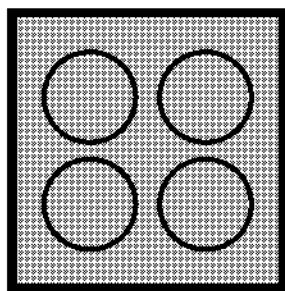


Built-in Hob

User manual



HII64200AT

EN | **CZ** | **SK** | **ET**

185.2619.19/R.AB/11.09.2017/2-1

Please read this user manual first!

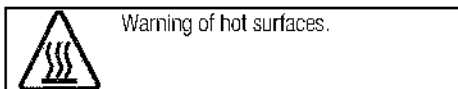
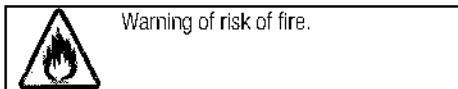
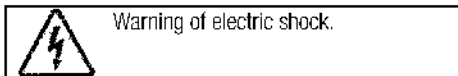
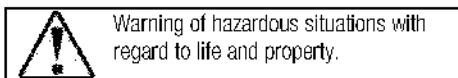
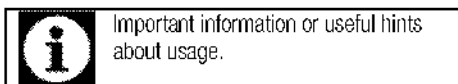
Dear Customer,

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



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.....	16
Control panel	16

6 Maintenance and care 21

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

7 Troubleshooting 22

8 Guarantee Details 23

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 Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, 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 Authorized 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 com-

pany 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 authorized 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 induc-

tion 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:

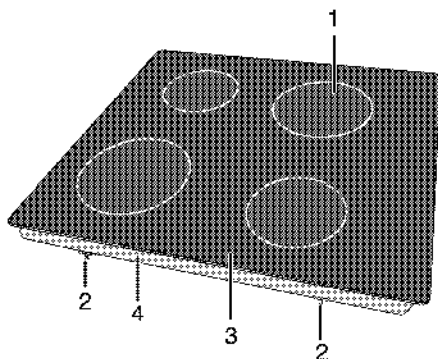
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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 | 3 | Vitroceramic surface |
| 2 | Assembly clamp | 4 | Base cover |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N: 220-240 V ~ / 2N: 380-415 V ~ 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Fuse	32A / 16A x 2
Cable type / section	min. H05V2V2-F-5 x 1,6 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm / 580 mm / 510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm / 490 (+2) mm
Burners	
Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	2000/2300W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	2000/2300W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145 mm
Power	1800/1800 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2000/2300W



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 the installer's responsibility.



DANGER:

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



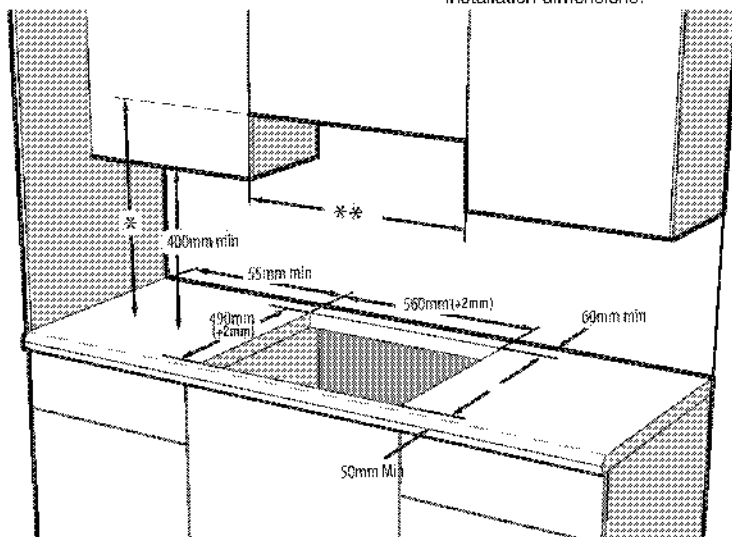
DANGER:

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



* Minimum height to extractor as 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 com-

pany 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. 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.

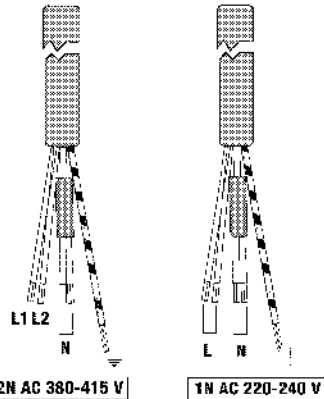
There is the risk of electric shock!

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)

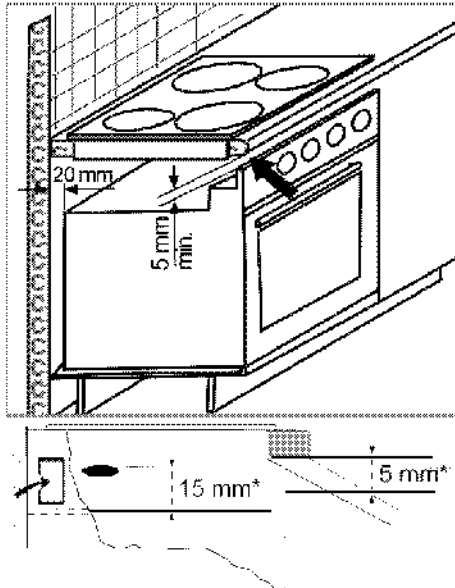
3. For double-phase connection, connect the wires as identified below:

- 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)

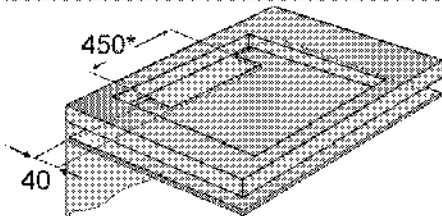
**Installing the product
If the oven is below:**



* min.

If the board is below:

It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm² at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.

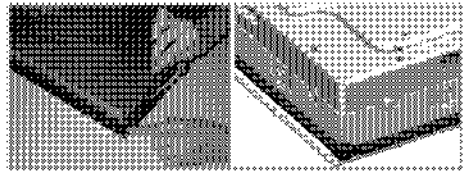


* min.

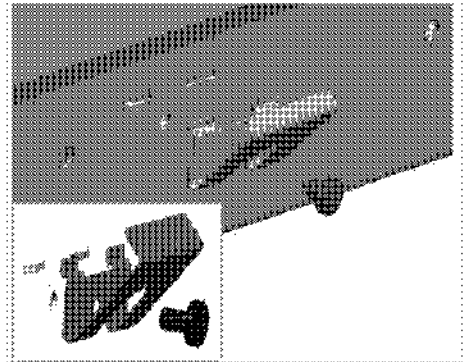
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

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.

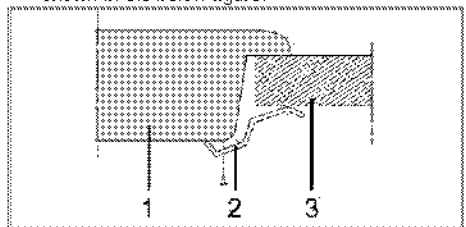


4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.




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

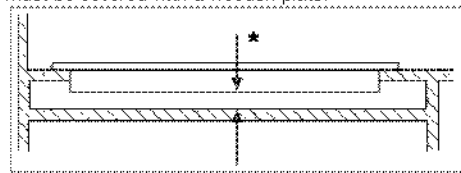
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with this clamps are not in appropriate for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown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



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

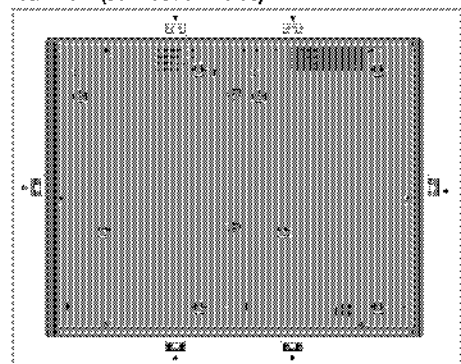
 When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.


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 electric components on hobs. Therefore stove, only the connection hole shown in this manual should only be fixed to the unit as shown in the manual using the supplied fasteners and screws supplied. Otherwise, it is dangerous to the life and property safety.

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.

 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.

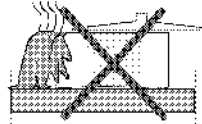
Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

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.

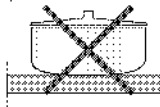
Saucepan selection

- 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.

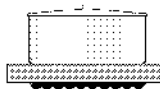
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



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 a magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L" symbol does not flash when you place your saucepan on a cooking zone.

Only ferromagnetic pans can be used for induction cooking

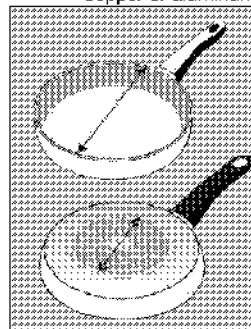
Ferromagnetic materials include:

- * Enameled steel
- * Cast iron
- * Stainless steel designed for induction cooking

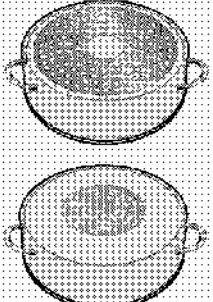
Non-ferromagnetic materials include:

These types of pans will not work with induction cooking.

- * Stainless steel
- * Glass
- * Ceramic
- * Copper or aluminum pans

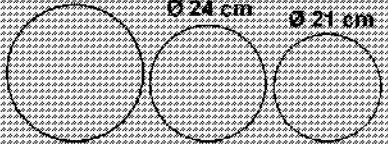
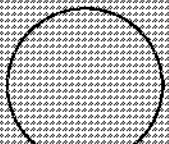
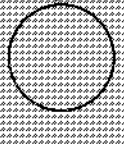


Some saucepans have a smaller ferromagnetic area than the real diameter of the saucepans. Only this area will be heated up by the induction zone. Therefore the cooking performances may be reduced. These pan types cannot be detected by

	<p>bigger induction zone: The diameter of pan's ferromagnetic area should match the size of the cooking zone. If the pan is not detected by the cooking zone, try it on the next smaller cooking zone.</p>
	<p>Some vessels have a base which includes non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of vessels cannot be detected by the induction zone.</p>

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.

Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14.5 cm</p> 
<p>Large cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choose the correct pan size for the surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area. * Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare. 	<p>Normal cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choose the correct pan size for the surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area. * Distributes the power ideally. * Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. 	<p>Small cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choose the correct pan size for the surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area. * Used for slow cookings (sauces, creams) * Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

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 "L" 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.

Using the hobs

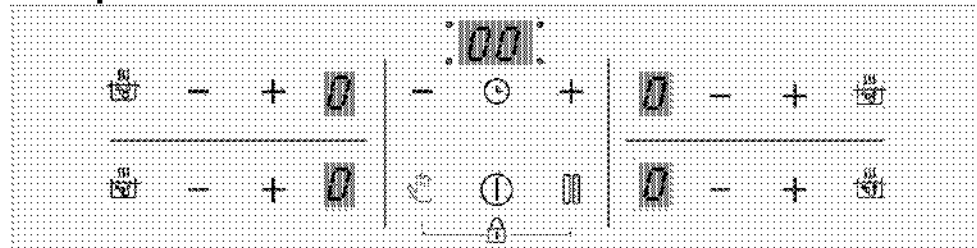


DANGER:









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

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

Control panel



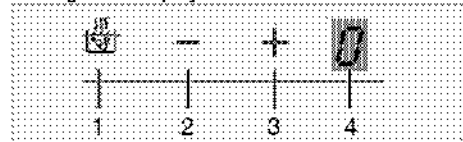
Specifications

-  On / Off key
-  Keylock/Childlock key
-  Timer Activation / Deactivation key
-  High power setting (Booster) key
-  Cleaning lock key
-  Stop and Go key
-  Minus key
-  Plus key



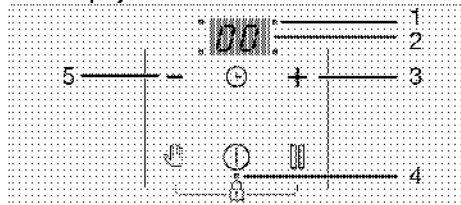
Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

Cooking Zone display



- 1 High power setting (Booster) activation key
- 2 Zone Minus key (for temperature level)
- 3 Zone Plus key (for temperature level)
- 4 Cooking zone display

Timer display



- 1 Decimal point for time setting
- 2 Timer display
- 3 Timer Plus key (for timer level)
- 4 Decimal point for Keylock/Childlock
- 5 Timer Minus key (for timer level)



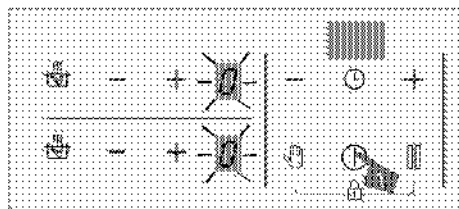
This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.



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

Switching on the hob:

1. Switch on the hob by touching "ⓘ" key. "0" appears on the all cooking zones display.



i The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.

i The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.

Switching off the cooking zone:

An active cooking zone can be switched off in 3 different ways:

1. By touching the "⏻" key
Touch the "⏻" key.
2. By dropping the temperature to "0" level;
You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.
3. By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;

When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

4. By touching the zone "-----"/"++" keys simultaneously for the desired cooking zone;
You can switch off the related cooking zone by touching its "-----"/"++" keys simultaneously.

i If "H" or "h" is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

Residual heat indicator

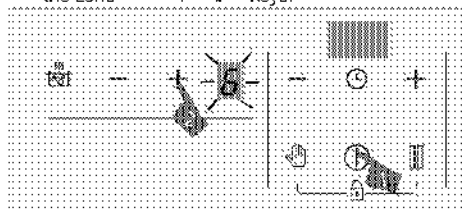
If "H" symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to "h" symbol, which means it is less hot.

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

Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching "⏻" key.

2. Adjust the desired temperature level by touching the zone "-----"/"++" keys.



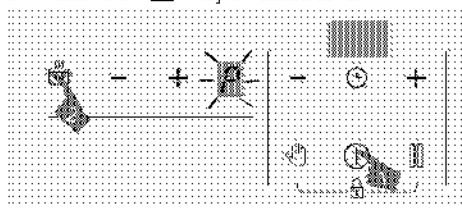
» The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.

High power setting (BOOSTER)

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

Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching "⏻" key.
2. Touch the "-----"/"++" key of related zone.



» Selected cooking zone will operate with maximum power and "P" symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the "-----" or "-----"/"++" key.

Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

Working precible of 2 zones which are located same vertical direction:


If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.


Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched

on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.

Activating the cleaning lock


1. Touch and hold the "" key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.

A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the "" key throughout this period.

Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.






If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the "" key until **two signal sound** is heard.

Child Lock

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).

Activating the child lock




1. Touch and hold the both "" and "" keys simultaneously until a **single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.

The child lock will be activated. "L" will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the "" key will be turned on.



If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and "L" will blink on all cooking zones display.



Deactivating the child lock


1. Touch and hold the both "" and "" keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.
- » The child lock function will be deactivated. "L" will blink on all cooking zones display and the light of the "" key goes out.

Key Lock



You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.

Activating the key lock



1. Touch and hold the both "" and "" keys simultaneously until a **single signal sound** is heard.


The Key lock will be activated and the decimal point of the "" key will be turned on after blinking.



You can activate the key lock in the operation mode only. Only the "" key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the "" key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, "L" will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.

Deactivating the key lock




1. Touch the both "" and "" keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.

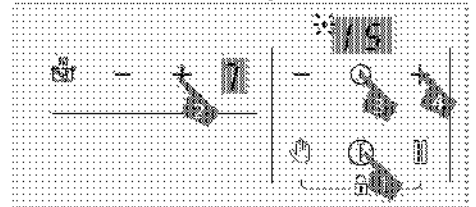
» The light of the "" key will go out and the control panel will get unlocked.




Timer function

This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.


Activating the timer


1. Switch on the hob by touching "" key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone ""/" " keys.





3. Activate the timer by touching the "" key. "00" symbol and decimal point of selected zone will blink on timer display.
4. Set the desired duration by touching the timer ""/" " keys.

- After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
- In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

 If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

 You can see the remaining cooking time by touching the "L" key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

 Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value

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

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.

Deactivating 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 deactivate the timer earlier in two different ways:


Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00":

- Touch the timer "00"/"0" keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

» Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.


Deactivating the timer for related zone by touching the related zone "00"/"0" keys simultaneously:

- Touch the related zone "00"/"0" keys simultaneously.
- » Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

 After this step, the temperature level of the related zone will be "0" also with the timer level.

Stop function

You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.


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

- Touch the "0" key when any of the cooking zones is operating. All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1). "0" symbol will appear on the display of the active cooking zones.
- Touch the "0" key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

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

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

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. If 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 reactivated by the user after it is switched off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	6
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutes
P (Booster)	5 minutes (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

Overheating protection

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

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

Overflow safety system

Your hob is equipped with an 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 an operating principle. 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.

Operating noisy

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

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



For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



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



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

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

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

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

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



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

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

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

7 Troubleshooting

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.*

L 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.

8 Guarantee Details

Your new Beko product is guaranteed against faulty materials, defective components or manufacturing defects. The guarantee starts from the date of original purchase of the product for a period of twelve (12) months unless Beko plc (the "Manufacturer") agrees to extend the guarantee for the product in writing. If you have any questions about the guarantee on your product (including how long it is valid), please contact your retailer or our Call Centre on 0333 207 9710.

This guarantee does not in any way diminish or affect your statutory rights in connection with the product. This guarantee is in addition to your statutory rights as a consumer. If you have any questions about these rights, please contact the retailer from which you purchased the product. In certain circumstances, it is possible that your statutory rights may offer additional or higher levels of protection than those offered under the terms of this guarantee.

What is covered by this guarantee?

- Repairs to the product required as a result of faulty materials, defective components or manufacturing defects.
- Functional replacement parts to repair a product.
- The costs of a Beko Approved Engineer to carry out the repair.

What is not covered?

- Transit and delivery damage.
- Cabinet or appearance parts, including but not limited to control knobs, flaps and handles.
- Accessories and/or consumable items including but not limited to ice trays, scrapers, cutlery baskets, filters and light bulbs.
- Repairs necessary as a direct or indirect result of:
 - Accidental damage, misuse or abuse of a product.
 - An attempted repair of a product by anyone other than a Beko authorised repairer.
 - Installation or use of a product where such installation or use fails to meet the requirements contained in this guarantee or the User Instructions Booklet.
- Repairs to a product operated at any time on commercial or non-residential household premises (unless we have previously agreed to the installation environment).

This guarantee is limited to the cost of repairing the product. To the extent permitted by law, the Manufacturer does not accept and will not be held liable for any financial loss incurred in connection with the failure of any product to operate in accordance with the expected standards. Such financial loss includes but is not limited to loss arising from:

- Time taken off work.
- Damaged food, clothing or other items.
- Meals taken at restaurants or from takeaways.
- General compensation for inconvenience.

Important Notes

- Your product is designed and built for domestic household use only.
- The guarantee will automatically be void if the product is installed or is used in commercial or non-residential domestic household premises, unless we have previously agreed to the installation environment.
- The product must be correctly installed, located and operated in accordance with the instructions contained in the User Instructions Booklet provided with your product.
- Professional installation by a qualified Electrical Domestic Appliance Installer is recommended for all Washing Machines, Dishwashers and Electric Cookers (as incorrect installation may result in you having to pay for the cost of repairing the product).
- Gas Cookers must be professionally installed by a Gas Safe (or Gas Networks Ireland for Republic of Ireland) registered gas installer.

- This guarantee is given in respect of products purchased and used within the United Kingdom and the Republic of Ireland.
- This guarantee is effective from the initial date of purchase of a new product from an authorised retailer and will be void if the product is resold.
- This guarantee does not apply to graded sales (where the product is purchased as a "second").
- Possession of a copy of these terms and conditions does not necessarily mean that a product has the benefit of this guarantee. If you have any questions, please call our Call Centre on the number set out above.
- The Manufacturer reserves the right to terminate the guarantee if its staff or representatives are subjected to physical or verbal abuse in the course of carrying out their duties.
- Optional extras, where available (i.e. extendable feet) are supplied on a chargeable basis only.

Does Beko offer replacements?

This is a repair-only guarantee. On occasion, the Manufacturer may at its sole discretion, replace your product with a new product instead of carrying out a repair. Where a replacement is offered, this would normally be an identical model but when this is not possible, a model of similar specification will be provided. The Manufacturer will cover the costs and arrange for the delivery of the new product and for the return of the old product. Any costs related to disconnecting the faulty product and installing the replacement product will not be borne by the Manufacturer unless previously agreed to in writing. The original guarantee will continue to apply to the replacement product; the new product will not come with a new guarantee.

When will the repair take place?

Our Engineers work Monday to Friday 9.00am to 5.00pm. Appointments outside these hours may be possible at the sole discretion of the Manufacturer but cannot be guaranteed. Whilst our Engineers will endeavour to minimize inconvenience and to meet requests for specific timed appointments, this cannot be guaranteed. We will not be liable for delays or if it is unable to carry out a repair because a convenient appointment cannot be arranged.

Will there be any charge for the repairs?

It is your responsibility to provide evidence to the Engineer that your product is covered by this guarantee with a proof of purchase. The Manufacturer reserves the right to charge for the reasonable cost of any service call if:

- You cannot provide evidence that your product is covered by this guarantee.
- Where a service call has been made and the engineer finds that there is no fault with your product.
- That your product has not been installed or operated in accordance with the User Instructions Booklet.
- That the fault was caused by something other than faulty materials, defective components or manufacturing defects.
- For missed appointments.

Payment of these costs are due immediately upon the Engineer providing you with an invoice. The Manufacturer reserves the right to terminate the guarantee if you fail to pay the costs for the service call in a timely manner.

If you are a resident of the United Kingdom, this guarantee will be governed by English law and subject to the English Courts, save where you live in another part of the United Kingdom, in which case the law and courts of that location will apply.

If you are resident in the Republic of Ireland, this guarantee will be governed by Irish law and the Irish courts will have jurisdiction.

HOW TO OBTAIN SERVICE

Please keep your purchase receipt or other proof of purchase in a safe place; you will need to have it should the product require attention under guarantee.

It will be useful if you complete the details below, as it will help us assist you when requesting service (the model number is printed on the Instruction Booklet and the serial number is printed on the Rating Label affixed to the appliance). Recording of these details alone will not count as proof of purchase. A valid proof of purchase is required for under guarantee service.

The area around the product must be easily accessible to the Engineer without the need for cabinets or furniture being removed.

It is your responsibility to ensure our Engineers have a clean and safe environment to carry out any repairs.

.....
Model No:

Serial No:

Retailer:

Date of purchase:

.....
For service under guarantee simply telephone the appropriate number below:

UK Mainland & Northern Ireland: 0333 207 9710 or customerservice@support.Beko.co.uk

Republic of Ireland: 01 862 3411 or customerservice@support.Beko.ie

Register your appliance: For UK registrations visit beko.co.uk/register and for the Republic of Ireland beko.ie/register.

Before requesting service please check the troubleshooting guide in the Operating Instructions as a charge may be levied where no fault is found even though your product may still be under guarantee.

Service once the manufacturers guarantee has expired

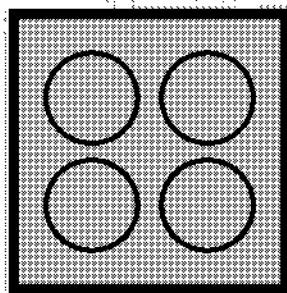
If you have purchased an extended guarantee please refer to the instructions contained within the extended guarantee agreement document, otherwise please call the appropriate number above where service can be obtained at a charge.

Should you experience any difficulty in obtaining service contact the Beko Customer Helpline on Tel: 0333 207 9710 or e-mail: CustomerService@support.beko.co.uk

.....
This guarantee is provided by Beko plc. Beko House, 1 Greenhill Crescent, Watford, Herts, WD18 8QU. Beko plc is registered in England and Wales with company registration number 02415578.

Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ

beko

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

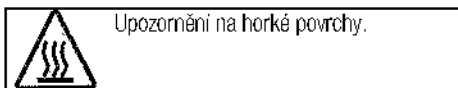
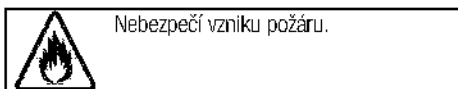
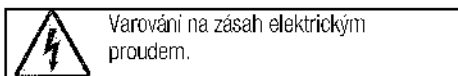
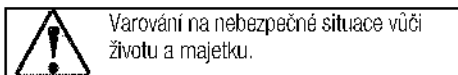
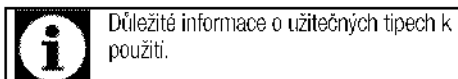
Vážený zákazník,

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	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

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

3 Montáž

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

4 Příprava

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

5 Používání varné desky

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

6 Údržba a péče

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

7 Odstraňování potíží

Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

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

- 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:

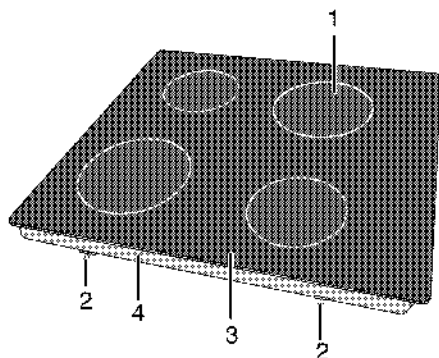
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

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 třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



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

Technické parametry

Napětí/frekvence	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Čeková spotřeba energie	max. 7200 W
Pojistka	32A / 16A x 2
Typ kabelu / průřez	min. H05V2V2-F-5 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Hořáky	
Vzadu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	2000/2300W
Vpředu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	2000/2300W
Vpředu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	145 mm
Výkon	1600/1800 W
Vzadu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	210 mm
Výkon	2000/2300W



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 štítech 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.



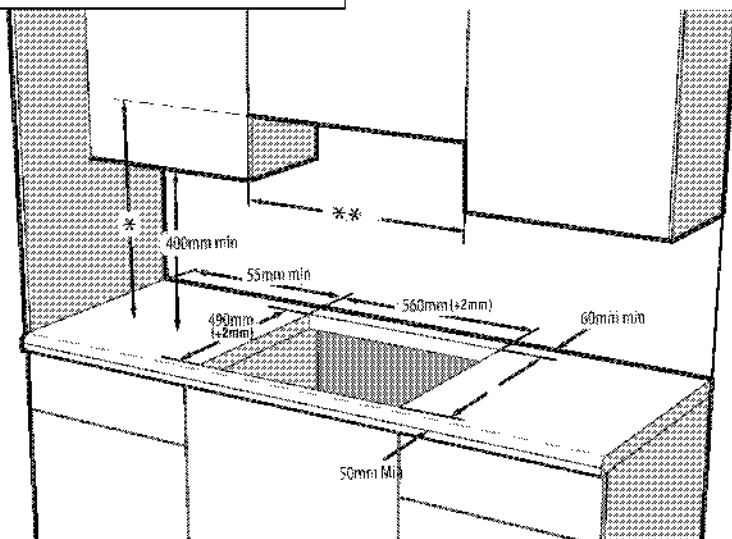
NEBEZPEČÍ:

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

Před montáží

Vamá 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:

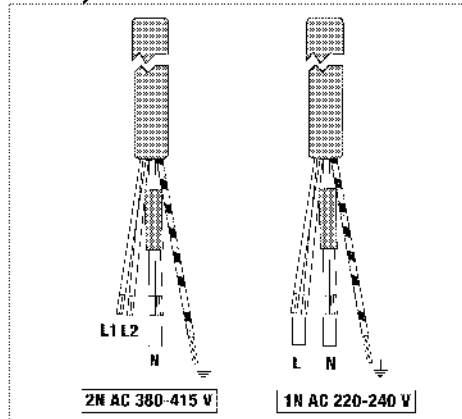
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

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 **dvoufázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

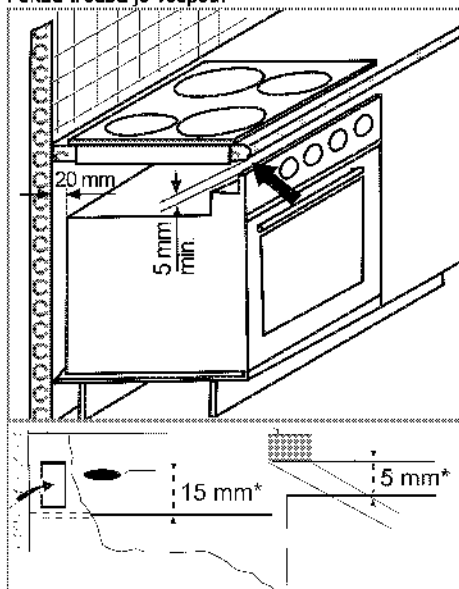
- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- Černý kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Uzemnění)

» 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

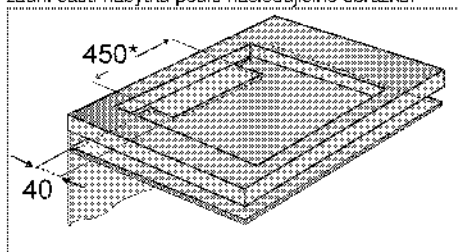
Pokud trouba je vespod:



* min.

Pokud deska je vespod:

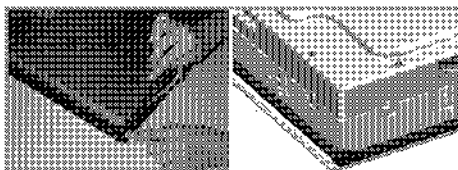
Musíte zajistit ventilační otvor minimálně 180 cm² v zadní části nábytku podle následujícího obrázku.



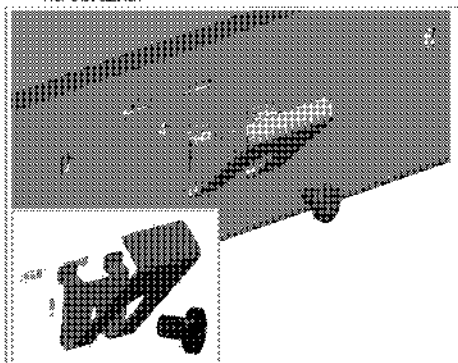
* min.

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

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



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

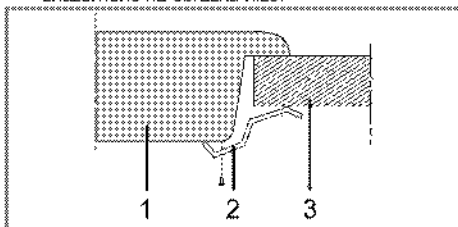


U některých modelů může váš výrobek obsahovat již namontované pružiny.



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

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

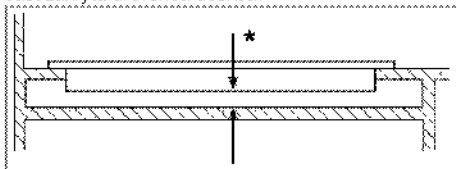


- 1 Varná deska
- 2 Montážní svorka
- 3 Pracovní deska



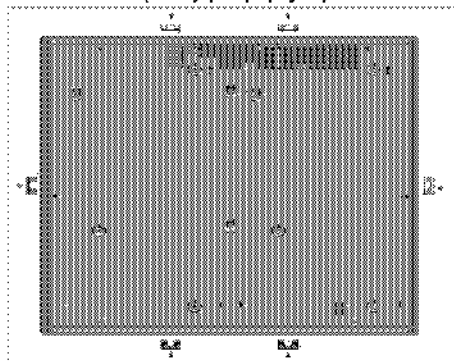
Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

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.



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

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



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



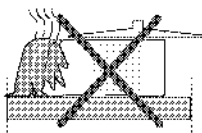
Nikdy nepiňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to 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 nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoliv roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte. Takové nádoby by neměly být používány k uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. 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.

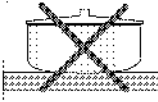
Výběr hrnce

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

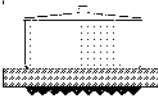
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozliité 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" nejsilší, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

Můžete použít ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značku 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.

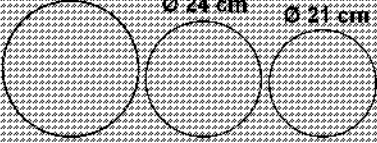
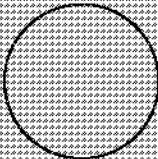
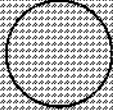


Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.



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

Používání varných desek



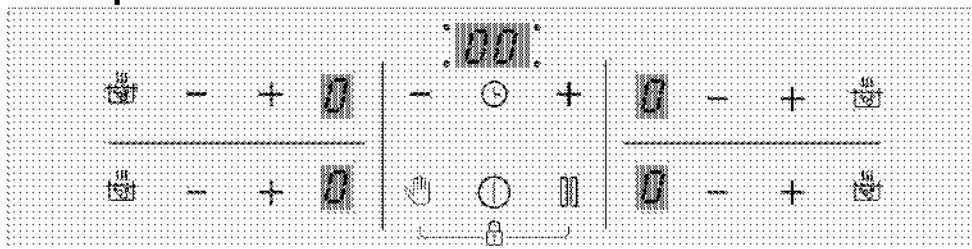
NEBEZPEČÍ:

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









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

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

Ovládací panel



Specifikace

-  Tlačítko zapnout/vypnout
-  Tlačítko zámku tlačítek/dětského zámku
-  Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače
-  Tlačítko posilovače
-  Tlačítko zámku pro čištění
-  Tlačítko funkce Stop and Go
-  Tlačítko minus
-  Tlačítko plus

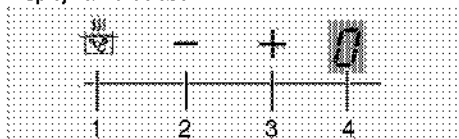
- 3 Tlačítko časovače plus (pro úroveň časovače)
- 4 Desetinná čárka pro zámek tlačítek/dětský zámek
- 5 Tlačítko časovače minus (pro úroveň časovače)

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

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

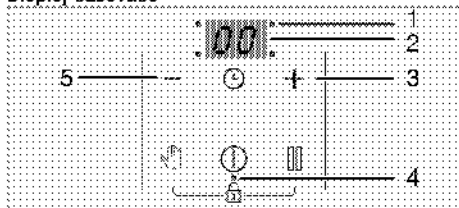
i Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální vzhled nebo funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.

Displej varné oblasti



- 1 Tlačítko posilovače
- 2 Tlačítko zóna minus (pro úroveň teploty)
- 3 Tlačítko zóna plus (pro úroveň teploty)
- 4 Displej varné oblasti

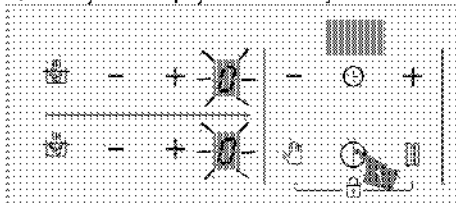
Displej časovače



- 1 Desetinná čárka pro nastavení času
- 2 Displej časovače

Zapnutí varné desky:

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka "0". "0" se objeví na displejích všech varných oblastí.



i Pokud se do 10 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

i Pokud delší dobu nestisknete žádné tlačítko, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

Vypnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Stisknutím tlačítka "0"**
Stiskněte "0" tlačítko.
2. **Zmírněním teploty na "0";**
Nastavením teploty na úroveň "0" můžete vypnout varnou oblast.

3. Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou oblast;

Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na příslušném displeji. Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

4. Stisknutím oblasti "—"/"++" tlačítka zároveň zvolte vybranou varnou oblast;

Vypněte požadovanou varnou oblast tím, že zároveň stisknete tlačítka "—"/"++".



Pokud po vypnutí na varné oblasti svítí symboly "H" nebo "h", znamená to, že varná oblast je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

Ukazatel zbytkového tepla

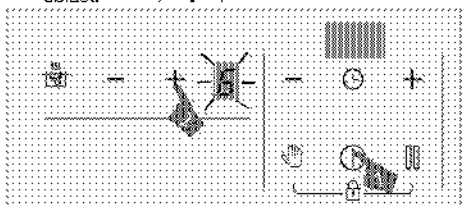
Pokud na displeji varné oblasti blíká "H" znamená to, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená, že je to méně horké.



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

Nastavení teplotních úrovní

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka "⌚".
2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek oblasti "—"/"++".



» Příslušná varná zóna začne vařit na nastavené úrovni automatického vaření.



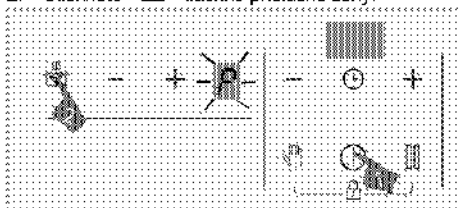
Vnější část varné zóny (280 mm) na indukční varné desce (v případě, že varné zóny s průměrem 280 mm patří k vybavení spotřebiče) se aktivuje pouze tehdy, když se na varnou zónu umístí pánve s dostatečnou velikostí a když je teplota nastavena na hodnotu vyšší než 8.

Nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ)

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

Výběr vysokého výkonu (POSILOVAČ):

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka "⌚".
2. Stisknete "⌨" tlačítko příslušné zóny.



» Zvolená varná oblast bude fungovat na maximální výkon a na obrazovce varné oblasti se objeví symbol "P". Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".

Předčasné vypnutí vysokého výkonu (POSILOVAČ):

Vysoký výkon můžete vypnout kdykoliv chcete

stisknutím tlačítka "—"/"++" nebo "⌨".

Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".

Pracovní princip 2 zón, které jsou umístěny ve stejném vertikálním směru:

Pokud je jedna zóna nastavena na úroveň posilovače a druhá zóna, která je umístěna ve stejném vertikálním směru, je nastavena na vyšší úroveň než 6 (7, 8 a 9), první zóna klesne na úroveň 9 a druhá zóna může být nastavena na úroveň větší než 6 (7, 8 a 9). Pokud je druhá zóna nastavena na posilovač, první zóna klesne na úroveň 6.

Zámek pro čištění

Zámek pro čištění brání v provozu všech tlačítek na ovládacím panelu po dobu 20 sekund, aby umožnil uživateli provést krátké čištění během provozu varné desky. Během této doby zařízení nespotřebává žádnou energii.

Zapnutí zámku pro čištění



1. Stisknete a držete "🔒" tlačítko, dokud neuslyšíte jediný signální zvuk, pokud je nějaká z varných oblastí zapnutá.

Počítání začíná od 20 na displeji časovače varné desky. Žádné z tlačítek na ovládacím panelu nebude po tuto dobu funkční kromě tlačítka "⌚".

Vypnutí zámku pro čištění

Pro vypnutí zámku pro čištění nemusíte tisknout žádné tlačítko. Varná deska vydá po uplynutí 20 sekund signál zvukový signál a zámek pro čištění se automaticky vypne.






Chcete-li vypnout zámek pro čištění dřeva, stisknete a držete tlačítka  and  zároveň, dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**.

Dětský zámek

Když jsou varné oblasti vypnuté, můžete pomocí dětského zámku varnou desku ochránit a zabránit dětem, aby varné oblasti zapnuly. Můžete aktivovat nebo deaktivovat dětský zámek pouze když jsou varné oblasti vypnuty (v pohotovostním režimu).

Zapnutí dětského zámku



1. Stisknete a držete tlačítka  and  zároveň, dokud neuslyšíte **jediný signální zvuk**, když je varná deska v pohotovostním režimu.


Dětský zámek se aktivuje. "L" se na chvíli zobrazí na displeji všech varných oblastí a desetinná čárka tlačítka  se zapne.



Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je dětský zámek aktivní, zazní dva zvukové signály a "L" začne blikat na všech varných oblastech.

Vypnutí dětského zámku



1. Stisknete a držete tlačítka  and  zároveň, dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**, když je dětský zámek aktivní.


» Funkce dětského zámku se deaktivuje. "L" začne blikat na všech varných oblastech a kontrolka tlačítka  zhasne.

Zámek tlačítek



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

Aktivace zámku tlačítek



1. Stisknete a držete tlačítka  and  zároveň, dokud neuslyšíte **jediný signální zvuk**.


Zámek tlačítek se aktivuje a po blikání se zapne desetinná čárka tlačítka .



Zámek tlačítek lze zapnout pouze v provozním režimu. Je-li zámek tlačítek zapnut, funguje pouze tlačítko . Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, desetinná čárka tlačítka  se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu. Pokud vypnete varnou desku, když jsou tlačítka zamknutá, musíte deaktivovat zámek tlačítek, abyste mohli varnou desku znovu zapnout. Dotknete-li se jakéhokoli tlačítka, aniž byste deaktivovali zámek tlačítek, "L" začne blikat na všech varných oblastech, aby oznámila, že zámek tlačítek je aktivní. Deaktivací zámku tlačítek varnou desku znovu zapnete.

Deaktivace zámku



1. Stisknete tlačítka  and  zároveň, dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**, když je zámek tlačítek aktivní.

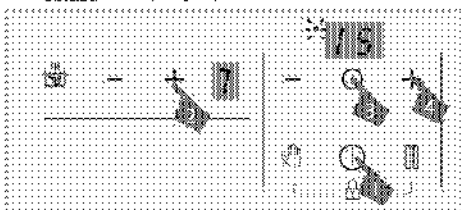
» Kontrolka tlačítka  zhasne a ovládací panel je odemčen.


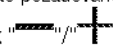
Funkce časovače

Tato funkce vám uhdnádňuje vaření. Nemusíte sledovat varnou desku po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení nastavené doby.


Zapnutí časovače

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek oblasti .



3. Aktivujte časovač stisknutím tlačítka . Symbol "00" a desetinná čárka vybrané zóny blikají na displeji časovače.
4. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek .
5. Po 10 sekundách bude nastavení aktivováno. Desetinná čárka vybrané zóny blikají na displeji časovače.
6. Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.

i Je-li více než jedna hodnota časovače nastavena na různé oblasti, na displeji časovače se zobrazí časovač oblasti s nejmenší hodnotou časovače a desetinná čárka pro tuto oblast se rozblíká. Desetinná čárka ostatních oblastí svítí nepřetržitě.

i Stisknutím tlačítka  příslušní varné oblasti můžete zjistit zbývající čas vaření. Při každém dotyku se zobrazuje hodnota časovače různých oblastí. Nakonec se znovu zobrazí minimální hodnota časovače.

i Časovač nelze nastavit, aniž by byly vybrány varné oblasti a teplotní hodnoty

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

Vypnutí časovače


Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka. Pokud nestisknete žádné tlačítko, zvukový signál bude po několika minutách zrušen.

Vypnutí časovačů předčasně

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

Časovač lze vypnout předčasně dvěma různými způsoby:


Vypnutí časovače příslušné oblasti stažením jeho hodnoty na „00“:

1. Tiskněte tlačítka časovače , dokud se na displeji varné oblasti, jejíž časovač je aktivní, neobjeví "00".

» Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.

Vypnutí časovače příslušné oblasti stisknutím

tlačítek  najednou:

1. Stiskněte tlačítka  pro příslušnou zónu najednou.


» Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.


i Po tomto kroku bude úroveň teploty příslušné zóny "0" stejně jako úroveň časovače.

Funkce Stop

Pomocí této funkce můžete snížit provozní teplotu varných oblastí na minimální úroveň (úroveň 1).

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

1. Stiskněte tlačítko  během provozu kterékoli varné oblasti.

Všechny varné oblasti budou pracovat na minimální úrovni (1). Na obrazovce aktivních varných oblastí se objeví symbol .

2. Stiskněte tlačítko  po spuštění všech varných oblastí s předchozími nastaveními.

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska ohřívá varné nádoby jako věc principu. Proto má mnoho výhod v porovnání s ostatními druhy varných desek. Funguje účinněji a povrch varné desky je studenější.

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

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

Doba provozu je omezena

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu.

Je-li některá z varných oblastí ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1).

Pokud je k varné oblasti přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne.

Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty.

Při této teplotě probíhá maximální doba provozu.

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

Tabulka-1: Limity provozní doby

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	6
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
P (Posilovač)	5 minut (*)
(*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách.	

- 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

Příčina chyb	Ukazatel	Displej
Jsou stisknuta dvě a více tlačítek	Symbol „E“ bliká	Displej varné oblasti
Varná deska je přehřátá	Symbol „H“ bliká	Displej varné oblasti

Ochrana proti přehřátí

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

- Varnou oblast, která je v provozu, lze vypnout.
- Vybraná úroveň může z nejvyšší úrovně poklesnout na úroveň 7.

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 na příkazy ihned, což je jeden z provozních principů. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně od přetečení.

Hlučný provoz

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

- Hluk roste při vyšších teplotách.
- Hluk může způsobovat litina použitá na nádobí.

	Další informace o hlášeních o chybách, která se mohou objevit na dotykovém kontrolním panelu, najdete v Tabulce-2.
	Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu.
	Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být zaznamenán chybný provoz.

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečeni, 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 očištěna 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 čisticího 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.



Potraviný náter 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 neřídí.

- 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 zapnuta.

- 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	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. 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 (hotelové 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 znemožnía 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 vceikové 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.beko.cz. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum BEKO tel: 220 108 331 (800 350 333) <http://www.beko.cz/oprava-spotrebice>.

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

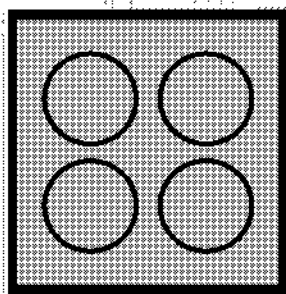
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovoze přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamacie@bekos.a.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, nesplňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, mechanické poškození skloněných 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 otvírání 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 výrobu, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobu celú a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj používateľskú 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:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



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

O/Všeobecné informácie o varení	14
Používanie platni	15
Kontrolný 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, sensorickými 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 niesť 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:

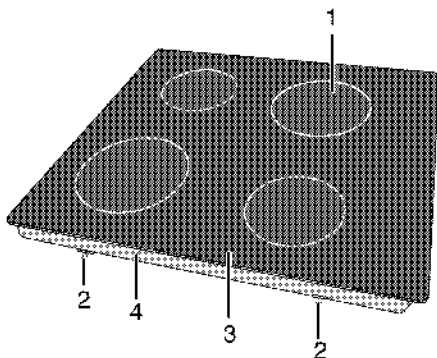
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

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 | 3 | Sklokeraický povrch |
| 2 | Montážna svorka | 4 | Základný kryt |

Technické parametre

Napätie/frekvencia	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Čelkový príkon	max. 7200 W
Poistka	32 A / 16 A x 2
Typ kábla/prerez	min. H05V2V2-F-5 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/sírka/hĺbka)	55 mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (sírka/hĺbka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Horáky	
Vzadu/vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	2000/2300W
Vpredu/vľavo	Indukčná varná platňa
Rozmer	180 mm
Výkon	2000/2300W
Vpredu/vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	145 mm
Výkon	1600/1800 W
Vzadu/vpravo	Indukčná varná platňa
Rozmer	210 mm
Výkon	2000/2300W



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 výrobu 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.



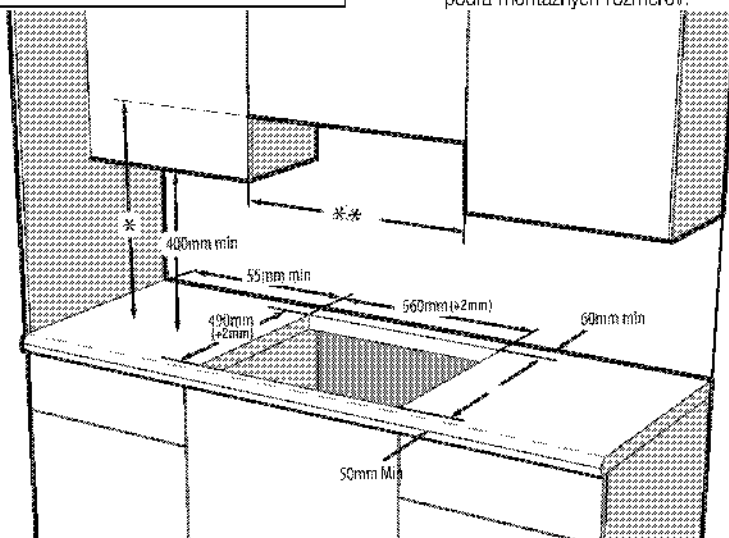
NEBEZPEČENSTVO:

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 teplovzdušné (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 prenehajte 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 štítek 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.

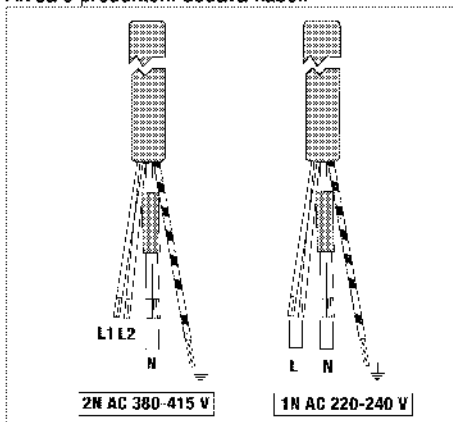
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

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) \equiv (Zem)

» alebo

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

3. Pri dvojfázovom zapojení pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

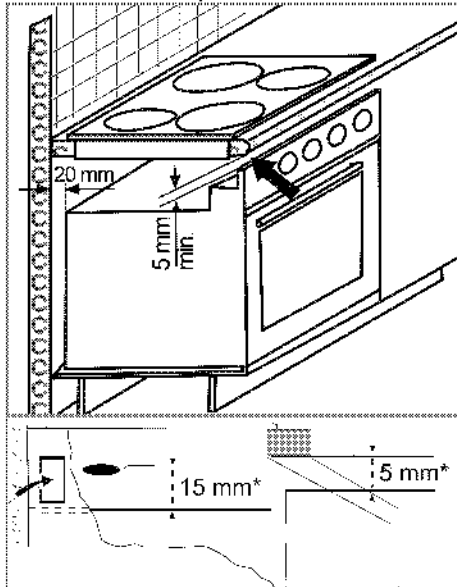
- Hnedý kábel = L1 (Fáza 1)
- Čierny kábel = L2 (Fáza 2)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) \equiv (Zem)

» alebo

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

Inštalácia produktu

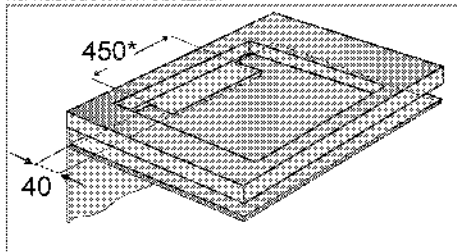
Ak sa rúra nachádza pod:



* min.

Ak sa doska nachádza pod:

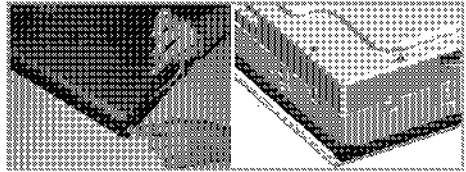
V zadnej časti nábytku je nevyhnutné ponechať vetrací otvor s plochou min. 180 cm² tak, ako je to uvedené na nasledovnom obrázku.



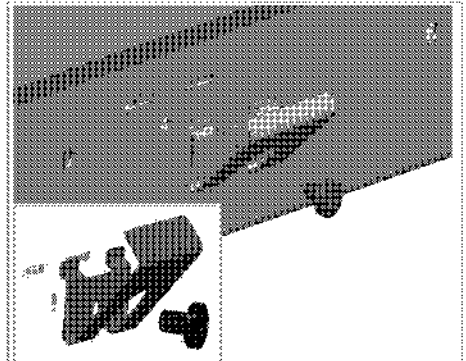
* min.

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

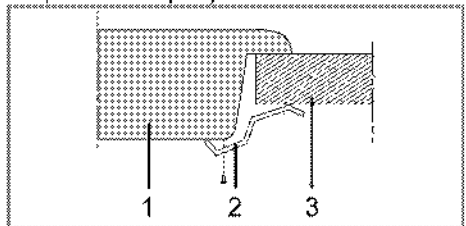


U niektorých modelov môže výrobok obsahovať už namontované pružiny.



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

5. Platňu umiestnite na pult a zarovnajete ju.
6. Ko je plošča nameščená na pult, jo lahko enostavno namestite s pomočjo sponk. Če dimenzije pultu niso primerne, lahko na sprednjo stran naprave pritrdíte 2 vgradni sponki, kot je prikazano na spodnji sliki.

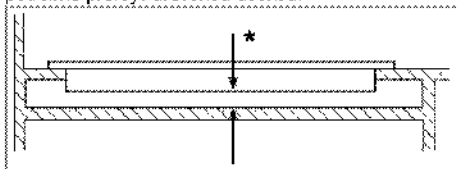


- 1 Platňa
- 2 Inštaláčna svorka
- 3 Pult



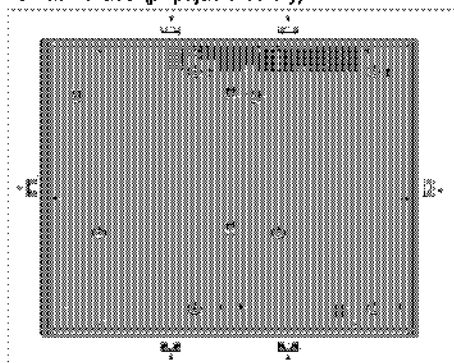
Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude oddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

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.



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

Záverečná kontrola

1. Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobku.
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.



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 dna 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. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení

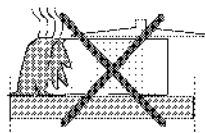


Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerna zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou.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

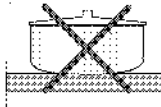
- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnu.
- 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 roztopené látky.
Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedla.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvic a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť 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

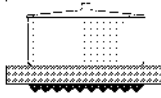
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypukými 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  neblíka, keď vašu panvicu dáte na varnú zónu a platňu zapnete.

Použiť môžete ocelové, teflónové alebo hliníkové panvice so špeciálnym magnetickým dnom, ktoré obsahujú štitky alebo výstrahy označujúce, že panvica je vhodná pre indukčné varenie. Nepoužívajte sklenené a keramické nádoby, hmce 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 zohreje len táto oblasť. Varenie sa zastaví, ak varnú nádobu počas varenia zdvihnete z varnej zóny. Striedavo bude blikať symbol zvolenej varnej zóny a symbol .

Bezpečné používanie

Vysoká úroveň 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.

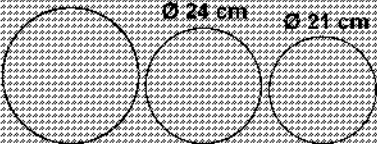
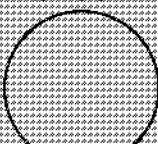
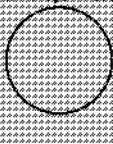


Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnú.



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

Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

Veľká varná zóna	Normálna varná zóna	Malá varná zóna
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Veľká varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none">• Automaticky sa prispôbi panvici.• Ideálne rozkladá výkon.• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palacíniek alebo veľkých rýb.	<p>Normálna varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none">• Automaticky sa prispôbi panvici.• Ideálne rozkladá výkon.• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia.	<p>Malá varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none">• Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémy).• Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.

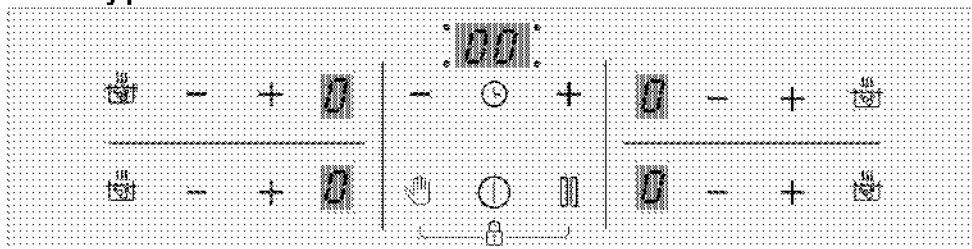
Používanie platní











NEBEZPEČENSTVO:

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


Kontrolný panel



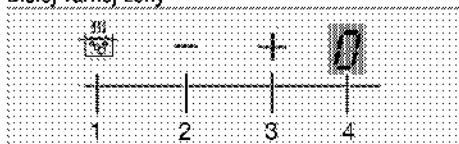
Špecifikácie

-  Tlačidlo zapnutia/vypnutia
-  Tlačidlo zámku tlačidiel/detskej poistky
-  Tlačidlo zapnutia/vypnutia čerpadla
-  Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač)
-  Tlačidlo zámku pre čistenie
-  Tlačidlo zastavenia a štartu
-  Tlačidlo mínus
-  Tlačidlo plus

- 2 Displej časovača
- 3 Tlačidlá časovača plus (pre nastavenie časovača)
- 4 Desatinná čiarka pre nastavenie zámku tlačidiel/detskej poistky
- 5 Tlačidlo časovača mínus (pre nastavenie časovača)

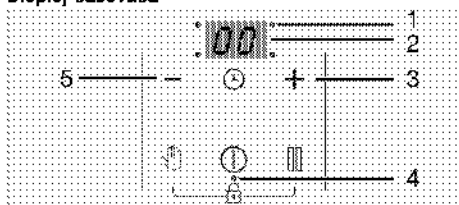
 Grafické znázornenia a údaje sú len pre informačné účely. Skutočné zobrazenia alebo funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.

Displej varnej zóny





- 1 Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač)
- 2 Oblasť tlačidla mínus (pre úroveň teploty)
- 3 Oblasť tlačidla plus (pre úroveň teploty)
- 4 Displej varnej zóny

Displej časovača



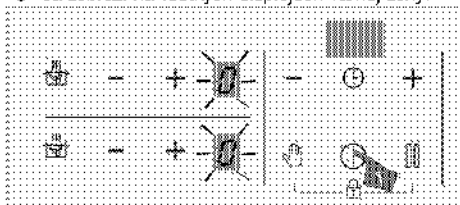
- 1 Desatinná čiarka pre nastavenie času


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


 Ovládaci panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokrý a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

Zapnutie varnej dosky:

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla "0".
- "0" sa zobrazí na všetkých displejoch varnej zóny.



 Ak do 10 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

 Keď nestlačíte dlhšiu dobu žiadne tlačidlo, výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

Vypnutie varnej zóny:

- Aktívnu varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:
1. **Stlačením "0" tlačidla**
Dotknite sa tlačidla "0".
 2. **Znížením teploty na úroveň "0";**

Varnú zónu môžete vypnúť upravením nastavenej teploty na úroveň "0".

3. Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre želanú varnú zónu;

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Na príslušnom displeji sa zobrazí "0" alebo "00".

Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokolvek tlačidla na ovládacom paneli.

4. Želanú varnú zónu vyberte dotykom "-----" / "H" / "h" / "+" tlačidiel výberu varnej zóny;

Príslušnú varnú zónu môžete vypnúť súčasným stlačením tlačidiel "-----" / "H" / "h" / "+".

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

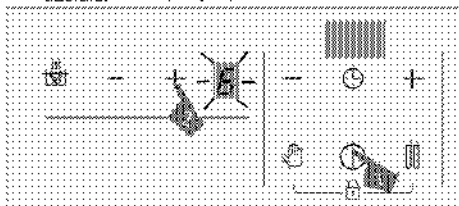
Indikátor zvyškového tepla

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

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

Nastavenie úrovne teploty

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla "1".
2. Želanú úroveň teploty nastavíte dotykom zóny tlačidiel "-----" / "H" / "h" / "+".



» Príslušná varná zóna sa spustí pri nastavenej úrovni teploty.

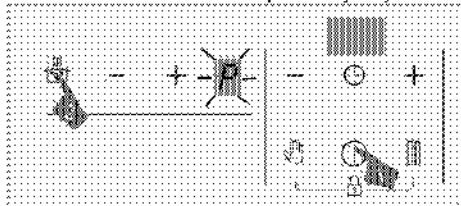
i Vonkajšia časť 280 mm indukčnej varnej zóny (ak je váš produkt vybavený 280 mm indukčnou varnou zónou) sa aktivuje len vtedy, keď je panvica dostatočne veľká na pokrytie varnej zóny, na ktorej je umiestnená a teplota je nastavená na vyššiu hodnotu ako 8.

Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

Funkciu posilňovača môžete použiť na rýchle zohriatie. Táto funkcia sa nedoporučuje na dlhšie varenie. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

Výber nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla "1".
2. Dotknite sa tlačidla "-----" / "H" / "h" / "+" príslušnej zóny.



» Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny sa objaví symbol "P". Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni "9".

Predčasné vypnutie nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

Nastavenie vysokého výkonu môžete vypnúť

kedykoľvek chcete dotykom tlačidla "-----" alebo "-----" / "H" / "h" / "+".

Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni "9".

Pracovný princíp 2 zón, ktoré sú umiestnené v rovnakom vertikálnom smere:

Ak je jedna zóna nastavená na úroveň posilňovača a druhá zóna, ktorá je umiestnená v rovnakom zvislom smere je nastavená na väčšiu úroveň ako 6 (7, 8 a 9), prvá zóna klesne na úroveň 9 a druhá zóna môže byť nastavená na úroveň väčšiu ako 6 (7, 8 a 9). Ak je druhá zóna nastavená na úroveň posilňovača, prvá zóna klesne na úroveň 6.

Zámok pre čistenie

Zámok pre čistenie zabraňuje prevádzke všetkých tlačidiel ovládacieho panela na 20 sekúnd, čo používateľovi umožňuje krátke čistenie počas používania platne. Počas tohto času nebude zariadenie spotrebúvať žiadnu energiu.

Aktivovanie zámku pre čistenie


1. Keď je varná zóna zapnutá, stlačte tlačidlo "-----" / "H" / "h" / "+" a podržte ho, pokým **nebudete počuť jeden signálny zvuk**.

Na displeji časovača varnej dosky sa začína odpočítavanie od 20. Žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli nebude počas tejto doby fungovať, okrem tlačidla "1".

Deaktivovanie zámku pre čistenie

Na vypnutie zámky čistenia nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, zámok pre čistenie sa automaticky vypne.






Ak chcete zámku čistenia deaktivovať skôr, stlačte tlačidlo " a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **dva signálne zvuky**.

Detská poistka

Keď sú varné zóny vypnuté, môžete platňu chrániť pomocou detskej poistky, ktorá deťom zabráni zapnúť varné zóny. Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať iba vtedy, keď sú varné zóny vypnuté (v pohotovostnom režime).

Aktivovanie detskej poistky



- Keď je platňa v pohotovostnom režime, súčasne stlačte tlačidlá "" a " a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.


Detská poistka sa aktivuje. "L" sa na chvíľu zobrazí na všetkých varných zónach a desiatinná čiarka tlačidla "" bude zapnutá.



Ak pri aktívnej funkcii detskej poistky stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, ozvú sa dva zvukové signály a zabliká kontrolka "L" na všetkých varných zónach.

Deaktivovanie detskej poistky




- Keď je detská poistka aktívna, súčasne stlačte a podržte tlačidlá "" a "", pokiaľ nebudete počuť **dva signálne zvuky**.

» Funkcia detskej poistky sa deaktivuje. Na displejoch všetkých varných zón bude blikať "L" a osvetlenie tlačidla "" zmizne.



Zámok tlačidiel

Môžete aktivovať uzamknutie tlačidiel a tým zabrániť náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.



Aktivácia uzamknutia tlačidiel


- Súčasne stlačte tlačidlá "" a " a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **jeden signálny zvuk**. Zámok tlačidiel sa aktivuje a desiatinná čiarka tlačidla "" sa po zablikaní rozsvieti.



Uzamknutie tlačidiel môžete aktivovať len v režime prevádzky. Po aktivovaní uzamknutia tlačidiel bude funkčné len tlačidlo "". Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, desiatinná čiarka tlačidla "" bude blikať, čím označuje aktiváciu uzamknutia tlačidiel. Ak vypnete platňu, keď sú tlačidlá uzamknuté, musíte deaktivovať uzamknutie tlačidiel, aby ste mohli platňu opäť zapnúť. Ak sa dotknete ľubovoľného tlačidla bez vypnutia blokovania tlačidiel, na všetkých displejoch varných zón bliká symbol "L" ktorý indikuje, že je aktívny zámok tlačidiel. Deaktivujte zámok tlačidiel opätovným zapnutím varnej dosky.

Deaktivácia uzamknutia tlačidiel


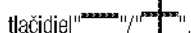
- Stlačte obe tlačidlá "" a " súčasne, až kým nie sú počuť **dve zvukové signály**, keď je aktívny zámok klávesnice.

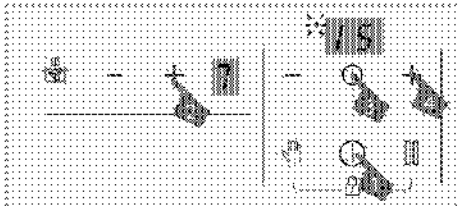
» Kontrolka tlačidla "" zhasne a ovládací panel sa odomkne.


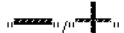
Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčuje varenie. Nebudete musieť kontrolovať platňu počas celého obdobia varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste nastavili.

Zapnutie časovača

- Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla "".
- Želanú úroveň teploty nastavíte dotykom tlačidiel "".



- Stlačením tlačidla "" aktivujete časovač. Na displeji časovača bude blikať symbol "00" a desiatinná čiarka vybranej zóny.
- Požadovanú dobu trvania nastavíte dotykom tlačidiel časovača "".
- Po 10 sekundách sa toto nastavenie sa aktivuje. Na displeji časovača bude blikať desiatinná čiarka vybranej zóny.
- Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.

i Ak je nastavená viacnásobná hodnota časovača na rôzne zóny, na displeji časovača sa zobrazí časovač zóny s minimálnou hodnotou časovača a desiatinná čiarka tejto zóny bližká. Desiatinné čiarky ostatných zón svetla nepretržite.

i Stlačením tlačidla "⌚" všetkých varných zón môžete vidieť zostávajúci čas varenia. Pri každom dotyku sa zobrazí iná hodnota zóny časovača. Nakoniec sa opäť zobrazí minimálna hodnota časovača.

i Časovač nie je možné nastaviť bez výberu varnej zóny a jej hodnoty teploty

i Časovač môžete nastaviť len pre už používané varných zón.

Vypnutie časovača

Po uplynutí nastaveného času sa platňa automaticky vypne a zaznie zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie stíšiťe stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukové upozornenie sa po niekoľkých minútach zruší.

Vypnutie časovača skôr

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

Časovač môžete vypnúť skôr dvomi rôznymi spôsobmi:

Vypnutie časovača pre príslušnú zónu znížením jeho hodnoty na "00":

1. Stlačte tlačidlá časovača "----"/"++", kým sa na displeji varnej zóny s aktívnym časovačom nezobrazí "00".

» Symbol desiatinnej čiarky príslušnej zóny bude trvale vypnutý a časovač bude zrušený.

Vypnutie časovača pre príslušnú zónu súčasnym

dotykom tlačidiel "----"/"++" príslušnej zóny:

1. Stlačte tlačidlá príslušnej zóny "----"/"++" súčasne.

» Symbol desiatinnej čiarky príslušnej zóny bude trvale vypnutý a časovač bude zrušený.

i Po tomto kroku bude úroveň teploty príslušnej zóny "0", rovnako ako úroveň časovača.

Funkcia zastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete znížiť úroveň prevádzkových teplôt varných zón na minimálnu úroveň (úroveň 1).

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

1. Počas prevádzky niektorej z varných zón sa dotknite tlačidla "|||".

Všetky prevádzkové varné zóny budú pracovať na minimálnej úrovni (úroveň 1). Na displeji aktívnych varných zón sa zobrazí "□" symbol.

2. Všetky zastavené varné zóny reštartujete s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykom tlačidla "|||".

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa zásadne priamo ohrieva vašu nádobu. Preto má veľa výhod v porovnaní s inými typmi platní. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne je studenší. Vaša indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť pri používaní.

i Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm. Vďaka indukčnej funkcii každá varná zóna automaticky detekuje nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby s varnou nádobou, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Ak 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.

Varná zóna môže byť po jej automatickom vypnutí reštartovaná 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	6
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minút
P (Posilňovač)	5 minút (*)
(*) Platná po 5 minútach klesne na úroveň 9.	

- Pri nízkych úrovniach môžete kvôli prevádzkovým princípom počuť pravidelný zvuk zapnutia/vypnutia.
- Hluk môžete počuť v prípade ohrievania prázdnej panvice. Keď do nej dáte vodu alebo jedlo, tento hluk zmizne.
- Môžete počuť hluk ventilátora, ktorý ochladzuje elektrický systém.

Chybové hlásenia

Tabuľka-2: Chybové kódy a príčiny porúch

Príčiny porúch	Indikátor	Displej
Stlačili ste tve alebo viacere tlačidlá	Bliká symbol "E"	Displej varnej zóny
Platňa je prehriata	Bliká symbol "H"	Displej varnej zóny

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa je vybavená niekoľkými snímačmi, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Obsluha varnej zóny sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže z nejvyššej úrovne klesnúť na úroveň 7.

Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje 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, na základe jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu sa menia veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

Hlučnosť prevádzky

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

- Hluk bude nápadný pri vysokých úrovniach teploty.
- Hluk môžete spôsobiť zliatina panvice.

	Ďalšie informácie o chybových hláseniach, ktoré sa môžu zobrazíť na dotykovom ovládacom paneli, nájdete v tabuľke 2.
	Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívnym výparom, celý ovládací systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál.
	Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú prevádzku.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlžá 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 vyčistite. 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 zotrelí 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 očistíte 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 dvierkach 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 utrite 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 nezoškrabujte 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 škvŕny na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

7 Riešenie problémov

Počas otrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa rozťahnuť 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. Počkejte 20 sekúnd a znovu ho pripojte.*
- Ochrana proti prehriatiu je aktívna. >>> *Platňu nechajte vychladnúť.*
- Vamá nádoba je nevhodná. >>> *Skontrolujte nádobu.*

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol _in.

- 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.
- Vamá 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.
- Vamá 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 ovládaci panel môže byť pokrytý určitým predmetom. >>> Z panela odstráňte príslušný predmet.

Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

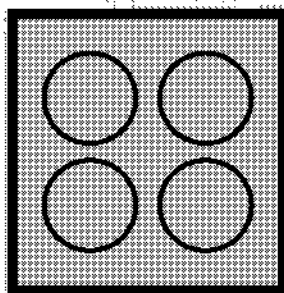
- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.
- Vamá nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú zónu.



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.

Sissehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET

beko

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

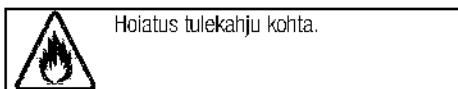
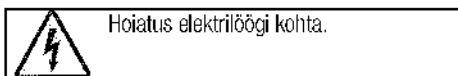
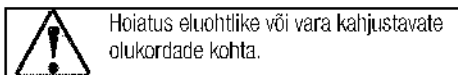
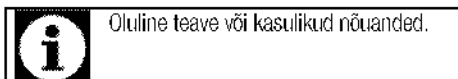
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

**1 Olulised hoiatused ning juhised
ohutuse tagamiseks ja keskkonna
säätmiseks 4**

Üldine ohutus	4
Elektriohutus	4
Toote ohutu kasutamine	5
Ettenähtud otstarve	6
Laste ohutuse tagamine	7
Toote kõrvaldamine kasutuselt	7
Pakkematerjali kõrvaldamine	7

2 Üldine teave 8

Ülevaade	8
Tehnilised andmed	8

3 Paigaldamine 9

Enne paigaldamist	9
Paigaldamine ja ühendamine	9
Toote kõrvaldamine kasutuselt	12

4 Ettevalmistused 13

Nõuandeid energia säästmiseks	13
Esimene kasutuskord	13
Seadme esimene puhastamine	13

5 Pliidiplaadi kasutamine 14

Üldine teave toiduvalmistamise kohta	14
Pliidi kasutamine	15
Juhtpaneel	15

6 Hoidmine ja hooldus 20

Üldine teave	20
Pliidi puhastamine	20

7 Probleemide lahendamine 21

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatu isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Tootet võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma

kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates!
Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest

kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.

- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkoholiseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletekiga kinni.
- TÄHELEPANU: Küpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.

- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.
- Pärast kasutamist ärge jääge lootma panni tuvastamise funktsioonile, vaid lülitage pliidi kuumutuselement lülitist välja.
- Pliidi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid (nt noad, kahvlid lusikad ja pajakaaned), sest need võivad tuliseks muutuda.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidi pind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.
- Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidil tuleb kasutada

ainult induktsioonpliidile sobivaid potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta. Keedunõude valimise kohta vt *Üldine teave toiduvalmistamise kohta, lk 14.*

- Kuna induktsioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.
- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.

- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

Laste ohutuse tagamine

- **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohaliku omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

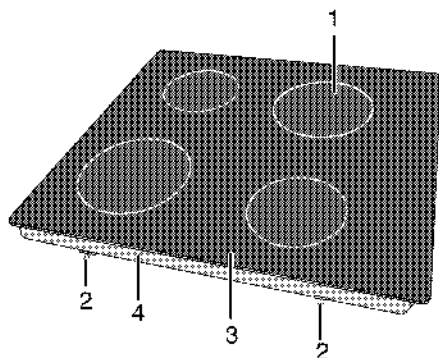
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|------------------|---|-----------------------|
| 1 | Induktsioonplaat | 3 | Klaaskeraamiline pind |
| 2 | Kinnitusklamber | 4 | Aluskate |

Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	maks. 7200 W
Kaitse	32 A / 16 A x 2
Kühitme tüüp/ristlõige	min 10 W/272 F 5 x 1,5 mm ²
Välismõõtmised (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm
Raigaldusmõõtmised (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Põletid	
Vasak taotumine	Induktsioonplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	2000/2300W
Vasak esimene	Induktsioonplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	2000/2300W
Parem esimene	Induktsioonplaat
Suurus	145 mm
Võimsus	1600/1800 W
Parem taotumine	Induktsioonplaat
Suurus	210 mm
Võimsus	2000/2300W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamiseta muuta.



Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.



Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnamitingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



OHT:

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.



OHT:

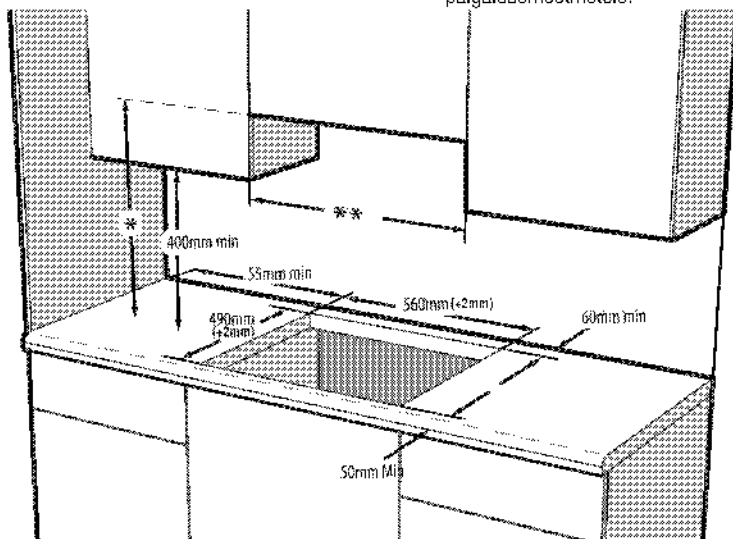
Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.

Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

Enne paigaldamist

Pliit on mõeldud paigaldamiseks kaubandusvõrgus müüdavale tööpinnale. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhassti, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhistele (vähemalt 650 mm).
- Eemaldage pakkematerjalid ning transportifiksaatorid.
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Tööpind peab olema joondatud ja kinnitatud horisontaalselt.
- Lõigake tööpinnale pliidi jaoks auk, mis vastab paigaldusmõõtmetele.



* Tõmbekapi kasutusjuhendis soovitatud minimaalne kõrgus

** Kappide vahakaugus peab olema vähemalt võrdne pliidi laiussega



Ärge paigaldage pliiti teravate servade või nurkade lähedusse.

Klaaskeraamiline pind võib puruneda!

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega kaitse (vt "Tehniliste andmete" tabelit). Laskge maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga või ilma. Meie

ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.



OHT:

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiiaeg algab alles pärast nõuete kohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.



OHT:

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega.

Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Tüübisilt paikneb toote korpuse tagaküljel.
- Toote toitejuhte peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.



OHT:

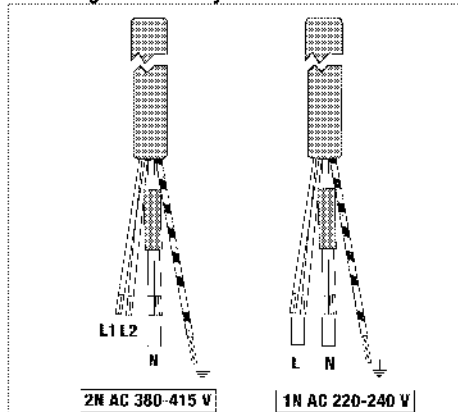
Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

Toitejuhtme ühendamine

1. Seda toodet tohib ühendada ainult kvalifitseeritud elektrik, nt kohaliku elektriettevõtte tehnik või elektripaigaldusettevõtete inspeksioonis registreeritud alltöövõtja. Toode tuleb ühendada sobiva kahepoolse juhtseadmega, mille kõigi pooluste kontaktivahe on vähemalt 3 mm. Juhtseade peab olema paigaldatud vastavalt IEE eeskirjadele. Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantiid kehtetuks.

Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkruulukatkestid.

Kui tootega on kaasas juhe:



2. Ühefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruun/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) $\frac{1}{\equiv}$ (maandus)

» või

- Hall/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) $\frac{1}{\equiv}$ (maandus)

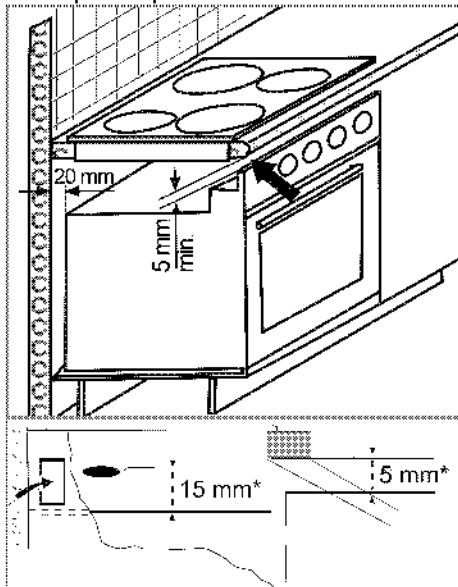
3. Kahefaasilise ühenduse puhul ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruun juhe = L1 (Faas 1)
- Must juhe = L2 (Faas 2)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) $\frac{1}{\equiv}$ (maandus)

» või

- Must juhe = L1 (Faas 1)
- Hall juhe = L2 (Faas 2)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) $\frac{1}{\equiv}$ (maandus)

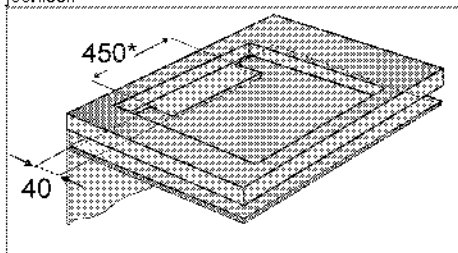
Toote paigaldamine
Kui ahi paikneb pliidi all:



* min

Kui laual on allpool:

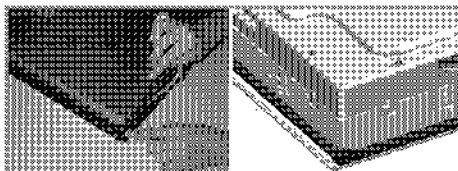
Mööbli tagaküljele tuleb jätta ventilatsiooniava pindalaga vähemalt 180 cm², nagu näidatud alltoodud joonisel.



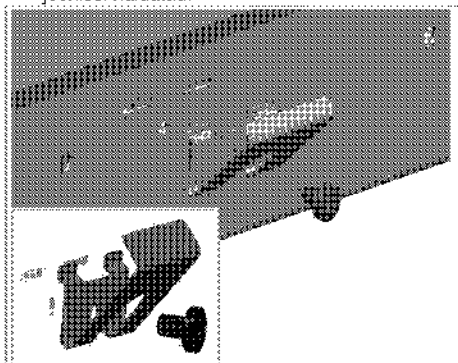
* min

Induktsioonpliidi paigaldamisel asetage toode paigalduspinnaga paralleelselt. Samuti katke alltoodud juhiste kohaselt tihendiga pliidi osad, mis puutuvad vastu tööpinda, et vältida vedelike tungimist toote ja tööpinna vahele.

1. Valmistage lauapind ette, nagu joonisel näidatud.
2. Keerake pliit tagurpidi ja asetage siledale pinnale.
3. Pakendis olev isoleertihend tuleb pliidi paigaldamisel painutada ümber selle alumise pinna, nagu joonisel näidatud.



4. Kinnitage paigaldusvedrud, kruvides need läbi korpuse alumises osas olevate avade, nagu joonisel näidatud.

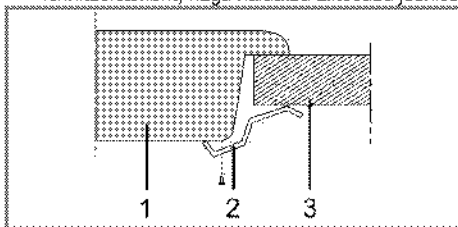


Teatud mudelite korral võidakse toode tarnida juba külge kinnitatud paigaldusvedrudega.



Paigaldusvedrude arv on toote mudelist.

5. Asetage pliit tööpinnale ja seadke avaga kohakuti.
6. Kui pliit on asetatud tööpinnale, on seda klambrite abil kerge kinnitada. Kui tööpind on vales mõõdus, saab seadme esiküljele kinnitada 2 kinnitusklambrit, nagu näidatud alltoodud joonisel.

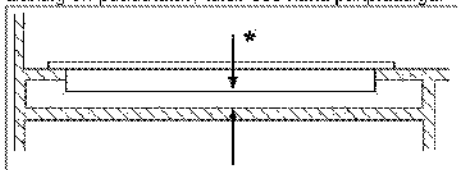


- 1 Pliit
- 2 Paigaldusklamber
- 3 Tööpind



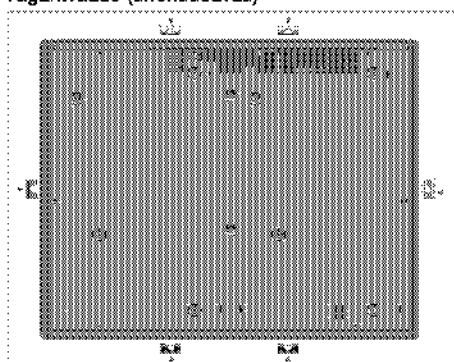
Pliidi paigaldamisel kapi peale tuleb paigaldada ka riiul, mis eraldab kappi pliidist: vt eespool toodud joonist. Sisseehitatud ahju kohale paigaldamisel ei ole seda vaja.

Näiteks kui toode paigaldatakse sahtli kohale ja selle alakülg on puudutatav, tuleb see katta puitplaadiga.



* min 15 mm

Tagantvaade (ühendusavad)



OHT:

Ühenduste tegemine erinevatesse aukudesse pole hea ohutuse seisukohast, kuna see võib kahjustada gaasi- ja elektrisüsteemi.



OHT:

Pliit sisaldab gaasi ja elektriga töötavaid osi. Seetõttu tuleb selle kinnitamiseks tööpinna külge kasutada ainult fikseerimisavasid, ainult komplekti kuuluvaid kinnitusdetalle ja kruvisid ning järgida juhendis olevaid juhiseid. Muidu võib see chustada inimeste elu ja vara.



Paigaldusvedrude arv oleneb toote mudelist.

Lõppkontroll

1. Ühendage toitejuhe vooluvõrku ja lülitage toote kaitse sisse.
2. Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seda toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.



Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

4 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõeldule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektripliidi puhul kasutage lamea põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.

- Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- Hoidke keedualad ja pottide/pannade põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunõu põhja vahel.

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapiga või käsnaga ja kuivatage lapiga.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta

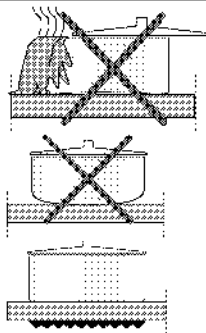


Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätkke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuletteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuumale õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjal, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna potit teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Keedunõude valimine

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või lõikelauana.
- Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslikke potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.



Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekande.

Induktsioonpliidid puhul kasutage ainult induktsioonpliidile sobivaid nõusid.

Keedunõu test

Poti sobivust induktsioonpliidile saate kontrollida järgmistele meetoditele.

1. Pott on sobiv, kui magnet jääb selle põhja külge kinni.
2. Pott on sobiv, kui selle asetamisel keedualale ja pliidi sisselülitamisel ei vilgu tähis "L".

Võite kasutada teras-, teflon- või alumiiniumnõusid, mis on spetsiaalse magnetilise põhjaga ning millele olevad sildid või märkused kinnitavad toote sobivust kasutamiseks induktsioonpliidil. Klaas- ja keraamilisi nõusid ja potte ning mittemagnetilise alumiiniumpõhjaga roostevabast terasest nõusid ei tohi kasutada.

Keedunõu tuvastamise ja energia koondamise süsteem

Induktsioonpliidil kuumeneb ainult vastava keeduala see osa, mida katab keedunõu. Süsteem tuvastab nõu põhja ja kuumutab automaatselt ainult vastavat piirkonda. Kuumutamine peatub, kui keedunõu tõstetakse kuumutamise ajal keedualalt üles. Valitud keeduala ja tähis "L" vilguvad vaheldumisi.

Turvalisuse tagamine

Kui kavatsete kasutada külgevõtmatu pinnaga (teflon) potti ilma õlita või vähese õliga, ärge valige suurt kuumust.

Ärge asetage pliidile metallesemeid (nt kahvel, nuga või potikaas), sest need võivad tuliseks muutuda.

Ärge kunagi kasutage toidu valmistamiseks alumiiniumfooliumit. Ärge kunagi asetage keedualale toitu, mis on mässitud alumiiniumfooliumisse.



Kui pliidi all on ahi ja see töötab, võivad pliidi sensorid vähendada kuumusastet või ahju välja lülitada.



Hoidke magnetiliste omadustega esemeid (nt krediitkaardid või kassetid) töötavast pliidist eemal.

Keedunõule sobiva keeduala valimine

Suur keeduala	Normaalsuurusega keeduala	Väike keeduala
<p>Suur keeduala</p> <ul style="list-style-type: none"> Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. <p>Kasutatakse suurte ülepannikookide praadimiseks või kala kergeteks kuumutamiseks.</p>	<p>Normaalsuurusega keeduala</p> <ul style="list-style-type: none"> Sobitub automaatselt poti suuruse järgi. Tagab võimsuse ideaalse jaotumise. Tagab kuumuse ideaalse jaotumise. <p>Kasutatakse igasuguste tootlemisviiside puhul.</p>	<p>Väike keeduala</p> <ul style="list-style-type: none"> Kasutatakse aeglaselt kuumutamiseks (kastmed, kreemid). Kasutatakse väikeste portsjonite või sööjate arvul põhinevate koguste valmistamiseks.

Pliidi kasutamine

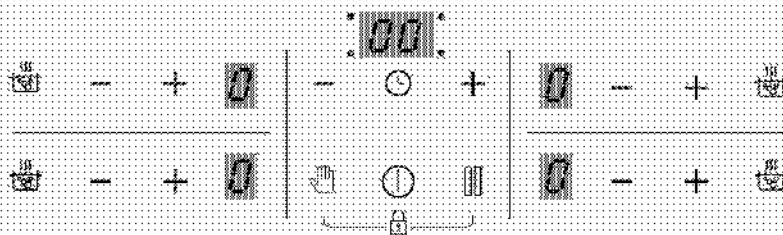


OHT:

Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada.

Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

Juhtpaneel



Tehnilised andmed



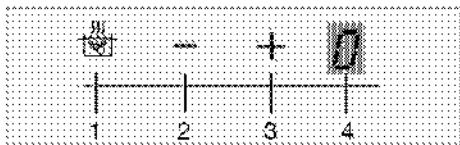
- Sisse-/väljalülitusklahv
- Klahviluku/lapseluku klahv
- Taimeri sisse-/väljalülitusklahv
- Suure võimsuse (võimenduse) klahv
- Puhastusluku klahv
- Lõpetamise ja alustamise klahv

- Minusklahv
- + Plussklahv



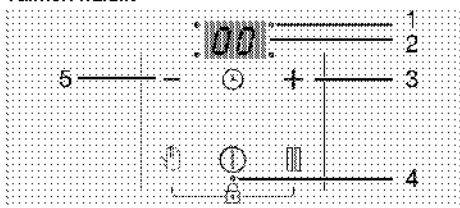
Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.

Keeduala näidik



- 1 Suure võimsuse (võimenduse) sisselülitusklahv
- 2 Ala miinusklahv (temperatuuritaseme jaoks)
- 3 Ala plussklahv (temperatuuritaseme jaoks)
- 4 Keeduala näidik

Taimeri näidik



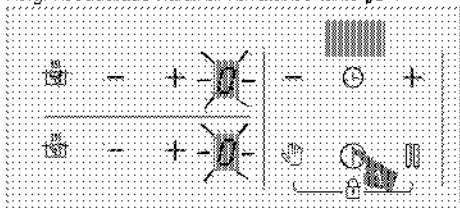
- 1 Kornakoht kellaaja sisestamiseks
- 2 Taimeri näidik
- 3 Taimeri plussklahv (taimeri taseme jaoks)
- 4 Kornakoht klahviluku/lapseluku jaoks
- 5 Taimeri miinusklahv (taimeri taseme jaoks)

i Toodet juhitakse puuetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puuetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliga.

i Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määrdunud pinna korral võivad pliidi töös tekkida tõrked.

Pliidi sisselülitamine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "0".
- Kõigi keedualade näidikul kuvatakse tähis „0”.



i Kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

i Kui ühtegi klahvi pole pikka aega puudutatud, lülitub toode chutuse huvides automaatselt välja.

Keeduala väljalülitamine

Keeduala väljalülitamiseks on 3 järgmist võimalust.

1. Klahvi "0" puudutamine.

Puudutage klahvi "0".

2. Temperatuuritaseme vähendamine nullini.

Saate keeduala väljalülitamiseks reguleerida temperatuuritaseme tasemele „0”.

3. Vastava keeduala taimeri väljalülitusfunktsiooni kasutamine.

Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja.

Vastavale näidikutele ilmub tähis „0” või „00”.

Kui aeg on läbi, kõlab helisignaal. Helisignaali vaigistamiseks puudutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

4. Korrigeerige soovitud keeduala ala klahve "—" ja "+" puudutades.

Seotud keeduala saate välja lülitada, kui puudutate

korrigeeriva klahve "—" ja "+".

i Kui pärast keeduala väljalülitamist on näidikul tähis „H” või „h” tähendab see, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

Jääksoojuse näit

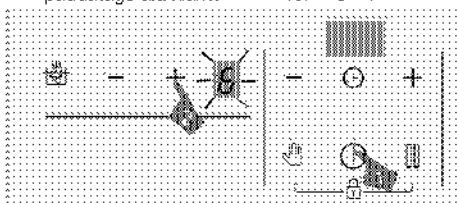
Kui keeduala näidikul vilgub tähis „H”, tähendab see,

et pliit on ikka veel kuum ja sellel saab sooja hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähisega „h”, mis näitab väiksemat kuumust.

i Volulukatkestuse korral jääksoojuse tuli ei sütti ega hoia kasutajat kuuma keeduala eest.

Temperatuuritaseme reguleerimine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "0".
2. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage ala klahvi "—" või "+".



» Valitud keeduala hakkab tööle määratud temperatuuritasemel.

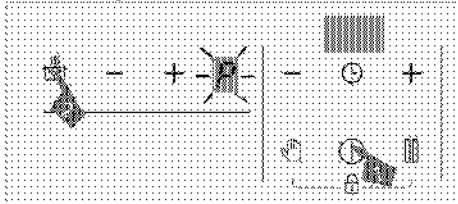
i 280 mm induktioonplaadiga toiduvalmistamisala (kui tootel on 280 mm induktioonplaadiga toiduvalmistamisala) aktiveeritakse üksnes siis, kui toiduvalmistamisalale on asetatud piisavalt suur ala kattev pann ja temperatuur on valitud kõrgem kui tase 8.

Suure võimsuse (võimenduse) säte

Kiireks kuumutamiseks võib kasutada võimenduse funktsiooni. Seda funktsiooni ei ole soovitatav kasutada pikaajalisel kuumutamisel. Võimenduse funktsioon ei pruugi töötada kõigil keedualadel.

Suure võimsuse (võimenduse) sätte valimine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "ⓘ".
2. Puudutage seotud ala klahvi "ⓘ".



» Valitud keeduala hakkab tööle maksimumvõimsusel ja keeduala näidikule kuvatakse tähis „P”. Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel „9”.

Suure võimsuse (võimenduse) sätte väljalülitamine enne aja lõppemist

Suure võimsuse (võimenduse) sätte saate alati välja

lülitada, puudutades klahvi "ⓘ" või "ⓘ". Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel „9”.

Samas vertikaalsuunas asuva 2 ala tööpõhimõte:

Kui alale on määratud taseme võimendus ja seejärel määratakse teisele, samas vertikaalsuunas asuvalle alale 6. kõrgem tase (7, 8 või 9), siis langeb esimene ala 9. tasemele ja teisele alale saab määrata 6. kõrgema taseme (7, 8 või 9). Kui teisele alale määratakse taseme võimendus, siis langeb esimene ala 6. tasemele.

Puhastuslukk

Puhastuslukk blokeerib sisselülitatud pliidi kõigi juhtpaneeli klahvide töö 20 sekundiks, et kasutaja saaks pliiti veidi puhastada. Toode ei tarbi selle aja jooksul voolu.

Puhastusluku sisselülitamine

1. Kui mis tahes keeduala on sisse lülitatud, hoidke sõrme pikalt klahvil "ⓘ", kuni kuulete ühekordset helisignaali.

Taimeri näidikul algab sekundite loendamine 20-st allapoole. Selle aja jooksul ei tööta ükski juhtpaneeli klahv, välja arvatud "ⓘ".

Puhastusluku väljalülitamine

Puhastusluku väljalülitamiseks pole vaja puudutada ühtki klahvi. 20 sekundi möödumisel toob pliit kuuldavale helisignaali ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.



Kui soovite puhastusluku välja lülitada varem, puudutage pikalt klahvi "ⓘ", kuni kuulete kahekordset helisignaali.

Lapselukk

Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik väljalülitatud keedualade soovimatu kasutamine vältistada. Lapseluku saate sisse või välja lülitada ainult siis, kui keedualad on välja lülitatud (ooterežiimis).

Lapseluku sisselülitamine

1. Puudutage pikalt korraga klahve "ⓘ" ja "ⓘ", kuni kuulete ühekordset helisignaali, kui pliit on ooterežiimis.

Lapselukk lülitatakse sisse. Kõigi keedualade näidikul kuvatakse veidi aega tähis „L” ja sisse lülitub klahvi "ⓘ" komakoht.



Kui pärast lapseluku sisselülitamist puudutatakse mõnda klahvi, kostab kahekordne helisignaali ja kõigi keedualade näidikul vilgub tähis „L”.

Lapseluku väljalülitamine

1. Puudutage pikalt korraga nii klahvi "ⓘ" kui ka klahvi "ⓘ", kuni kuulete lapseluku sisselülitumisel kahekordset helisignaali.

» Lapseluku funktsioon lülitub välja. Kõigi keedualade näidikul vilgub tähis „L” ja klahvi "ⓘ" tuli kustub **Klahvilukk**

Kui soovite vältida funktsioonide kogemata muutmise pliidi töötamise ajal, võite sisse lülitada klahviluku.

Klahviluku sisselülitamine

1. Puudutage korraga klahve "ⓘ" ja "ⓘ", kuni kuulete ühekordset helisignaali.

Klahvilukk lülitub sisse ja klahvi "ⓘ" komakoht lülitub sisse pärast vilkumist.



Klahviluku saab sisse lülitada ainult töörežiimis. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, töötab ainult klahv "ⓘ". Muude klahvide puudutamise korral hakkab vilkuma klahvi "ⓘ" komakoht, näidates, et klahvilukk on sisse lülitatud. Kui lülitate lukustatud klahvidega pliidi välja, peate pliidi uuesti sisselülitamiseks klahviluku välja lülitama. Kui puudutate klahviluku välja lülitamata muid klahve, vilgub kõigi keedualade näidikul tähis „L”, mis näitab, et klahvilukk on sisse lülitatud. Pliidi uuesti sisse lülitamiseks lülitage klahvilukk välja.

Klahviluku väljalülitamine

1. Puudutage korraga nii klahvi "⏻" kui ka klahvi "⏸", kuni kuulete klahviluku sisselülitumisel kahekordset helisignaali.

» Klahvi "⏻" tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.

Taimerifunktsioon

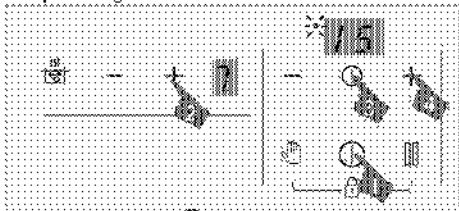
See funktsioon muudab toiduvalmistamise lihtsamaks. Te ei pea pliiti toiduvalmistamise ajal jälgima.

Määratud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.

Taimeri sisselülitamine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "⏻".
2. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks

puudutage ala klahvi "-----" või "+".



3. Lülitage klahvi "⌚" puudutamisega sisse taimer. Taimeri näidikul hakkavad vilkuma sümbol „00“ ja komakoht.
4. Soovitud aja valimiseks puudutage taimeri klahvi "-----" või "+".
5. Säte aktiveeritakse 10 sekundi pärast. Taimeri näidikul hakkab vilkuma komakoht.
6. Kui soovite määrata taimeri teistele keedualadele, korrake ülaloodud toiminguid.



Kui erinevatele aladele on määratud rohkem kui üks taimeri väärtus, kuvatakse taimeri näidikul taimeri minimaalne väärtus ja selle ala komakoht hakkab vilkuma. Teiste alade komakohad põlevad püsivalt.



Järelejäänud toiduvalmistusaja kuvamiseks puudutage kogu keeduala klahvi "⌚". Iga puudutuse jaoks kuvatakse erinev taimeri väärtus. Lõpuks kuvatakse uuesti taimeri minimaalne väärtus.



Taimeri määramiseks tuleb enne valida keeduala ja seadistada temperatuur



Taimeri saab määrata ainult töötavatele keedualadele.

Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on otsas, lülitub pliit automaatselt välja ning sellest annab märku helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi. Kui te mingit klahvi ei vajuta, lakkab helisignaali mõne minuti pärast.

Taimeri väljalülitamine enne määratud aja lõppu

Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.

Taimeri varem väljalülitamiseks on kaks võimalust.

Seotud ala jaoks taimeri väärtuse vähendamine nullini „00“:

1. Puudutage taimeri klahve "-----" ja "+", kuni töötava taimeriga keeduala näidikule kuvatakse „00“.

» Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.

Seotud ala jaoks taimeri väljalülitamine,

puudutades korraga seotud ala klahve "-----" ja "+".

1. Puudutage korraga seotud ala klahve "-----" ja "+".

» Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.



Pärast seda toimingut on seotud ala temperatuuritase „00“ ka taimeritasemel.

Peatamisfunktsioon

Selle funktsiooni abil saate vähendada keedualade töötamistemperatuuritaset miinimumtasemeni (tase 1).



Kui mõnele keedualale on määratud taimer, jätkab taimer tööd ka seisaku ajal.

1. Puudutage mis tahes keeduala töötamise ajal klahvi "⏸".

Kõik töötavad keedualad töötavad miinimumtasemel (tase 1). Sisselülitatud keedualade näidikul kuvatakse sümbol "□".

2. Kõigi keedualade taastootamiseks endiste seadistustega puudutage uuesti klahvi "⏸".

Induksioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted Induksioonpliit kuumutab põhimõtteliselt otse toiduvalmistusnõu. Seetõttu on

sellel teiste pliititüüpidega võrreldes palju eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind on jahedam. Induktsioonpliitil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.



Olenevalt mudelist võivad teie pliitil olla induktsioonkeedualad läbimõõduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktsioonpliitil tuvastavad kõik keedualad automaatselt neile asetatud nõu läbimõõdu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on energiatarve minimaalne.

Tööaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja (vt tabel 1). Kui keedualale on määratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimer näidik.

Tööaja piirang oleb valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse tööaja piirangut.

Pärast automaatset väljalülitumist, mida kirjeldatakse eespool, võib kasutaja keeduala uuesti sisse lülitada.

Tabel 1. Kasutamisaaja piirangud

Temperatuuritase	Tööaja piirang (tundides)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutit
P (võimendus)	5 minutit (*)
(*) 5 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9	

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist.

- Töötav keeduala võib välja lülitada.
- Valitud tase võib kõrgemalt tasemelt langeda 7. tasemele.

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliitil on pritsmekaitse süsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus „E“.

Võimsuse täpne seadistamine

Oma tööpõhimõttest tulenevalt reageerib induktsioonpliit korraldustele viivitusteta. Võimsust muudetakse väga kiiresti. Seega on võimalik toidu (vesi, piim vms) üle ääre voolamist isegi ennetada.

Töömüra

Induktsioonpliit võib tekitada mõningasi helisid. Need helid on normaalsed ja kuuluvad induktsioonpliidi töö juurde.

- Kõrgel temperatuuril müra tugevneb.
- Müra võib põhjustada poti valmistamiseks kasutatud sulam.
- Madalal temperatuuril võib aeg-ajalt kosti sisse- välja lülitumise heli, mis on tingitud pliidi tööpõhimõttest.
- Ka tühja poti kuumutamisel võib tekkida müra. Müra kaob, kui panete potti vett või toitu.
- Kuulda võib ka elektrisüsteemi jahutava ventilaatori töömüra.

Tõrketeaded

Tabel 2. Tõrkekoodid ja tõrgete põhjused

Tõrke põhjus	Tähis	Näidik
Pliitil kinni vajutatud kordaga	Vilgub tähis „E“	Keeduala näidik
Pliit on ülekuumenenud	Vilgub tähis „H“	Keeduala näidik



Puutepaneelil kuvatavate tõrketeadete kohta leiate lisateavet tabelist 2.



Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali.



Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.



OHT:

Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



OHT:

Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjäätke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pitsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrsiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks auru- ja aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine

Klaaskeraamilised pinnad

Pühkige klaaskeraamilist pinda külma vette kastetud riidetükiga, et eemaldada puhastusvahendi jäägid.

Kuivatage pind pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega.

Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähesese koguse kattakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimah). Samuti võite kasutada kauplustes müüdavaid tooteid.

Kui pind on tugevalt määrduanud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkruisaldusega toidud nagu kondenspiim või siirup tuleb eemaldada kohe, mitte jääda ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatult kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta toote tööd. Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.

7 Probleemide lahendamine

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metallet heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei tooa.

- Võrgukaitsel on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektriiklbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*
- Kui lülitate pliidi uuesti sisse, aga displei ei sütti. >>> *Lahutage seade võimsustültilt abil vooluvõrgust. Oodake 20 sekundit ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.*
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> *Laske pliidiil maha jahtuda.*
- Sobimatu keedupott. >>> *Kontrollige potti.*

Keeduala näidikule ilmub tähis „H“.

- Pott ei ole asetatud töötavale keedualale. >>> *Kontrollige, kas pott on õigel keedualal.*
- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> *Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.*
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.*
- Keedupott või keeduala on üle kuumenenud >>> *Laske maha jahtuda.*

Vallitud keeduala lülitub ootamatult välja.

- Vallitud keeduala kuumutusajag võib olla läbi. >>> *Võite määrata uue kuumutusaja või kuumutamise lõpetada.*
- Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> *Laske pliidiil maha jahtuda.*
- Miski võib olla puutapaneele peal. >>> *Eemaldage paneeli peal olev ese.*

Pott ei soojane, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.

- Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> *Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.*
- Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> *Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.*



Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.

