

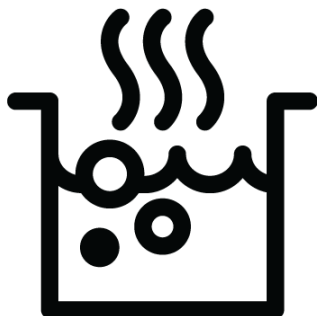
# beko

## Built-in Hob

User Manual

## Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja obsługi



HII 68811 NT

185920357\_1/ EN/ PL/ R.AB/ 13.11.24 18:56  
7757187737



## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

### Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Table of Contents

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Safety Instructions</b> .....  | <b>4</b>  |
| 1.1      | Intended Use.....   | 4         |
| 1.2      | Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....                               | 4         |
| 1.3      | Electrical Safety.....  | 5         |
| 1.4      | Transportation Safety .....   | 6         |
| 1.5      | Installation Safety.....  | 7         |
| 1.6      | Safety of Use .....   | 7         |
| 1.7      | Temperature Warnings .....  | 8         |
| 1.8      | Cooking Safety .....  | 8         |
| 1.9      | Induction .....   | 9         |
| 1.10     | Maintenance and Cleaning Safety   | 9         |
| <b>2</b> | <b>Environmental Instructions</b> .....                                     | <b>9</b>  |
| 2.1      | Waste Directive.....  | 9         |
| 2.1.1    | Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product ..... | 9         |
| 2.2      | Package Information.....  | 10        |
| 2.3      | Recommendations for Energy Saving.....                                      | 10        |
| <b>3</b> | <b>Your product</b> .....   | <b>10</b> |
| 3.1      | Product introduction .....  | 10        |
| 3.2      | Technical Specifications.....   | 11        |
| <b>4</b> | <b>First Use</b> .....  | <b>12</b> |
| 4.1      | Initial Cleaning .....  | 12        |
| <b>5</b> | <b>How to use the hob</b> .....   | <b>12</b> |
| 5.1      | General information on hob usage.....                                       | 12        |
| 5.2      | Hob control unit.....   | 16        |
| <b>6</b> | <b>General Information About Baking</b> .                                   | <b>24</b> |
| 6.1      | General warnings about cooking with hob .....                               | 24        |
| <b>7</b> | <b>Maintenance and Cleaning</b> .....                                       | <b>26</b> |
| 7.1      | General Cleaning Information.....   | 26        |
| 7.2      | Cleaning the hob.....   | 27        |
| 7.3      | Cleaning the Control Panel .....  | 27        |
| <b>8</b> | <b>Troubleshooting</b> .....  | <b>27</b> |

## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

### **1.3 Electrical Safety**

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
  - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
  - Never touch the plug with wet hands!
  - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



#### **1.4 Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

## 1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.

- Do not use the appliance.

- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### 1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

### 1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- 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.

## 1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced “Induction” technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section “Pot selection”.
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

## 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 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. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

### 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.

### 2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

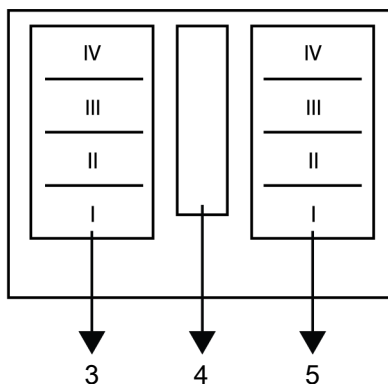
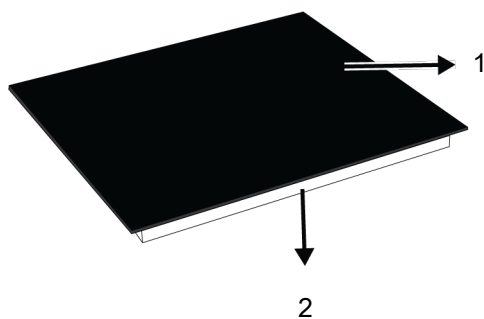
### 2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

## 3 Your product

### 3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone


- 2 Lower housing
- 4 Auxiliary induction cooking area


## 3.2 Technical Specifications


|   |  |
|---|--|
| General specifications                                      |  |
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm)       | 48 /590 /520 *                         |
| Hob installation dimensions (width / depth) (mm)            | 560 (+2) /490 (+2)                     |
| Voltage/Frequency   | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz   |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Total power consumption (kW)                                | max. 7,4 kW                            |

### Cooking zones

|                    |                                  |
|--------------------|----------------------------------|
| Left - I-II-III-IV | Induction cooking zone           |
| Dimension          | 94x188 mm                        |
| Power (W)          | 3600                             |
| Middle             | Auxiliary induction cooking area |
| Dimension          | 94x188 mm                        |
| Power (W)          | 1800                             |
| Right I-II-III-IV  | Induction cooking zone           |
| Dimension          | 94x188 mm                        |
| Power (W)          | 3600                             |

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

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

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

## 4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 4.1 Initial Cleaning

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

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 5 How to use the hob

### 5.1 General information on hob usage

#### General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

#### Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

#### Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

#### For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

#### Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

#### Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

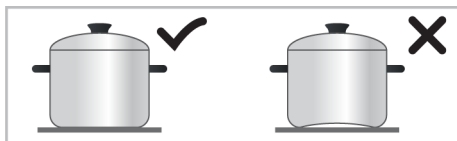
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

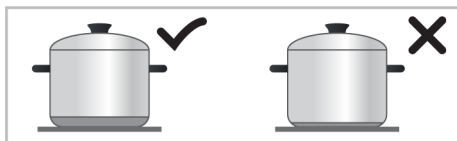
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

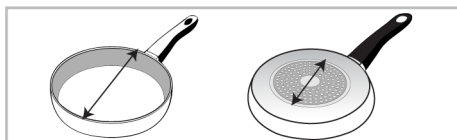
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



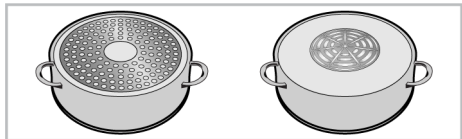
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.




- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



**i** Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

### Cooking vessel test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

- It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
- It is compatible if  does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

### Recommended cooking pots/pans sizes

| Cooking zone diameter - mm             | Pot diameter - mm      |
|--|------------------------|
| 145                                    | min. 100 - max. 145    |
| 180                                    | min. 100 - max. 180    |
| 210                                    | min. 140 - max. 210    |
| 240                                    | min. 140 - max. 240    |
| 280                                    | min. 125 - max. 280    |
| 320                                    | min. 125 - max. 320    |
| 2 x (92,7 x 200)                       | min. 100 - max. 180    |
| Cooking zone with wide (flexi) surface | width 230 - length 390 |

The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

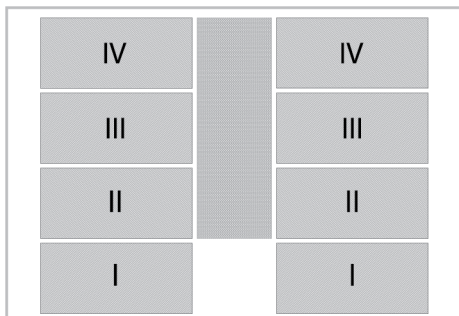
Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

### Cooking zone with wide surface (flexi)

Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs in-

dependent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

You can use the I-II-III-IV cooking surfaces on the right and left and the auxiliary cooking surface in the middle for your small-sized cooking pots/pans. However, if you are going to cook with two small cooking pots/pans, the I-II cooking surfaces and III-IV cooking surfaces are used from a single control unit, so when you place your small pots in these surfaces, you will cook at the same temperature level.



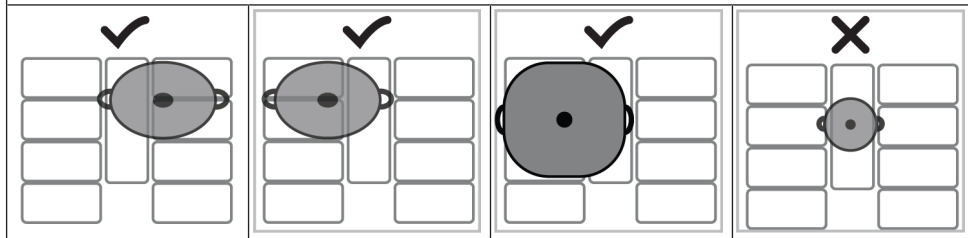
| Cooking pots/pans usage samples |   |   |
|---------------------------------|---|---|
|                                 | <p>They have 4 separate cooking surfaces on the cooking zone with wide surface. However, you can use these cooking zones for two different temperature levels as I-II and III-IV. For example, if you are going to cook in 4 separate small pots, a single temperature level can be given to I-II cooking areas and a single temperature level to III-IV cooking areas.</p> | <p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p> |
|                                 | <p>Place the cooking pots/pans in the center of the individual cooking surface according to your pot/pan diameter. If your pot/pan cover two cooking areas, it should be placed in the center of two cooking areas, if it covers one cooking area, it should be placed in the center of one cooking area.</p>   | <p>For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the center of the cooking areas. Do not place the pot/pan between cooking surfaces.</p>                   |

**Extended induction cooking plate**

Your hob is equipped with auxiliary induction cooking area (s) between with wide surfaces (Flexi surfaces). You can use the

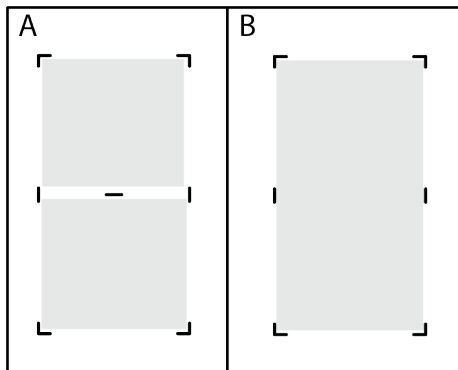
cooking areas that you will make with your large cooking pots/pans as auxiliary areas. Cooking pots/pans usage samples are shown below.

Cooking pots/pans usage samples



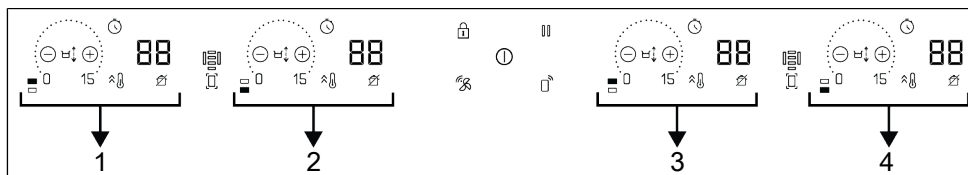
**Illuminated hob cooking zones** It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Cooking zones in your hob are indicated with lightings. Cooking zones shall not be visible when your hob is off or in stand-by mode. When you turn on your hob, the lightings indicating the cooking zones shall be activated.



When the two separate cooking zones (shown in the figure A) are combined as a wide surface cooking zone shown in the figure B, the separating light should go off. When the wide surface cooking zone is returned back into two separate cooking zones, the separating light should be illuminated.

**5.2 Hob control unit**



- 1 Left III- IV control display
- 3 Right III- IV control display

- 2 Left I- II control display
- 4 Right I- II control display



On/Off key



Stop key



Key lock key



Wide surface cooking zone selection key



Activating/deactivating the timer key







Timer increase key



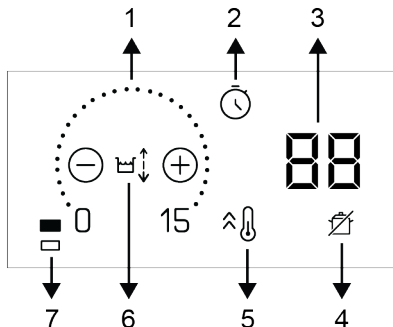
Quick heating key/High power setting (Booster) key




Timer decrease key


-  Active cooking area indicator
-  "Move" function key
-  Hob to Hood connection symbol (Hob to Hood)  
\*
-  Wifi symbol \*\*


\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.



- 1 Setting area (for heat level setting)
- 2 Activating/deactivating the timer key
- 3 Power level display
- 4 Pan detection symbol
- 5 Quick heating key/High power setting (Booster) key
- 6 "Move" function key
- 7 Cooking area symbol


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


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

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

### Turning the hob on


1. Touch the "⌚" key on the control panel.  
⇒ The hob is ready to use.

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

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


### Turning the hob off

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

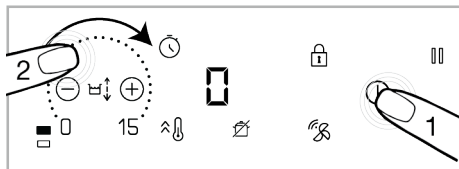
 If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### Residual heat indicator


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

 When the electricity 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 the "⌚" key to turn on the hob.  
⇒ "0" symbol on cooking zone displays.
2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

 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 "15".



You can use a single auxiliary cooking zone for cooking. To do this, temperature level should be set to the rear left cooking zone.



You can use a single auxiliary cooking zone for cooking. To do this, for the auxiliary left cooking zone, should be set the temperature level for the rear left cooking zone; for the auxiliary right cooking zone; should be set temperature level the rear right cooking zone.

## Turning off the cooking zones:

✓ A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level:** You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone:** When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value will appear on all displays. The "⌚" symbol on the hob display will disappear. When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

## Turning on the wide surface cooking zone (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

1. Touch the "1" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key.
  - ⇒ 0 will be displayed on the display of the rear left cooking zone and "[ ]" will appear on the front cooking zone display.



3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 15.

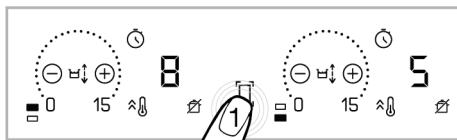
⇒ You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.



Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

## Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

- ✓ 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. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.
  - ⇒ The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the rear left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



- To change the temperature value afterwards, set the desired temperature on the setting area of both cooking zones.

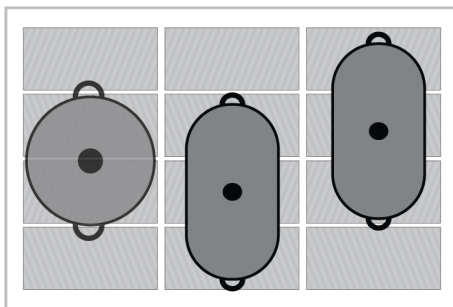
**i** If you touch the wide surface zone key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

### Turning off the wide surface cooking zone

- ✓ Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:
- 1. By dropping the temperature to "0" level:** 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 light of "⏸" key on the rear left cooking zone display will go off.
  - 3. 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.

### "Autoflexi" mode (Enabling the automatic wide surface cooking zone)

If the pot is placed on cooking zones as shown below, "flexi" (wide surface cooking zone) mode will be automatically enabled. Touch "□" once to exit this mode.



### High power setting (BOOSTER)

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

#### Selecting BOOSTER directly:

- Touch the "⏸" key to turn on the hob.
- Touch the "⏸" key.
  - ⇒ The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "≡" will appear on the cooking zone display. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

#### Selecting the booster while the cooking zone is operating:

- While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "⏸".

**i** The booster may only be activated in one of the zones on the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a certain temperature level, the booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the large cooking zone is active, the booster cannot be set for these cooking zones.

- 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.

### Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

By touching the "⏏" key you can turn off the booster setting any time you want.

### Key Lock

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

### Activating the key lock

- Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel.
  - ⇒ If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

**i** You can activate the key lock in operation mode only. When key lock 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 key lock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

### Deactivating the key lock

- Keep "🔒" key pressed for 3 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 makes it easier for you to cook. 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

- Touch the "🕒" key to turn on the hob.
  - ⇒ "0" symbol will appear on cooking zone displays.
- Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
- Touch "🕒" key to activate the timer.
  - ⇒ "00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



- Set the desired duration by touching "⊕" and "⊖" keys.
- Touch "🕒" to confirm the setting. If you do not touch "🕒", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

**i** The timer can only be set for the operating cooking zones.

**i** In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

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

### Deactivating the timers

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.

### Turning off the timers earlier

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

### 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. Until "00" is displayed on the relevant cooking zone display, decrease the value by touching the "⊕" and "⊖" keys.

### Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:

Touch "⌚" key of the relevant cooking zone for about 3 seconds; "⌚" will go off completely and the timer will be cancelled.

### Using the Move function

This function makes switching quickly to different cooking levels easier for you by changing the cooking level through pan movement without entering the control panel. Therefore, you do not have to increase or decrease the temperature every time.



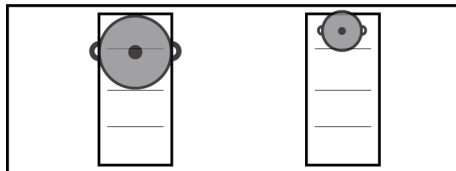
For the Move function to be enabled, pan size should cover one or two cooking zones.

### To activate the "Move" function:

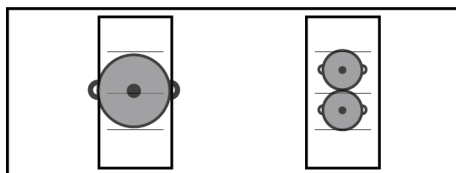
1. Touch "⌚" to turn on the hob.
2. Place your pan on the left or right cooking zone, according to the desired starting level, ensuring that it covers both cooking zones.
3. Touch "↕" once.
  - ⇒ "↕" symbol lights up semi-bright.
4. Touch the "↕" key once. The "↕" symbol lights up fully bright and the "move" function is activated. You just need to slide the pan on the cooking zone for the desired cooking level.

**This function allows you to quickly switch between 3 cooking zones:**

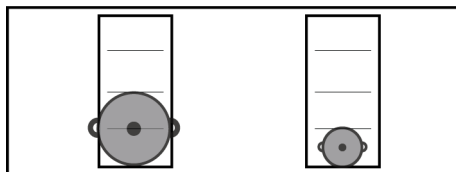
**Level 3 (Keep warm):** If you place your pan on the rearmost two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 3.



**Level 8 (Boiling):** If you place your pan on the middle two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 9.



**Level 15 (Frying):** If you place your pan on the front two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 15.



When using the "Move" function, the timer cannot be set for the cooking zones.



If there is a pan on the auxiliary cooking zone, the "Move" function cannot be used.




If there is a pan on the relevant auxiliary cooking zone, the "Move" function cannot be used.



If the pan you are using covers three cooking zones, the "Move" function will be cancelled.

## Stop function


- ✓ You can stop all functions (**excluding the timer**) operating on the hob by means of this function.

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

1. Touch the "⏏" key when your hob is operating.
  - ⇒ All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.



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

 When the stop key is pressed, "⏏" symbol will appear on the displays of the cooking zones which were active before this key is pressed.

## Power management function

Your product has a power management function. With this function, you can change the total power setting that the hob will draw. There are 9 different levels for the power management function.


### Power management options - Total power levels that can be set

|    |        |
|----|--------|
| P1 | 1,2 kW |
| P2 | 2,4 kW |
| P3 | 3 kW   |
| P4 | 3,6 kW |
| P5 | 4,4 kW |
| P6 | 5,4 kW |
| P7 | 5,7 kW |
| P8 | 6,7 kW |
| P9 | 7,4 kW |

### With the hob zones turn off position,

1. Touch the "⏏" key to turn on the hob.

2. Touch the left rear cooking zone "⏏" key, then the left front cooking zone "⏏" key and finally the "⏏" key without lifting your finger. The tone sounds when each key is touched.
3. The power management level set on the left rear cooking zone display and the total power value of this level appear on the left front cooking zone display. Stop touching the 3 keys after the values appear.
4. Switch between levels by touching the "⏏" key and set the total power value you want to adjust.
5. Confirm the setting by touching the "⏏" key and turn off the burner. The total power value you set will be activated.

 Depending on the total power level set, the temperature levels you can give to the cooking zones may vary. Depending on the power adjustment of the hob, the temperature level given to the cooking zones may fall automatically. This is not an error.

## Using the induction cooking zones safely and effectively

**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. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.



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

### Operation time limits

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.

| Temperature level | Operation time limit - hour |
|-------------------|-----------------------------|
| 0                 | 0                           |
| 1                 | 6                           |
| 2                 | 6                           |
| 3                 | 5                           |
| 4                 | 5                           |
| 5                 | 4                           |
| 6                 | 4                           |
| 7                 | 3                           |
| 8                 | 3                           |
| 9                 | 2                           |
| 10                | 2                           |
| 11                | 1,5                         |
| 12                | 1,5                         |
| 13                | 1,5                         |
| 14                | 1                           |
| 15                | 1                           |
| Rapid Heating     | 10 minutes                  |

### Table 1: Operation time limits

#### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. The 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 a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system

will turn off the hob by disconnecting the power automatically. Meanwhile, "E" or "F" will be displayed.

#### 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 cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.



No pots/pans must be placed on the touch control panel.

**Operating Hood and Hob as connected (Hob to Hood) (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)**

If your product has "☞" symbol, your product has the ability to operate in conjunction with the hood. You can connect your hob and hood via this feature allowing your hood to operate automatically by adjusting the extraction level for optimum performance according to the set heating level of your hob. In order to do this you must first connect your hood and hob to each other, once this is done you can activate the connection on the hob allowing the hob and hood to work together.

**Matching the hob and hood to one another**

The process of connecting hob and hood is required only once. To connect the hob and the hood, simply activate the connection via the hob after the initial connection has been achieved.

## 6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

### 6.1 General warnings about cooking with hob

**General warnings about cooking with hob**

- 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.

1. To turn on the hob, touch the "Ⓜ" key.
2. Touch the "☞" key for 3 seconds approximately.
  - ⇒ "☞" symbol flashes on the display.
3. Activate matching to the hob on your hood (see the hood manual) and the corresponding symbol on the hood will start to flash.
  - ⇒ When the matching is complete, the "☞" symbol on the hob and the corresponding symbol on the hood constantly appear.

**Activating the connected operation of the hob and the hood**

1. To turn on the hob, touch the "Ⓜ" key.
2. Touch the "☞" on the hob.
3. When activation is complete, the corresponding symbol in the hood and the "☞" symbol on the hob will appear continuously.
  - ⇒ Depending on the total temperature level of your hob, your hood will automatically run, increase or decrease the level.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.
- If the "15" or "P" levels will be used while heating the milk, be sure to heat it by stirring so that the bottom does not hold. For a more controlled heating, you can use the 12 or 13 setting.

- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

## Cooking table

| Food  | Temperature level | Baking time (min) (approx.) |
|---|-------------------|-----------------------------|
| <b>Melting</b>  |                   |                             |
| Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g) | 2                 | 20 ... 30                   |
| Butter (200 g)  | 8                 | 10 ... 12                   |
| <b>Boiling, Heating, Keeping Warm</b>   |                   |                             |
| Water 1 L (Boiling)   | P                 | 1 ... 3                     |
| Water 3 L (Boiling)   | P                 | 6 ... 8                     |
| Milk 1 L (Boiling)  | 9                 | 3 ... 6                     |
| Milk 1 L (Keeping warm)   | 1-2               | 8 ... 10                    |
| Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)                            | 13                | 3 ... 5                     |
| <b>Boiling</b>  |                   |                             |
| Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)                           | 15                | 17 ... 20                   |
| Salmon fillet   | 15                | 12 ... 17                   |
| Pasta (150 g)   | 15                | 8 ... 10                    |
| <b>Cooking, Sauteing</b>  |                   |                             |
| Rice dish (200 g rice)  | 7                 | 8 ... 12                    |
| Paella *  | 10                | 15 ... 20                   |
| Noah's pudding **   |                   |                             |
| Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding                            | 15                | 6 ... 9                     |
| Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding                            | 5                 | 10 ... 15                   |
| Wheat Boiling - for noah's pudding  | 15                | 4 ... 7                     |
| Wheat cooking - for noah's pudding  | 6                 | 10 ... 15                   |
| Noah's pudding -All ingredients   | 15                | 25 ... 30                   |
| Shanks with vegetable **  |                   |                             |
| Searing ***   | 15                | 3 ... 6                     |
| Vegetable sauteing  | 15                | 6 ... 8                     |
| Baking  | 8                 | 180 ... 210                 |
| Soups (E.g. Lentil soup)  | 10                | 34 ... 45                   |
| <b>Shallow fry</b>  |                   |                             |
| Sea bass fillet   | 15                | 3 ... 6                     |
| Sirloin Steak ** (3-5 cm)   | 15                | 6 ... 8                     |
| Fried egg   | 7                 | 3 ... 5                     |
| <b>French fry</b>   |                   |                             |
| Boortsog  | 13                | 10 ... 13                   |

| Food  | Temperature level | Baking time (min) (approx.) |
|---|-------------------|-----------------------------|
| Schnitzel   | 10                | 5 ... 7                     |
| Nugget  | 13                | 4 ... 6                     |
| <p>* Wok pan is recommended.<br/> ** Cast pan/pot is recommended.<br/> *** Preheating the pan/pot is recommended.</p> |                   |                             |

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.

- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

#### **Plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## **8 Troubleshooting**

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

#### **The product does not work.**

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

## **7.2 Cleaning the hob**

### **Glass cooking surface**

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the “General cleaning information” section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

### **7.3 Cleaning the Control Panel**

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

**The  symbol on the hob zone display is constantly lit.**

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

**The selected hob zone suddenly turns off while it is working.**

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

**Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.**

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

**The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.**

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

**There is a noise coming from the hob while cooking**

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

**Possible sounds and causes:**

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.
- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

## Error codes/reasons and possible solutions

| Error codes        | Error reasons  | Possible solutions  |
|--------------------|--|---|
| E1 – E11           | An induction hob communication error has occurred.   | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.            |
| E 16 - E 21        | An induction hob temperature sensor error has occurred.  | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.            |
| E22<br>E26         | Induction hob is overheating.  | Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the hob temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.                               |
| E23<br>E24         | An induction hob software error has occurred.  | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.            |
| E25                | An error occurred in the induction hob fan operation.  | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the problem persists, contact the authorized service.   |
| E27<br>E47         | Induction compatible pots were not used.   | The error will disappear when an induction compatible pot is used.  |
| E 31 - E 39        | A hardware error has occurred in the induction hob electronic card.  | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.            |
| E 42               | An electrical connection error has occurred.   | Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.   |
| E46                | One or more keys were held down for more than 10 seconds.<br><br>An object was left on the control panel or it was exposed to steam. | Once you take your hand off the hob, the problem will disappear.<br><br>Once the control panel is cleaned, the problem will disappear.  |
| E48<br>E49<br>E 51 | An induction hob sensor error has occurred.  | Sensor hardware must be brought into compliance with the conditions of use. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service. |

| Error codes | Error reasons   | Possible solutions   |
|-------------|---|--|
| E 52 - E 57 | A high temperature error has occurred on the induction hob.                   | Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the sensor temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.         |
| E 58 - E 59 | A sensor error / high temperature error occurred in automatic cooking mode.   | Turn off the induction hob and wait for it to cool down. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service. |
| E 63        | If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred. | Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.   |
| FF          | Any key may have been touched for a long period of time.                      | When you release any key for a long time,  |
|             | A pot may have been placed on the control unit.                               | When the pot on the control unit is removed,   |
|             | Food/liquid may have overflowed onto the control unit.                        | The error will disappear once the overflowing food/liquid residue is cleaned.  |



## Witamy!

---

Drogi kliencie,

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

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

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

### Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

**UWAGA**

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

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**

## Spis treści

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>  | <b>34</b> |
| 1.1 Przeznaczenie .....   | 34        |
| 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych ..... | 34        |
| 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne .....  | 35        |
| 1.4 Zabezpieczenie podczas transportu .....   | 37        |
| 1.5 Bezpieczeństwo montażu.....   | 37        |
| 1.6 Bezpieczeństwo użytkowania .....  | 38        |
| 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....  | 38        |
| 1.8 Bezpieczeństwo pieczenia .....  | 39        |
| 1.9 Płyta indukcyjna .....  | 39        |
| 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....   | 40        |
| <b>2 Instrukcje dotyczące środowiska ...</b>  | <b>40</b> |
| 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów....   | 40        |
| 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....   | 40        |
| 2.2 Opakowanie urządzenia.....  | 40        |
| 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....   | 40        |
| <b>3 Produkt.....</b>   | <b>41</b> |
| 3.1 Opis produktu .....   | 41        |
| 3.2 Specyfikacje techniczne .....   | 42        |
| <b>4 Pierwsze użycie .....</b>  | <b>43</b> |
| 4.1 Czyszczenie wstępne .....   | 43        |
| <b>5 Jak używać płyty kuchennej .....</b>   | <b>43</b> |
| 5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty .....  | 43        |
| 5.2 Panel sterowania.....   | 48        |
| <b>6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia .....</b>  | <b>56</b> |
| 6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty .....  | 57        |
| <b>7 Czyszczenie i konserwacja.....</b>   | <b>58</b> |
| 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....   | 58        |
| 7.2 Czyszczenie płyty grzewczej .....   | 59        |
| 7.3 Czyszczenie panelu sterowania ...   | 60        |
| <b>8 Rozwiązywanie problemów .....</b>  | <b>60</b> |

# 1 Instrukcje bezpieczeństwa

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

## 1.1 Przeznaczenie

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

## 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



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

pieczonego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.

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

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

- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

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



### 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

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

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

razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

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

#### 1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

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

#### 1.5 Bezpieczeństwo montażu

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

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



## 1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

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

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

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

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

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



## 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

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

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

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

## 1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

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

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

## 1.9 Płyta indukcyjna

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

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

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



## 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

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

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

#### 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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



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

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

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

### 2.2 Opakowanie urządzenia

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

### 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

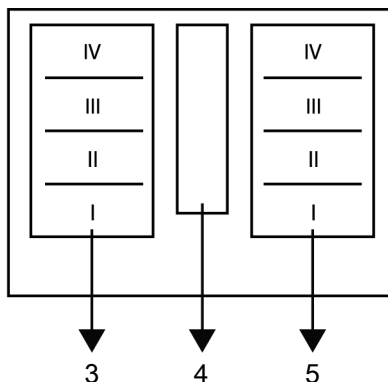
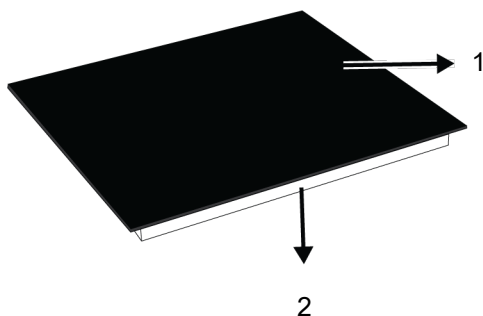
- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar

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

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

### 3 Produkt

#### 3.1 Opis produktu



1 Szklana powierzchnia do gotowania

3 Indukcyjna strefa gotowania

5 Indukcyjna strefa gotowania

2 Dolna obudowa

4 Dodatkowe pole do gotowania indukcyjnego

## 3.2 Specyfikacje techniczne

|   |  |
|---|--|
| Ogólne specyfikacje   |  |
| Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm) | 48 / 590 / 520 *                       |
| Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)            | 560 (+2) / 490 (+2)                    |
| Napięcie/Częstotliwość  | 1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz  |
| Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia       | min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Całkowite zużycie energii (kW)                                  | maks. 7,4 kW                           |

### Strefy gotowania

|                    |  |
|--------------------|--|
| Lewa - I-II-III-IV | Indukcyjna strefa gotowania              |
| Wymiary            | 94x188 mm                                |
| Zasilanie (W)      | 3600                                     |
| Średnie            | Dodatkowe pole do gotowania indukcyjnego |
| Wymiary            | 94x188 mm                                |
| Zasilanie (W)      | 1800                                     |
| Prawa I-II-III-IV  | Indukcyjna strefa gotowania              |
| Wymiary            | 94x188 mm                                |
| Zasilanie (W)      | 3600                                     |



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



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



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

## 4 Pierwsze użycie

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

### 4.1 Czyszczenie wstępne

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

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

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

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### 5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

#### Ostrzeżenia ogólne

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

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

#### Jak działa płyta indukcyjna

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

#### Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

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

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

#### **W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania:**

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

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

#### **Garnki/patelnie**

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

#### **Odpowiednie garnki/patelnie:**

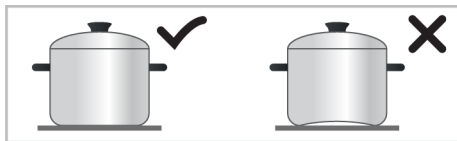
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

#### **Nieodpowiednie garnki/patelnie:**

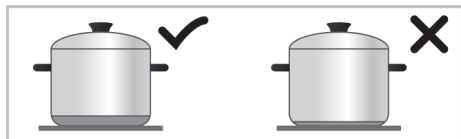
- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

#### **Zalecenia:**

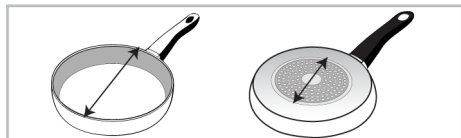
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



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

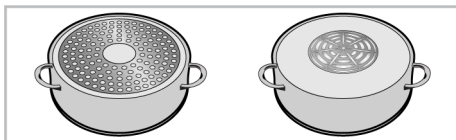


- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprawdane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne.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



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte.


kryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



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

### Test garnków/patelni

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

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

### Zalecane rozmiary garnków/patelni

| Średnica strefy gotowania - mm                  | Średnica naczynia - mm      |
|---|-----------------------------|
| 145   | min. 100 - maks. 145        |
| 180   | min. 100 - maks. 180        |
| 210   | min. 140 - maks. 210        |
| 240   | min. 140 - maks. 240        |
| 280   | min. 125 - maks. 280        |
| 320   | min. 125 - maks. 320        |
| 2 x (92,7 x 200)                                | min. 100 - maks. 180        |
| Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi) | Szerokość 230 - Długość 390 |

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

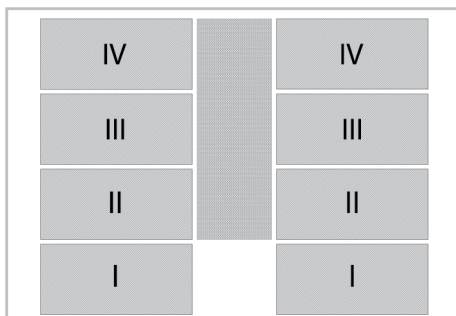
Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach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

## Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

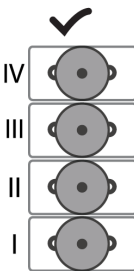
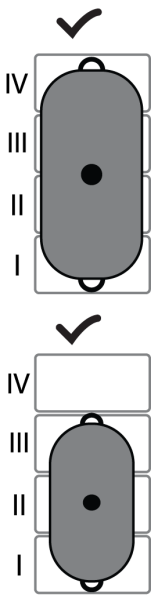
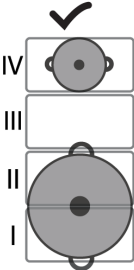
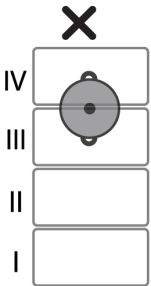
Pyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Możesz używać powierzchni do gotowania I-II-III-IV po prawej i lewej stronie oraz pomocniczej powierzchni do gotowania pośrodku nadającej się do małych garnków/patelni. Jeśli jednak chcesz gotować przy pomocy dwóch małych garnków/patelni, powierzchnie do gotowania I-II i po-

wierzchnie do gotowania III-IV są używane z jednej jednostki sterującej, więc umieszczając naczynia na tych powierzchniach, będziesz gotować na tym samym poziomie temperatury.



Przykłady użycia garnków/patelni

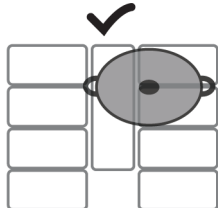
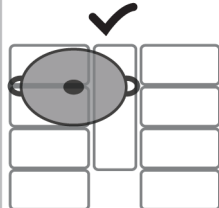
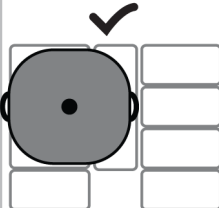
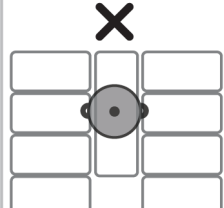
|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | <p>4 oddzielne powierzchnie na szerokiej strefie gotowania. Jednak tych stref można używać dla dwóch różnych poziomów temperatury, takich jak I-II i III-IV. Na przykład, jeśli chcesz gotować w 4 oddzielnych małych garnkach, to inny poziom temperatury można nadać obszarom gotowania I-II, a inny dla obszarów III-IV.</p> |   | <p>W przypadku używania dużych garnków/patelni, umieść naczynia tak, aby zakrywały środki obu stref i były wyśrodkowane.</p>                    |
|  | <p>Garnki/patelnie należy umieścić na środku powierzchni, zgodnie ze średnicą garnka/patelni. Jeśli garnek/patelnia obejmuje dwa obszary gotowania, powinien być umieszczony pośrodku dwóch obszarów, jeśli obejmuje jeden - powinien być umieszczony pośrodku jednego obszaru gotowania.</p>                                   |  | <p>Jeśli korzystasz z jednego garnka/patelni, umieść go na środku strefy. Nie umieszczaj garnka/patelni między powierzchniami do gotowania.</p> |

**Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego**

Płyta jest wyposażona w pomocnicze indukcyjne pola grzejne pomiędzy szerokimi powierzchniami (Flexi). Możesz wykorzy-

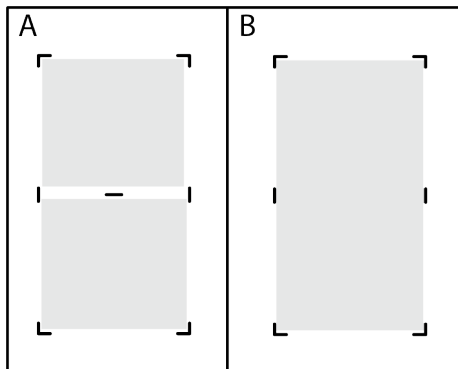
stać obszary gotowania, które utworzysz za pomocą dużych garnków/patelni jako obszary pomocnicze. Przykłady użycia garnków/patelni pokazano poniżej.

Przykłady użycia garnków/patelni

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
|--|---|---|--|

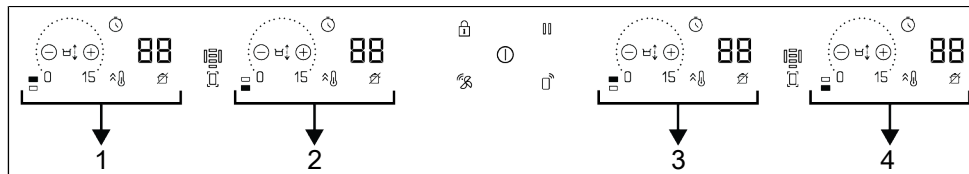
**Podświetlane strefy gotowania na płycie**  
Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Strefy gotowania na płycie są podświetlane. Strefy gotowania nie powinny być widoczne, gdy płyta jest wyłączona lub znajduje się w trybie czuwania. Po włączeniu płyty zapalają się lampki wskazujące pola grzejne.



Gdy dwie oddzielne strefy gotowania (przedstawione na rysunku A) zostaną połączone jako strefa gotowania o dużej powierzchni pokazana na rysunku B, lampka oddzielająca powinna zgasnąć. Gdy szeroka strefa gotowania zostanie oddzielona z powrotem na dwie oddzielne strefy gotowania, lampka oddzielająca powinna się zaświecić.

## 5.2 Panel sterowania



- 1 Wyświetlacz kontrolny lewa III-IV
- 3 Wyświetlacz kontrolny prawa III-IV

- 2 Wyświetlacz kontrolny lewa I-II
- 4 Wyświetlacz kontrolny prawa I-II



Klawisz włączania/wyłączania



Symbol blokady przycisków



Aktywacja/dezaktywacja przycisku timera



Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)



Przycisk STOP



Przycisk wyboru strefy gotowania o szerokiej powierzchni



Przycisk wydłużenia czasu



Przycisk skrócenia czasu



Wskaźnik aktywnego pola grzejnego



przycisk funkcyjny „Przesuń”

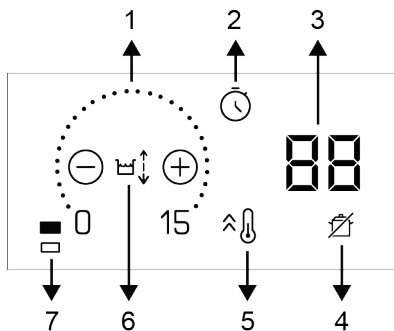


Symbol połączenia płyty grzejnej z okapem (Hob to Hood) \*



Symbol WiFi \*\*

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



- 1 Obszar ustawień (do ustawiania poziomu ciepła)
- 2 Aktywacja/dezaktywacja przycisku timera
- 3 Wyświetlanie poziomu mocy
- 4 Symbol wykrywania garnka
- 5 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
- 6 przycisk funkcyjny „Przesuń”
- 7 Symbol pola grzejnego

**i** Grafika i rysunki służą wyłącznie do celów informacyjnych. Rzeczywiste wyświetlane informacje i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

**i** Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

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

### Włączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "1" na panelu sterowania.

⇒ 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 przycisku (przycisku (przycisku "1")) powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

### Wyłączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "1" na panelu sterowania.

⇒ Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

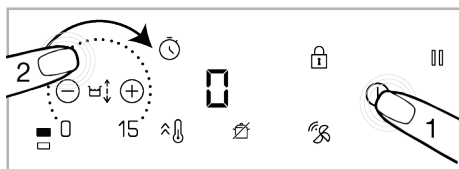
**i** Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole "H" lub "h", oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania świeci się symbol "H", oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zmieni się w symbol "h" oznaczający niższą temperaturę.

**i** Po odcięciu zasilania elektrycznego wskaźnik ciepła resztkowego nie zaświeci się i nie ostrzeże użytkownika przed gorącymi strefami gotowania.

### Włączanie stref gotowania



1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "1".  
⇒ W strefie gotowania zaświeci się symbol "0".
2. Dotknąć w strefie gotowania obszaru ustawień, który chce się włączyć, i przesunąć palcem w tym obszarze.

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

### Ustawianie temperatury

Ustawić temperaturę pomiędzy "0" a "15", dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

**i** Do gotowania można używać jednej dodatkowej strefy. W tym celu poziom temperatury należy ustawić na lewą tylną strefę gotowania.

**i** Dodatkowe strefy gotowania mogą działać samodzielnie. W tym celu w przypadku dodatkowej lewej strefy gotowania należy ustawić poziom temperatury dla tylnej lewej strefy; w przypadku dodatkowej prawej strefy gotowania należy ustawić poziom temperatury dla tylnej prawej strefy.

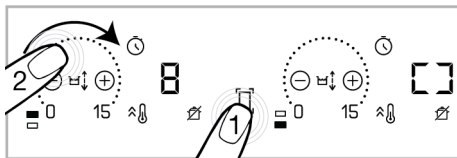
### Wyłączanie stref gotowania:

- ✓ Wybraną strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:
1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0"**: Strefę gotowania można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do "0".
  2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**: Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się wartość "0" lub "00". Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "⌚". Po upływie tego czasu włączy się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy dotknąć dowolnego przycisku na panelu sterowania.

**Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)**

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "1".

2. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni.
  - ⇒ Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się 0, a na wyświetlaczu przedniej strefy gotowania pojawi się "☐".

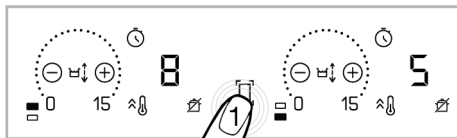


3. Ustawić temperaturę pomiędzy 0 a 15, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.
  - ⇒ Temperaturę obu stref gotowania można zmienić w obszarze ustawień.

**i** Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

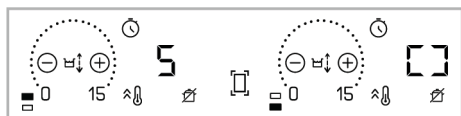
**Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)**

- ✓ Gdy działa 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. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania.
  - ⇒ Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się niższa wartość spośród temperatur wybra-

nych uprzednio dla stref gotowania. Jeśli na zegarze będzie ustalony czas, na wyświetlaczu pojawi się niższa wartość zegara strefy gotowania.



2. Aby zmienić wtedy temperaturę, należy ustawić żądaną temperaturę w obszarze ustawień obu stref gotowania.



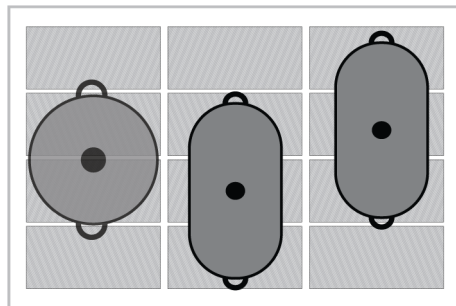
W przypadku dotknięcia przycisku strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.

### Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

- ✓ Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 3 sposoby:
1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0":** Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, 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, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się 00. Zgaśnięcie podświetlenia przycisku "⌚" lewej tylnej strefy gotowania.
  3. **Poprzez dotknięcie na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni:** Jeśli na 3 sekundy zostanie dotknięty symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

### Tryb „Autoflexi” (włączanie automatycznej, szerokiej powierzchni gotowania)

Jeśli garnek został umieszczony na strefach gotowania, tak jak pokazano poniżej, tryb "flexi" (szeroka powierzchnia strefy gotowania) zostanie automatycznie włączony. Dotknąć "☐" jeden raz, aby wyjść z tej strefy.



### Ustawienie dużej mocy (szybkie podgrzewanie)

Funkcja szybkiego podgrzewania służy do grzania z maksymalną mocą. Jednakże długotrwałe gotowanie przy użyciu tej funkcji nie jest zalecane. Funkcja szybkiego podgrzewania może być niedostępna w niektórych strefach gotowania. Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

### Bezpośrednie wybieranie szybkiego podgrzewania:

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⊙".
2. Dotknąć przycisku "⌘".
  - ⇒ Włączona strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się animowany symbol szybkiego podgrzewania "≡".

### Wybieranie funkcji szybkiego podgrzewania, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy płyta grzewcza jest włączona oraz aktywna jest odpowiednia strefa gotowania, nacisnąć "⌘".



Szybkie nagrzewanie może być włączone tylko w jednej strefie na danej stronie (lewej lub prawej). Jeżeli jedna strefa gotowania po tej samej stronie jest rozgrzana do pewnego poziomu temperatury, nie można ustawić szybkiego nagrzewania w innej strefie gotowania po tej samej stronie. Jeżeli duża strefa gotowania jest włączona, nie można ustawić szybkiego nagrzewania dla używanych stref gotowania.

- Wybrana strefa będzie działać z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą 3 lampki. Po upływie czasu szybkiego podgrzewania strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i będzie wyświetlana tylko wybrana temperatura.

#### **Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (szybkiego podgrzewania):**

Dotknięciem przycisku "⌂" można w każdej chwili wyłączyć szybkie podgrzewanie.

#### **Blokada przycisków**

Blokadę przycisków można aktywować w celu uniknięcia przypadkowych zmian funkcji **w trakcie pracy płyty**.

#### **Włączanie blokady przycisków**

- Dotknąć przycisku "🔒" na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania.
  - ⇒ W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku przy włączonej blokadzie przycisków będzie migać podświetlenie przycisku "🔒".



Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⏸". W przypadku dotknięcia każdego innego przycisku będzie migać podświetlenie przycisku "🔒", sygnalizując, że blokada jest włączona.

W przypadku wyłączenia płyty w trybie blokady przycisków należy wyłączyć blokadę, aby było możliwe ponowne włączenie płyty.

#### **Wyłączanie blokady przycisków**

- Nacisnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk "🔒".
  - ⇒ Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnięcie lampka przycisku "🔒" i panel sterowania odblokuje się.

#### **Funkcja czasomierza**

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

#### **Włączanie czasomierza**

- Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏸".
  - ⇒ W strefie gotowania pojawi się symbol "0".
- Zwiększyć poziom strefy gotowania, którą chce się włączyć.
- Dotknąć przycisku "⏸", aby włączyć czasomierz.
  - ⇒ Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania pojawi się symbol "00".



- Nastawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "⊕" i "⊖".
- Dotknąć "⏸", aby potwierdzić to ustawienie. Jeśli przycisk "⏸" nie zostanie dotknięty w ciągu kilku sekund, wprowadzone ustawienie zostanie automatycznie anulowane.



Czasomierz można nastawiać tylko dla działających stref gotowania.



Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, należy powtórzyć proces opisany powyżej.



Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie zostanie wybrana strefa gotowania i jej temperatura.

### Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

### Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:

### Wyłączenie czasomierza poprzez skrócenie ustawionego czasu do wartości "00":

1. Wybrać strefę gotowania, którą chce się wyłączyć.
2. Dotknąć przycisku "⌚", aby wybrać jej czasomierz.
3. Gdy na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania wyświetlana jest wartość "00", zmniejszyć ją przyciskami "⊕" i "⊖".

### Wyłączenie czasomierza poprzez dotknięcie przycisku na około 3 sekundy:

Dotknąć przycisku "⌚" odpowiedniej strefy gotowania na około 3 sekundy "⌚" zgaśnie, a ustawienie czasomierza zostanie anulowane.

### Korzystanie z funkcji przenoszenia

Funkcja ta ułatwia szybkie przełączanie na inne poziomy gotowania, które można zmieniać samym ruchem patelni bez używania panelu sterowania. Dzięki temu nie trzeba za każdym razem zmniejszać lub zwiększać temperatury.



Funkcja przenoszenia może być włączona, jeżeli patelnia zajmuje jedną lub dwie strefy gotowania.

### Aby włączyć funkcję przenoszenia:

1. Dotknąć "⌚", aby włączyć płytę grzewczą.

2. Umieścić patelnię na lewej lub prawej stronie strefy gotowania, zgodnie z żądanym poziomem początkowym, tak aby znajdowała się na obu strefach gotowania.

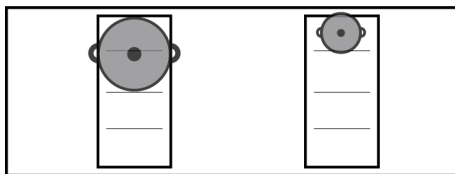
3. Dotknij raz "⌚".

⇒ Symbol "⌚" świeci na pół jasno.

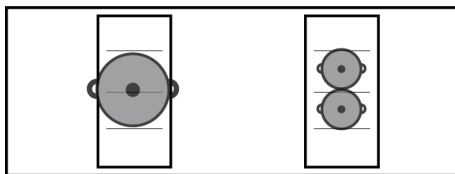
4. Dotknij raz klawisza "↕". Symbol "↕" zaświeci się całkowicie i funkcja "przenieś" zostanie aktywowana. Aby użyć żądany poziom gotowania, wystarczy przesunąć patelnię na strefę gotowania.

### Funkcja ta umożliwi szybkie przełączanie pomiędzy trzema strefami gotowania:

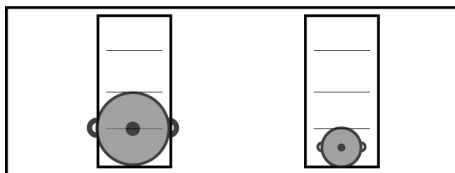
**Poziom 3 (utrzymywanie w ciepłe):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na krańcach lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 3.





**Poziom 8 (gotowanie):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na środku lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 9.





**Poziom 15 (smażenie):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona z przodu lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 15.



 W trakcie korzystania z funkcji przenoszenia nie można ustawić zegara dla stref gotowania.


 Nie można korzystać z funkcji przenoszenia, gdy patelnia znajduje się na dodatkowej strefie gotowania.

 Nie można korzystać z funkcji przenoszenia, gdy patelnia znajduje się na odnośnej dodatkowej strefie gotowania.

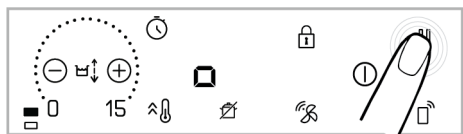
 Jeżeli używana patelnia znajduje się na trzech strefach gotowania, funkcja przenoszenia zostanie anulowana.

### Funkcja zatrzymania


- ✓ Wszystkie funkcje (z wyjątkiem **czasomierza**) uruchomione na płycie można zatrzymać za pomocą tej funkcji.

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

1. W trakcie pracy płyty dotknąć przycisku "|||".
  - ⇒ Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na minimalnym poziomie temperatury.



2. Aby ponownie włączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania z ich poprzednimi ustawieniami, należy ponownie dotknąć przycisku "|||".

 W przypadku naciśnięcia przycisku zatrzymania na wyświetlaczach stref gotowania aktywnych przed naciśnięciem tego przycisku pojawi się symbol "|||".

### Funkcja zarządzania energią

Urządzenie ma funkcję zarządzania energią. Dzięki tej funkcji można zmienić całkowite ustawienie mocy, które będzie pobierać płyta. Istnieje 9 różnych poziomów funkcji zarządzania energią.

#### Opcje zarządzania energią - Poziomy mocy całkowitej, które można ustawić

|    |        |
|----|--------|
| P1 | 1,2 kW |
| P2 | 2,4 kW |
| P3 | 3 kW   |
| P4 | 3,6 kW |
| P5 | 4,4 kW |
| P6 | 5,4 kW |
| P7 | 5,7 kW |
| P8 | 6,7 kW |
| P9 | 7,4 kW |

#### Po wyłączeniu płyty grzejnej,

1. Naciśnij "Ⓛ", aby włączyć płytę.
2. Dotknąć klawisza "⌚" lewej tylnej strefy grzejnej, następnie klawisza "⌚" lewej przedniej strefy grzejnej i na końcu klawisza "|||", nie podnosząc palca. Po dotknięciu każdego klawisza rozlega się dźwięk.
3. Poziom zarządzania energią ustawiony na lewym tylnym wyświetlaczu pola grzejnego oraz całkowita wartość mocy tego poziomu pojawią się na lewym przednim wyświetlaczu pola grzejnego. Przystań naciskać 3 przyciski po pojawieniu się wartości.
4. Przełączaj poziomy, naciskając "|||" i ustaw moc całkowitą.
5. Potwierdź, naciskając "Ⓛ" i wyłącz palnik. Ustawiona moc całkowita zostanie aktywowana.



W zależności od ustawionego poziomu mocy całkowitej, poziomy temperatury polach grzejnych mogą się różnić. W zależności od ustawienia mocy płyty, poziom temperatury podany dla pola grzejnego może spaść automatycznie. To nie jest błąd.

### Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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

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



Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

### Limity czasu pracy

Panel sterowania płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna (lub więcej) ze stref gotowania będzie pozostawiona włączona, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie określonego czasu (patrz tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy ma zastosowanie do tego poziomu temperatury. Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

| Poziom temperatury   | Limit czasu pracy (w godz.) |
|----------------------|-----------------------------|
| 0                    | 0                           |
| 1                    | 6                           |
| 2                    | 6                           |
| 3                    | 5                           |
| 4                    | 5                           |
| 5                    | 4                           |
| 6                    | 4                           |
| 7                    | 3                           |
| 8                    | 3                           |
| 9                    | 2                           |
| 10                   | 2                           |
| 11                   | 1,5                         |
| 12                   | 1,5                         |
| 13                   | 1,5                         |
| 14                   | 1                           |
| 15                   | 1                           |
| Szybkie podgrzewanie | 10 minuta                   |

**Tabela 1: Limity czasu pracy**

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

- Może zostać wyłączona czynna strefa gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

## System zabezpieczający przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed wykipieniem. Jeśli zawartość naczyń przeleje się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W międzyczasie na wyświetlaczu pojawi się "E" lub "F".

## Precyzyjne ustawienie mocy

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



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



Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patelni.

## Obsługa płyty kuchennej w połączeniu z okapem (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Jeśli na produkcie znajduje się symbol "☞", oznacza to możliwość połączenia go z okapem. Funkcja ta pozwala na połączenie okapu i płyty kuchennej oraz ich automa-

tyczne działanie za pomocą regulacji poziomu wyciągania zgodnie z ustawionym poziomem grzania, co zapewnia optymalne osiągi. W tym celu należy połączyć okap z płytą kuchenną, a następnie aktywować połączenie na płycie kuchennej, co pozwoli na ich wspólne działanie.

## Łączenie okapu i płyty kuchennej

Proces łączenia okapu i płyty kuchennej wymagany jest tylko jednokrotnie. Aby połączyć płytę kuchenną z okapem, wystarczy aktywować połączenie na płycie kuchennej po pierwszym połączeniu urządzeń.

1. Dotknij przycisku "①", aby włączyć płytę.
2. Przytrzymaj przycisk "☞" przez mniej więcej 3 sekundy.
  - ⇒ Symbol "☞" miga na wyświetlaczu.
3. Aktywuj połączenie płyty kuchennej z okapem (patrz instrukcja obsługi okapu), po czym odpowiedni symbol na okapie zacznie migać.
  - ⇒ Po wykonaniu połączenia symbol "☞" na płycie i odpowiedni symbol na okapie zacznie świecić stałym światłem.

## Aktywacja wspólnego działania płyty kuchennej i okapu

1. Dotknij przycisku "①", aby włączyć płytę.
2. Dotknij przycisku "☞" na płycie kuchennej.
3. Po aktywacji odpowiedni symbol na okapie i symbol "☞" na płycie grzewczej zaczną świecić stałym światłem.
  - ⇒ W zależności od temperatury na płycie kuchennej okap automatycznie zwiększa lub zmniejsza swój poziom działania.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

## 6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

### Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.

- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Jeśli podczas podgrzewania mleka będą używane poziomy „15” lub „P”, należy je podgrzać, mieszając, aby dno nie trzymało się. Aby uzyskać bardziej kontrolowane ogrzewanie, można użyć ustawienia 12 lub 13.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

### Półka do pieczenia w piekarniku

| Żywność  | Temperatura | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--|-------------|-----------------------------|
| <b>Topnienie</b>   |             |                             |
| Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao, 150 g)                | 2           | 20 ... 30                   |
| Masło (200 g)  | 8           | 10 ... 12                   |
| <b>Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła</b>                                      |             |                             |
| Woda 1 L (Gotowanie)   | P           | 1 ... 3                     |
| Woda 3 L (Gotowanie)   | P           | 6 ... 8                     |
| Mleko 1 L (Gotowanie)  | 9           | 3 ... 6                     |
| Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)  | 1-2         | 8 ... 10                    |
| Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)                                       | 13          | 3 ... 5                     |
| <b>Gotowanie</b>   |             |                             |
| Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)   | 15          | 17 ... 20                   |
| Filet z łososia  | 15          | 12 ... 17                   |
| Makaron (150 g)  | 15          | 8 ... 10                    |
| <b>Gotowanie, smażenie</b>   |             |                             |
| Potrawa z ryżu (200 g ryż)   | 7           | 8 ... 12                    |
| Paella *   | 10          | 15 ... 20                   |
| Ashure/Pudding Noego **  |             |                             |
| Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego | 15          | 6 ... 9                     |
| Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego                      | 5           | 10 ... 15                   |
| Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego                       | 15          | 4 ... 7                     |

| Żywność  | Temperatura | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--|-------------|-----------------------------|
| Pszemica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego          | 6           | 10 ... 15                   |
| Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki              | 15          | 25 ... 30                   |
| <b>Golonki z warzywami **</b>                          |             |                             |
| Przypieczenie ***                                      | 15          | 3 ... 6                     |
| Smażenie warzyw  | 15          | 6 ... 8                     |
| Pieczenie  | 8           | 180 ... 210                 |
| Zupy (Np. Zupa z soczewicy)                            | 10          | 34 ... 45                   |
| <b>Smażyć w płytce tłuszczu</b>                        |             |                             |
| Filet z okonia morskiego                               | 15          | 3 ... 6                     |
| Stek z polędwicy wołowej ** (3-5 cm)                   | 15          | 6 ... 8                     |
| Jajko sadzone  | 7           | 3 ... 5                     |
| <b>Frytka</b>  |             |                             |
| Boortsog   | 13          | 10 ... 13                   |
| Sznyceł  | 10          | 5 ... 7                     |
| Nuggetsy   | 13          | 4 ... 6                     |
| * Zaleca się użycie woka.                              |             |                             |
| ** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.               |             |                             |
| *** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka. |             |                             |

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do

- czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

### Dla płyt:

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

### Inox - powierzchnie nierdzewne

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

### Szklana powierzchnia

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

fibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.

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

### Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

## 7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

### Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.

- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

### 7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelkę znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.

- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

## 8 Rozwiązywanie problemów

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

### Urządzenie nie działa.

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

### Symbol na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej świeci światłem ciągłym.

- W tej strefie płyty kuchennej może nie być garnka. >>> Sprawdź, czy w strefie płyty kuchennej znajduje się garnek.

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

### Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

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

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

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

>>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

### Wentylator chłodzący nadal działa, nawet gdy płyta jest wyłączona.

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

### Podczas gotowania z płyty dobiega dźwięk

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

### Możliwe dźwięki i przyczyny:

- **Hałas wentylatora:** Płyta posiada wentylator, który automatycznie działa w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne poziomy pracy i działa na różnych poziomach w zależności od tem-

peratury. Po wyłączeniu płyty, jeśli temperatura jest wysoka w stosunku do temperatury produktu, wentylator może jeszcze przez chwilę działać.

- **Działanie transformatora o niskim szumie:** Taka jest natura technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio na dno naczynia, ten rodzaj buczenia może wystąpić w zależności od materiału, z którego wykonane jest naczynie. Dlatego w przypadku różnych naczyń kuchennych mogą być słyszalne różne dźwięki.
- **Trzaskający dźwięk:** Wynika to z materiału i struktury dna naczynia. Jeśli naczynie jest wykonane z różnych materiałów i warstw, mogą wystąpić trzaski.
- **Gwiżdżący dźwięk:** Podczas gotowania na dwóch strefach płyty po tej samej stronie płyty grzejnej na różnych poziomach gotowania może być słyszalny gwizd.

### Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

| Kody błędów  | Przyczyny błędów                                      | Możliwe rozwiązania   |
|--------------|---|---|
| E 1 – E 11   | Wystąpił błąd komunikacji płyty indukcyjnej.          | Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. |
| E 16 - E 21  | Wystąpił błąd czujnika temperatury płyty indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. |
| E 22<br>E 26 | Płyta indukcyjna przegrzewa się.                      | Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura płyty spadnie poniżej limitów. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.                                    |
| E 23<br>E 24 | Wystąpił błąd oprogramowania płyty indukcyjnej.       | Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. |

| Kody błędów          | Przyczyny błędów   | Możliwe rozwiązania   |
|----------------------|--|---|
| E 25                 | Wystąpił błąd w działaniu wentylatora płyty indukcyjnej.   | Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.   |
| E 27<br>E 47         | Garnki kompatybilne z indukcją nie były używane.   | Błąd zniknie, gdy używany będzie garnek kompatybilny z indukcją.  |
| E 31 - E 39          | Wystąpił błąd sprzętowy na karcie elektronicznej płyty indukcyjnej.  | Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.                 |
| E 42                 | Wystąpił błąd połączenia elektrycznego.  | Przywróć prawidłowe podłączenie elektryczne, zapoznając się z tabelą techniczną produktu i instrukcją instalacji.   |
| E 46                 | Jeden lub więcej było przytrzymanych przez ponad 10 sekund.<br>Przedmiot został pozostawiony na panelu sterowania lub został wystawiony na działanie pary. | Gdy zdejmiesz rękę z płyty, problem zniknie.<br>Po wyczyszczeniu panelu sterowania problem zniknie.   |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Wystąpił błąd czujnika płyty indukcyjnej.  | Osprzęt czujnika musi być doprowadzony do zgodności z warunkami użytkowania. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. |
| E 52 - E 57          | Wystąpił błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.  | Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej limitów. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.   |
| E 58 - E 59          | Wystąpił błąd czujnika / błąd wysokiej temperatury w automatycznym trybie gotowania.   | Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.                             |
| E 63                 | Jeśli Twój produkt to płyta indukcyjna z okapem; Wystąpił błąd filtra.   | Wymij i ponownie załóż filtry wentylacyjne. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.  |
| FF                   | Każdy mógł być dotykany przez długi czas.  | Gdy zwolnisz dowolny na długi czas,   |
|                      | Na jednostce sterującej mógł zostać umieszczony garnek.  | Po wyjęciu garnka na jednostce sterującej,  |
|                      | Żywność/płyn mógł przelać się na jednostkę sterującą.  | Błąd zniknie, gdy przepelnione resztki jedzenia/płynów zostaną oczyszczone.   |



