



Built-in Hob

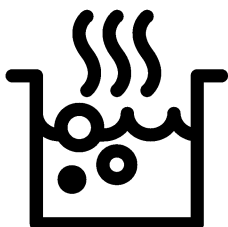
User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Vestavěná varná deska

Návod k použití



HII 64501 FHT

EN / PL / CZ

185.9277.62/R.AD/26.08.2020/3-1

7757182945

Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

General safety	4
Electrical safety.....	5
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product	8
Package information	8

2 General information **9**

Overview	9
Technical specifications	9

3 Installation **10**

Before installation	10
Installation and connection.....	11

Future Transportation.....	14
----------------------------	----

4 Preparation **15**

Tips for saving energy	15
Initial use	15
First cleaning of the appliance.....	15

5 How to use the hob **16**

General information about cooking ...	16
Using the hobs	18
Control panel.....	19

6 Maintenance and care **29**

General information.....	29
Cleaning the hob.....	29

7 Troubleshooting **31**

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 16* , 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.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your products may be damaged.
- **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:

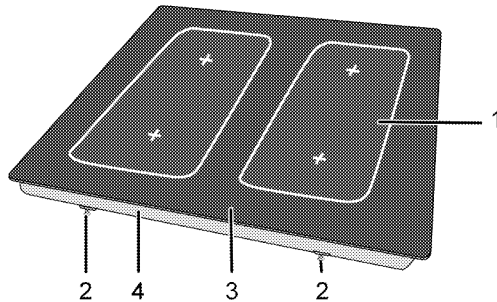
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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 | 3 Vitroc ceramic surface |
| 2 Assembly clamp | 4 Base cover |

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/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

Burners

Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W

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

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

i 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.

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

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

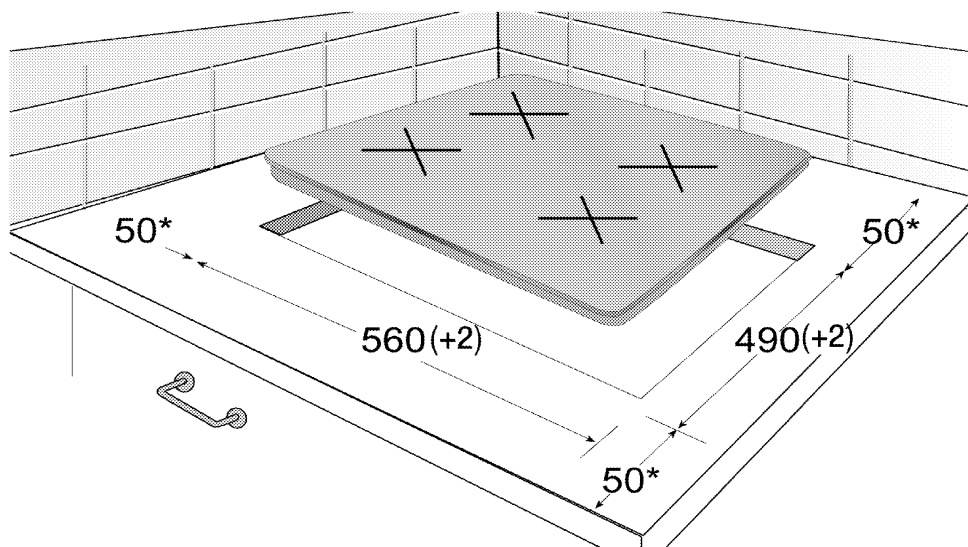
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

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

Before installation


The hob is designed for installation into commercially available work tops. A



* min.


Installation and connection


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

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

Electrical connection

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


 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.

 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.

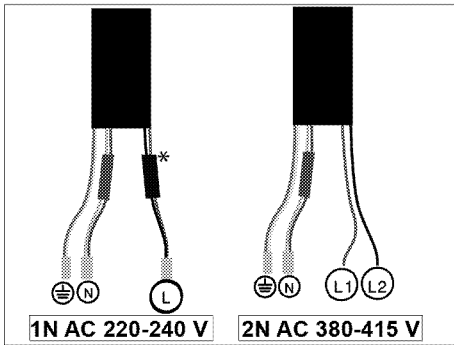
 Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

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

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.
If a cable is supplied with the product:



2. For single-phase connection,

connect the wires as identified below:

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

» or

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

3. For double-phase connection,

connect the wires as identified below:

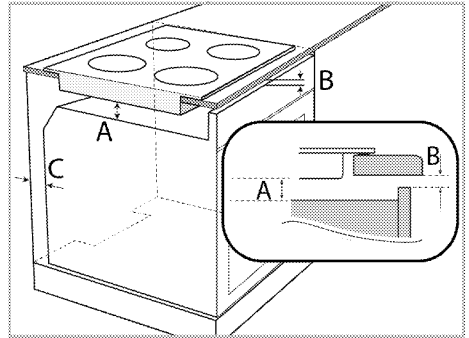
- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
- Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) (Ground)

» or

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

Installing the product

If the oven is below:



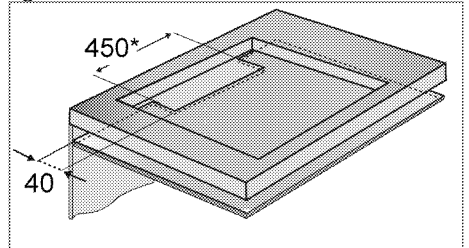
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

If the board is below:

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

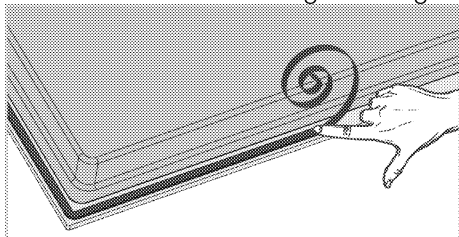


* min.

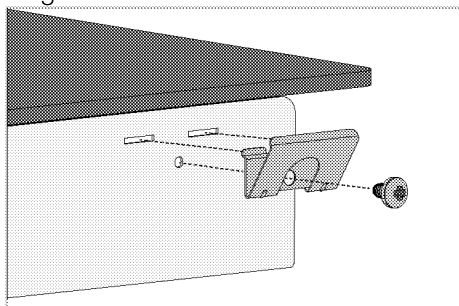
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in

the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



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

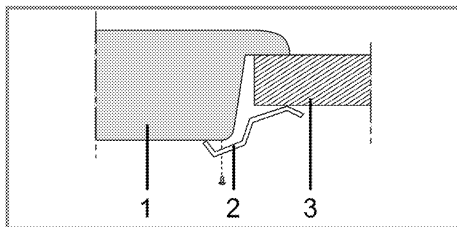


i For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

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

5. Place the hob on the counter and align it.

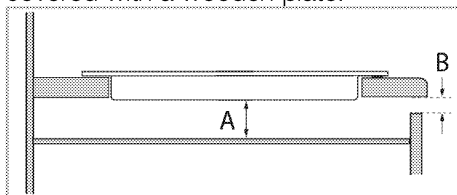
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

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

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

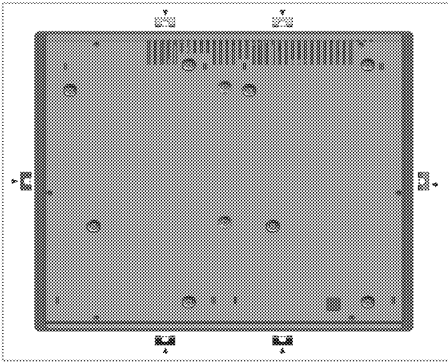


A min. 15 mm

B min. 2 mm

Rear view (connection holes)

i 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.



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

! 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

i 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.
- i** 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

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

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

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

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

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!**

When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.

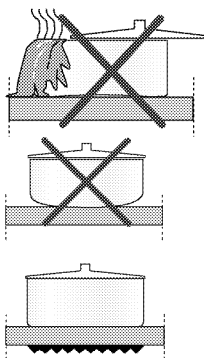
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

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



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms. Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be

used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

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 base holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L" 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 base 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 base should not be used.

Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective

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

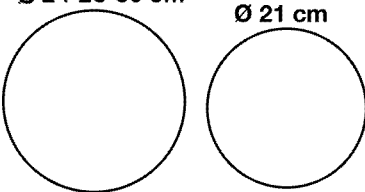
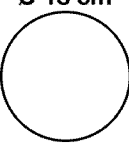
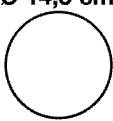
Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil. Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated. Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

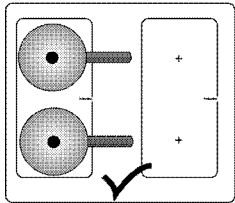
i If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

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

Selecting cooking zone suitable to the vessel

<p>Large cooking zone Ø 24-28-30 cm</p> <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Normal cooking zone Ø 18 cm</p> 	<p>Small cooking zone Ø 14,5 cm</p> 
<p>Large cooking zone</p> <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. 	<p>Normal cooking zone</p> <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. 	<p>Small cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Used for slow cookings (sauces, creams) Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

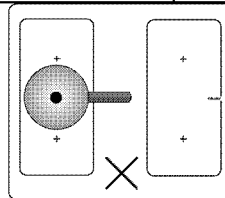
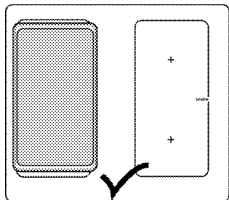
Using pots on the wide surface cooking zone



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

cooking zones. Location of the wide surface cooking zone may vary depending on the product model.

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



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.

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

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

Turning off the hob

1. Touch "0" key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.

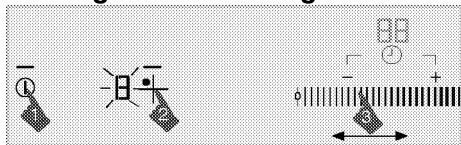
i "H" or "h" symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

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.

i 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 "0" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

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

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

Setting the temperature level

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

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.)

i 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 "0" 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.)

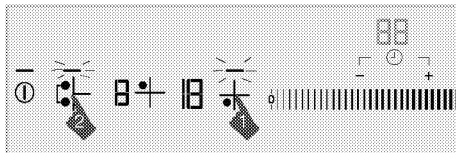
» Cooking zone starts to run. If another cooking zone is selected or no operation is performed for 10 seconds, the light of the wide surface cooking zone illuminates continuously.

i Wide surface cooking zones sampling as described on the left cooking zones. The same application in right wide cooking surface is valid.

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.

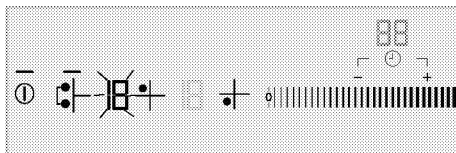


1. Select one of the left cooking zones while one or both of the left cooking zones are running.

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.



i 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.

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

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

Turning off Booster function prematurely:

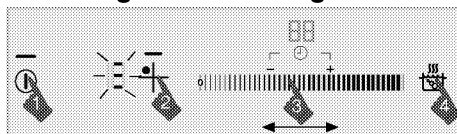
Touch "⚡" to turn off booster any time you want.

Quick heating

Quick 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.

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

Selecting Quick heating function:



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

3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.

4. Touch the "⏸" key.

The cooking zone you have selected will operate at high power for a certain period of time (see following table). 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.

5. Once the Quick heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Table: Quick Heating Operation Times

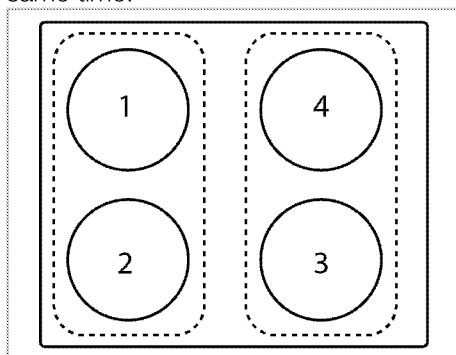
Temperature level		Operation time limit - second
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9.

on some others. (Varies depending on the product model.)

Using 2 cooking zones simultaneously at same side

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



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

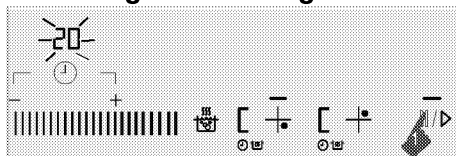
Turning off Quick heating function:

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

Cleaning lock

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

Activating the cleaning lock



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

» "|||/▷" will become on and countdown from 20 will start on the time display.

"C" will appear on the cooking zone displays. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "ⓘ".

Deactivating the cleaning lock

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

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

Child Lock

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

Activating the Child Lock

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

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

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

Deactivating the Child Lock

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

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

Keylock

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

Activating the keylock

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

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

i 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.

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

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

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

i 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.

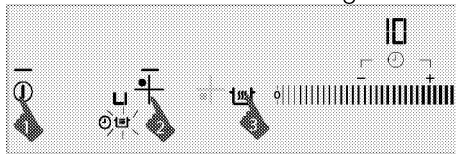
Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Keeping warm
2. Simmering
3. Frying

Activating the automatic cooking function without setting the timer

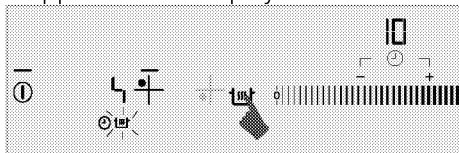
1. Switch on the by touching its "⌚" key.
2. Select the cooking zone that you want to use for automatic cooking function.



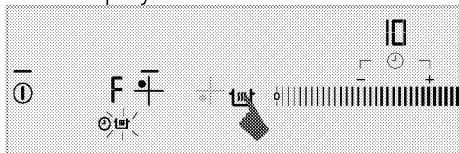
3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level

after the first touch. "L" symbol will appear on the display.

- The relevant cooking zone will be activated at the simmering level after the second touch. "L" symbol will appear on the display.



- The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. "F" symbol will appear on the display.



» The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

Activating the automatic cooking function by setting the timer

- Select the desired automatic cooking level by touching the "L" key of the relevant cooking zone.
- Activate the timer by touching the "00" key.

» "00" and "00" symbols will light on the display.

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

» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.

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

Deactivating the automatic cooking function

- You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the "0" key to cancel the automatic cooking function.
- If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the adjustment area. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

i The cooking zones which are at same side (left or right) cannot be set Frying level and Booster level at the same time.. Due to protect auto cook function level, if you set any cooking zone to Frying, you cannot set the other zone at same side (left or right) to Booster. This is also valid for opposite situation.

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.

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

- Touch the "|||/▷" key when your hob is operating. All active cooking zones will continue to operate with their temperature at the 1st level.
- Touch "|||/▷" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

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.

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

Operation time constraints

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

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

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

Table-1: Operation time constraints

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

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

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

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

Precise power setting

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

Operating noisy

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

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

Error codes / warning messages and error sources

Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed or overflow spills onto the keys.	"E" symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking zone display

Cause of error	Indicator	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"		

i 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.


i 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.


i 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.

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

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

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

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

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

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

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

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

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This

does not affect the operation of the product.

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

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

"E" 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.

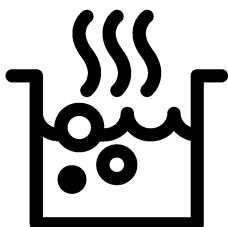


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.



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

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu	6
Zamierzone przeznaczenie	8
Bezpieczeństwo dzieci.....	8
Stare urządzenia.....	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	9

2 Informacje ogólne 10

Opis urządzenia.....	10
Dane techniczne.....	10

3 Instalacja 11

Przed zainstalowaniem	11
Instalacja i przyłączenie	12

Przyszły transport	15
--------------------------	----

4 Przygotowanie 16

Jak oszczędzać energię	16
Pierwszy raz	16
Pierwsze czyszczenie.....	16

5 Jak używać płyty kuchennej 17

Ogólne informacje o gotowaniu	17
Użytkowanie płyt kuchennych.....	20
Panel sterowania	20

6 Czyszczenie i konserwacja32

Informacje ogólne	32
Czyszczenie płyty.....	32

7 Rozwiązywanie problemów34

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym

dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik

zabezpieczający instalację domową.

- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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

bardzo się nagrzewać przy pracy.

- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia urządzenia i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 17* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki. Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.

- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

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

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od

dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

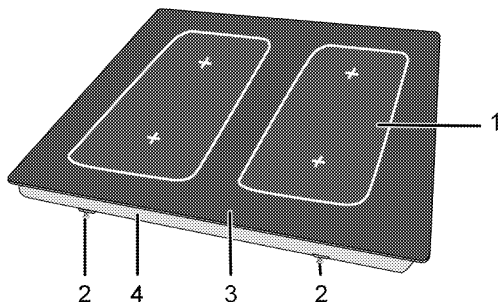
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

Dane techniczne

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

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

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

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

3 Instalacja

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

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

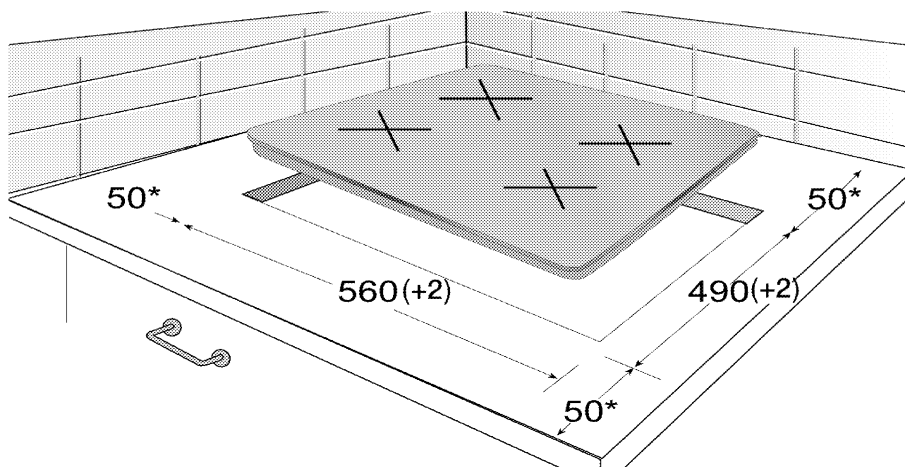
! Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

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

Przed zainstalowaniem

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

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



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

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

Przyłączenie elektryczne

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

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

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

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

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

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

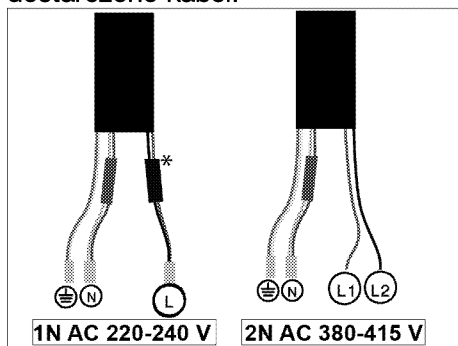
Przyłączanie kabla zasilania

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

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

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczone są kable:



2. **Przy przyłączeniu jednofazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) \oplus (uziemiający)

» lub

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

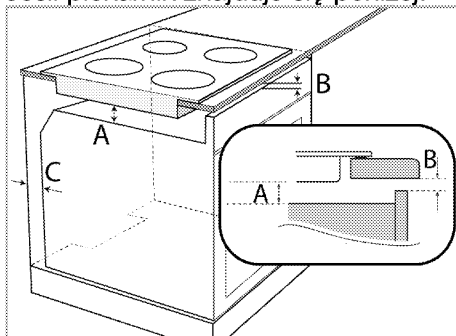
3. **Przy przyłączeniu dwufazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Przewód brązowy = L1 lub L2 (Faza 1 lub Faza 2)

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

Instalowanie wyrobu

Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



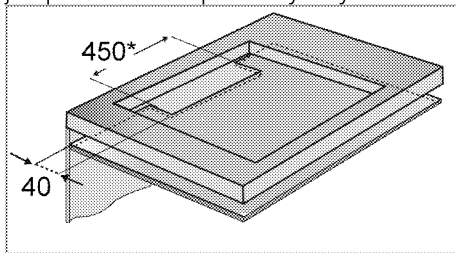
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Jeśli deska znajduje się poniżej:

Wymagane jest pozostawienie otworu wentylacyjnego w tylnej części mebla, jak pokazano na poniższym rysunku.

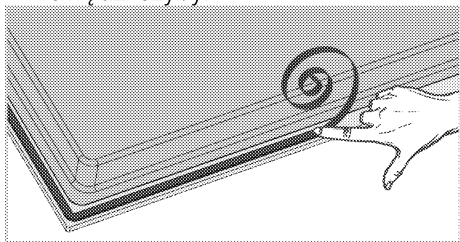


* min.

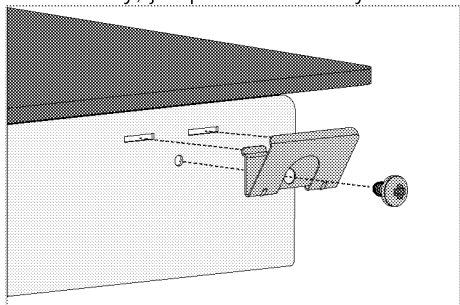
Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równoległe do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części

kuchenki mające kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

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



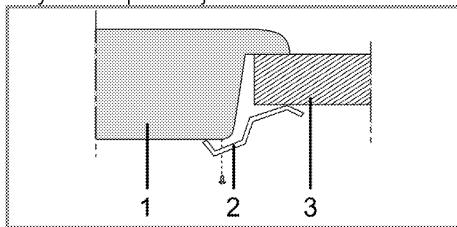
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



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

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

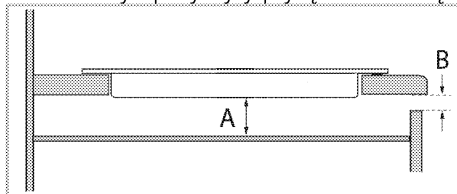
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat

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

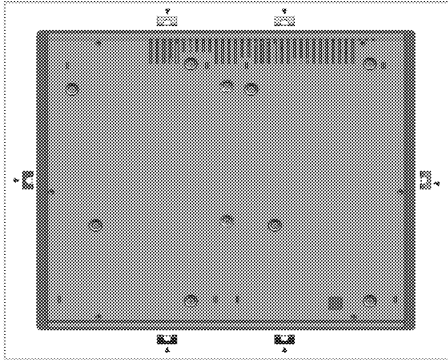
Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



- A min. 15 mm
- B min. 2 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

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



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

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

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- i** Sprawdź, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię


Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie

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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

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

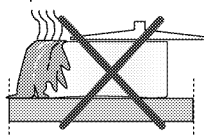
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

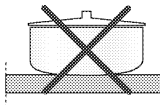
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy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

Dobór garnków

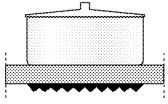
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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



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



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



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

„Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od typu i wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania; aby uzyskać bardziej równomierne zachowanie podczas gotowania, można użyć strefy gotowania większej o jeden stopień. Używanie większej strefy gotowania nie ma negatywnego wpływu na zużycie energii w płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze garnków”.

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

Próba garnka

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następującą metodą.

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

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

stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

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

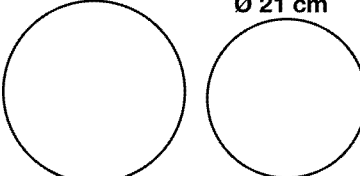
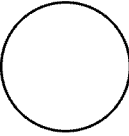
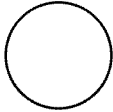
Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć garnka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania. Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać. Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

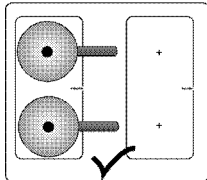
i Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

i Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

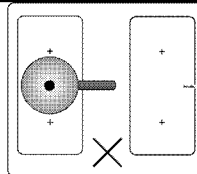
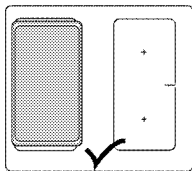
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

<p>Duża strefa gotowania</p> <p>Ø 24-28-30 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normalna strefa gotowania</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Mała strefa gotowania</p> <p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Duża strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby. 	<p>Normalna strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania. 	<p>Mała strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



Obu połówek strefy gotowania o dużej powierzchni można używać osobno jako stref gotowania tylnej lewej i przedniej lewej.
83/5000 Lokalizacja strefy gotowania na dużej powierzchni może się różnić w zależności od modelu produktu.
Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków



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

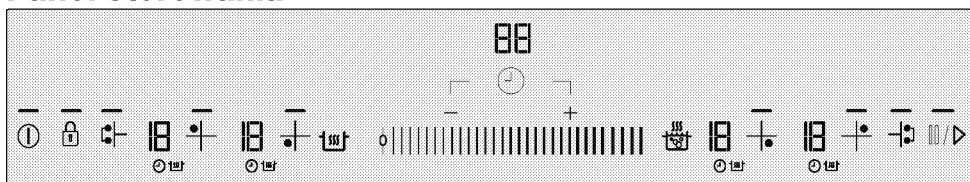
Użytkowanie płyt kuchennych

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

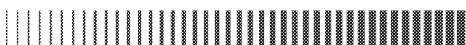
Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

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







Panel sterowania



Dane techniczne



Obszar regulacji (do nastawiania poziomu temperatury)

- Lampka oznaczająca, że dany klawisz działa.
-  Klawisz Wł./Wył.
-  Przycisk blokady przycisków
-  Przycisk załączania/wyłączania czasomierza
-  Przycisk zwiększania poziomu zegara
-  Przycisk zmniejszania poziomu zegara
-  Klawisz szybkiego nagrzewania / Klawisz boostera



Przycisk funkcji automatycznego programu gotowania



Klawisz Stop



Klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni

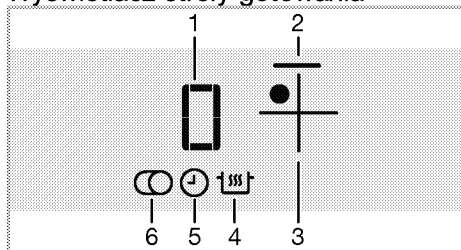


Przyciski wyboru strefy gotowania



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

Wyświetlacz strefy gotowania



- 1 Wskaźnik temperatury (nastawiona temperatura 0 ...) 19/ 0 ... 9. (Różni się zależnie od modelu piekarnika.)
 - 2 Lampka strefy gotowania
 - 3 Przycisk wyboru strefy gotowania
 - 4 Symbol funkcji utrzymania w ciepłe (*)
 - 5 Symbol czasomierza
 - 6 Przycisk wielosegmentowej strefy gotowania (*)
- * Różni się w różnych modelach.

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

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

Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisk "Ⓢ" na panelu sterowania.

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

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

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

Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisk "Ⓢ" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

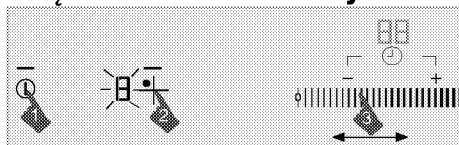
i Symbole "H" lub "h", pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Załączanie stref kuchennych



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

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

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

Nastawianie temperatury

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

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

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. Poprzez obniżenie temperatury do "0".

Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do "0".

2. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję czasomierza.

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń

strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się "0" lub "00". Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "⌚".

Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

3. Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu tej strefy.

Na ok. 3 sekundy dotknij symbol strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.

Załączanie strefy gotowania o dużej powierzchni.

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⌚".

2. Dotknij klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni
» Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się "0" i zapali się lampka strefy gotowania o dużej powierzchni.



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

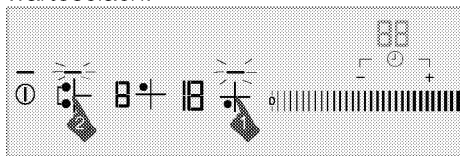
W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

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

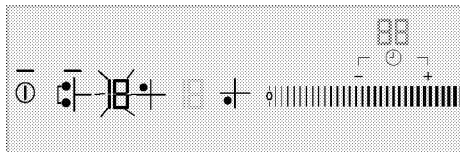
i Duża powierzchnia strefy grzewczej próbkowania jak opisano po lewej pół grzewczych. Taki sam wniosek w odpowiednim szerokiej powierzchni grzewczej jest ważny.

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

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



1. Wybierz jedną z lewych stref gotowania podczas gdy działa jedna z nich lub obie.
2. Dotknij klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni
» Wartość temperatury poprzednio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania i zapali się lampka strefy gotowania o dużej powierzchni.
» Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, której nie wybrano przed połączeniem stref gotowania zostaje skasowana.



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

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

Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. Poprzez obniżenie temperatury do "0".

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

2. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.

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

3. Za dotknięciem symbolu jakiegokolwiek lewej strefy gotowania

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

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

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

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

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

Bezpośrednie wybieranie Boostera:

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

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

Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

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

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

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

Wcześniejsze wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

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

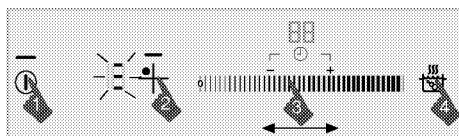
Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie to funkcja ułatwiająca gotowanie. Służy co

szybkiego nagrzewania przez krótki czas. Wszystkie strefy gotowania wyposażone są w funkcję szybkiego nagrzewania. Z funkcji tej można korzystać po wcześniejszym ustawieniu temperatury.

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

Wybieranie funkcji szybkiego gotowania:



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

Tabela: Czasy działania funkcji szybkiego gotowania

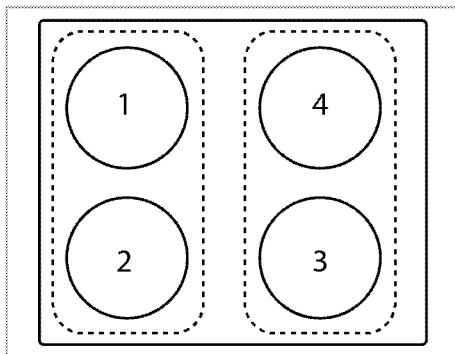
Poziom temperatury		Limit czasu pracy - w sekundach
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10

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

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

Używanie jednocześnie 2 stref gotowania po tej samej stronie

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



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

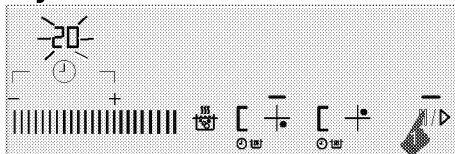
Wyłączenie funkcji szybkiego gotowania:

Funkcję szybkiego gotowania w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "100".

Blokada na czyszczenie

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

Zakładanie blokady na czyszczenie



1. Przy włączonej płycie dotknij i przytrzymaj przycisk "100 / ▷" do momentu wyświetlenia wartości 20 na wyświetlaczu czasu płyty.
» "100 / ▷" włączy się i na wyświetlaczu czasu rozpocznie się odliczanie od 20. "C" pojawi się na wyświetlaczu stref gotowania. W tym czasie nie działa

żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku "⓪".

Zdejmowanie blokady na czyszczenie

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

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

Blokada dostępu dzieci

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

Zakładanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy płyta jest w trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk "🔒" aż odezwią się **dwie sygnały dźwiękowe**. Blokada dostępu dzieci się załączy, a lampka przycisku "🔒" zgaśnie.

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

Zdejmowanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy załączona jest blokada dostępu dzieci naciśnij i przytrzymaj przycisk "🔒" aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.
» Blokada dostępu dzieci się wyłączy, a lampka przycisku "🔒" zgaśnie.

Blokada przycisków

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

Zakładanie blokady przycisków

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

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

i Blokadę przycisków założyć można tylko **w trybie pracy**. Po założeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⓪". Za dotknięciem innego przycisku migać będzie lampka przycisku "🔒" na znak, że czynna jest blokada przycisków. Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, aby ją ponownie załączyć trzeba zdjąć blokadę przycisków.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij i przez 2 sekundy przytrzymaj przycisk "🔒". Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie lampka przycisku "🔒" i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

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

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⓪".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.

3. Dotykając obszar regulacji lub przesuując po nim palcem nastaw żadaną temperaturę.

4. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk "⌚".

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

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

Po chwili migania symbol "⌚" zapali się na stałe. Zapalenie się na stałe symbolu "⌚" oznacza, że dana funkcja jest czynna.

i Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

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

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

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

Wyłączanie czasomierza

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

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

Czasomierz wyłączyć można na dwa sposoby:

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

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "⌚" aby wybrać jej czasomierz.
3. Przyciśnij "—" do momentu, aż wartość na wyświetlaczu czasomierza będzie równa "00". Możesz nacisnąć i przytrzymać przycisk "—", aby umożliwić szybsze przewijanie.

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

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

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
 2. Dotknij "⌚" aby wybrać jej czasomierz.
 3. Dotknij przycisk "⌚" na ok. 3 sekundy.
- Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol "⌚", a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

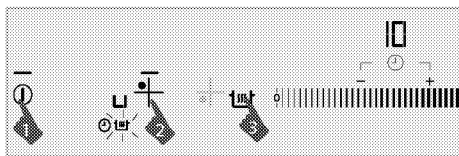
Funkcja automatycznego programu gotowania

Za pomocą tej funkcji można szybko przyrządzić potrawę przy użyciu 3 różnych poziomów gotowania.

1. Utrzymywanie w cieple
2. Gotowanie na wolnym ogniu
3. Smażenie

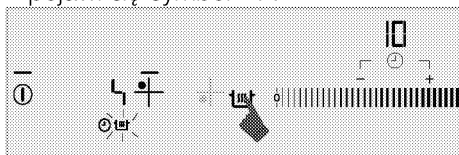
Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania bez nastawiania czasomierza

1. Włącz funkcję, dotykając przycisku "⌚".
2. Wybierz strefę gotowania, której chcesz użyć do automatycznego programu gotowania.

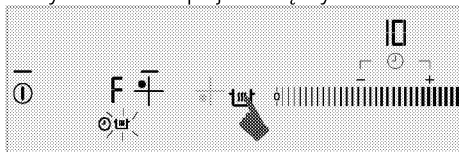


3. Po pierwszym dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem utrzymywania w ciepłe. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "U".

4. Po drugim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania na wolnym ogniu. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "L".



5. Po trzecim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem smażenia. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "F".



» Strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie automatycznego programu gotowania.

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania przez nastawianie czasomierza

1. Wybierz żądany poziom automatycznego programu gotowania, dotykając przycisku odpowiedniej strefy gotowania "U/F".

2. Włącz regulator czasowy, dotykając przycisku "⌚".

» Na wyświetlaczu pojawią się symbole „00” i "⌚".

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

» Strefa ta będzie działać na wybranym poziomie automatycznego programu gotowania przez cały nastawiony czas.
 » Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.

Wyłączenie funkcji automatycznego programu gotowania

1. Automatyczny program gotowania można anulować oraz całkowicie wyłączyć odpowiednią strefę gotowania, dotykając przycisku "⌚".

2. Aby nastawić odpowiedni poziom temperatury strefy gotowania i wyłączyć funkcję automatycznego programu gotowania, nastaw żądany poziom temperatury, dotykając obszaru regulacji. Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury. Jeśli wcześniej nastawiono programator czasowy, wybrany czas gotowania nie zostanie anulowany i będzie nadal aktywny na wybranym poziomie temperatury.

i Dla stref gotowania znajdujących się po tej samej stronie (lewej lub prawej) nie można jednocześnie ustawić programu smażenia i szybkiego podgrzewania. Ze względu na zabezpieczenie poziomu funkcji automatycznego programu gotowania po nastawieniu w dowolnej strefie programu smażenia nie można ustawić programu szybkiego podgrzewania w innej strefie znajdującej się po tej samej stronie (lewej lub prawej). Dotyczy to także odwrotnej sytuacji.

Funkcja zatrzymania

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

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

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

Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na pierwszym poziomie temperatury.

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

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innymi rodzajami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń

zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.

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

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz. Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

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

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury		Limit czasu pracy - w godzina
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5

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

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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

Precyzyjne ustawienie mocy

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

Odgłosy pracy

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

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

Kody błędów / komunikaty ostrzegawcze i źródła błędów

Tabela-2:

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Naciśnięto dwa lub więcej klawiszy lub zawartość naczynia przelewa się na klawisze.	Miga symbol "E".	Wyświetlacz z strefy gotowania
Przegrzanie płyty	Miga symbol "H".	Wyświetlacz z strefy gotowania
W strefie tej nie postawiono odpowiedniego naczynia	Zapala się symbol "L".	Wyświetlacz z strefy gotowania
Błąd urządzenia do sterowania dotykaniem	Zapala się symbol "Fx**".	Wyświetlacz z czasomierza
Błąd komponentów w indukcyjnych.	Zapala się symbol "Ex**".	Wyświetlacz z strefy gotowania
Błąd czułości przycisku dotykowego	Zapala się symbol "F2".	Wyświetlacz z czasomierza

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Błąd komunikacji sterowania dotykowego.	Zapala się symbol "F3".	Wyświetlacz z czasomierza
Błąd komponentów w indukcyjnych.	Miga symbol "Ex**".	Wyświetlacz z strefy gotowania
x**: "1,2,..,9"		

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


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


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

6 Czyszczenie i konserwacja


Informacje ogólne


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

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

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

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

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

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

Czyszczenie płyty

Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny. Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

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

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

7 Rozwiązywanie problemów

Podczas gotowania pojawiają się krople wody.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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

Nawet jeśli urządzenie jest wyłączone, wentylator chłodzący nadal działa.

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

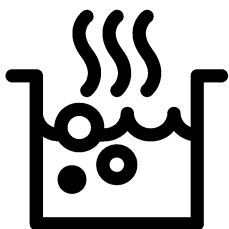


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.



Vestavná varná deska

Návod k použití



CZ

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků.

Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

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

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



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

**1 Důležité pokyny a upozornění
týkající se bezpečnosti a
životního prostředí 4**

Obecná bezpečnost	4
Elektrická bezpečnost	4
Bezpečnost produktu	5
Určené použití	7
Bezpečnost dětí	7
Likvidace starého výrobku	7
Likvidace obalových materiálů	8

2 Obecné informace 9

Přehled	9
Technické parametry	9

3 Montáž 10

Před montáží	10
Instalace a připojení	11

Likvidace starého výrobku	14
---------------------------------	----

4 Příprava 15

Tipy pro úsporu energie	15
Úvodní použití	15
První čištění produktu	15

5 Používání varné desky 16

Obecné informace o vaření	16
Používání varných desek	18
Ovládací panel	18

6 Údržba a péče 29

Obecné informace	29
Čištění varné desky	29

7 Odstraňování potíží 30

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.
 - Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
 - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
 - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- Bezpečnost produktu**
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
 - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
 - Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
 - Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku,

jelikož jeho boky se při používání zahřejí.

- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a

odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.

- Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
- Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozehrát.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 16*, 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 zapojené 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 nezodpovídá za žádné škody způsobené

nesprávným použitím nebo manipulací.

Bezpečnost dětí

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

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



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

odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

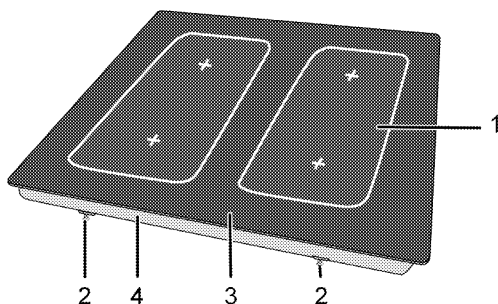
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

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

2 Obecné informace

Přehled



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

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/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 (+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	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vzadu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/3000 W

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

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

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

3 Montáž

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

i Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

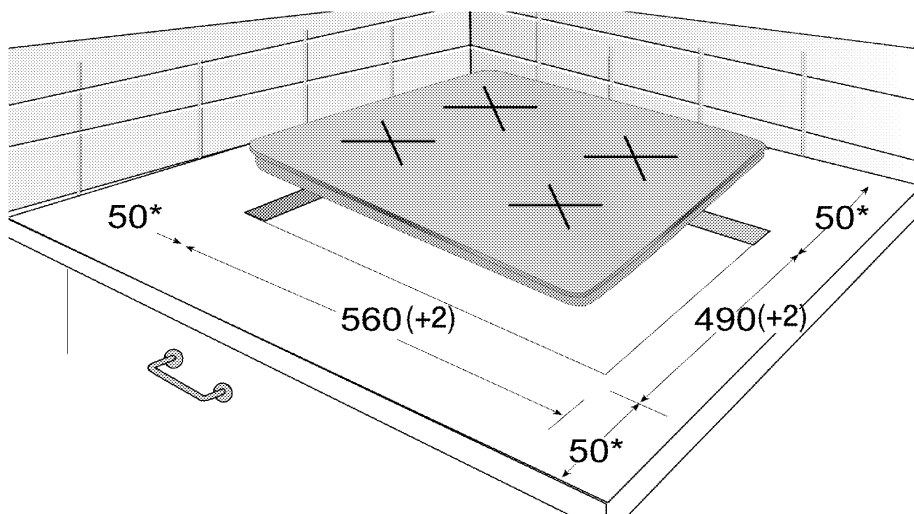
! Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

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

Před montáží

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


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



* min.

Instalace a připojení


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


 Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy.

Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

Elektrické zapojení


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

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


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

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je na zadním krytu výrobku.

- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".

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

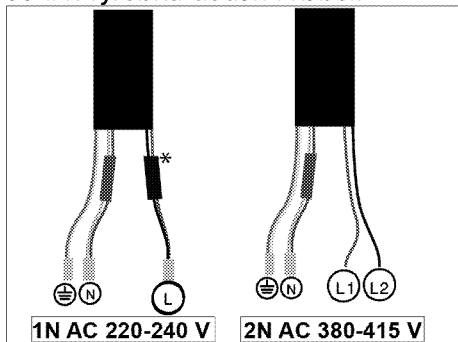
Připojování napájecího kabelu

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



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

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.



Je-li k výrobku dodán i kabel:



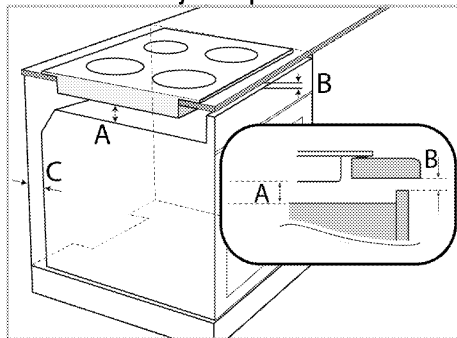
2. Pro jednofázové zapojení připojte kabely podle následujícího popisu:

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

3. Pro dvoufázové zapojení připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý kabel = L1 nebo L2 (Fáze 1 nebo Fáze 2)
 - Černý kabel = L2 nebo L1 (Fáze 2 nebo Fáze 1)
 - 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:



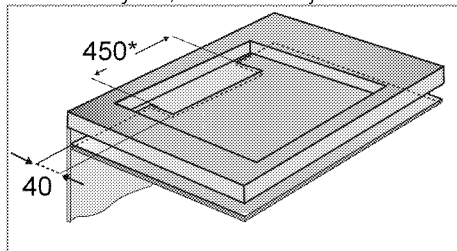
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Pokud deska je vespod:

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

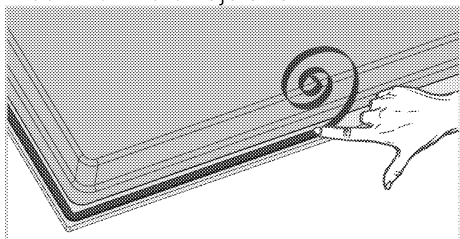


* min.

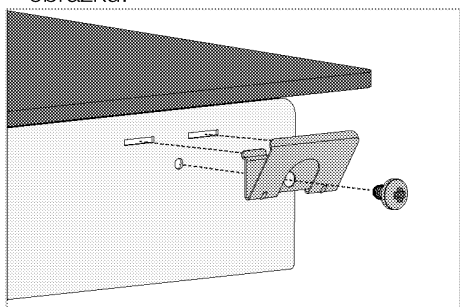
Během montáže indukční desky umístěte výrobek rovnoběžně k instalačnímu povrchu. Na části desky, které jsou ve styku s deskou, naneste těsnění podle následujícího popisu, aby nedošlo k průniku kapalin mezi výrobek a desku.

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

obrázku, a zajistěte odstup 1 až 2 mm od vnitřního okraje skla.



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

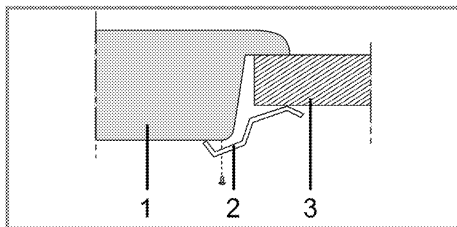


i U některých modelů může váš výrobek obsahovat již namontované pružiny.

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

5. Umístěte výrobek na pracovní desku.

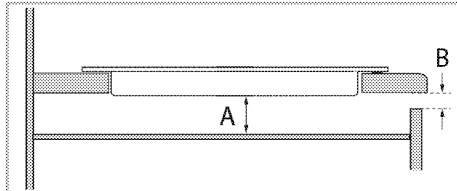
6. Po umístění na desku pracovního pultu bude upevnění snazší, díky pomoci svorek. Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háky, jak je znázorněno na obrázku níže.



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

i 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.

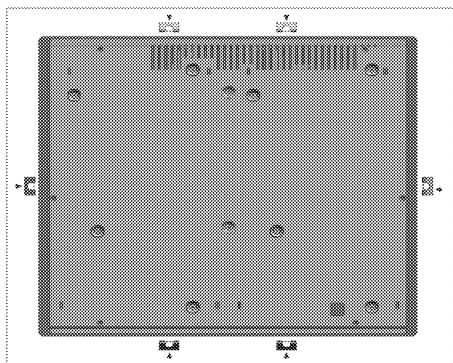


A min. 15 mm

B min. 2 mm

Pohled zezadu (otvory pro připojení)

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



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

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

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

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

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

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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

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

Úvodní použití

První čištění produktu

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

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

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



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

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte 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 výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte. Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete

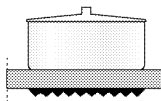
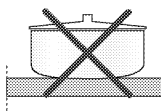
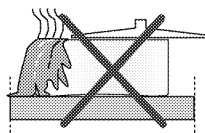
muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení.

Nepokládejte poklice hrců nebo pánví na varné oblasti.

Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

Výběr hrnce

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



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.

„To, jak je jídlo v hrnci uvaří, záleží na typu hrnce, rozměru hrnce a rozměru varné zóny, pro rovnoměrnější přivedení k varu můžete použít varnou zónu o 1 velikost větší. Použití větší varné zóny nemá negativní vliv na spotřebu energie u indukčních varných desek, protože teplo se generuje jenom v té oblasti, kde se nachází hrnce.“

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.

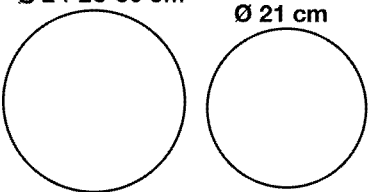
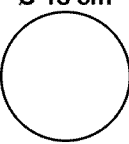
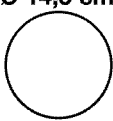
1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud "L" nejiskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

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

Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

Velká varná oblast Ø 24-28-30 cm Ø 21 cm	Normální varná oblast Ø 18 cm	Malá varná oblast Ø 14,5 cm
		
Velká varná oblast <ul style="list-style-type: none">• Automaticky vyhovuje pánvi.• Ideálně šíří výkon.• Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené.	Normální varná oblast <ul style="list-style-type: none">• Automaticky vyhovuje pánvi.• 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, krémy)• Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.

během vaření z varné oblasti. Vybraná varná oblast a "L" symbol střídavě bliká.

Bezpečné používání

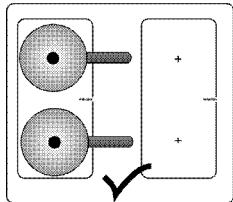
Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnec bez oleje nebo s velmi malým množstvím oleje.

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

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

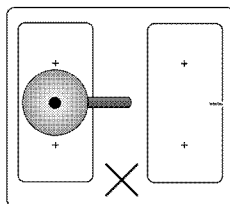
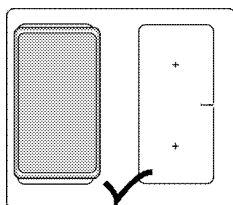
i Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

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. Umístění varné zóny s širokým povrchem se může lišit v závislosti na modelu produktu.

Varnou oblast se širokou plochou můžete používat pro velké hrnce.



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

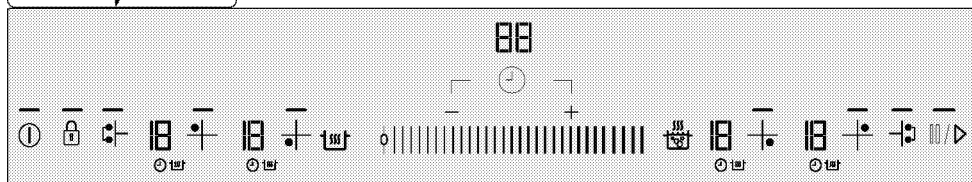
Používání varných desek



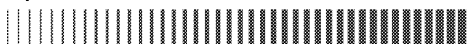
Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit.

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 tlačítko 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 funkcí automatického vaření



Tlačítko Stop



Tlačítko volby varné oblasti široké plochy

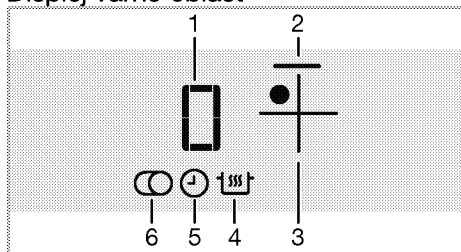


Ovladače volby varné oblasti



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

Displej varné oblasti



- 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.

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

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

Zapnutí varné desky

1. Stiskněte "⏻" tlačítko na ovládacím panelu.

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

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

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

Vypnutí varné desky.

1. Stiskněte "⏻" tlačítko na ovládacím panelu.

Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

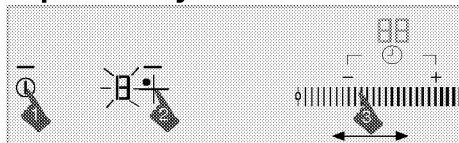
- i** "H" nebo "h", které se objeví na displeji varné oblasti po vypnutí varné desky, značí, že varná oblast je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

Ukazatel zbytkového tepla

"H" 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.

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

Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka "⏻" zapnete 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.

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

Nastavení teploty

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

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.)

i V případě přehřátí varné desky, se její aktivní část z bezpečnostních důvodů sníží na úroveň 14 (pokud byla úroveň vyšší jak 14) a nebudete moci navolit vyšší úroveň. Budete moci znovu nalovit vyšší úroveň poté, co teplota varné desky klesne na bezpečnou úroveň. Pokud se varná deska přehřeje na kritickou úroveň, automaticky se vypne a nebudete moci aktivovat varné plochy.

Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. Zmírněním teploty na "0"

Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".

2. Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast

Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na všech displejích. "⌚" symbol na displeji varné desky zmizí. Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu

stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

3. Tisknutím symbolu příslušné varné oblasti po dobu 3 sekund.

Tiskněte symbol varné oblasti, kterou chcete vypnout, po dobu přibližně 3 sekund.

Zapnutí varné oblasti se širokou plochou

1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapnete 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 tuto 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.)

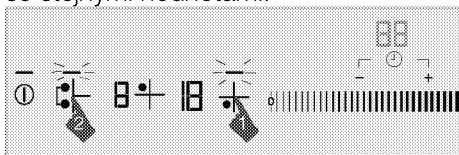
» Varná plocha se spustí. Pokud zvolíte jinou varnou plochu nebo do 10 sekund neprovedete žádnou činnost, kontrolka varné oblasti se širokou plochou trvale svítí.

i Široký povrch varné zóny odběr vzorků, jak je popsáno na levé straně varné zóny. Stejná aplikace v pravém širokém varnou plochu je platný.

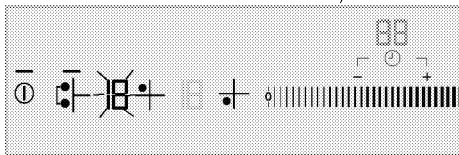
Zapínání varné oblasti se širokou plochou, zatímco je jedna nebo obě levé varné oblasti v provozu

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.



i Pokud stisknete jakékoli z tlačítek 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, varné 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 "ⓘ" zapnete 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 "⚡".

i 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:

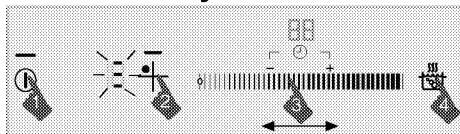
Stiskem tlačítka "☺" můžete posilovač kdykoli vypnout.

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.

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

Volba funkce rychlého ohřívání:



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

Varná oblast, kterou jste zvolili, bude po určitou dobu fungovat na vysoký výkon (viz následující tabulka). Na displeji varné oblasti se postupně objeví 3 kontrolky a nastavená teplota.

5. Po uplynutí doby rychlého ohřívání se varná oblast přepne na nastavenou teplotu a zobrazí se pouze zvolená hodnota teploty.

Tabulka: Časy provozu rychlého ohřívání

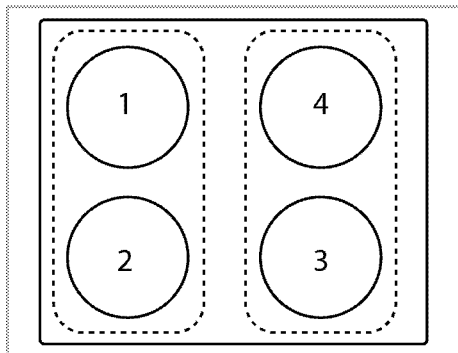
Teplota		Limit doby provozu - sekunda
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

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.)

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 prvotně navolené úrovni v porovnání s dalšími navolenými úrovněmi, kdy je pravá nebo levá část provozována zároveň.

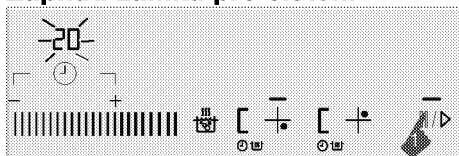
Vypínání funkce rychlého ohřívání:

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



1. 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. "C" objeví se na displeji varné plochy. Žádné z tlačítek na ovládacím panelu nebude po tuto 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.

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

Dětský zámek

Je-li varná deska v pohotovostním

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

Zapnutí dětského zámku

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

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

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

Vypnutí dětského zámku

1. Je-li dětský zámek v provozu, stiskněte a držte "☺" tlačítko, dokud slyšíte **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

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

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

i Zámek tlačítek lze zapnout pouze v **provozním režimu**. Je-li zámek tlačítek zapnut, funguje pouze "1" tlačítko. Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka,

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

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

Deaktivace zámku

1. Tiskněte "i" tlačítko po dobu 2 sekund.

Operace bude potvrzena zvukovým

signálem. Kontrolka "i" 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" zapnete varnou desku.

2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.

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

4. Stiskněte "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.

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

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

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

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

Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyšle zvukovou výstrahu.

Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

Vypnutí časovačů 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. Dotykiem snižujte hodnotu, dokud se na displeji časovače neobjeví „00“ "—". Chcete-li přepínat rychleji, můžete stisknout a podržet "—".

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

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

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.

2. Stiskněte "⌚" tlačítko pro volbu časovače příslušné varné oblasti.

3. Tiskněte "⌚" tlačítko přibližně 3 sekundy.

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

Funkce automatického vaření

Pomocí této funkce můžete vařit rychle na 3 různých úrovních.

1. Udržování tepla

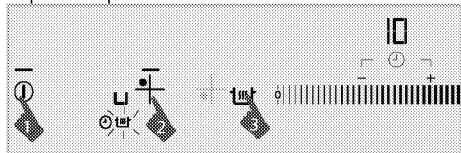
2. Pozvolné vaření

3. Smažení

Aktivace funkce automatického vaření bez nastavení časovače

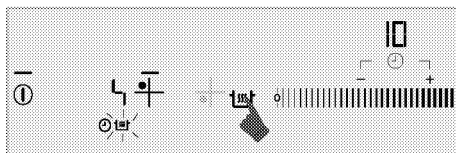
1. Zapnutí stisknutím tlačítka "⌚".

2. Vyberte varnou zónu, kterou chcete použít pro funkci automatického vaření.

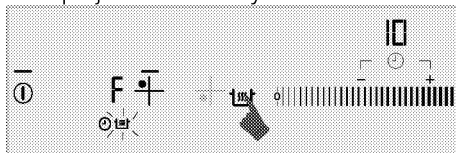


3. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni udržování tepla po prvním dotyku. Na displeji se zobrazí symbol "U".

4. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni pozvolného vaření po druhém dotyku. Na displeji se zobrazí symbol "L".



5. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni smažení po třetím dotyku. Na displeji se zobrazí symbol "F".



» Varná zóna začne vařit na nastavené úrovni automatického vaření.

Aktivování funkce automatického vaření nastavením časovače

1. Vyberte požadovanou úroveň automatického vaření stisknutím tlačítka "1 1/2" příslušné varné zóny.

2. Aktivujte časovač stisknutím tlačítka "⌚".

» Na displeji se rozsvítí symboly "00" a "⌚".

3. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím "—" / "+". Můžete stisknout a podržet "—" nebo "+" pro zrychlené volení.

» Varná zóna bude během nastavené doby vařit dále na zvolené úrovni automatického vaření.

» Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.

Deaktivování funkce automatického vaření

1. Příslušnou varnou zónu můžete zcela vypnout stisknutím tlačítka "⌚" a zrušit funkci automatického vaření.

2. Pokud chcete, aby varná zóna vařila na určité úrovni, a chcete deaktivovat funkci automatického vaření, nastavte požadovanou teplotu stisknutím nastavovací zóny. Varná zóna bude

dále vařit s nastavenou teplotou. Pokud jste předtím nastavili časovač, nastavený čas vaření se nezruší a vaření bude pokračovat se stejnou teplotou.

i Varné zóny, které jsou na stejné straně (levá nebo pravá) nelze současně nastavit na úroveň Smažení a Turbo. Pokud nastavíte kteroukoli zónu na Smažení, nemůžete z důvodu ochrany úrovně funkce automatického vaření nastavit druhou zónu na stejné straně (levá nebo pravá) na Turbo. To se týká i druhé strany 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**).

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

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

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

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

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

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

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

i 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 omezena.

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

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

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

Tabulka-1: Doba provozu je omezena

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

Teplota		Limit doby provozu - hodina
19	9	
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 výrobku.)

Ochrana proti přehřátí

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

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může poklesnout.

Tento stav však není vidět na ukazateli.

Bezpečnostní systém proti přetečení

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

Upravit 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 hluk. Tyto zvuky jsou normální a patří k indukčnímu vaření.

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

Kódy chyb / výstražné zprávy a příčiny chyb

Tabulka-2:

Příčina chyby	Ukazatel	Displej
Došlo ke stisknutí dvou či více tlačítek nebo se na tlačítka něco vylilo.	"E" symbol bliká	Displej varné oblasti
Varná deska přehřátá	"H" symbol bliká	Displej varné oblasti
Na oblasti není žádná správná nádoba.	"L" symbol svítí	Displej varné oblasti
Chyba hardwaru dotykového ovládání.	"Fx***" symbol svítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce.	"Ex***" symbol svítí	Displej varné oblasti

Příčina chyby	Ukazatel	Displej
Chyba citlivosti dotykového tlačítka	"F2" symbol svítí	Displej časovače
Chyba komunikace v dotykovém ovládní.	"F3" symbol svítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce.	"Ex**" symbol bliká	Displej varné oblasti
x**: "1,2,...,9"		

i 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.


i Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu "E". Jsou slyšet zvukové signály.


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

6 Údržba a péče


Obecné informace


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

 Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

 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 čisticí prostředky. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

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

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


Čištění varné desky

Sklokeramický povrch

Sklokeramický povrch (sklokeramiku) otřete studenou vodou, dejte pozor, abyste nezanechali žádné zbytky čisticího prostředku a osušte suchým hadříkem. Zbytky čisticího prostředku by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Zaschlé zbytky na sklokeramické ploše (sklokeramice) za žádných okolností nestrhávejte nožem, ocelovou vlnou či podobnými nástroji.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte komerčně dostupným odstraňovačem vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou. Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.

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

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

7 Odstraňování potíží

Během vaření se objevují kapky vody.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

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

symbol se objeví na displeji varné zóny.

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

Hrnc se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

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

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

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

i 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 SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatní nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz.
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotřebiče>.
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

