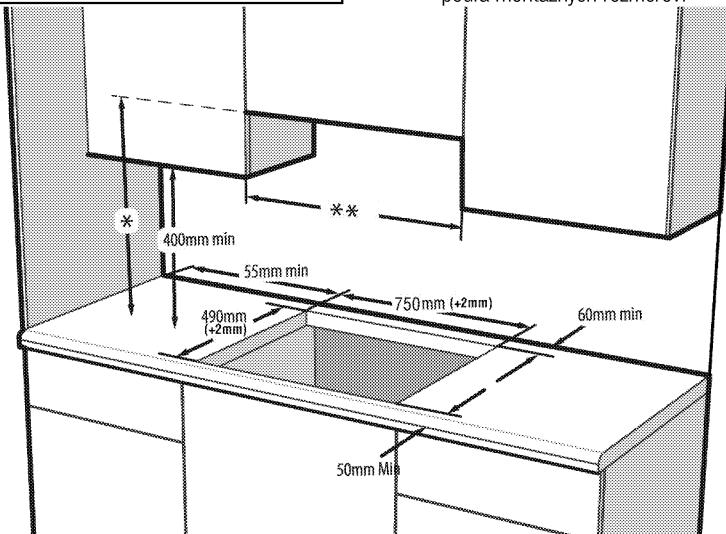
Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

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

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



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

** Minimálna vzdialenosť medzi skriňou sa musí rovnať šírke platňe



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

Montáž a pripojenie

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

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorm alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného

elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pripojenie napájacieho kábla



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

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

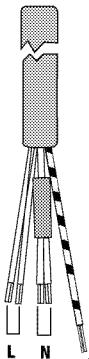
prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt.

Odporuča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s produkтом dodáva kábel:



2N AC 380-415 V



1N AC 220-240 V

2. Pri jednofázovom zapojení pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- Hnedý/Čierny kábel = L (Fáza)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) (Zem)

» alebo

- šedá/Čierny kábel = L (Fáza)
- Modrý/Hnedý kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) (Zem)

3. Pri dvojfázovom zapojení pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

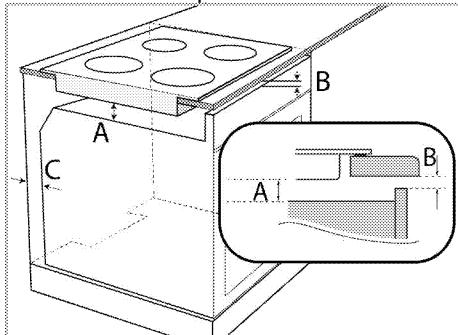
- Hnedý kábel = L1 (Fáza 1)
- Čierny kábel = L2 (Fáza 2)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) (Zem)

» alebo

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

Inštalácia produktu

Ak sa rúra nachádza pod:



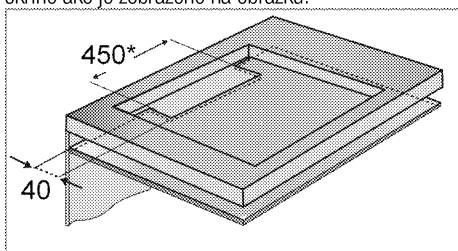
A min.15 mm

B min.2 mm

C 20 mm

Ak sa doska nachádza pod:

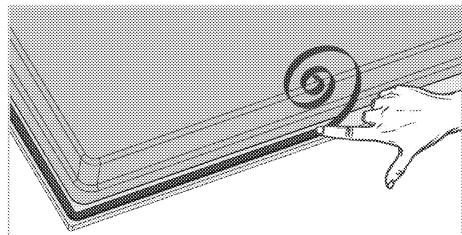
Je nutné umožniť prúdenie vzduchu v zadnej časti skrine ako je zobrazené na obrázku.



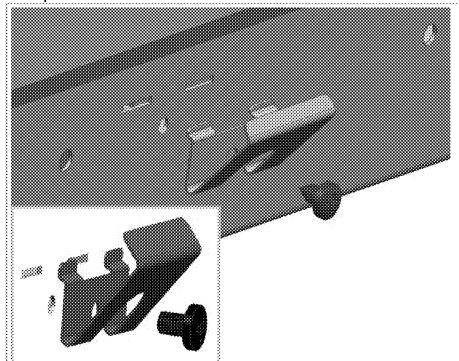
* min.

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

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



4. Pritrdite vgradné vzmeti, takže jih vstavíte in privijete skozi luknje spodnej zabojia, ktoré je prikazané na sliki.

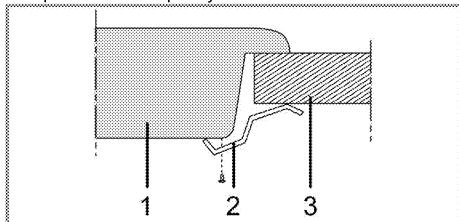


U niektorých modelov môže výrobok obsahovať už namontované pružiny.



Počet montážnych pružín na vašom produkte sa líši v závislosti od modelu produktu.

5. Platňu umiestnite na pult a zarovnajte ju.
6. Ko je plošča nameščena na pult, jo ľahko enostavno nameštite s pomocou sponiek. Če dimenzie pulta niso primerne, ľahko na sprednjo stran naprave pritrdite 2 vgradné sponky, ktoré je prikazané na spodnej slike.



1 Platňa

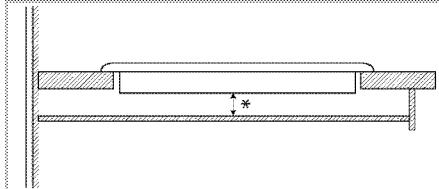
2 Inšalačná svorka

3 Pult



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

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



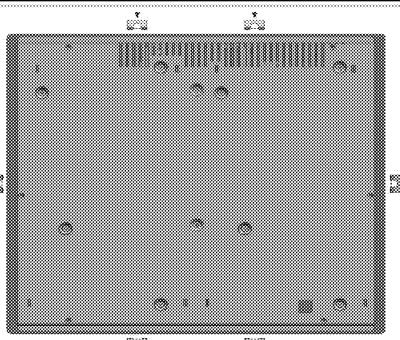
* min. 15 mm

Pohľad zozadu (priprájacie otvory)



Umiestnenie spojovacích otvorov znázornené na obrázku nižšie je len schematické a môže sa lísiť v závislosti od modelu produktu.

Pripevňujte je podľa umiestnenia spojovacích otvorov na vašom produkте.



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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



Počet montážnych pružín na vašom produkte sa lísi v závislosti od modelu produktu.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžuť používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

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

Prvé použitie

Prvý čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

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

Prvé zahriatie



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne.

Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Používanie platne

O/Všeobecné informácie o varení

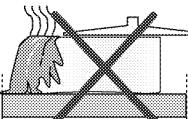


Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriatý olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou.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

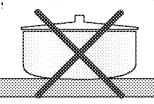
- Potraviny pred vyprážaním vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážaním skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrázili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnú.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobiť poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby. Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztopené látky. Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do paníc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A taktô nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonáť žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky paníc alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Výber panvice

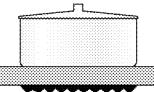
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliaťia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dnami.



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

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

Test panvice

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

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

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

Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvici

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

Bezpečné používanie

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

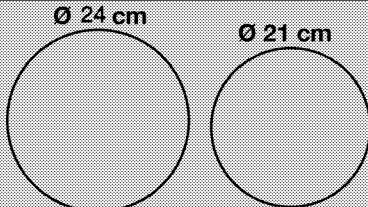
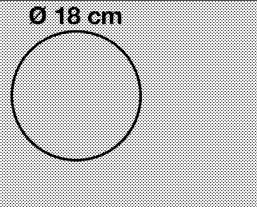
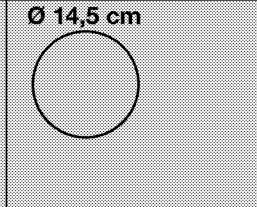
i Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnú.

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

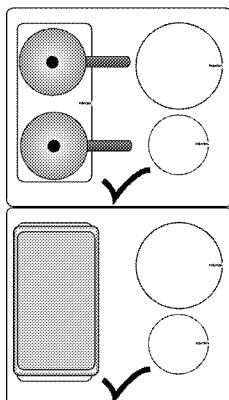
i Počas prevádzky platne udržiavajte preč od platne predmety s magnetickými vlastnosťami, ako napríklad kreditné karty alebo kazety.

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

Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

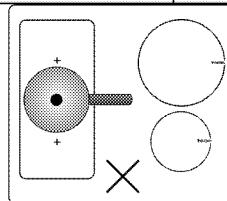
Veľká varná zóna	Normálna varná zóna	Malá varná zóna
		
Veľká varná zóna <ul style="list-style-type: none">Automaticky sa prispôsobí panvici.Ideálne rozkladá výkon.Poskytuje dokonale rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palacinek alebo veľkých rýb.	Normálna varná zóna <ul style="list-style-type: none">Automaticky sa prispôsobí panvici.Ideálne rozkladá výkon.Poskytuje dokonale rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia.	Malá varná zóna <ul style="list-style-type: none">Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémky).Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.

Používanie hrncov na varnej zóne so širokým povrchom



Varnú zónu so širokým povrchom môžete nastaviť na dve oddelené polovice, a to zadnú ľavú a prednú pravú varnú zónu.

Na varnej zóne so širokým povrchom môžete používať veľké hrnce.



Váš hrniec musí pokrývať obe centrá varnej zóny so širokým povrchom. Varnú zónu so širokým povrchom nepoužívajte iným spôsobom.

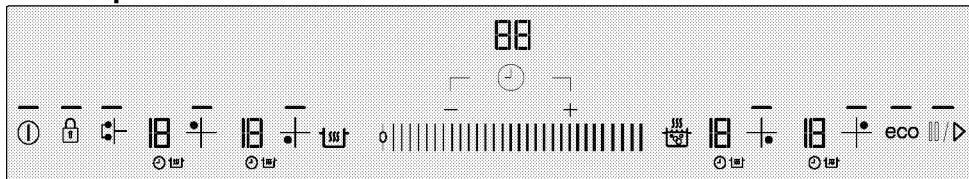
Používanie platní



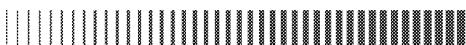
NEBEZPEČENSTVO:

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

Ovládací panel



Technické údaje



Oblast' nastavenia (pre úroveň teploty)

Kontrolka označujúca, že príslušné tlačidlo funguje

Tlačidlo zap./vyp.

Tlačidlo zámky tlačidiel

Tlačidlo zapnutia/vypnutia časovača

Tlačidlo zvyšovania úrovne časovača

Tlačidlo znížovania úrovne časovača

Tlačidlo rýchleho ohrevu/tlačidlo posilňovača

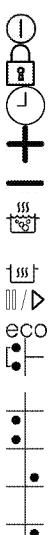
Tlačidlo uchovania teploty

Tlačidlo zastavenia

Tlačidlo ekonomickejho režimu

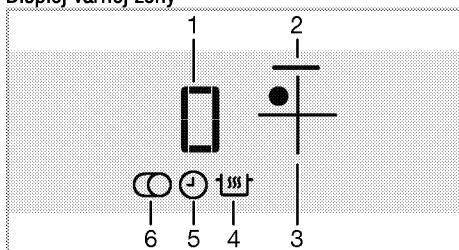
Tlačidlo výberu varnej zóny so širokým povrchom

Ovládacie prvky výberu varnej zóny



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

Displej varnej zóny



- Indikátor teploty (nastavenie teploty 0 ... 19/ 0 ... 9. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.))
- Kontrolka varnej zóny

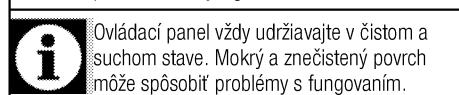
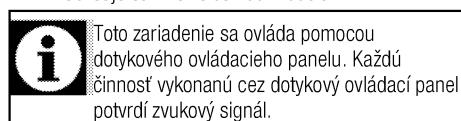
3 Tlačidlo výberu varnej zóny

4 Symbol funkcie uchovania teploty (*)

5 Symbol časovača

6 Symbol multisegmentovej varnej zóny (*)

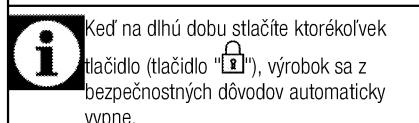
* Odlišuje sa v závislosti od modelu.



Zapnutie platne

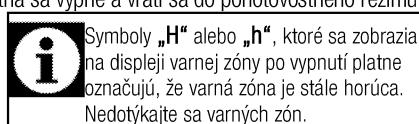
- Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "①".

Rozsvieti sa kontrolka tlačidla "①". Platňa je pripravená na použitie.



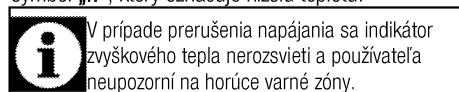
Vypnutie platne

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

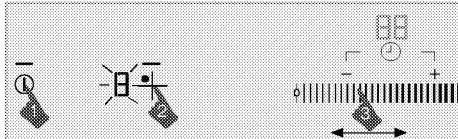


Indikátor zvyškového tepla

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



Zapnutie varných zón



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

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

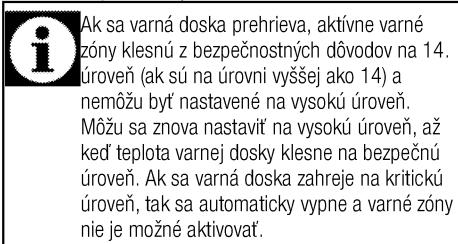


Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Nastavenie úrovne teploty

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

Úroveň teploty je 1, 2, 3...19 na niektorých modeloch a 1.1, 2.2,... 9. na iných modeloch. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. Znižením úrovne teploty na „0“.

Varnú zónu môžete vypnúť znížením úrovne teploty na „0“.

2. Pomocou vypnutia cez voľbu časovača pre želanú varnú zónu

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na všetkých displejoch sa zobrazí „0“ alebo „00“. Symbol "①" na displeji platne zmizne.

Po uplynutí času zaznie zvuková signálizácia.

Zvukovú signálizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

3. Dotykom symbolu príslušnej varnej zóny na 3 sekundy.

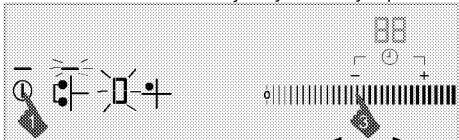
Na približne 3 sekundy sa dotknite symbolu varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom

1. Dotykom tlačidla "①" zapnute platňu.

2. Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny so širokým povrhom

» Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí 0 a rozsvieti sa kontrolka varnej zóny so širokým povrhom.



3. Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta po oblasti nastavíte úroveň teploty medzi 0 a 19.

Úroveň teploty je 1, 2, 3...19 na niektorých modeloch a 1.1, 2.2,... 9. na iných modeloch. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

» Varná zóna sa začne spúštať. Ak ste zvolili inú varnú zónu alebo ak po dobu 10 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, kontrolka varnej zóny sa postupne rozsvieti.

Zapnutie varnej zóny so širokým povrhom len pri prevádzke jednej alebo oboch ľavých varných zón

Zatiaľ čo je jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke môžete kombinovať obe varné zóny pomocou aktivovania varnej zóny so širokým povrhom. Takto môžete využiť širokú varnú zónu s rovnakými hodnotami.

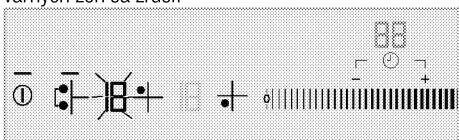


1. Výber jednej z ľavých varných zón len pri prevádzke jednej alebo oboch ľavých varných zón.

2. Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny so širokým povrhom

» Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazia hodnoty teploty naposledy zvolenej varnej zóny a rozsvieti sa kontrolka varnej zóny so širokým povrhom.

» Kombinovaná varná zóna pokračuje v prevádzke s hodnotami teploty a časovača (ak je dostupný) zvolenými pre ľavú varnú zónu. Hodnota ľavej varnej zóny, ktorá nebola vybraná pred kombinovaním varných zón sa zruší.





Ak sa dotknete ľubovoľného z tlačidiel výberu ľavej varnej zóny kym je varná zóna so širokým povrchom v prevádzke, varné zóny sa oddelia a vypnú.

» Pre zmene hodnoty teploty pre neskoršiu fázu sa dotknite tlačidla výberu varnej zóny so širokým povrchom a aktivujte varnú zónu. Nastavte želanú hodnotu teploty v oblasti nastavení.

Vypnutie varnej zóny so širokým povrchom:

Varnú zónu môžete vypnúť 4 rôznymi spôsobmi:

1. **Znižením úroveň teploty na "0".**

Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť znižením úroveň teploty na "0".

2. **Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu so širokým povrchom**

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu so širokým povrchom. Na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti 0a na displeji časovača sa rozsvieti 00 . Symbol na displeji zadnej ľavej varnej zóny zmizne "1".

3. **Dotyknutím sa symbolu ľubovoľnej ľavej varnej zóny**

Ak sa dotknete symbolu ľubovoľnej z ľavých varných zón kym je varná zóna so širokým povrchom v prevádzke, varné zóny sa oddelia a vypnú.

4. **Dotykom symbolu varnej zóny so širokým povrchom na 3 sekundy.**

Ak sa dotknete symbolu varnej zóny so širokým povrchom na 3 sekundy varná zóna sa vypne.

Funkcia vysokého výkonu (posilňovač)

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

Priamy výber posilňovača:

1. Dotykom tlačidla "1" zapnite platňu.

2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.

3. Dotknite sa tlačidla "1".

Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikat 3 kontrolky. Po uplynutí času posilňovača sa varná zóna vypne.

Výber posilňovača, keď je varná zóna aktívna:

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



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

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

Predčasné vypnutie funkcie posilňovača:

Posilňovač vypnete kedykoľvek tak, že sa dotknete tlačidla "1".

Rýchle zohriatie

Rýchle zohriatie je funkcia, ktorá napomáha vareniu.

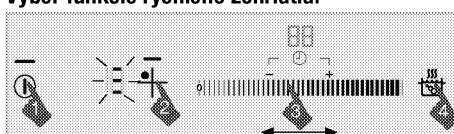
Môže sa používať na krátkodobé rýchle zohriatie.

Funkciu rýchleho zohriatia sú vybavené všetky varné zóny. Túto funkciu môžete ovládať tak, že predtým nastavíte úroveň teploty.



Funkciu rýchleho zohriatia môžete nastaviť do 20 sekúnd po zapnutí varnej zóny a nastavení úroveň teploty.

Výber funkcie rýchleho zohriatia:



1. Dotykom tlačidla "1" zapnite platňu.
 2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
 3. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
 4. Dotknite sa tlačidla "1".
- Zvolená varná zóna bude určitú dobu v prevádzke pri vysokom výkone (pozrite si nasledujúcu tabuľku). Na displeji varnej zóny sa v poradí zobrazia 3 kontrolky a hodnota nastavenej teploty.
5. Po uplynutí času rýchleho zohriatia sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.

Tabuľka: Prevádzkové časy rýchleho zohrevania

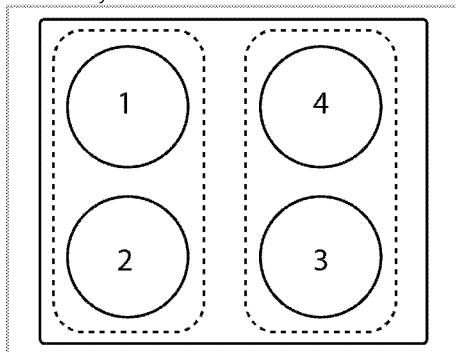
Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - sekundy
19	9
0	0
1	1
2	1.
3	2
4	2.

5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Úroveň teploty je 1, 2, 3...19 na niektorých modeloch a 1.1, 2.2,... 9. na iných modeloch. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Súčasné používanie 2 varných zón

Výkon varnej platne sa dá zmeniť podľa počtu aktívnych zón. Ak sa súčasne používajú dve zóny, mali by sa používať zóny na rovnakej strane. Takyto štýl používania zabezpečí lepší výkon varenia a detekcie hrncov. Na nižšie uvedenom obrázku nájdete odporúčaný štýl používania pri súčasnem používaní dvoch varných zón.



Z dôvodu celkového obmedzenia výkonu varnej dosky môže dôjsť k poklesu prvej sady úrovní varnej dosky v porovnaní s úrovňami nastavenými vtedy, keď sú súčasne prevádzkované pravé alebo ľavé zóny.

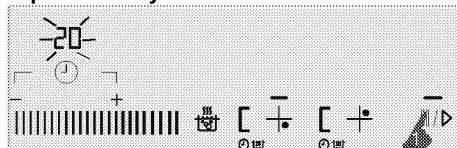
Vypnutie funkcie rýchleho zohriatia:

Funkciu rýchleho zohriatia kedykoľvek vypnite dotykom tlačidla "████".

Zámka čistenia

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

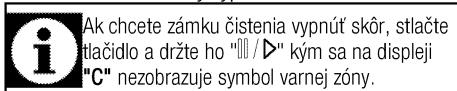
Zapnutie zámky čistenia



- Ked' je varná doska zapnutá, dotknite sa a podržte "████" až sa na časovom displeji zobrazí 20.
- "████" sa zapne a začne odpočítavanie od 20. "C" sa zobrazí na displeji varnej zóny. Žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli nebudú počas tejto doby fungovať okrem "(1)".

Vypnutie zámky čistenia

Na vypnutie zámky čistenia sa nemusíte dotknúť žiadneho tlačidla. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, kontrolka "████" zhasne a zámka čistenia sa automaticky vypne.



Detská zámka

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

Zapnutie detskej zámky

- Ked' je platňa v pohotovostnom režime, stlačte tlačidlo "████" a podržte ho, pokým nebudeste počuť dva signálne zvuky.

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



Vypnutie detskej zámky

- Ked' je zapnutá detská zámka, stlačte tlačidlo "████" a podržte ho, pokým nebudeste počuť jeden signálny zvuk.

» Detská zámka sa vypne a kontrolka tlačidla "████" zhasne.

Zámka tlačidiel

Zapnutím zámky tlačidiel zabráňte náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

Zapnutie zámky tlačidiel

- Keď je platňa v prevádzke, dotknite sa tlačidla "🔒" a podržte ho, pokým nebudete počúť dva zvukové signály.

Kontrolka tlačidla "🔒" bude blikať a všetky varné zóny sa uzamknú.



Zámku tlačidiel môžete zapnúť len v režime prevádzky. Po zapnutí zámky tlačidiel bude funkčné len tlačidlo "(1)". Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, kontrolka tlačidla "🔒" bude blikať, čím označuje zapnutie zámky tlačidiel.
V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámku tlačidiel musíte pre opäťovné zapnutie platne vypnúť.

Vypnutie zámky tlačidiel

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

Funkcia časovača

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

Zapnutie časovača

- Dotykom tlačidla "(1)" zapnite platňu.
- Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
- Želanú úroveň teploty nastavte dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta cez oblasť.
- Časovač zapnite dotykom tlačidla "(2)".
Na displeji časovača sa zobrazí „00“ a na displeji varnej zóny začne blikať symbol "(1)".
- Požadovanú dobu trvania nastavte dotykom "— / +". Môžete sa dotknúť a podržať "—" alebo "+" posunúť dopredu rýchlejšie.

Po určite dobe blikania sa symbol "(1)" rozsvieti natrvalo. Trvalé rozsvietenie symbolu "(1)" označuje zapnutie funkcie.



Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.



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



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



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

Vypnutie časovača

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

Zvukovú výstrahu vypnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Skoršie vypnutie časovačov

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

Časovač môžete vypnúť dvomi rôznymi spôsobmi:

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

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla "(1)" vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Znižujte hodnotu stláčaním "----", kým sa na displeji časovača nezobrazí „00“. Na rýchlejší posun dopredu môžete stlačiť a podržať "----".

Symbol "(1)" určitú dobu bliká na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

- 2 - **Vypnutie časovača stlačením tlačidla časovača na 3 sekundy:**

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla "(1)" vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Tlačidlo "(1)" sa dotknite na približne 3 sekundy.
Symbol "(1)" určitú dobu bliká na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

Funkcia uchovania teploty (ak nejaká je)

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

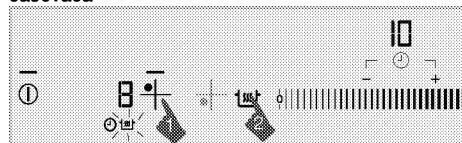
Zapnutie funkcie uchovania teploty bez nastavenia časovača

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



Varná zóna bude pokračovať v prevádzke pri nízkej teplote.
Na displeji varnej zóny sa zobrazia symboly "↔" a „u“.

Zapnutie funkcie uchovania teploty nastavením časovača



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

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

Vypnutie funkcie uchovania teploty

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

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



Funkciu uchovania teploty môžete zrušiť dotykom tlačidla "(1)" a úplným vypnutím platne.

Funkcia zastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete na určitú dobu znížiť úroveň teploty pre všetky zapnuté varné zóny na platni (okrem časovača) na 1. úrovni.



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

1. Počas prevádzky platne sa dotknite tlačidla "|| / ▶". Všetky aktívne varné zóny budú pokračovať v prevádzke s ich teplotou na 1. úrovni.

2	1.	6
3	2.	5
4	2.	5
5	3.	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Funkcia vysokého výkonu (posilňovača)	Funkcia vysokého výkonu (posilňovača)	10 minút

Úroveň teploty je 1, 2, 3...19 na niektorých modeloch a 1.1, 2.2,... 9. na iných modeloch. (Liší sa v závislosti od modelu produktu.)

Ochrana proti prehriatiu

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

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

Bezpečnostný systém pretečenia

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

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu mení veľmi rýchlo. Taktô môžete zabrániť pretečeniu jedla (voda, mlieko) dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

Hlučnosť prevádzky

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

- Hlučnosť môže byť nápadná pri vysokých úrovniach teploty.

- Hlučnosť môže spôsobiť zlialina panvice.
- Pri nízkych úrovniach môžete kvôli prevádzkovým princípom počuť pravidelný zvuk zapnutia/vypnutia.
- Hlučnosť môže počuť v prípade ohrievania práznej panvice. Keď do nej dáte vodu alebo jedlo, tento hlučnosť zmizne.
- Môžete počuť hlučnosť ventilátora, ktorý ochladzuje elektrický systém.

Chybové kódy/výstražné hlásenia a príčiny

porúch

Tabuľka-2:

Príčina poruchy	Indikátor	Displej
Stlačili ste dve alebo viacero tlačidiel, prípadne došlo k pretečeniu a rozliatiu na tlačidlá.	Symbol „E“ bliká	Displej varnej zóny
Prehriata platňa	Symbol „H“ bliká	Displej varnej zóny
Na zóne sa nenachádza žiadna vhodná nádoba.	Rozsvieti sa symbol „LJ“	Displej varnej zóny
Hardvérová chyba dotykového ovládania	Rozsvieti sa symbol „Fx***“	Displej časovača
Chyba indukčného hardvéru.	Rozsvieti sa symbol „Ex***“	Displej varnej zóny
Chyba citlivosti dotykového tlačidla	Rozsvieti sa symbol „F2“	Displej časovača
Komunikačná chyba v dotykovom ovládani.	Rozsvieti sa symbol „F3“	Displej časovača
Chyba indukčného hardvéru.	Symbol „Ex***“ bliká	Displej varnej zóny
x**; "1,2...9"		

	Ďalšie informácie o chybových hláseniac, ktoré sa môžu zobraziť na paneli dotykového ovládania nájdete v tabuľke-2. Ak sa hlásenia „Fx“ a „Ex“ zobrazujú neustále, zavolajte autorizovanému servisnému zástupcovi.
	Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívny výparom, celý ovládací systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál „E“. Zaznejú signálne zvuky.
	Povrch dotykového ovládacieho panela udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú prevádzku.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niekteré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie platne

Sklokeramické povrhy

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

Vysušené zvyšky na sklokeramickej povrchu za žiadnych okolností nezoškrabúvajte hákavými čepelami, drôtenkom alebo podobnými nástrojmi.

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

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



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

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

Slabnutie farieb a škvry na sklokeramickej povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

7 Riešenie problémov

Počas varenia sa objavujú kvapky vody.

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

Počas ohrevania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

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

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "d--In".

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

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

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

Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

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

Chladiaci ventilátor pokračuje v prevádzke aj keď je platňa vypnutá.

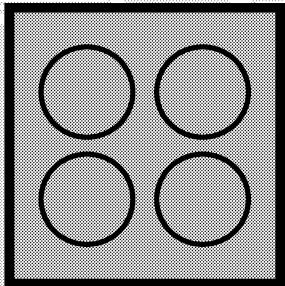
- Nejde o poruchu. Chladiaci ventilátor bude v prevádzke pokračovať, pokým teplota elektroniky v platni neklesne na vhodnú teplotu.



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

Built-in Hob

User manual



EN

beko

Please read this user manual first!

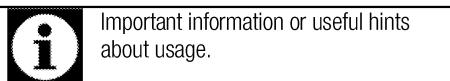
Dear Customer,

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

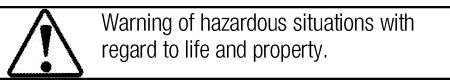
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

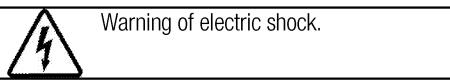
Throughout this user manual the following symbols are used:



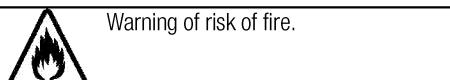
Important information or useful hints about usage.



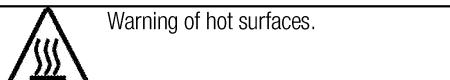
Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment	4	4 Preparation	13
General safety	4	Tips for saving energy	13
Electrical safety	4	Initial use.....	13
Product safety	5	First cleaning of the appliance.....	13
Intended use	6	Initial heating	13
Safety for children.....	7		
Disposing of the old product.....	7		
Package information	7		
2 General information	8	5 How to use the hob	14
Overview	8	General information about cooking	14
Technical specifications	8	Using the hobs.....	15
3 Installation	9	Control panel	16
Before installation.....	9		
Installation and connection	9		
Future Transportation.....	12		
6 Maintenance and care	23		
General information.....	23		
Cleaning the hob	23		
7 Troubleshooting	24		

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

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

Electrical safety

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

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

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

Product safety

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

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

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

Safety for children

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

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

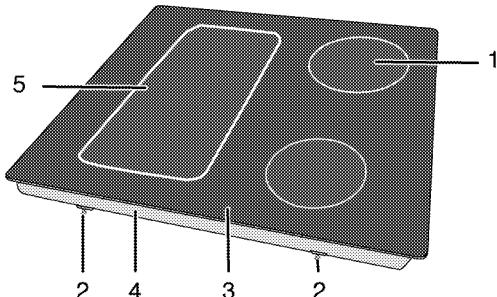
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



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

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/770 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145 mm
Power	1500/2200 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	240 mm
Power	2000/3700 W



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



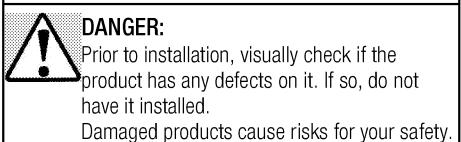
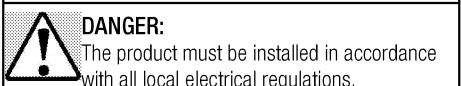
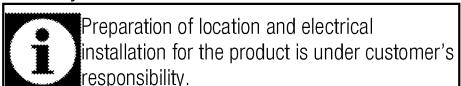
Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



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

3 Installation

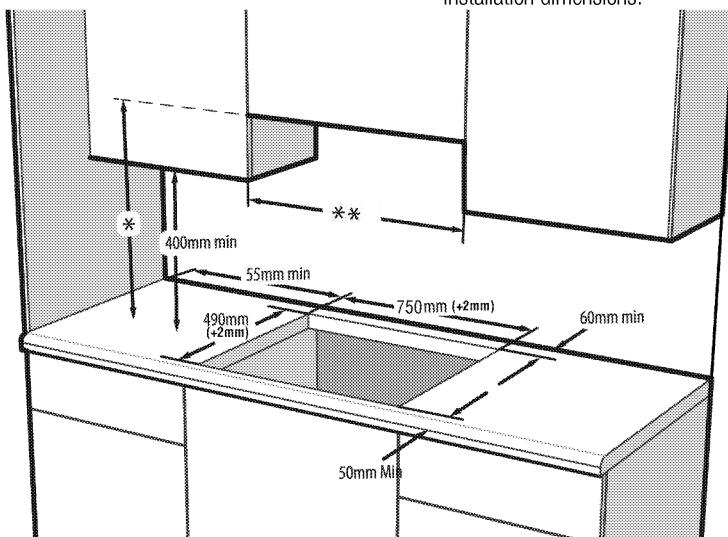
Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Before installation

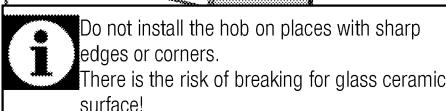
The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

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



* Minimum height to extractor as recommended in extractor instruction manual

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



Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or

without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable



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

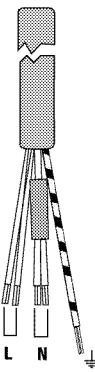
1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives.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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2N AC 380-415 V



1N AC 220-240 V

2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:

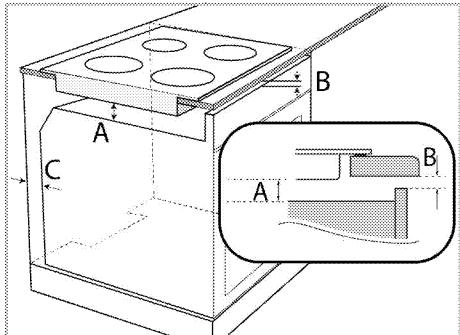
- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)
» or
- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

3. **For double-phase connection**, connect the wires as identified below:

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

Installing the product

If the oven is below:



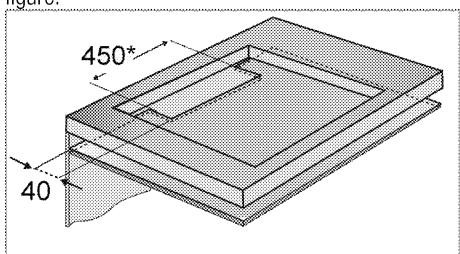
A min.15 mm

B min.2 mm

C 20 mm

If the board is below:

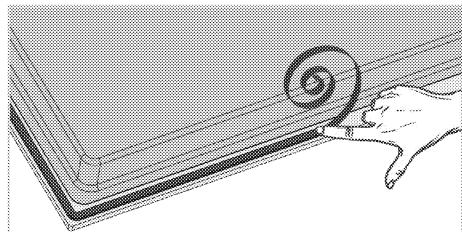
It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



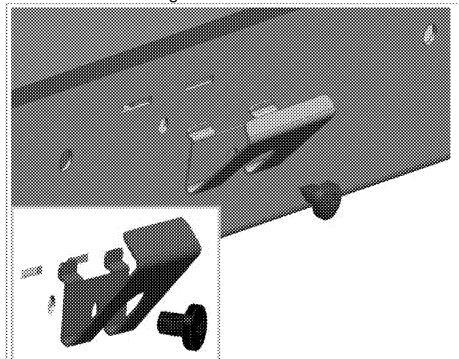
* min.

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

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



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

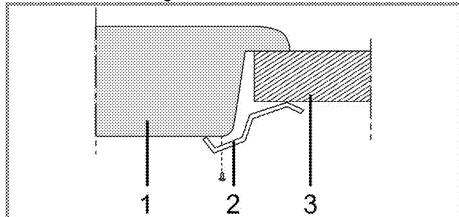


For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.



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

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

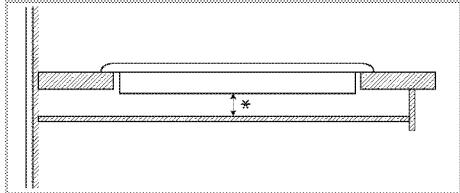


- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter



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

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

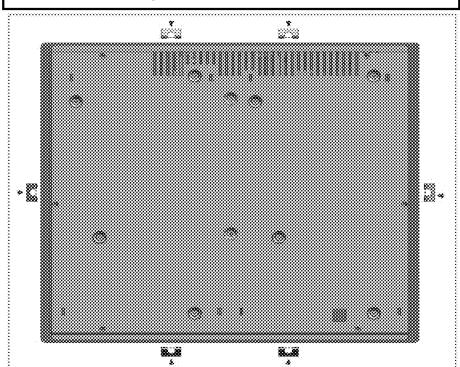


* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



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



DANGER:

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



DANGER:

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



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

Final check

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

Future Transportation

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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

Initial heating



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil.

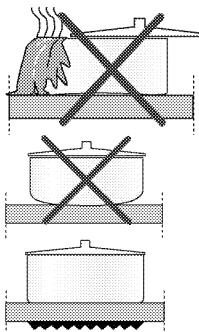
Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

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

Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.

- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

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

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

Saucepan test

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

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

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

Saucepan recognition-focusing system

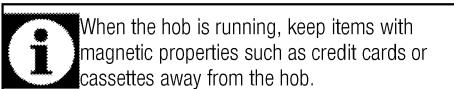
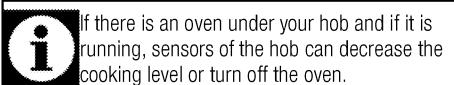
In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "I" symbol flashes alternately.

Safe use

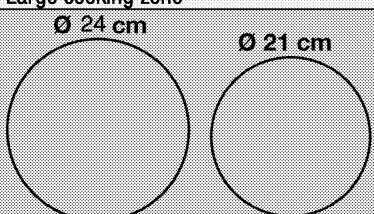
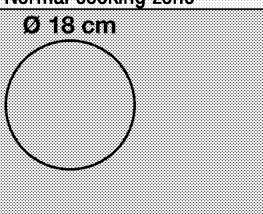
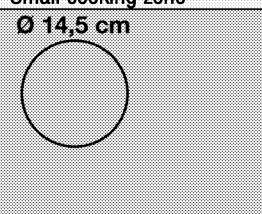
Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

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

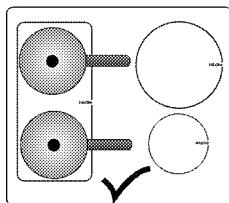
Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.



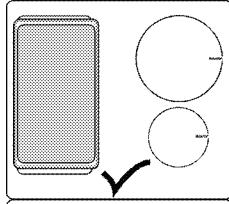
Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
		
Large cooking zone <ul style="list-style-type: none">Automatically fits to the saucepan.Distributes the power ideally.Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	Normal cooking zone <ul style="list-style-type: none">Automatically fits to the saucepan.Distributes the power ideally.Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	Small cooking zone <ul style="list-style-type: none">Used for slow cookings (sauces, creams)Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

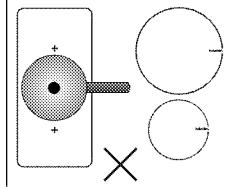
Using pots on the wide surface cooking zone



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



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



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

Using the hobs

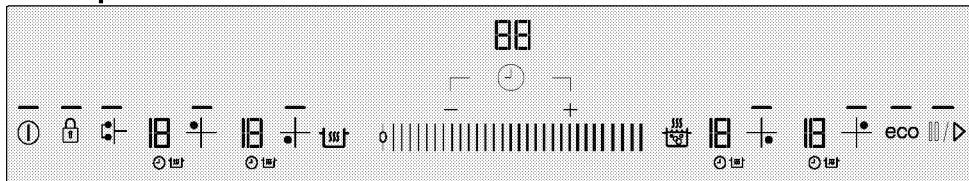


DANGER:

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

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

Control panel



Specifications



Adjustment area (for temperature level)

- Light indicating that the relevant key is functioning
- On / Off key
- Keylock key
- Timer Activation / Deactivation key
- Timer level increasing key
- Timer level decreasing key
- Quick Heating key / Booster key
- Keep Warm key
- Stop key
- Economy mode key
- Wide Surface Cooking Zone Selection key
- Cooking zone selection controls

- 2 Cooking zone light
- 3 Cooking Zone Selection key
- 4 Keep Warm Function symbol (*)
- 5 Timer symbol
- 6 Multi-segmented Cooking Zone symbol (*)
- * Varies according to the model.

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

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

Turning on the hob

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

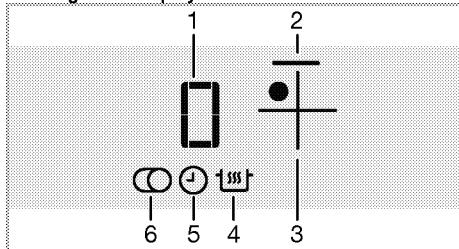
Light of the "①" key turns on. The hob is ready for use.

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



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

Cooking zone display



- 1 Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19/0 ... 9. (Varies depending on the product model.))



When any key ("④" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch "④" key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.



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

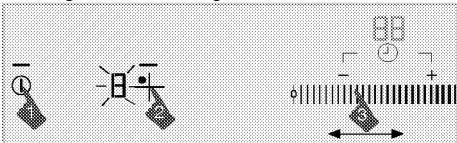
Residual heat indicator

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



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

Turning on the cooking zones



1. Touch "①" key to turn on the hob.
 2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
- "0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone illuminates.



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

Setting the temperature level

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

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



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

Turning off the cooking zones:

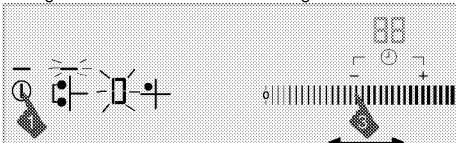
A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

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

Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch "①" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key
» 0 appears on the left rear cooking zone display and the light of the wide surface cooking zone flashes.



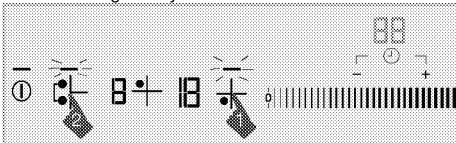
3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 19.

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

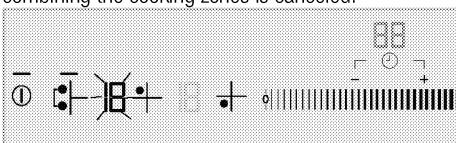
» Cooking zone starts to run. If another cooking zone is selected or no operation is performed for 10 seconds, the light of the wide surface cooking zone illuminates continuously.

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

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



1. Select one of the left cooking zones while one or both of the left cooking zones are running.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key
» Temperature value of the previously selected cooking zone appears on the left rear cooking zone display and the light of the wide surface cooking zone flashes.
» Combined cooking zones continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone which was not selected before combining the cooking zones is canceled.





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

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

Turning off the wide surface cooking zone

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

1. By dropping the temperature level to "0"

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

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

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display.

The "" symbol on the rear left cooking zone display will disappear.

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

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

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

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

High Power (Booster) Function

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

Selecting Booster directly:

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

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

Selecting Booster when cooking zone is active:

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



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

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

Turning off Booster function prematurely:

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

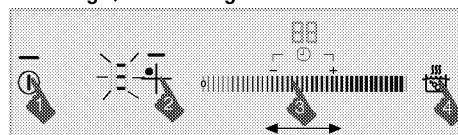
Quick heating

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



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

Selecting Quick heating function:



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

Table: Quick Heating Operation Times

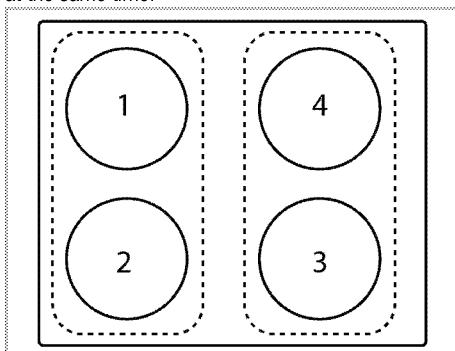
Temperature level	Operation time limit - second
19	9
0	0
1	10

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

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

Using 2 cooking zones simultaneously at same side

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



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

Turning off Quick heating function:

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

Cleaning lock

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

Activating the cleaning lock



- When the hob is on, press and hold " / until 20 is displayed on the time display of the hob.
- " / will become on and countdown from 20 will start on the time display. "C" will appear on the cooking zone displays. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except ".

Deactivating the cleaning lock

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



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

Child Lock

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

Activating the Child Lock

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



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

Deactivating the Child Lock

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

Keylock

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

Activating the keylock

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

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

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

Deactivating the keylock

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

Timer function

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

Activating the timer

1. Touch "" key to turn on the hob.
 2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
 3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
 4. Touch "" key to activate the timer.
- "00" appears on the timer display and "" symbol starts flashing on the cooking zone display.
5. Set the desired duration by touching "" / ".

You can touch and hold "" or "" to move forward faster.

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



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



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



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



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

Deactivating the timer

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

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

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

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

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

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

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

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

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

Keep warm function (if any)

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

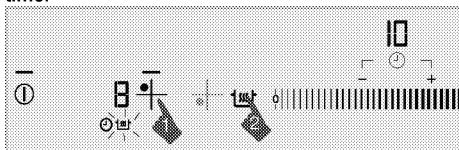
Activating the keep warm function without setting the timer

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



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

Activating the keep warm function by setting the timer



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

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

Turning off the keep warm function

1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Touch "I" key to turn off the keep warm function. The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.
2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function.

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



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

Stop function

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



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

1. Touch the "II / ▶" key when your hob is operating. All active cooking zones will continue to operate with their temperature at the 1st level.
2. Touch "II / ▶" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Eco mode

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



Economy mode can only be activated for active cooking zones.

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

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

Using induction cooking zones safely and efficiently

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

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



Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model.

With induction feature, each cooking zone detects the diameter of each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

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

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

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

Table-1: Operation time constraints

Temperature level	Operation time limit - hour
19	9
0	0
1	1
2	1.
3	2
4	2.
5	3
6	3.
7	4

8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
High Power (Booster) Function	High Power (Booster) Function	10 minutes

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

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

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

Precise power setting

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

Operating noisy

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

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

- The noise of the fan that cools electric system can be heard.

Error codes / warning messages and error sources

Table-2:

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

X**: "1,2,...9"



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



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



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

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

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

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

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

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



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

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

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

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

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



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

