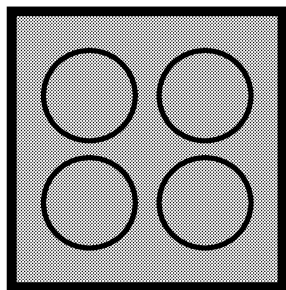


# Built-in Hob

User manual



HII 64800 FHT

**EN** | **PL** | **CZ** | **SK**

185.9276.69/R.AA/20.10.2017/4-1

## Please read this user manual first!

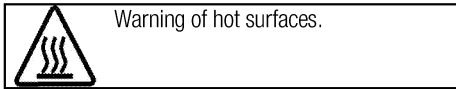
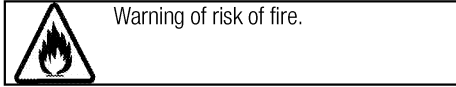
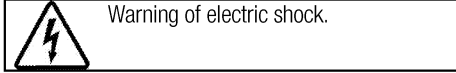
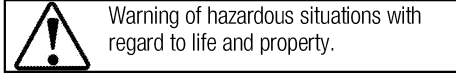
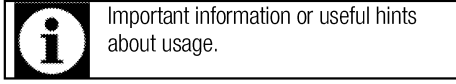
Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

CE

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

## TABLE OF CONTENTS

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

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

### **2 General information 8**

Overview .....	8
Technical specifications .....	8

### **3 Installation 9**

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

### **4 Preparation 13**

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

### **5 How to use the hob 14**

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

### **6 Maintenance and care 21**

General information.....	21
Cleaning the hob.....	21

### **7 Troubleshooting 22**

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

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

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

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

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

### **Electrical safety**

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

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

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

## Product safety

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

term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your

induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate.

See *General information about cooking, page 14*, selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

### **Intended use**

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

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

### Safety for children

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

### Disposing of the old product

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



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

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

#### Compliance with RoHS Directive:

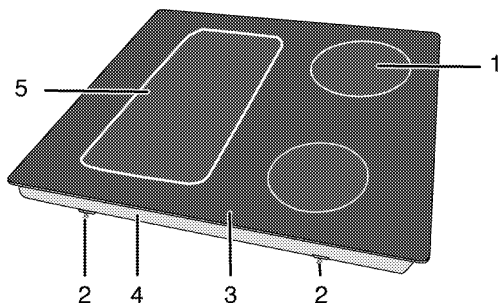
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

#### Package information

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

## 2 General information

### Overview



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

### Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50-60 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Fuse	32 A /16 A x 2
Cable type / section	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> or equivalent
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

#### Burners

Rear left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	145mm
Power	1500/2200 W
Rear right	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	210 mm
Power	2000/3700 W



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



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



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



### 3 Installation

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



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



#### DANGER:

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



#### DANGER:

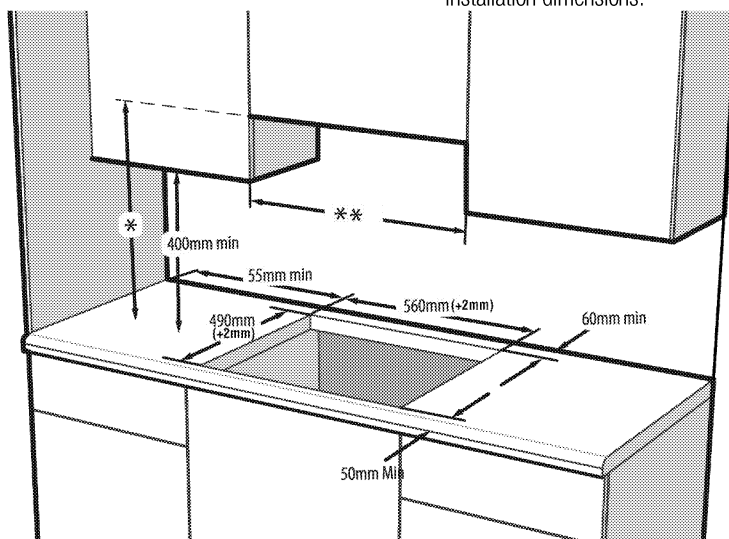
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

### Before installation

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

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



\* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

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



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.

There is the risk of breaking for glass ceramic surface!


### Installation and connection


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

### Electrical connection


Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer.

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

**DANGER:**  

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

**DANGER:**  

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

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

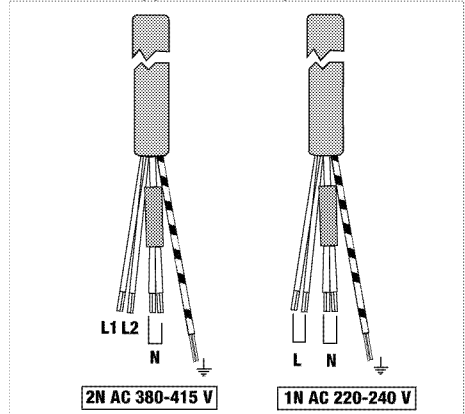
**DANGER:**  

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





**Connecting the power cable**

1. This product must only be connected by a qualified electrician such as a technician from the local electricity company or NICEIC registered contractor to a suitable double-pole control unit with a minimum contact clearance of 3 mm in all poles. This control unit must be installed accordance with the IEE regulation. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

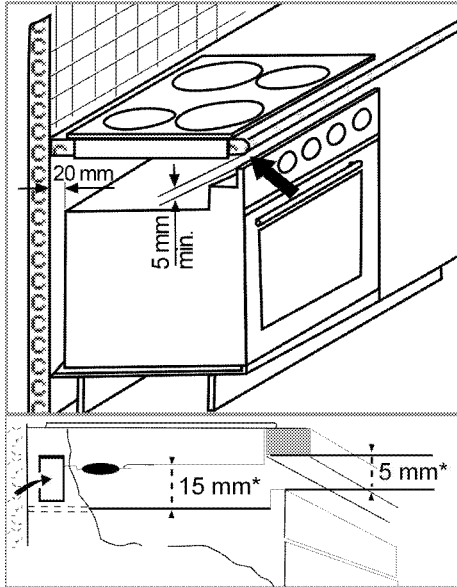
Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

**If a cable is supplied with the product:**



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

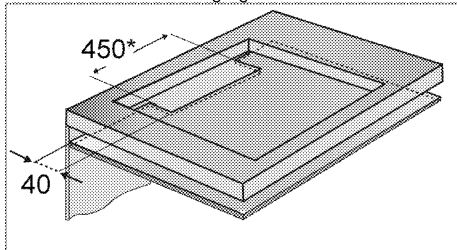
**Installing the product  
If the oven is below:**



\* min.

**If the board is below:**

It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm<sup>2</sup> at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



\* min.

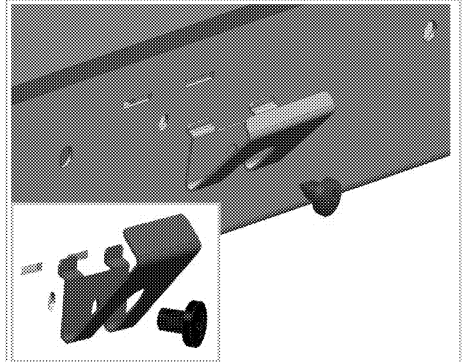
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the

hob as shown in the figure, during installation of the hob.



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

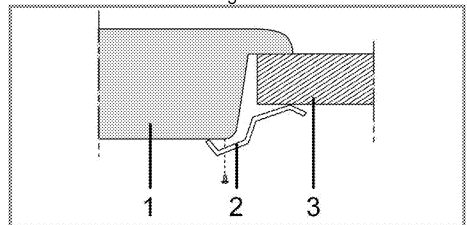


For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.



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

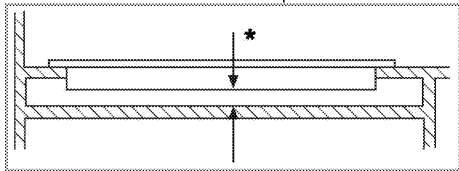
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with this clamps are not in appropriate for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown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



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

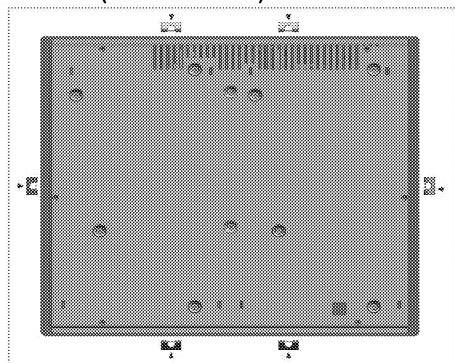
**i** When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

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



\* min. 15 mm

### Rear view (connection holes)



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

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

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

### Final check

1. Connect the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

### Future Transportation

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

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

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

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

- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



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

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

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

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

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



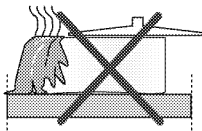
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

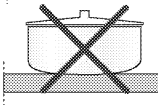
#### Saucepan selection

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

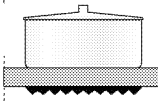
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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

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

##### Saucepan test

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

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

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

##### Saucepan recognition-focusing system



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

##### Safe use

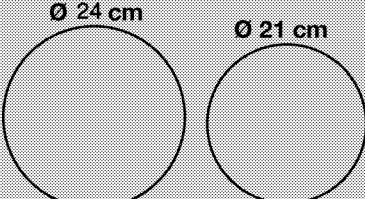
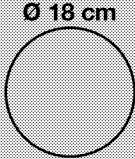
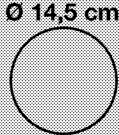
Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

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

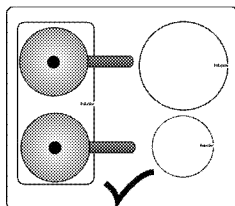
Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

	If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.
	When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

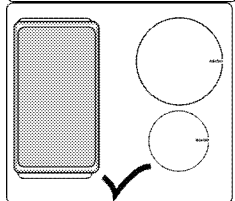
### Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
<p>Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Large cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.</li> </ul>	<p><b>Normal cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.</li> </ul>	<p><b>Small cooking zone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Used for slow cookings (sauces, creams)</li> <li>Used to prepare small portions or portions based on number of persons.</li> </ul>

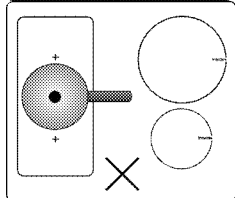
### Using pots on the wide surface cooking zone



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




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



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











### Using the hobs


	<p><b>DANGER:</b></p> <p>Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.</p> <p>Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.</p>
---	--

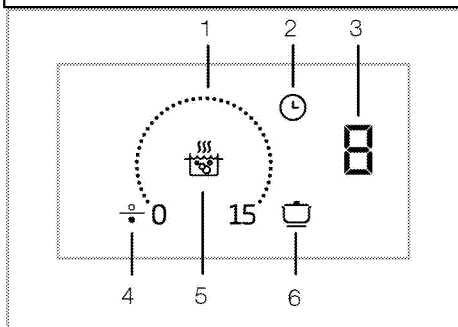
## Control panel




### Specifications


-  Setting area (for temperature level)
-  On/Off key
-  Key lock key
-  Timer Activation/Deactivation key
-  Rapid Heating key/High power setting (Booster) key
-  Automatic cooking key
-  Stop key
-  Wide Surface Cooking Zone Selection key
-  Timer level increasing key
-  Timer level decreasing key

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




- 1 Setting area
  - 2 Timer key
  - 3 Cooking zone display
  - 4 Cooking zone symbol (\*)
  - 5 Rapid heating key
  - 6 Automatic cooking key
- \* (Varies depending on the product model.)


 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 on the hob


1. Touch the "⏻" key on the control panel. The hob is ready for use.

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

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


### Turning off the hob

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

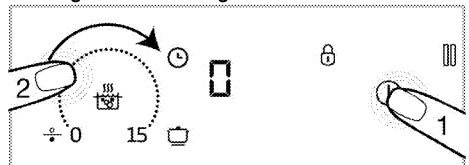
 If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### 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".

### Turning off the cooking zones:

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

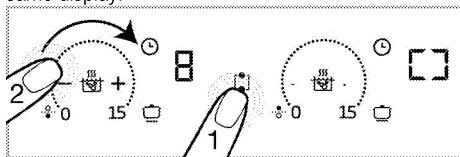
1. **By dropping the temperature to "0" level**  
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone**

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

1. Touch the "⌚" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key  
» 0 will be displayed on the display of the front left cooking zone and "⌚" symbol will appear on the same display.



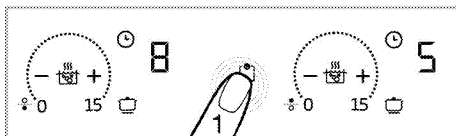
3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 15.  
» You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.



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.

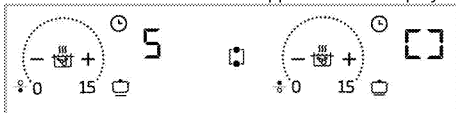
### Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

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 front 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.



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

### 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:

1. Touch the "⌚" key to turn on the hob.
2. 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 Booster when cooking zone is active:

1. Touch the "⏩" key after the cooking zone is on and has operated for at least 20 seconds at a certain level.



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

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

### 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

1. 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.



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

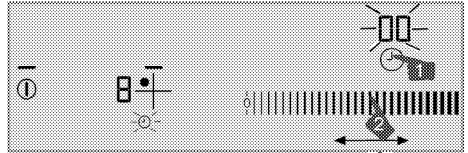
1. Keep "⏩" key pressed for 3 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "⏩" key turns off and the control panel is unlocked.

### 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

1. Touch the "⏰" key to turn on the hob.
2. "0" symbol will appear on cooking zone displays.
3. Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
4. Touch "⏰" key to activate the timer. "00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



5. 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.



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



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



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:

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

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⏰" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on the relevant cooking zone display, decrease the value by touching the "+" and "-" keys.

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

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

## Automatic cooking function

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

1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

### Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
  2. Touch the "🍲" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.
  3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. "P1" and "🍲" symbols will appear on the display.
  4. The relevant cooking zone will be activated at the boiling level after the second touch. "P2" and "🍲" symbols will appear on the display.
  5. The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. "P3" and "🍲" symbols will appear on the display.
- » The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

### Activating the automatic cooking function by setting the timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the "🍲" key of the relevant cooking zone.
2. Touch "⌚" key to activate the timer.  
» "00" and "⌚" symbols will light on the cooking zone display.
3. Set the desired duration by touching the "—" / "+" keys.

- » The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.
- » Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

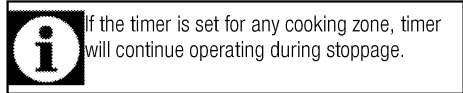
### Deactivating the automatic cooking function

1. You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the "⏻" key to cancel the automatic cooking function.
2. If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "—" / "+" keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set

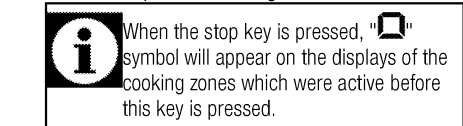
cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

## Stop function

You can stop all functions (except for the timer) operating on the hob by means of this function.



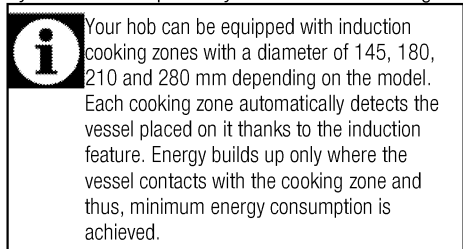
1. Touch the "⏻" key when your hob is operating. All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.
2. Touch "⏻" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.



## 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.



## 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.

**Table-1:** Operation time limits

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
12	1
13	1
14	0.5
15	0.5
Rapid Heating	10 minutes
P1	5
P2	2
P3	1

### Overheating protection

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

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

### Overflow safety system

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

### Precise power setting

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

### Noisy operation

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

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

### Error messages

**Table-2:** Error codes and error causes

Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	The "E" symbol blinks	Cooking zone display
Hob is overheated	The "H" symbol blinks	Cooking zone display
No saucepan suitable for the cooking zone	"L" symbol lights up.	Cooking zone display
Touch control card hardware error	"Fx***" symbol lights up.	Timer display
Induction hardware error	"Ex***" symbol blinks	Cooking zone display
Pan/pot or another object on the touch control board	"F" symbol blinks	All cooking zone displays
x**: "1,2...9"		



For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If Fx and Ex errors remain uncorrected, call Authorized Service.



If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.



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.

## 6 Maintenance and care

### General information

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

**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

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

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

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



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

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

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

## 7 Troubleshooting

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

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

### **Product does not operate.**

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

### **“i” symbol appears on the cooking zone display.**

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

### **Selected cooking zone suddenly turns off during operation.**

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

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

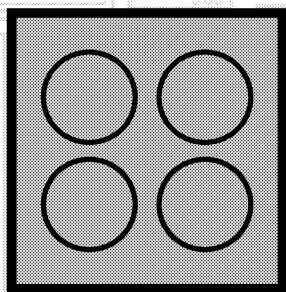
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone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



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

# Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkownika



PL

**beko**

## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

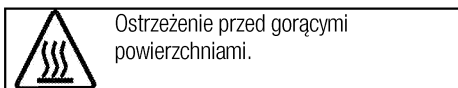
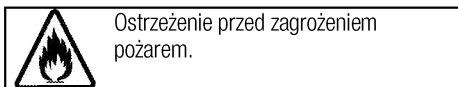
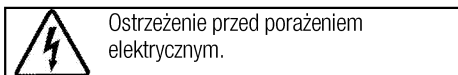
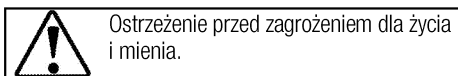
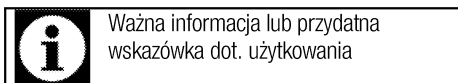
Drogi Kliencie,

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

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

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



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





**1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia**  
**dotyczące bezpieczeństwa i ochrony**  
**środowiska 4**

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

**2 Informacje ogólne 8**

Opis urządzenia .....	8
Dane techniczne .....	8

**3 Instalacja 9**

Przed zainstalowaniem.....	9
Instalacja i przyłączenie .....	9

Przyszły transport.....	12
-------------------------	----

**4 Przygotowanie 13**

Jak oszczędzać energię .....	13
Pierwszy raz.....	13
Pierwsze czyszczenie.....	13

**5 Jak używać płyty kuchennej 14**

Ogólne informacje o gotowaniu .....	14
Użytkowanie płyt kuchennych.....	15
Panel sterowania.....	16

**6 Czyszczenie i konserwacja 22**

Informacje ogólne.....	22
Oczyszczenie płyty.....	22

**7 Rozwiązywanie problemów 23**

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska**

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokręta funkcjonalne.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie

podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.

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

bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.

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

### **Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez

dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłączyć wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i odłączyć urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.

- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
  - Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 14*, wybór naczyń.
  - Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
  - OSTRZEŻENIE: Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.

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

### Zamierzone przeznaczenie

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

### Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

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

### Stare urządzenia

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



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

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

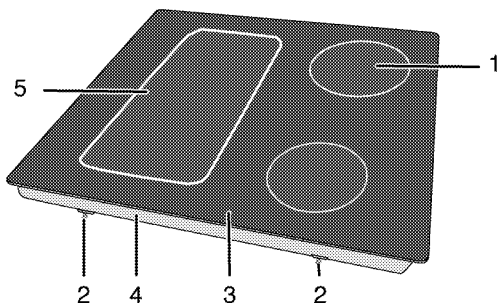
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

#### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



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

### Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50-60 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Bezpiecznik	32 A /16 A x 2
Typ/ przekrój przewodu	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Palniki</b>	
Tylny lewy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni lewy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni prawy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	145mm
Moc	1500/2200 W
Tylny prawy	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	210 mm
Moc	2000/3700 W



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



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



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

### 3 Instalacja

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



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



#### ZAGROŻENIE:

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



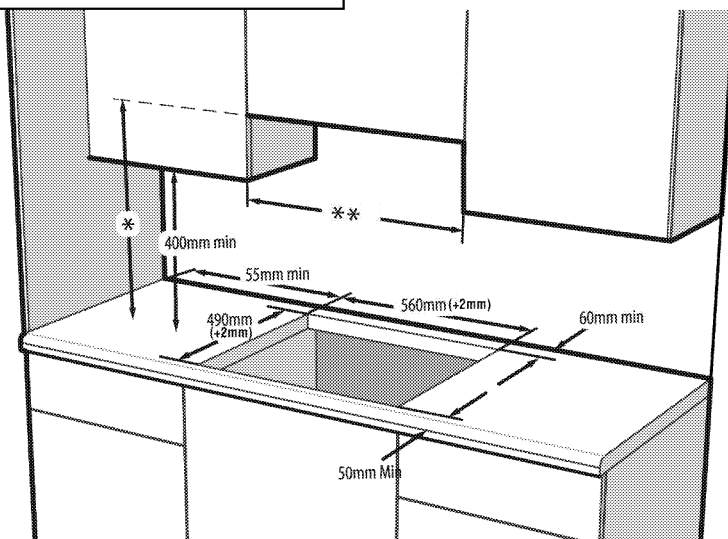
#### ZAGROŻENIE:

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

### Przed zainstalowaniem

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

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



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

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



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


### Instalacja i przyłączenie


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

### Przyłączenie elektryczne


Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu

elektrykówi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

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

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

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

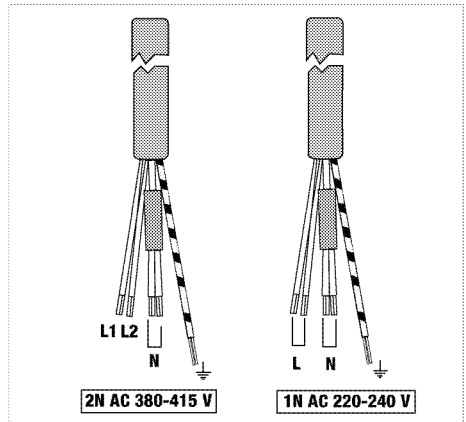
**ZAGROŻENIE:**  
 Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

### Przyłączenie kabla zasilania


1. Wyrób ten przyłączony być może tylko przez kwalifikowanego elektryka, np. monterę z miejscowego zakładu energetycznego lub wykonawcę zarejestrowanego w NICEIC, do odpowiedniego wyłącznika dwubiegunowego z przerwą stykową przynajmniej 3 mm we wszystkich biegunach. Wyłącznik taki musi być zainstalowany zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.


**Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:**




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

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


» lub

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

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

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

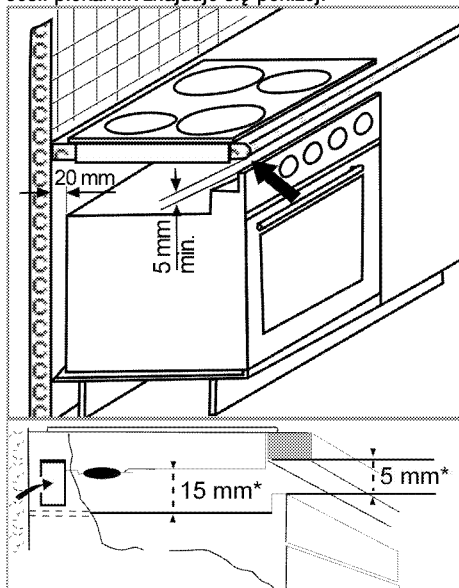
» lub

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



## Instalowanie wyrobu

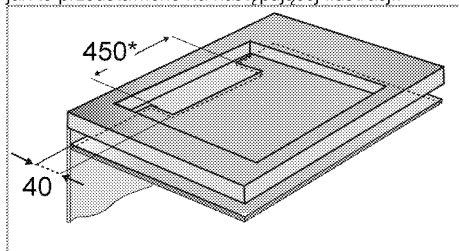
### Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



\* min.

### Jeśli deska znajduje się poniżej:

Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm<sup>2</sup>, jak to przedstawiono na następującej ilustracji.

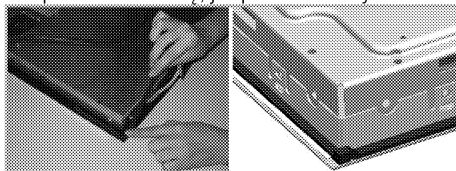


\* min.

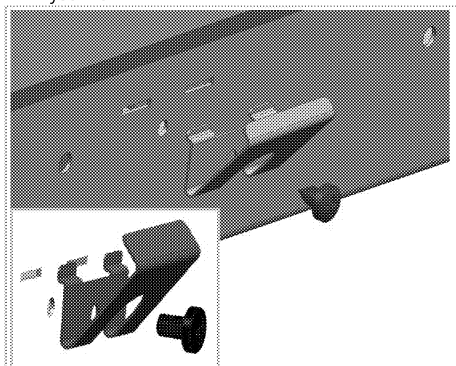
Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równoległe do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mające kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.

3. W trakcie instalacji płyty na dolne zagiecie obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.



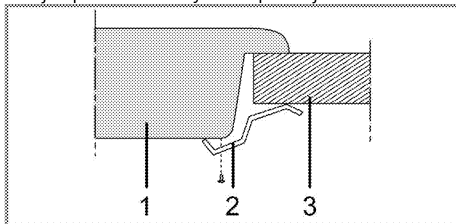
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



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

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

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

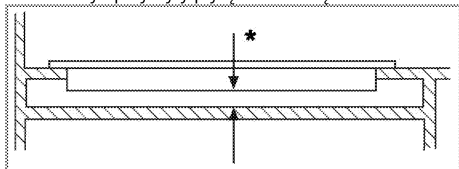


- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat



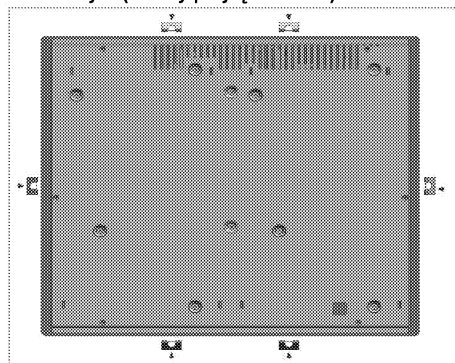
Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

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



\* min. 15 mm

### Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



### ZAGROŻENIE:

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



### ZAGROŻENIE:

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



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

### Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

### Przysyły transport

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



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

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

### Pierwszy raz

#### Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

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

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### Ogólne informacje o gotowaniu



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

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

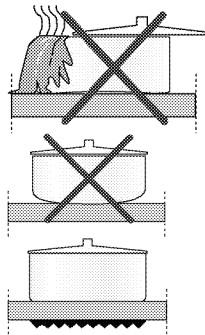
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

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

### Dobór garnków

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



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


Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

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

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


#### Próba garnka

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następująca metoda.

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

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

#### System rozpoznawania i ogniskowania garnków

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

## Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć garnka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania.

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

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



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

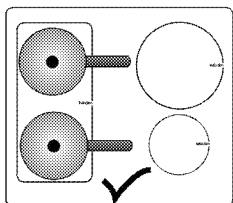


Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

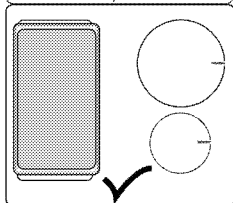
## Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

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

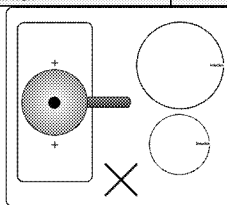
## Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



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



Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków



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

## Użytkowanie płyt kuchennych



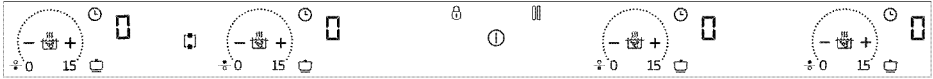
### ZAGROŻENIE:

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

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


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

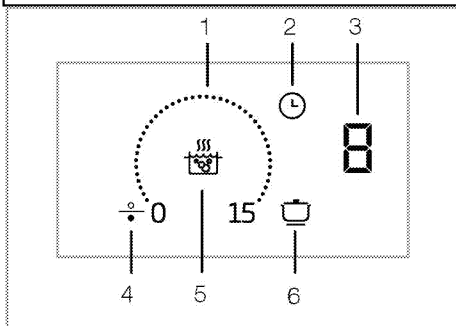
## Panel sterowania




### Dane techniczne


-  Obszar ustawień (poziomu temperatury)
-  Przycisk wł./wyl.
-  Przycisk blokady przycisków
-  Przycisk włączania/wyłączenia zegara
-  Przycisk szybkiego nagrzewania / ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)
-  Przycisk automatycznego programu gotowania
-  Przycisk Stop
-  Przycisk wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni
-  Przycisk zwiększania poziomu zegara
-  Przycisk zmniejszania poziomu zegara

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




- 1 Obszar ustawień
- 2 Przycisk zegara
- 3 Wyświetlacz strefy gotowania
- 4 Symbol strefy gotowania (\*)
- 5 Przycisk szybkiego podgrzewania
- 6 Przycisk automatycznego programu gotowania
- \* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)


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

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

### Włączanie płyty


1. Dotknąć przycisku "⏸" na panelu sterowania. Płyta jest gotowa do użycia.

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

 Długie naciśnięcie dowolnego przycisku (przycisku "⏸") powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.


### Wyłączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⏸" na panelu sterowania. Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

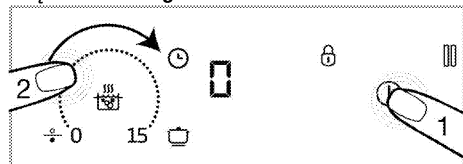
 Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole "H" lub "h", oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

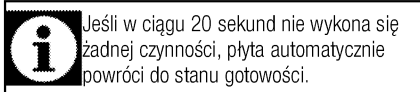
Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania świeci się symbol "H", oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zmieni się w symbol "h" oznaczający niższą temperaturę.

 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 "ⓘ".  
» W strefie gotowania zaświeci się symbol „0”.
2. Dotknąć w strefie gotowania obszaru ustawień, który chce się włączyć, i przesunąć palcem w tym obszarze.



### Ustawianie temperatury

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

### Wyłączanie stref gotowania

Wybraną strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:

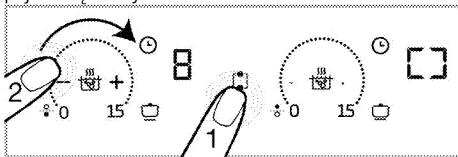
1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**  
Strefę gotowania można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**  
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi 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

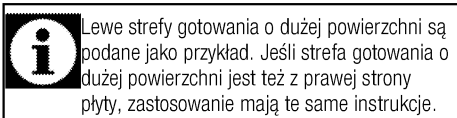
1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "ⓘ".
2. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy gotowania pojawi się 0 i symbol "ⓘ".



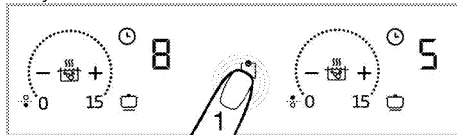
3. Ustawić temperaturę pomiędzy „0” a „15”, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

» Temperaturę obu stref gotowania można zmienić w obszarze ustawień.



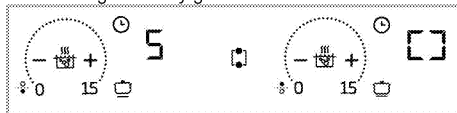
### Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania

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.

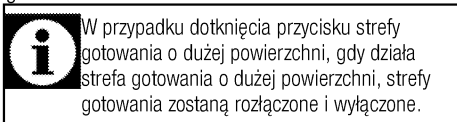


1. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy gotowania pojawi się niższa wartość temperatury wybranych uprzednio dla stref gotowania. Jeśli na zegarze będzie ustawiony czas, na wyświetlaczu pojawi się niższa wartość zegara strefy gotowania.



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



### 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. Zgaśnie podświetlenie 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.

## 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 "☺".

» Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

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

1. Dotknąć przycisku "☺" po włączeniu strefy gotowania i co najmniej 20 sekundach pracy na pewnym poziomie.



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

2. 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

1. 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

1. 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

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "ⓘ".
2. W strefie gotowania pojawi się symbol „0”.
3. Zwiększyć poziom strefy gotowania, którą chce się włączyć.
4. Dotknąć przycisku "☺", aby włączyć czasomierz. Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania pojawi się symbol „00”.



5. Nastawić żądany czas trwania 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.



## Wyłączenie czasomierza

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

Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

## 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:

### 1 – 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 "➖".

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

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

## Funkcja automatycznego programu gotowania

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

1. Utrzymywanie w ciepłe
2. Gotowanie
3. Smażenie

## Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania bez nastawiania czasomierza

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".
2. Dotknąć przycisku "☐" strefy gotowania, dla której chce się włączyć funkcję automatycznego programu gotowania.
3. Po pierwszym dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem utrzymywania w ciepłe. Na wyświetlaczu pojawią się symbole „P1” i "☐".
4. Po drugim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem gotowania. Na wyświetlaczu pojawią się symbole „P2” i "☐".
5. Po trzecim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem smażenia. Na wyświetlaczu pojawią się symbole „P3” i "☐".

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

## Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania poprzez nastawianie czasomierza


1. Wybrać żądany poziom automatycznego programu gotowania, dotykając przycisku "☐" odpowiedniej strefy gotowania.
2. Dotknąć przycisku "⌚", aby włączyć czasomierz.  
» Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawią się symbole „00” i "⌚".
3. Ustawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "➖"/"➕".  
» Strefa ta będzie działać na wybranym poziomie automatycznego programu gotowania przez cały nastawiony czas.  
» Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

## Wyłączenie funkcji automatycznego programu gotowania

1. Automatyczny program gotowania można anulować oraz całkowicie wyłączyć odpowiednią strefę gotowania, dotykając przycisku "⌚".
2. Aby nastawić odpowiedni poziom temperatury strefy gotowania i wyłączyć funkcję automatycznego programu gotowania, należy ustawić żądany poziom temperatury, dotykając przycisków "➖"/"➕". Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury. Jeśli wcześniej nastawiono czasomierz, wybrany czas gotowania nie zostanie anulowany i będzie nadal aktywny na wybranym poziomie temperatury.


## 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 "🔒".

## 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.

**Tabela 1:** Limity czasu pracy

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
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Szybkie podgrzewanie	10 minut
P1	5
P2	2
P3	1

### 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 tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy „E”.

### 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.

### Głośne działanie

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


- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonane jest naczynie.
- Przy niskich poziomach słychać normalny dla tej zasady działania odgłos włączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewane puste naczynie. Po napełnieniu naczynia wodą lub potrawą odgłos ten cichnie.
- Słyszalny może być odgłos wentylatora chłodzącego układ elektroniczny.


## Komunikaty o błędach


Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Przciśnięto dwa lub więcej przycisków	Miga symbol „E”	Wyświetlacz strefy gotowania
Płyta jest przegrzana	Miga symbol „H”	Wyświetlacz strefy gotowania
Nie ma garnka odpowiedniego dla tej strefy gotowania	Zapala się symbol 	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd sprzętowy karty do sterowania dotykiem.	Zapala się symbol „Fx**”	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych	Miga symbol „Ex***”	Wyświetlacz strefy gotowania
Patelnia/garnek lub inny obiekt na panelu sterowania dotykiem	Miga symbol „F”	Wszystkie wyświetlacze stref gotowania

x\*\* : „1, 2, ..., 9”

 Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego można znaleźć w tabeli 2. Jeśli błędów Fx i Ex nie uda się wyeliminować, należy oddać płytę do autoryzowanego zakładu serwisowego.

 Jeśli powierzchnia dotykowego panelu sterowania zostanie poddana działaniu pary, cały system sterowania zostanie wyłączony, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać symbol „E”.

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

 Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patelni.

## 6 Czyszczenie i konserwacja

### Informacje ogólne

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



#### ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



#### ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



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

### Uczyszczenie płyty

#### Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękką i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty. Zaszchłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyłką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.



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

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

## 7 Rozwiązywanie problemów

### Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

### Produkt nie działa.

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

### Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "H".

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

### Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

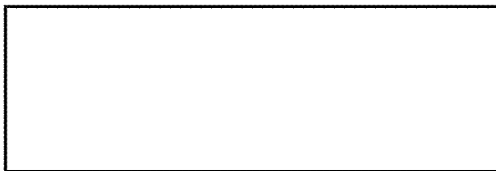
### Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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



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

**Beko S.A. ul. Puławska 366,  
02-819 Warszawa, www.beko.pl  
Infolinia 22 250 14 14**



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnień) w przypadku montażu urządzeń gazowych  
lub płyt i piekarników elektrycznych

**Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub  
akcesoria należy odwiedzić stronę internetową [www.beko.pl](http://www.beko.pl) i wybrać zakładkę serwis.**

**WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.**

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO”) udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia”) osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik”) na następujących warunkach:

**I. ZAKRES OCHRONY.**

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada”), które ujawnia się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny”).
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

**II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.**

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

**III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.**

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji ( model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne), realizacja uprawnień z Gwarancji uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.
3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 22 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO [www.beko.pl](http://www.beko.pl)

4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.

5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.

6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.

7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

#### IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest: a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia; b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta; d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione; e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.

2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;

b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);

c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;

d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.

e. elementów ze szkła oraz plastiku;

f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;

g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;

h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA. Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

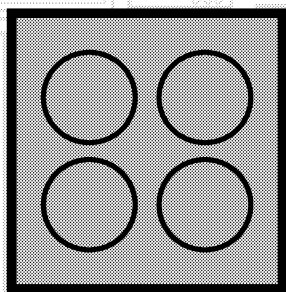
guarantee.rev.AF





# Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ

**beko**

**Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

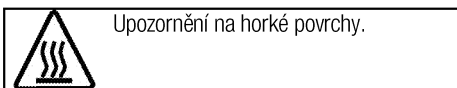
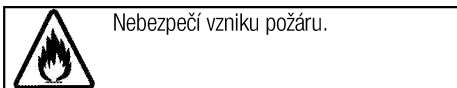
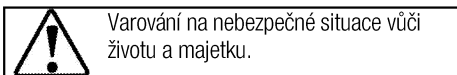
Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

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

### **Vysvětlení symbolů**

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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

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

**4**

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	6
Bezpečnost dětí.....	6
Likvidace starého výrobku .....	7
Likvidace obalových materiálů.....	7

**2 Obecné informace**

**8**

Přehled .....	8
Technické parametry.....	8

**3 Montáž**

**9**

Před montáží.....	9
Instalace a připojení .....	9
Likvidace starého výrobku .....	12

**4 Příprava**

**13**

Tipy pro úsporu energie.....	13
Úvodní použití .....	13
První čištění produktu.....	13

**5 Používání varné desky**

**14**

Obecné informace o vaření .....	14
Používání varných desek.....	15
Ovládací panel .....	16

**6 Údržba a péče**

**21**

Obecné informace.....	21
Čištění varné desky.....	21

**7 Odstraňování potíží**

**22**

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

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

### **Obecná bezpečnost**

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

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

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

### **Elektrická bezpečnost**

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

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

### **Bezpečnost produktu**

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

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

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

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

### **Likvidace starého výrobku**

**Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:**



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

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

### **Dodržování směrnice RoHS:**

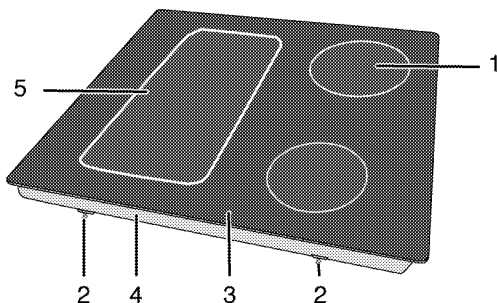
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

### **Likvidace obalových materiálů**

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

## 2 Obecné informace

### Přehled



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

### Technické parametry

Napětí/frekvence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50-60 Hz
Celková spotřeba energie	max. 7200 W
Pojistka	32 A /16 A x 2
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Hořáky</b>	
Vzadu vlevo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpředu vlevo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpředu vpravo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	145mm
Výkon	1500/2200 W
Vzadu vpravo	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	210 mm
Výkon	2000/3700 W



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



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



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



### 3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



#### NEBEZPEČÍ:

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



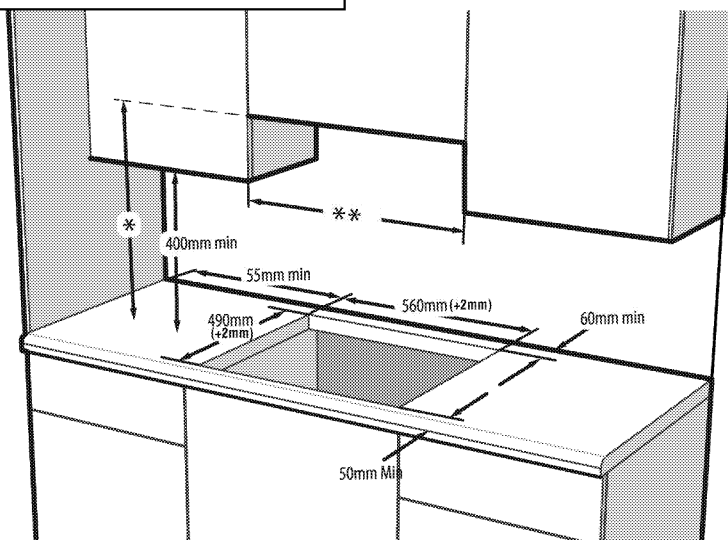
#### NEBEZPEČÍ:

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

### Před montáží

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

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



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

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



Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy.

Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

### Instalace a připojení

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

### Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání

výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



#### NEBEZPEČÍ:

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



#### NEBEZPEČÍ:

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

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

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



#### NEBEZPEČÍ:

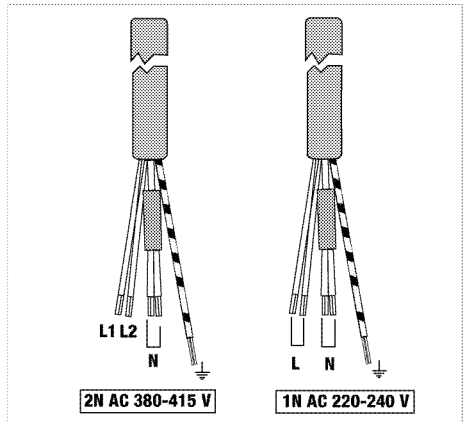
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

### Připojování napájecího kabelu

1. Tento výrobek smí zapojovat jen kvalifikovaný elektrikář, jako je technik z místní rozvodné společnosti nebo pracovník s registrací NICEIC, u všech pólů musí zachovat minimální rozestup kontaktů 3 mm a musí použít vhodný dvoupólový ovladač. Tento ovladač musí být nainstalován v souladu s předpisy IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

**Je-li k výrobku dodán i kabel:**



2. **Pro jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  $\frac{\perp}{\equiv}$  (Uzemnění)

» nebo

- šedá/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  $\frac{\perp}{\equiv}$  (Uzemnění)

3. **Pro dvofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

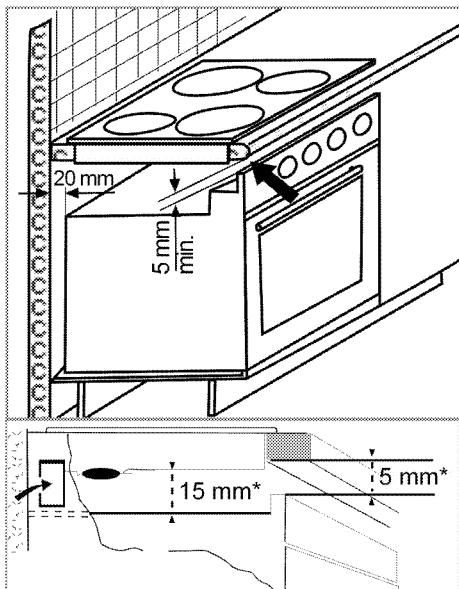
- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- Černý kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  $\frac{\perp}{\equiv}$  (Uzemnění)

» nebo

- Černý kabel = L (Fáze 1)
- šedá kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  $\frac{\perp}{\equiv}$  (Uzemnění)

### Instalace výrobku

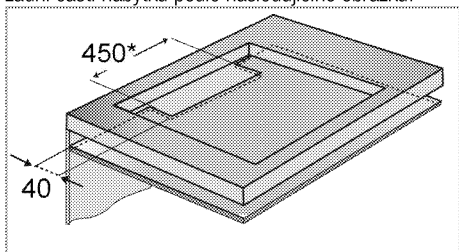
**Pokud trouba je vespod:**



\* min.

#### Pokud deska je vespod:

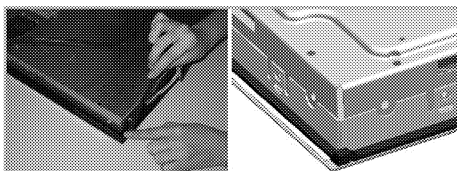
Musíte zajistit ventilační otvor minimálně 180 cm<sup>2</sup> v zadní části nábytku podle následujícího obrázku.



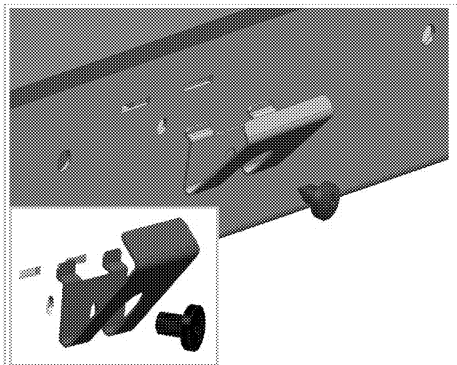
\* min.

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

1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.
2. Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístíte ji na rovnou plochu.
3. Těsnění, které je součástí balení, musí být naneseno na spodní okraj varné desky dle obrázku během instalace varné desky.



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

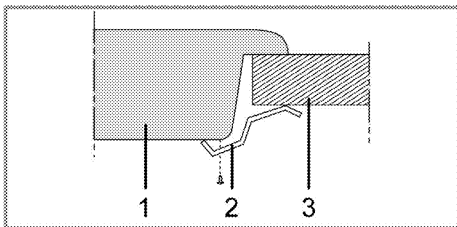


U některých modelů může váš výrobek obsahovat již namontované pružiny.



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

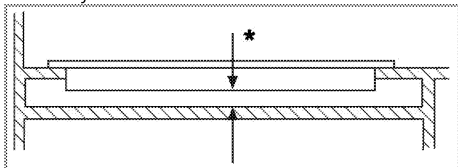
5. Umístíte výrobek na pracovní desku.
6. Po umístění na desku pracovního pultu bude upevnění snazší, díky pomoci svorek. Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háky, jak je znázorněno na obrázku níže.



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

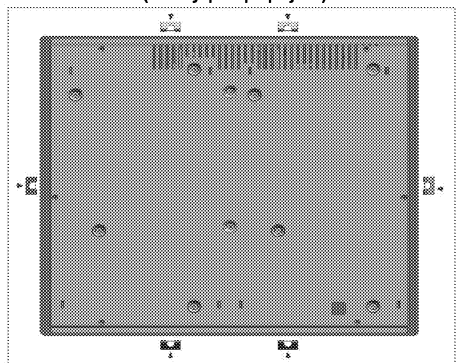
**i** Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

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



\* min. 15 mm

### Pohled zezadu (otvory pro připojení)



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

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

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

### Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

### Likvidace starého výrobku

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

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

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

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

### Úvodní použití

#### První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

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

## 5 Používání varné desky

### Obecné informace o vaření

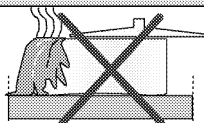


Nikdy nepilňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to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

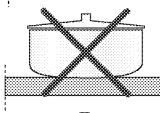
- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na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

### Výběr hrnce

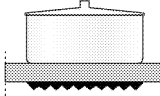
- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.



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

### Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

#### Test hrnce

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

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

Můžete používat ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značky nebo upozornění, že je tento hrnec vhodný pro indukční vaření. Skleněné a keramické nádoby, hrnce a nerezové nádoby s nemagnetickým hliníkovým dnem by neměly být používány.

#### Systém rozpoznávání hrnce

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

#### Bezpečné používání

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

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

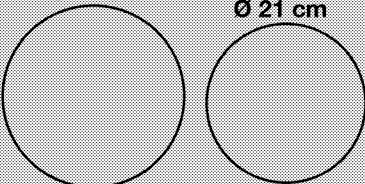
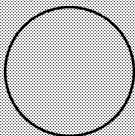
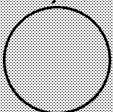


Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.

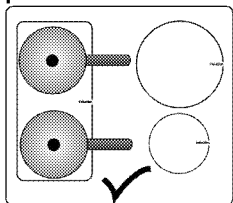


Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

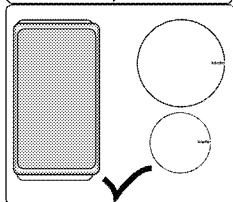
## Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

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

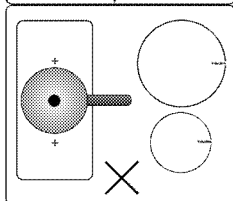
## Používání hrnců na varné oblasti se širokou plochou



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



Varnou oblast se širokou plochou můžete používat pro velké hrnce.



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

## Používání varných desek



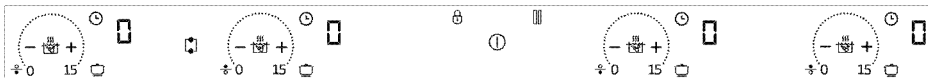
### NEBEZPEČÍ:

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






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

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

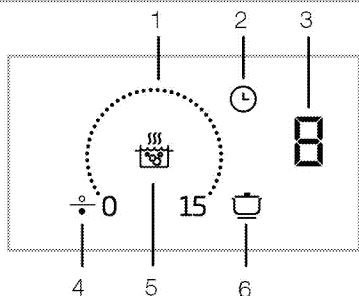
## Ovládací panel




### Specifikace


-  Tlačítko nastavení (pro úroveň teploty)
-  Tlačítko Zap./Vyp.
-  Tlačítko zamknutí tlačítek
-  Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače
-  Tlačítko rychlého zahřívání/Tlačítko zesilovače (Booster)
-  Tlačítko automatického vaření
-  Tlačítko Stop
-  Tlačítko velkoplošné varné zóny
-  Tlačítko přidání úrovně časovače
-  Tlačítko snížení úrovně časovače

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




- 1 Oblast nastavení
- 2 Tlačítko časovače
- 3 Displej varné zóny
- 4 Symbol varné zóny (\*)
- 5 Tlačítko rychlého zahřívání
- 6 Tlačítko automatického vaření
- \* (Liší se podle modelu výrobku.)


 Tento produkt se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provádíte na dotykovém ovládacím panelem, je potvrzena akustickým signálem.

 Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže funkčnosti.

### Zapnutí varné desky


1. Dotkněte se tlačítka "I" na ovládacím panelu. Varná deska je připravená k použití.

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

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


### Vypnutí varné desky.

1. Dotkněte se tlačítka "I" na ovládacím panelu. Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

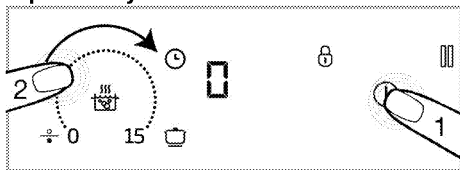
 Pokud se na varné zóně rozsvítí symbol "H" nebo "h", znamená to, že varná zóna je stále horká. Nedotýkejte se varných zón.

### Ukazatel zbytkového tepla


Pokud se na displeji varné zóny zobrazí "H" znamená to, že deska je stále horká a lze ji použít pro zahřívání malého množství pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená to, že je méně horká.

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

### Zapnutí varných zón



1. Stisknutím tlačítka "I" zapnete varnou desku.
  - » Symbol "0" se zobrazí na displejích.
2. Dotkněte se části nastavení varné zóny, kterou chcete zapnout a přejděte prstem po této části.

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



## Nastavení teploty

Dotykem na část nastavení nebo posunutím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi "0" a "15".

### Vypnutí varných zón:

Vybranou varnou zónu lze vypnout 2 různými způsoby:

#### 1. Zmírněním teploty na "0"

Varnou zónu můžete vypnout zmírněním nastavení teploty na "0".

#### 2. Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou zónu;

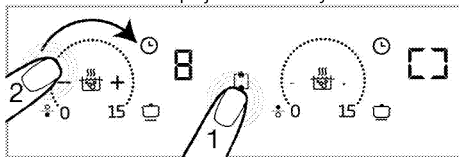
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou zónu. "0" nebo "00" se objeví na všech displejích. Symbol "☺" na displeji varné desky zmizí.

Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

### Zapnutí velkoplošné varné zóny

1. Stisknutím tlačítka "☺" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny.

» 0 se zobrazí na displeji přední levé části varné zóny a na tom samém displeji se zobrazí symbol "☺".



3. Dotykem na část nastavení nebo přejetím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi 0 a 15.

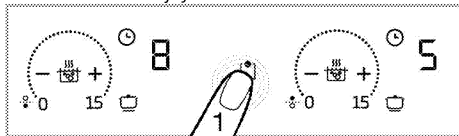
» Teplotu můžete změnit v části nastavení obou varných zón.



Levé velkoplošné varné zóny jsou vysvětleny jako příklad. Pokud je velkoplošná varná zóna také na pravé straně varné desky, použijte se stejné postupy jako u uvedené varné zóny.

### Zapnutí velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté

Když jsou jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté, můžete kombinovat obě varné zóny tím, že aktivujete velkoplošnou varnou zónu. Tak můžete používat širší varnou zónu se stejnými hodnotami.



1. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté

» Menší z teplot varné desky, kterou jste předtím vybrali se zobrazí na displeji přední levé varné desky.

Pokud je zadáno časové období, objeví se na displeji hodnota časovače varné desky s nižší hodnotou.



» Pro následnou změnu teploty nastavte požadovanou teplotu v oblasti nastavení obou varných zón.



Pokud stisknete tlačítko velkoplošné varné zóny, když je velkoplošná varná zóna aktivní, budou varné zóny odděleny a vypnuty.

### Vypnutí velkoplošné varné zóny:

Velkoplošnou varnou zónu lze vypnout 3 různými způsoby:

#### 1. Zmírněním teploty na "0"

Velkoplošnou varnou zónu můžete vypnout zmírněním teploty na "0".

#### 2. Vypnutím časovače velkoplošné varné zóny.

Po vypršení času časovač vypne velkoplošnou varnou zónu. Na obrazovce levé varné zóny se objeví 0 a na obrazovce časovače se objeví 00. Světlo tlačítka "☺" na displeji zadní levé varné zóny se vypne.

#### 3. Stisknutím symbolu velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund

Pokud stisknete symbol velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund, varná zóna se vypne

### Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

K zajištění maximálního výkonu při ohřevu můžete použít funkci zesilovače. Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce zesilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách. Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

### Přímý výběr ZESILOVAČE:

1. Stisknutím tlačítka "☺" zapněte varnou desku.

2. Stiskněte "☺" tlačítko.

Varná zóna byla aktivována na nejvyšší výkon a symbol zesilovače "☺" se zobrazí na displeji varné zóny.

» Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

### Volba zesilovače, zatímco je aktivní varná plocha:

1. Po zapnutí varné zóny a provozu minimálně po dobu 20 sekund při určitém stupni stiskněte tlačítko "☺".



Varná zóna by měla být zapnuta na určité úrovni po dobu alespoň 20 sekund.

2. Zvolená varná zóna bude fungovat na maximální výkon a na displeji varné oblasti se postupně rozsvítí 3 kontrolky. Po uplynutí doby zesilovače se varná zóna přepne na nastavenou teplotu a zobrazí se pouze zvolená hodnota teploty.

### Předčasné vypnutí vysokého výkonu (BOOSTER):

Stisknutím tlačítka "⏏" můžete kdykoli vypnout nastavení zesilovače.

### Zamknutí tlačítek

Aby omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, můžete aktivovat zamknutí tlačítek.

### Aktivace zamknutí tlačítek

1. Stiskněte "🔒" po dobu 3 sekund, abyste uzamkli ovládací panel.

Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je zamknutí tlačítek aktivováno, kontrolka tlačítka "🔒" bliká.



Zamknutí tlačítek lze zapnout pouze v provozním režimu. Je-li zámek tlačítek zapnutý, funguje pouze tlačítko "🔒". Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, kontrolka tlačítka "🔒" se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu. Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek musí být vypnut, abyste mohli varnou desku opět zapnout.

### Deaktivace zámku

1. Tiskněte tlačítko "🔒" po dobu 3 sekund. Operace bude potvrzena zvukovým signálem. Kontrolka tlačítka "🔒" zhasne a ovládací panel je odemčen.

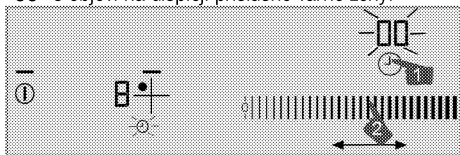
### Funkce časovače

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

### Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka "🕒" zapněte varnou desku.
2. "0" s objeví na displeji varné plochy.
3. Přidejte úroveň varné zóny, kterou chcete zapnout.
4. Stiskněte tlačítko "🕒" pro zapnutí časovače.

"00" s objeví na displeji příslušné varné zóny.



5. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek "⊕" a "⊖".

» Stiskněte "🕒" a potvrďte nastavení. Pokud nestisknete "🕒", nastavení bude za pár sekund automaticky zrušeno.



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



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



Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná zóna a teplota varné zóny.

### Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál.

Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.

### Vypnutí časovačů předčasně

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

Časovač lze vypnout předčasně dvěma způsoby:

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

1. Zvolte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte tlačítko "🕒" pro volbu časovače příslušné varné zóny.
3. Dokud se nezobrazí "00" na displeji příslušné varné zóny, snižte hodnotu stisknutím tlačítek "⊕" a "⊖".

### 2-Deaktivace časovače stisknutím tlačítka časovače po dobu okolo 3 sekund:

1. Stiskněte tlačítko "🕒" příslušné varné zóny po dobu 3 sekund; "🕒" se vypne a časovač bude zrušen.



### Funkce automatického vaření

Pomocí této funkce můžete vařit rychle na 3 různých úrovních.

1. Udržování teploty
2. Vaření
3. Smažení






### Aktivace funkce automatického vaření bez nastavení časovače

1. Stisknutím tlačítka "🕒" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko "🕒" varné zóny, u které chcete aktivovat funkci automatického vaření.
3. Příslušná varná zóna se aktivuje na úroveň udržování tepla po prvním dotyku. Na obrazovce se objeví symboly "P1" a "🕒".

4. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni vaření po druhém doteku. Na obrazovce se objeví symboly "P2" a "".
5. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni smažení po třetím doteku. Na obrazovce se objeví symboly "P3" a "".

» Varná zóna začne vařit na nastavené úrovni automatického vaření.




### Aktivování funkce automatického vaření nastavením časovače

1. Vyberte požadovanou úroveň automatického vaření stisknutím tlačítka "" příslušné varné zóny.
  2. Stiskněte tlačítko "" pro zapnutí časovače.
- » Na displeji se rozsvítí symboly "00" a "".
3. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek ""/"".

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


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

### Deaktivování funkce automatického vaření



1. Příslušnou varnou zónu můžete zcela vypnout stisknutím tlačítka "" a zrušit funkci automatického vaření.
2. Pokud chcete, aby varná zóna vařila na určité úrovni a chcete deaktivovat funkci automatického vaření, nastavte požadovanou teplotu stisknutím tlačítek ""/"". Varná zóna bude dále vařit s nastavenou teplotou. Pokud jste předtím nastavili časovač, nastavený čas vaření se nezruší a vaření bude pokračovat při stejné teplotě.



### Funkce Stop

Použitím této funkce můžete přerušit všechny funkce varné desky, které jsou v provozu (**kromě časovače**).

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




1. Stiskněte tlačítko "" během provozu varné desky. Všechny aktivní varné plochy budou pokračovat na minimálních teplotách.
2. Stiskněte tlačítko "" znovu pro opětovné spuštění všech zastavených varných ploch s předchozími nastaveními.

 Když se zmáčkne tlačítko zastavení, symbol "" se zobrazí na displejích varných ploch, které byly zapnuté před zmáčknutím tohoto tlačítka.

### Bezpečné a účinné použití ploch indukčního vaření

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

Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost během jejího používání.

 Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými plochami o průměru 145, 180, 210 a 280 mm dle typu. Každá varná plocha rozpozná nádobu, která je na ni postavena díky funkci indukce. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné plochy, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

### Limity provozní doby

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných ploch ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1). Pokud je k varné ploše přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne. Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu. Varnou plochu lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

**Tabulka-1:** Limity provozní doby

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

Rychlý ohřev	10 minut
P1	5
P2	2
P3	1

### Ochrana proti přehřátí

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

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

### Bezpečnostní systém proti přetečení

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

### Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně před přetečením.

### Hlučný provoz

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

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


### Hlášení o chybách


Tabulka-2: Kódy chyb a příčiny chyb


Příčiny chyb	Ukazatel	Displej
Jsou stisknuta dvě a více tlačítek	Symbol "E" bliká	Displej varné plochy
Varná deska je přehřátá	Symbol „H“ bliká	Displej varné plochy
Pánev není vhodná pro varnou zónu.	Symbol "E" se rozsvítí.	Displej varné plochy


Chyba hardwaru dotykového ovládání	Symbol "Fx***" se rozsvítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce	Symbol „Ex***“ bliká	Displej varné plochy
Pánev/hrnec nebo jiný objekt je na desce dotykového ovládání.	Symbol „F“ bliká	Všechny displeje varné plochy

**x\*\*:** "1,2,...9"

 Další informace o hlášení chyb, která se mohou objevit na dotykovém kontrolním panelu, najdete v Tabulce-2. Pokud se zprávy Fx a Ex trvale zobrazují, kontaktujte autorizovaný servis.

 Pokud se povrch dotykového panelu odpařuje, dojde k deaktivaci celého kontrolního systému, ozve se zvukový signál a na displeji se rozblíká "E".



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

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


## 6 Údržba a péče


### Obecné informace

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

	<b>NEBEZPEČÍ:</b> Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
	<b>NEBEZPEČÍ:</b> Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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

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

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


### Čištění varné desky.

#### Sklokeramické povrchy

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

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

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

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

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

## 7 Odstraňování potíží

### **Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.**

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

### **Výrobek nehrčeje.**

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

### **Symbol se objeví na displeji varné zóny.**

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

### **Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.**

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

### **Hrncel se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.**

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



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

## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

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

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

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

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

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

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

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

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

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://www.bekocr.cz). O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice>.

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

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

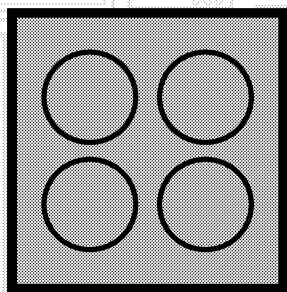
#### Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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



# Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK

**beko**

## Túto príručku si prečítajte ako prvú!

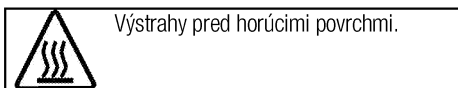
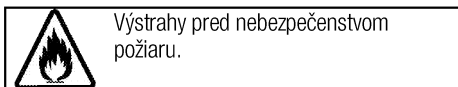
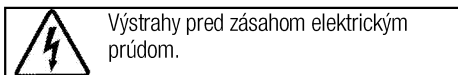
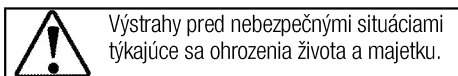
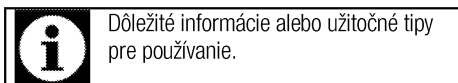
Vážení zákazníci,

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

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

### Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

**1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4**

Všeobecná bezpečnosť .....	4
Elektrická bezpečnosť .....	4
Bezpečnosť produktu .....	5
Zamýšľané použitie .....	7
Bezpečnosť detí .....	7
Likvidácia starého výrobku.....	7
Likvidácia obalového materiálu .....	7

**2 Všeobecné informácie 8**

Prehľad .....	8
Technické parametre .....	8

**3 Montáž 9**

Pred montážou .....	9
Montáž a pripojenie.....	9
Budúca preprava .....	12

**4 Prípravy 13**

Tipy na šetrenie energiou.....	13
Prvé použitie .....	13
Prvé čistenie výrobku.....	13

**5 Používanie platne 14**

0/Všeobecné informácie o varení.....	14
Používanie platní .....	15
Ovládací panel .....	16

**6 Údržba a starostlivosť 21**

Všeobecné informácie .....	21
Čistenie platne .....	21

**7 Riešenie problémov 22**

## **1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.**

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

### **Všeobecná bezpečnosť**

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

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

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

### **Elektrická bezpečnosť**

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

zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

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

## Bezpečnosť produktu

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

oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

- UPOZORNENIE: Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
- VÝSTRAHA: Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
- VÝSTRAHA: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
- Po použití, vypnite platňu pomocou jej ovládacieho gombíka a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky by nemali byť umiestňované na povrch platne, keďže sa môžu zohriať.
- Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v

spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť *0/Všeobecné informácie o varení, strana 14*, výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- VÝSTRAHA: Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcou sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Záruka produktu voči požiaru

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

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

### Zamýšľané použitie

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

### Bezpečnosť detí

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

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

### Likvidácia starého výrobku

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



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

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

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

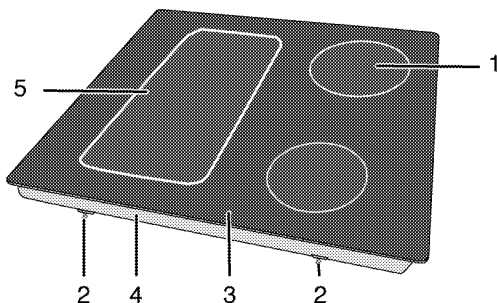
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

### Likvidácia obalového materiálu

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

## 2 Všeobecné informácie

### Prehľad



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

### Technické parametre

Napätie/frekvencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50-60 Hz
Celkový príkon	max. 7200 W
Poistka	32 A /16 A x 2
Typ kábla/prierez	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	55 mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Horáky</b>	
Vzadu vľavo	<b>Indukčná varná platňa</b>
Rozmer	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vľavo	<b>Indukčná varná platňa</b>
Rozmer	180 mm
Výkon	1800/3000 W
Vpredu vpravo	<b>Indukčná varná platňa</b>
Rozmer	145mm
Výkon	1500/2200 W
Vzadu vpravo	<b>Indukčná varná platňa</b>
Rozmer	210 mm
Výkon	2000/3700 W



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



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



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



### 3 Montáž

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



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



#### NEBEZPEČENSTVO:

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



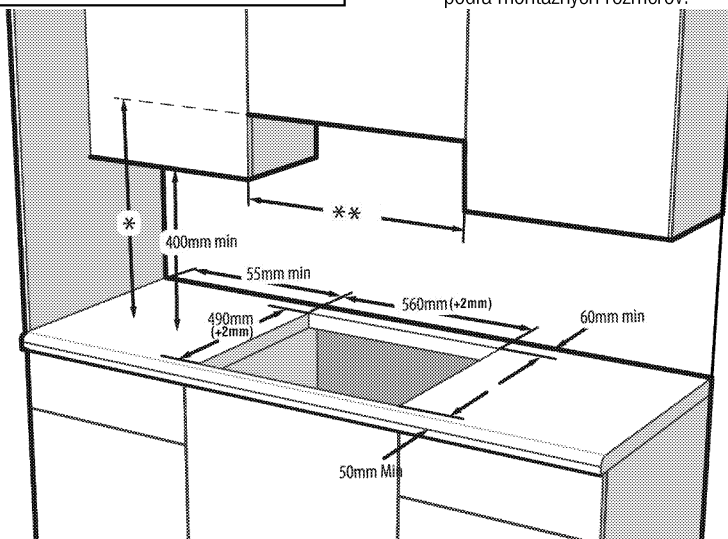
#### NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

### Pred montážou

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

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



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

\*\* Minimálna vzdialenosť medzi skriňou sa musí rovnať šírke platne



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


### Montáž a pripojenie


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

### Elektrické pripojenie


Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša

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

**NEBEZPEČENSTVO:**  
 Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.  
 Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

**NEBEZPEČENSTVO:**  
 Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.  
 Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

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

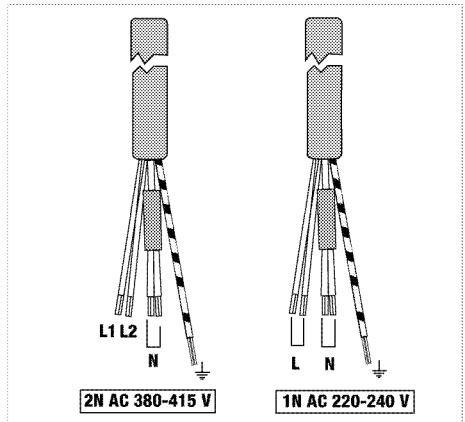
**NEBEZPEČENSTVO:**  
 Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.  
 Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

### Pripojenie napájacieho kábla


1. Tento produkt môže len kvalifikovaný elektrikár, ako napríklad technik z miestnej elektrikárskej spoločnosti alebo dodávateľ registrovaný v NICEIC, pripojiť do vhodnej dvojpólovej ovládacej jednotky s minimálnym rozstupom kontaktov 3 mm na všetkých póloch. Táto ovládacia jednotka musí byť namontovaná v súlade s predpismi IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt.

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.


**Ak sa s produktom dodáva kábel:**




2. Pri **jednofázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

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


» alebo

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

3. Pri **dvojfázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

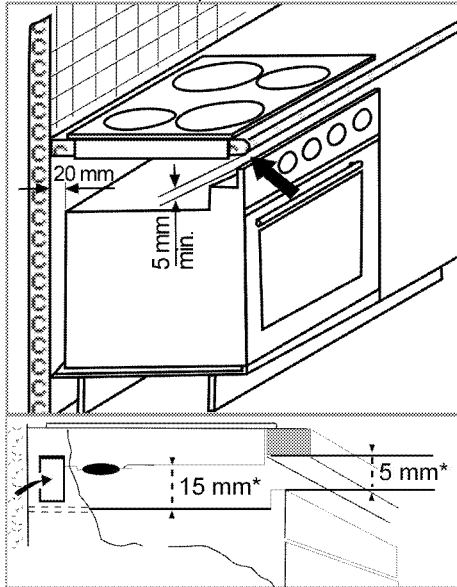
- Hnedý kábel = L1 (Fáza 1)
- Čierny kábel = L2 (Fáza 2)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)

» alebo

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

## Inštalácia produktu

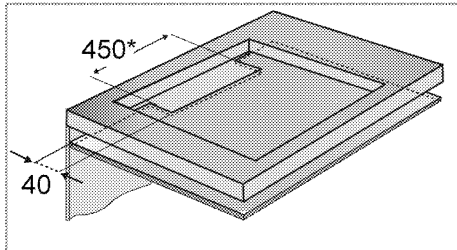
### Ak sa rúra nachádza pod:



\* min.

### Ak sa doska nachádza pod:

V zadnej časti nábytku je nevyhnutné ponechať vetrací otvor s plochou min. 180 cm<sup>2</sup> tak, ako je to uvedené na nasledovnom obrázku.



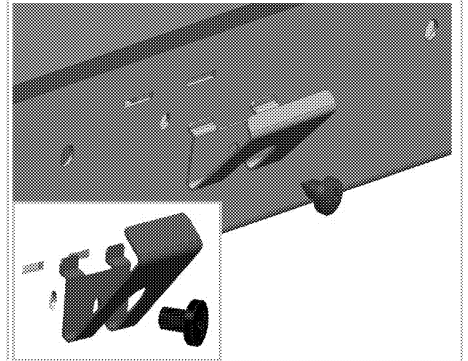
\* min.

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

1. Pripravte povrch pultu tak, ako je to zobrazené na obrázku.
2. Platňu otočte naopak a položte ju na plochý podklad.
3. Tesnenie dodávané v balení musíte počas montáže platne naniesť na dolný ohyb pláštá okolo platne tak, ako je to znázornené na obrázku.



4. Pritrdíte vgradne vzmeti, tako da jih vstavite in privijete skozi luknje spodnjega zaboja, kot je prikazano na sliki.

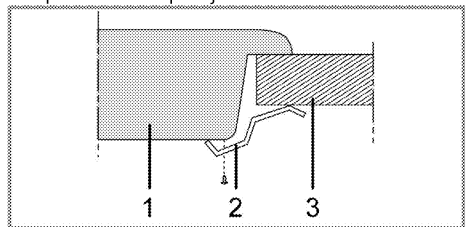


U niektorých modelov môže výrobok obsahovať už namontované pružiny.



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

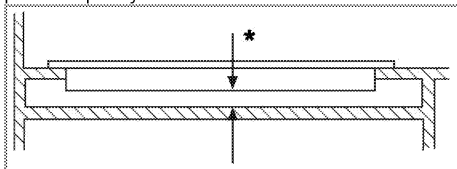
5. Platňu umiestnite na pult a zarovnajte ju.
6. Keď je plocha nameščená na pult, ju ľahko enostavno namestíte s pomocou sponk. Či dimenzie pulta niso primerne, lahko na sprednjo stran naprave pritrdíte 2 vgradni sponki, kot je prikazano na spodnji sliki.



- 1 Platňa
- 2 Inštaláčna svorka
- 3 Pult

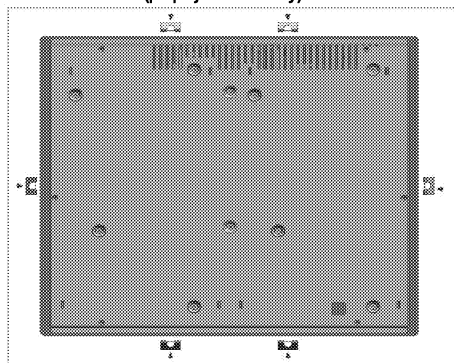
**i** Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude oddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

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



\* min. 15 mm

### Pohľad zozadu (prípájacie otvory)



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

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

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

### Záverečná kontrola

1. Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobu.
2. Skontrolujte funkcie.

### Budúca preprava

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

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

## 4 Prípravy

### Tipy na šetrenie energiou

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

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

- Varné zóny a dno hrncov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.

### Prvé použitie

#### Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Využitierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

## 5 Používanie platne

### 0/Všeobecné informácie o varení

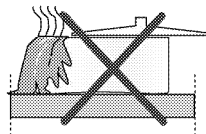


Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou.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

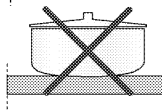
- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu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

### Výber panvice

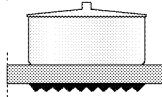
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vyduťými alebo vypuklými dnami.



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

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

#### Test panvice

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

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

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

#### Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvicu

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

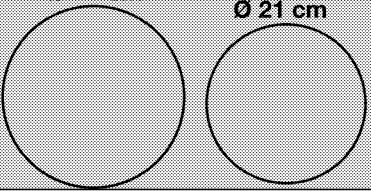
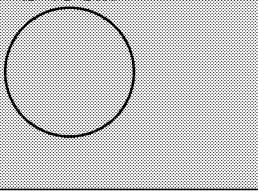
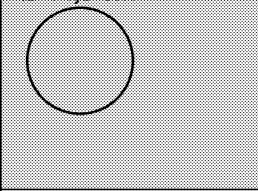
## Bezpečné používanie

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

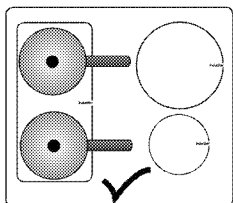
Na platňu nedávajte kovové predmety, ako napríklad vidličky, nože alebo pokrievky panvíc, pretože sa môžu zohriať.

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

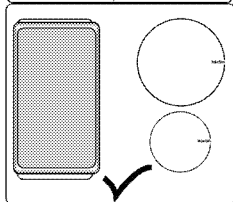
## Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

Veľká varná zóna Ø 24 cm Ø 21 cm	Normálna varná zóna Ø 18 cm	Malá varná zóna Ø 14,5 cm
		
<b>Veľká varná zóna</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Automaticky sa prispôsobí panvici.</li><li>• Ideálne rozkladá výkon.</li><li>• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palacieniek alebo veľkých rýb.</li></ul>	<b>Normálna varná zóna</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Automaticky sa prispôsobí panvici.</li><li>• Ideálne rozkladá výkon.</li><li>• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia.</li></ul>	<b>Malá varná zóna</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémy)</li><li>• Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.</li></ul>



## Používanie hrncov na varnej zóne so širokým povrchom

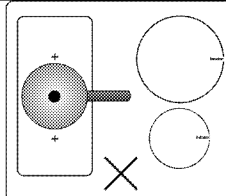


Varnú zónu so širokým povrchom môžete nastaviť na dve oddelené polovice, a to zadnú ľavú a prednú pravú varnú zónu.



Na varnej zóne so širokým povrchom môžete používať veľké hrnce.

	Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnúť.
	Počas prevádzky platne udržiavajte preč od platne predmety s magnetickými vlastnosťami, ako napríklad kreditné karty alebo kazety.



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

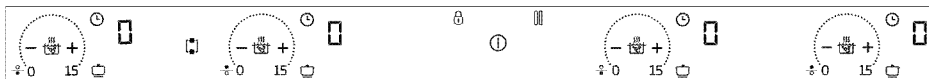
## Používanie platní



### NEBEZPEČENSTVO:

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

## Ovládací panel



### Špecifikácie

Oblasť nastavení (pre úroveň teploty)



Tlačidlo Zap./Vyp.



Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel



Tlačidlo zapnutia/vypnutia časovača



Tlačidlo rýchleho zohriatia/nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač)



Tlačidlo automatického varenia



Tlačidlo zastavenia



Tlačidlo výberu varnej zóny so širokým povrchom

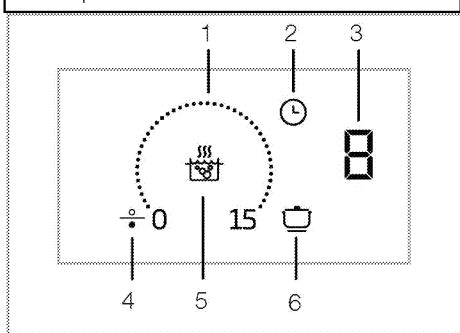


Tlačidlo zvyšovania úrovne časovača



Tlačidlo znižovania úrovne časovača

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



- 1 Oblasť nastavení
  - 2 Tlačidlo časovača
  - 3 Displej varnej zóny
  - 4 Symbol varnej zóny (\*)
  - 5 Tlačidlo rýchleho zohriatia
  - 6 Tlačidlo automatického varenia
- \* (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

**i** Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každá činnosť vykonaná cez dotykový ovládací panel bude potvrdená zvukovým signálom.

**i** Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokry a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

### Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "⏻". Platňa je pripravená na použitie.

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

**i** Keď na dlhú dobu stlačíte ktorékoľvek tlačidlo (tlačidlo "⏻"), výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

### Vypnutie platne

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

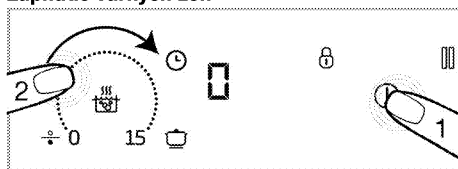
**i** Symbol "H" alebo "h", ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny po vypnutí platne, znamená, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

### Indikátor zvyškového tepla

Ak na displeji varnej zóny svieti symbol "H", znamená to, že varná zóna je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol "h", ktorý označuje nižšiu teplotu.

**i** V prípade prerušenia elektrického napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľa neupozorní na horúce varné zóny.

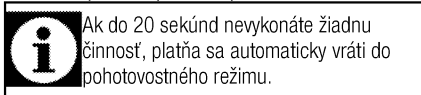
### Zapnutie varných zón



1. Dotykom tlačidla "⏻" zapnete platňu.
  - » Symbol „0“ sa zobrazí na všetkých displejoch varnej zóny.



- Dotknite sa oblasti nastavenia varnej zóny, ktorú chcete zapnúť, a posuňte prst cez celú túto oblasť.



### Nastavenie úrovne teploty

Dotykem oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta po oblasti nastavíte úroveň teploty medzi „0“ a „15“.

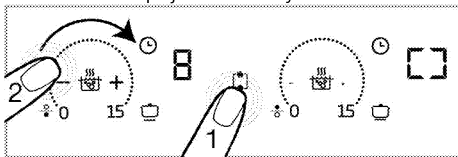
### Vypnutie varných zón:

Zvolenú varnú zónu môžete vypnúť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Znížením teploty na úroveň „0“**  
Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň „0“.
- Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre želanú varnú zónu**  
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Na všetkých displejoch sa zobrazí hodnota „0“ alebo „00“. Symbol "☺" na displeji platne zmizne. Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

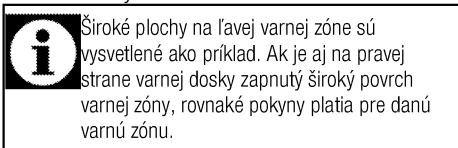
### Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom

- Dotykem tlačidla "1" zapnete platňu.
  - Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny so širokým povrchom
- » Na displeji prednej ľavej varnej zóny sa zobrazí 0 a na tom istom displeji sa zobrazí symbol "☺".



- Dotykem oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta po oblasti nastavíte úroveň teploty medzi 0 a 15.

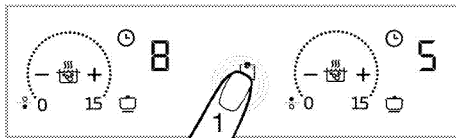
» Úroveň teploty môžete zmeniť v oblasti nastavenia obidvoch varných zón.



### Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom pri prevádzke jednej alebo oboch ľavých varných zón

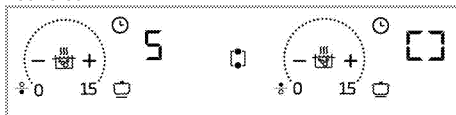
Zatiaľ čo je jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke, môžete kombinovať obe varné zóny

pomocou aktivovania varnej zóny so širokým povrchom. Taktó môžete využiť rozšírenú varnú zónu s rovnakými hodnotami.

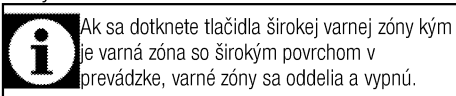


- Dotknite sa tlačidla výberu pre široký povrch varnej zóny, keď je/sú jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke.

» Na displeji prednej ľavej varnej zóny sa zobrazí menšia z hodnôt teploty varných zón, ktoré ste predtým vybrali. Ak bola zadaná dĺžka časovača, na displeji sa zobrazí časová hodnota varnej zóny s nižšou hodnotou.



» Ak chcete následne zmeniť hodnotu teploty, nastavte požadovanú teplotu na oblasti nastavenia obidvoch varných zón.



### Vypnutie varnej zóny so širokým povrchom:

Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť tromi rôznymi spôsobmi:

- Znížením teploty na úroveň „0“**  
Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť znížením úrovne teploty na „0“.
- Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu so širokým povrchom**  
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu so širokým povrchom. Na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti 0 a na displeji časovača sa rozsvieti 00. Svetlo tlačidla "☺" na displeji zadnej ľavej strany varnej zóny zhasne.
- Dotykem symbolu varnej zóny so širokým povrchom na tri sekundy**

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

### Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

Funkciu posilňovača môžete použiť na vykonanie zohrievania pri maximálnom výkone. Táto funkcia sa nedoporučuje na dlhšie varenie. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach. Po uplynutí času nastavenia posilňovača (pozri tabuľka obmedzení času prevádzky) sa varná zóna vypne.

### Priamy výber POSILŇOVAČA:

- Dotykem tlačidla "1" zapnete platňu.


2. Dotknite sa tlačidla "⌚".

Aktivovaná varná zóna bude pracovať s maximálnym výkonom a na displeji varnej zóny sa zobrazí animovaný symbol posilňovača "⚡".

» Po uplynutí času nastavenia posilňovača (pozri tabuľka obmedzení času prevádzky) sa varná zóna vypne.

### Výber posilňovača, keď je varná zóna aktívna:

1. Tlačidla "⚡" sa dotknite, keď je varná zóna zapnutá a uplynulo minimálne 20 sekúnd jej prevádzky pri určitej úrovni.

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

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

### Predčasné vypnutie nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

Dotykom tlačidla "⌚" môžete nastavenie posilňovača kedykoľvek vypnúť.


### Uzamknutie tlačidiel

Zapnutím zámku tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

### Aktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Podržte tlačidlo "⌚" na 3 sekundy, aby ste uzamkli ovládací panel.

Ak pri zapnutej zámke tlačidiel stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, zabliká kontrolka tlačidla "⌚".

 Zámku tlačidiel môžete aktivovať iba v prevádzkovom režime. Po zapnutí zámky tlačidiel bude funkčné len tlačidlo "⌚". Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, kontrolka tlačidla "⌚" bude blikať, čím označuje zapnutie zámky tlačidiel. V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámku tlačidiel musíte pre opätovné zapnutie platne vypnúť.

### Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Tlačidlo "⌚" držte stlačené 3 sekundy.

Úkon sa potvrdí zvukovým signálom. Kontrolka tlačidla "⌚" zhasne a ovládací panel sa odomkne.

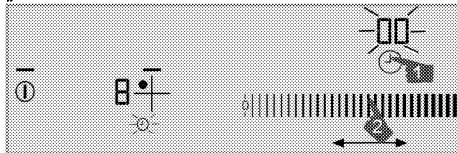
### Funkcia časovača

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

### Zapnutie časovača


1. Dotykom tlačidla "⌚" zapnete platňu.
2. Symbol „0“ sa zobrazí na displeji varnej zóny.
3. Zvýšte úroveň varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.
4. Časovač zapnete dotykom tlačidla "⌚".


Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí symbol „00“.




5. Želané trvanie nastavte dotykom tlačidla "+" a "—".

» Stlačte "⌚" a potvrďte nastavenie. Ak sa nedotknete položky "⌚", nastavenie sa o niekoľko sekúnd automaticky zruší.

 Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.

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

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

### Vypnutie časovačov

Po uplynutí nastaveného času sa platňa automaticky vypne a zaznie zvukové upozornenie.

Zvukové upozornenie stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

### Skoršie vypnutie časovačov

Ak časovač vypnete skôr, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete.

Časovač môžete skôr vypnúť dvomi rôznymi spôsobmi:

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

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla "⌚" vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Až kým sa nezobrazí „00“ na príslušnom displeji varnej zóny znižujte hodnotu dotykom tlačidiel "+" a "—".

**2 - Časovač vypnete tak, že sa dotknete jeho tlačidla na približne 3 sekundy:**

1. Dotknite sa tlačidla "⌚" príslušnej varnej zóny približne na 3 sekundy; "⌚" sa úplne vypne a časovač sa zruší.

## Funkcia automatického varenia

Pomocou tejto funkcie môžete rýchlo variť na 3 rôznych úrovniach.

1. Uchovanie teploty
2. Varenie
3. Vyprážanie

## Aktivácia funkcie automatického varenia bez nastavenia časovača

1. Dotykom tlačidla "1" zapnete platňu.
2. Dotknite sa tlačidla „☐“ varnej zóny, na ktorej chcete aktivovať funkciu automatického varenia.
3. Po prvom stlačení sa aktivuje príslušná varná zóna na úroveň udržiavania hladiny teploty. Na displeji sa zobrazia symboly „P1“ a "U".
4. Príslušná varná zóna sa po druhom dotyku aktivuje na úroveň varu. Na displeji sa zobrazia symboly „P2“ a "U".
5. Po treťom stlačení sa príslušná varná zóna aktivuje pri úrovni vyprážania. Na displeji sa zobrazia symboly „P3“ a "U".

» Varná zóna sa spustí pri nastavenej automatickej úrovni varenia.

## Aktivácia funkcie automatického varenia prostredníctvom nastavenia časovača

1. Stlačením tlačidla „☐“ príslušnej varnej zóny vyberte požadovanú úroveň automatického varenia.
2. Časovač zapnite dotykom tlačidla "⌚".

» Na displeji varnej zóny sa rozsvietia symboly „00“ a "⌚".

3. Požadovanú dobu trvania nastavíte dotykom tlačidiel "—"/"—+".

» Varná zóna bude v prevádzke pri zvolenej úrovni automatického varenia počas nastaveného času.

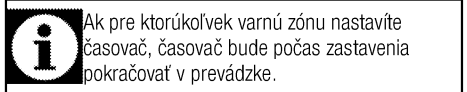
» Po uplynutí nastaveného času sa platňa automaticky vypne a zaznie zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

## Deaktivovanie funkcie automatického varenia

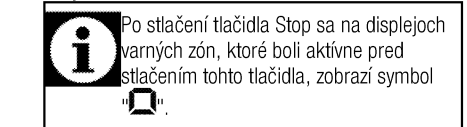
1. Stlačením tlačidla „1" na zrušenie funkcie automatického varenia môžete úplne vypnúť príslušnú varnú zónu.
2. Ak chcete, aby bola varná zóna v prevádzke pri určitej úrovni a chcete deaktivovať funkciu automatického varenia, nastavte požadovanú úroveň teploty tak, že sa dotknete tlačidiel "—"/"—+". Varná zóna bude zapnutá pri nastavenej úrovni teploty. Ak ste predtým nastavili časovač, nastavený čas varenia sa nezruší a bude pokračovať pri nastavenej úrovni teploty.

## Funkcia zastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete zastaviť všetky funkcie, ktoré pracujú na platni (s výnimkou časovača).

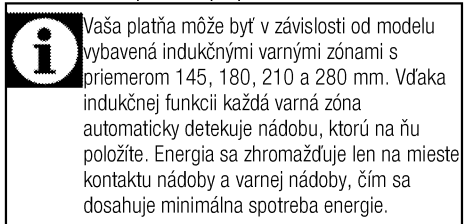


1. Počas prevádzky platne sa dotknite tlačidla "1". Všetky aktívne varné zóny budú pokračovať v prevádzke na minimálnej úrovni.
2. Všetky zastavené varné zóny reštartujete s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykom tlačidla "1".



## Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

**Prevádzkové princípy:** Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Preto má v porovnaní s inými druhmi platní viacero výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva. Vaša indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť pri používaní.



## Obmedzenie času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozri Tabuľka 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa taktiež vypne neskôr. Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky. Varnú zónu môže používateľ po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

**Tabuľka-1:** Obmedzenia času prevádzky

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Rýchle zohriatie	10 minút
P1	5
P2	2
P3	1

**Ochrana proti prehriatiu**

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

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

**Bezpečnostný systém pretečenia**

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozeje na ovládací panel, systém okamžite zruší pripojenie napájania a vašu platňu vypne. Počas tejto doby sa na displeji zobrazí výstraha „E“.

**Presné nastavenie výkonu**

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu sa menia veľmi rýchlo. Taktó môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

**Hlučná prevádzka**

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

- Zvuk bude nápadný pri vysokých úrovniach teploty.
- Hluk môže spôsobiť zliatina panvice.
- Pri nízkych úrovniach môžete kvôli prevádzkovým princípom počuť pravidelný zvuk zapnutia/vypnutia.

- Hluk môžete počuť v prípade ohrievania prázdneho hrnca. Keď do nej dáte vodu alebo jedlo, tento huk zmizne.
- Môžete počuť huk ventilátora, ktorý ochladzuje elektronický systém.

**Chybové hlásenia****Tabuľka-2:** Chybové kódy a príčiny porúch

Príčiny porúch	Indikátor	Displej
Stlačili ste dve alebo viaceré tlačidlá	Bliká symbol „E“	Displej varnej zóny
Platňa je prehriata	Bliká symbol „H“	Displej varnej zóny
Ziada panvica vhodná pre varnú zónu	Rozsvieti sa symbol „  “	Displej varnej zóny
Hardvérová chyba karty dotykového ovládania	Rozsvieti sa symbol „Fx***“	Displej časovača
Chyba indukčného hardvéru	Bliká symbol „Ex***“	Displej varnej zóny
Panvica/hrniec alebo iný predmet na doske dotykového ovládania	Bliká symbol „F“	Všetky displeje varných zón
x** : „1,2,...,9“		



Ďalšie informácie o chybových hláseniach, ktoré sa môžu zobraziť na dotykovom ovládací paneli, nájdete v tabuľke 2. Ak chyby Fx a Ex zostanú bez nápravy, zavolajte do autorizovaného servisu.



Ak bude povrch panelu dotykového ovládania vystavený pare, vypne sa celý ovládací systém, zaznie zvukový signál a na displeji bude blikat „E“.



Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môže zobrazovať chybné prevádzkové výstrahy.



Na ovládací panel sa nesmú umiestňovať žiadne hrnce/panvice.

## 6 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie

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



#### NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



#### NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

### Čistenie platne

#### Sklokeramické povrchy

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

Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu za žiadnych okolností nezoškrabúvajte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.

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

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



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

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

Slabnutie farieb a škvryny na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

## 7 Riešenie problémov

### Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

### Produkt nepracuje.

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

### Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol

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

### Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

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

### Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

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



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



