

**Table de cuisson
encastrables**

Manuel d'utilisation

Vestavná varná deska

Návod k použití

**Płyta kuchenna do
zabudowy**

Instrukcja użytkowania

Vstavaná platia sporáka

Používateľská príručka

Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

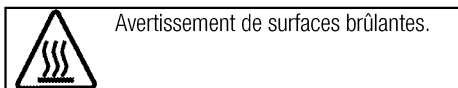
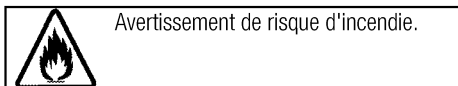
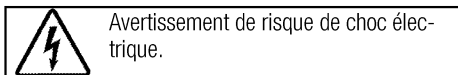
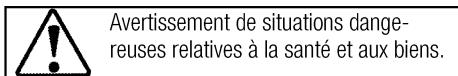
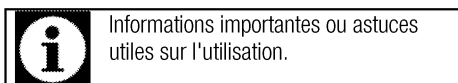
Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



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



1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale4
 Sécurité électrique4
 Sécurité du produit.....5
 Utilisation prévue.....7
 Sécurité des enfants.....7
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....7
 Elimination des emballages.....8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble9
 Caractéristiques techniques9

3 Installation 10

Avant l'installation10
 Installation et branchement.....11
 Mise au rebut13
 Elimination des emballages.....13
 Déplacement ultérieur13
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....13

4 Préparations 14

Conseils pour faire des économies d'énergie 14
 Première utilisation..... 14
 Premier nettoyage de l'appareil 14
 Première cuisson 14

5 Utilisation de la table de cuisson 15

Généralités concernant la cuisson 15
 Bandeau de commande 17

6 Maintenance et entretien 26

Généralités 26
 Nettoyage de la table de cuisson 26

7 Recherche et résolution des pannes 27

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la ga-

rantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !

- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme

avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et

d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson*, page 15, sélection des casseroles.

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni

de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

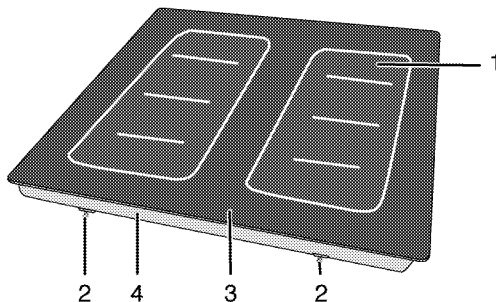
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson à induction | 3 | Surface vitrocéramique |
| 2 | Bride de montage | 4 | Fond |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	7200 W
Fusible	min. 16 A x 2/ 32 A
Type de câble/section	H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
Brûleurs	
Gauche I-II-III-IV	Plaque de cuisson à induction
Dimension	376x225 mm
Puissance	3600 W
Droite I-II-III-IV	Plaque de cuisson à induction
Dimension	376x225 mm
Puissance	3600 W



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



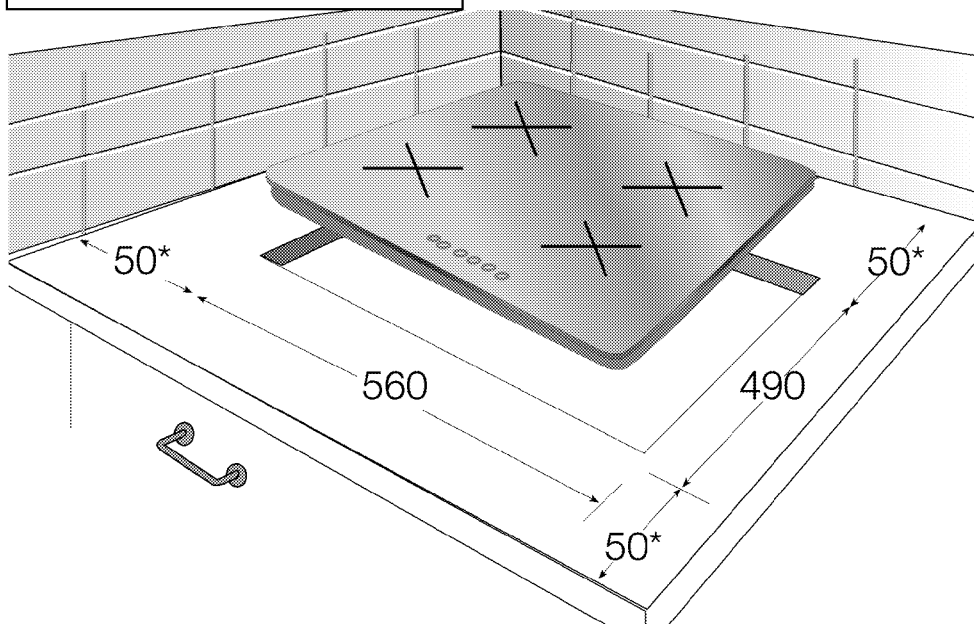
DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma ci-dessous (les valeurs sont exprimées en mm).

- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



* min.

Installation et branchement

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.



N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant

sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.

- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

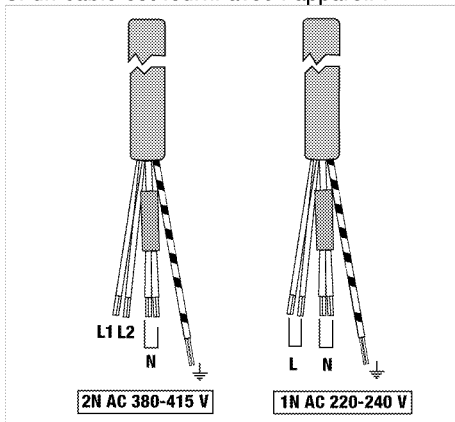
Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
- Câble marron/noir = L (phase)
 - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Terre)

3. Pour une connexion biphasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron = L1 (phase 1)
- Câble noir = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Terre)

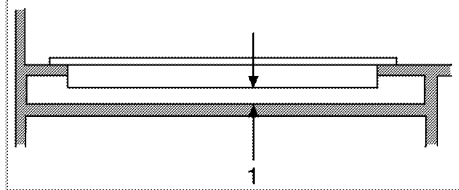
>> ou

- Câble noir = L1 (phase 1)
- Câble gris = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Terre)

Installation du produit



S'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois

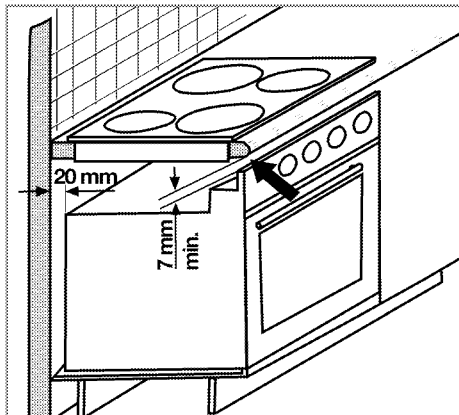


1 min. 30 mm



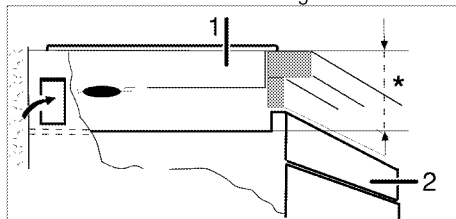
Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

Si le four est en bas:



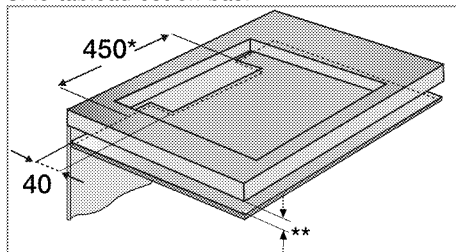
* min.

Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au minimum 180 cm² à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.



* min. 70 mm

Si le tableau est en bas:



* min.

** min. 70 mm

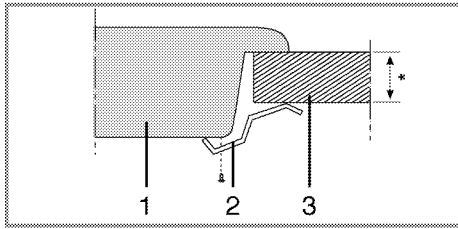
Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre le produit et le plan de travail.

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Appliquez le joint d'étanchéité fourni avec le produit sur les bords de la partie inférieure de la table de cuisson qui sont en contact avec le plan de travail, comme indiqué sur l'illustration.



3. Positionnez l'appareil au centre du plan de travail.

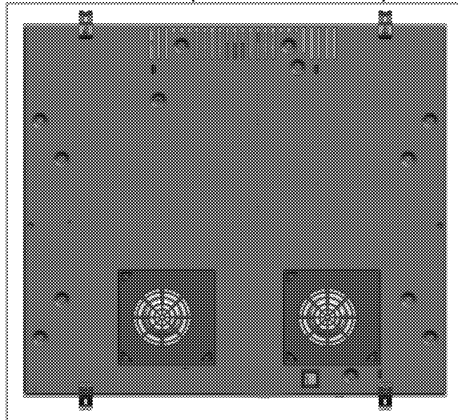
- Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



* min. 40 mm

- Table de cuisson
- Colliers de serrage de l'installation
- Plan de travail

» Vue de derrière (orifices de raccord)



i La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

Vérification finale

- Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
- Vérifiez les fonctions.

Mise au rebut

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de

l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

i Inspectez l'aspect général de l'appareil pour détecter les dégâts potentiellement dus au transport.

Mise au rebut de l'ancien appareil



Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.

Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil. Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

4 Préparations

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.

Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.

- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avalier la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



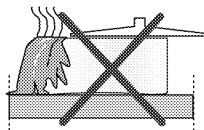
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.

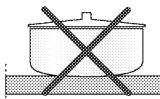
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

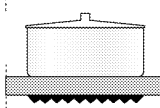
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.




N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction. Testez vos casseroles


Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.

2. Votre casserole est compatible si  ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécialement mentionné sur les étiquettes ou les aversissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole  clignotent en alternance.

Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile. Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

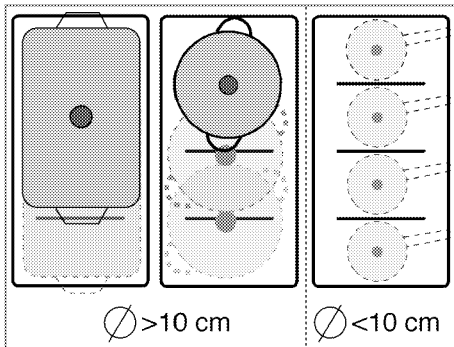


En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

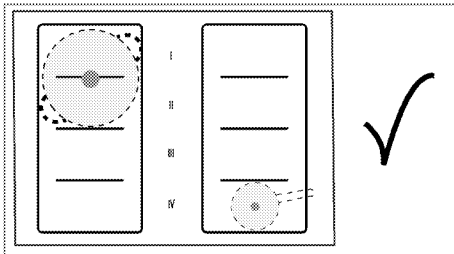
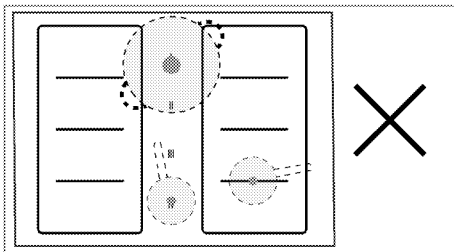


Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

Sélection du foyer en fonction du récipient



- Pour les récipients ayant plus de 10 cm de largeur de base, vous pouvez utiliser 2 foyers ou plus en les combinant ensemble.
- Vous pouvez utiliser chaque foyer séparément si vos récipients ont moins de 10 cm de largeur de base.



- Ne posez pas de récipients entre les foyers de gauche et de droite.
- Positionnez vos récipients ayant une base inférieure à 10 cm au centre d'un foyer. Sinon, un problème de détection du récipient peut survenir.

Utilisation des tables de cuisson



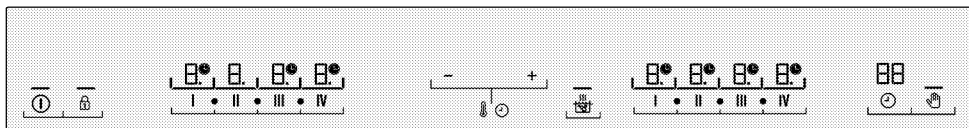
DANGER:

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

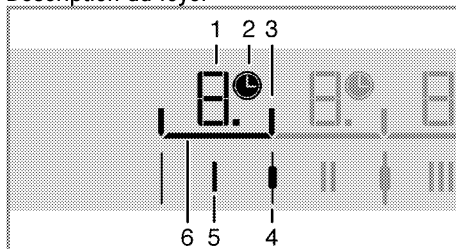
Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

	Boutons de réglage (+/-) de la température et de l'heure
	Un témoin lumineux indique que la touche en question fonctionne.
	Touche de combinaison/séparation du foyer
	Touche plus
	Touche moins
	Touche Marche/Arrêt
	Touche de verrouillage des touches
	Touche d'activation/désactivation de la minuterie
	Touche de cuisson rapide
	Bouton Arrêt
	Touche de sélection du foyer avant gauche/droite I
	Touche de sélection du foyer avant gauche/droite II
	Touche de sélection du foyer avant gauche/droite III
	Touche de sélection du foyer avant gauche/droite IV

Description du foyer



- 1 Indicateur de température (réglage de la température 0 - 9.)
- 2 Symbole de la minuterie
- 3 Témoin distinguant les différents foyers
- 4 Touche de combinaison/séparation du foyer
- 5 Touche de sélection de foyer
- 6 Témoin distinguant les différents foyers



Les schémas et représentations ont uniquement une visée informative. Les écrans et fonctions actuellement sur le marché peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.



Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.



Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

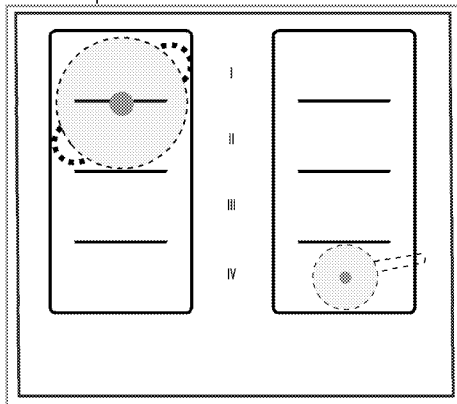
Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche sur le bandeau de commande.

Le voyant de la touche \odot s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

2. Lorsque la table de cuisson est activée, le système détecte automatiquement la présence ou non d'un poêlon. Si le poêlon est positionné sur la table de cuisson, le témoin correspondant au foyer sur lequel est placé le poêlon s'allumera pendant 10 secondes.

Par exemple, si vous avez deux poêlons positionnés tel que décrit ci-dessous, les témoins correspondant aux foyers portant ces poêlons s'allumeront pendant 10 secondes.



3. Si vous appuyez sur la touche de gauche **I** ou les touches de gauche **II** pendant 10 secondes, selon l'exemple, vous pouvez gérer les plaques de cuisson de gauche séparément.

Si vous appuyez sur la touche \bullet entre la touche de gauche **I** et les touches de gauche **II**, vous pouvez gérer les plaques de cuisson de gauche **I** et **II** de façon combinée.

Vous pouvez activer la plaque de cuisson de droite si vous appuyez sur la touche de droite **IV**. Une fois que le poêlon a été bien détecté, vous pouvez aussi sélectionner et activer les plaques de cuisson sur lesquelles aucun poêlon n'est détecté.

i Les témoins de sélection de foyers s'éteindront s'ils ne détectent rien pendant 10 secondes. Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes qui suivent cette étape, la table de cuisson reviendra automatiquement en mode veille.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche \odot sur le bandeau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

i Les symboles "H" ou "h" qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

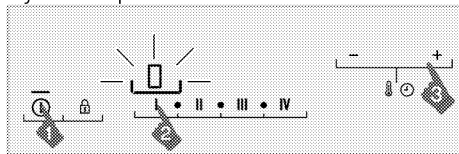
Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de nourriture au chaud. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.

i Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Allumage des foyers (zone de cuisson)

1. Appuyez sur la touche \odot pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

"0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.



i Les témoins de sélection de foyers s'éteindront s'ils ne détectent rien pendant 10 secondes. Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes qui suivent cette étape, la table de cuisson reviendra automatiquement en mode veille.

3. Appuyez sur les touches **+** et **-** pour régler le niveau de température entre "0" et "9".

Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**

Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".

2. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur "0" apparaîtra sur la l'écran du foyer concerné. Le symbole ⌚ disparaîtra de l'écran de la table de cuisson. Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter le signal sonore.

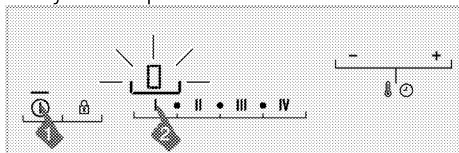
3. **En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes**

Appuyez pendant environ 3 secondes sur le symbole du foyer que vous voulez désactiver.

Sélection des foyers

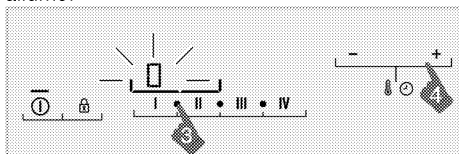
1. Appuyez sur la touche Ⓛ pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection de l'un des foyers que vous voulez combiner à un autre.

» "0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.



3. Appuyez sur la touche ● se trouvant entre le foyer sélectionné et la touche du foyer adjacent que vous voulez combiner au précédent.

» Le témoin de distinction entre les foyers combinés s'éteindra et le symbole "0" affiché sur l'écran du foyer de gauche s'activera/restera allumé.

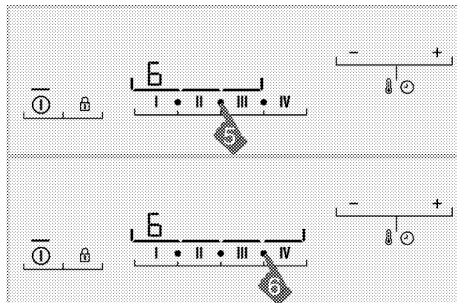


4. Appuyez sur les touches + et - pour régler le niveau de température entre "0" et "9".

» Les foyers sont maintenant combinés entre eux, comme s'il s'agissait d'un foyer unique, réglé à un niveau de température unique.

5. **3. Si vous souhaitez combiner les 3ème et 4ème foyers ensemble,**

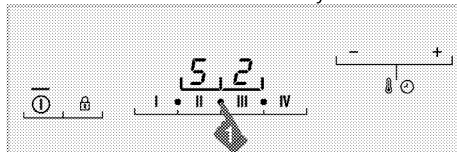
Pour ajouter les 3ème et 4ème foyers à la combinaison des 2 précédents, appuyez sur la touche ● située entre eux.



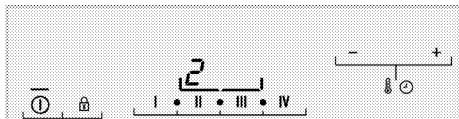
» Les foyers seront combinés ensemble et le témoin de distinction situé entre eux s'éteindra et les écrans des foyers sera également partagés entre eux. L'indicateur de la température situé en haut et à gauche du foyer restera allumé et fonctionnera à la température correspondant à celle du foyer unique.

Combiner ensemble les foyers allumés.

1. Pour combiner ensemble deux foyers voisins, fonctionnant individuellement sur des niveaux de température différents, appuyez sur la touche ● située entre les foyers.



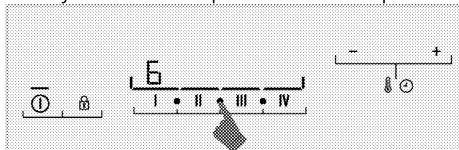
» Lorsque des foyers fonctionnant de façon individuelle sont combinés ensemble, le témoin de distinction placé entre eux s'éteint et le niveau de température apparaît sur l'écran du foyer de gauche. Les foyers combinés ensemble continuent de fonctionner comme un foyer unique réglé sur la température du foyer le moins chaud.



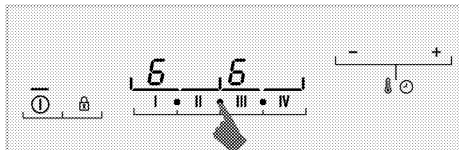
i Si vous aviez précédemment paramétré un niveau de température ou une valeur de durée pour les foyers, le système maintiendra la programmation active en la réglant sur la plus petite valeur une fois que la combinaison des foyers est effective. Par exemple, si vous combinez ensemble deux foyers dont les temps de cuisson sont réglés sur 10 minutes pour le premier et 20 pour le second et avec une température de niveau 6 pour le premier et 2 pour le second, la combinaison des deux foyers fonctionnera en utilisant une température de niveau 2 et une durée de cuisson de 10 minutes.

Pour séparer des foyers combinés,

1. Appuyez sur la touche ● située entre les foyers combinés que vous voulez séparer.



» Le(s) foyer(s) de droite et celui (ou ceux) situé à gauche de la touche ● que vous avez activée seront séparés et continueront à fonctionner. Le témoin de distinction situé entre les foyers s'activera.



i Les foyers séparés fonctionneront à nouveau aux niveaux de température qu'ils avaient au moment où ils ont été combinés ensemble.

Arrêt des foyers combinés

Un foyer peut être désactivé de 3 manières différentes :

1. En ramenant le niveau de température à "0"

Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".

2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur "0" apparaît sur l'écran de foyer concerné. Le symbole ⌚ disparaît de l'écran de la table de cuisson.

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter le signal sonore.

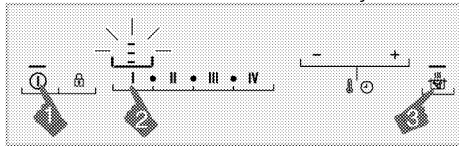
3. Le fait d'effleurer le symbole de n'importe quel foyer pendant 3 secondes
Appuyez pendant environ 3 secondes sur le symbole du foyer que vous voulez désactiver.

BOOSTER

Vous pouvez utiliser la fonction booster pour atteindre la puissance de chaleur maximale. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée.

Pour sélectionner directement la fonction BOOSTER :

1. Appuyez sur la touche ⌚ pour activer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.

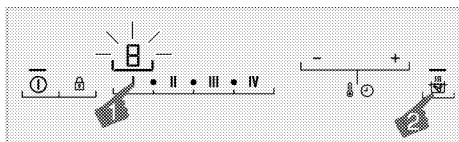


3. Appuyez sur la touche 🔥.
- Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés

Lorsque le temps paramétré sur le booster (voir Tableau-2 : Tableau des limites de durée des opérations) est écoulé, le foyer s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque le foyer est actif :

1. Appuyez sur la touche 🔥 une fois que le foyer est allumé et a fonctionné pendant au moins 20 secondes à un même niveau de température.




i Le foyer doit cesser de fonctionner pendant au moins 20 secondes sur le niveau sélectionné.

2. Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés. Une fois la durée du Booster écoulée, le foyer passe au niveau de température paramétré et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

i Lorsque les foyers sont séparés alors que les foyers combinés fonctionnent en mode booster, les foyers séparés continuent également de fonctionner en mode booster.

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

Le fait d'appuyer sur la touche  vous permet de désactiver la fonction booster à tout moment.

Chaleur rapide

Cette fonction vous facilite la cuisson. Tous les foyers sont équipés de la fonction cuisson rapide. La fonction cuisson rapide est opérationnelle dans les 20 secondes qui suivent le paramétrage de la température sur le foyer choisi. Cette fonction est utilisée pour une cuisson rapide sur courte durée. Une fois la durée de cuisson rapide écoulée, le foyer continue de fonctionner à la même température que celle paramétrée.

i La fonction de cuisson rapide est réglable dans un intervalle de 20 secondes après l'allumage de la zone de cuisson.

Sélection de la fonction cuisson rapide :



1. Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.

3. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches **+** et **-**.
4. Appuyez sur la touche . Le foyer que vous avez sélectionné fonctionnera à la puissance maximale pendant une durée donnée, tel que spécifié dans le tableau ci-dessous. 3 témoins lumineux et le niveau de température programmé s'affichent respectivement sur l'écran du foyer.
5. Une fois la durée de cuisson rapide écoulée, le foyer passe au niveau de température programmé et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

i Lorsque les foyers sont séparés alors que les foyers combinés fonctionnent en mode booster, les foyers séparés continuent également de fonctionner en mode booster.

Tableau-1 : Durée de fonctionnement du booster

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - seconde
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

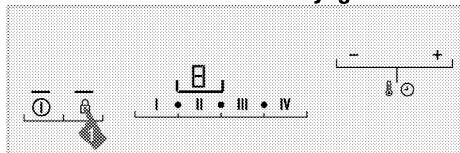
Appuyez sur la touche  pour arrêter à tout moment la fonction Booster.

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20

secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne. Le système se désactivera pendant cette phase.

Activation du verrou de nettoyage



1. Lorsque la table de cuisson est en marche (On), appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.

Le voyant du verrou de nettoyage s'allume et l'écran de l'horloge de la table de cuisson démarre un compte à rebours à partir de 20. Aucune des touches du bandeau de commande ne peut être activée pendant cette durée, à l'exception de la touche .

Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le verrouillage des touches et le verrou de nettoyage se désactivent automatiquement.

Verrouillage pour la sécurité des enfants

Lorsque la table de cuisson est en mode **Veille**, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants. Le verrouillage enfants peut être activé ou désactivé uniquement lorsque la table de cuisson est en mode veille.

Activation du Verrouillage enfants

1. Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche s'éteint.



Si une touche est activée lorsque le verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche clignote.

Si la touche est activée lorsque le verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche clignote.

Si l'**indicateur de chaleur résiduelle** s'affiche pendant que la plaque de cuisson est en mode veille et qu'une des touches a été activée alors que le verrouillage enfants a été activé, le voyant de la touche clignotera.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.

» Le Verrouillage enfants sera désactivé et le voyant de la touche s'éteindra.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement **lorsque la table de cuisson fonctionne**.

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée un temps jusqu'au verrouillage du bandeau de commande.

Vous entendrez alors un signal sonore unique.

Dans ce cas, votre table de cuisson active le **Verrou de nettoyage**. Laissez alors votre doigt sur la touche jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores consécutifs.

Le voyant de la touche clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.




Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche fonctionne. Si vous touchez une autre fonction, le voyant de la touche clignotera pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé.

Si vous désactivez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, il vous faudra désactiver le verrouillage des touches pour allumer à nouveau la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches





1. Maintenez votre doigt sur la touche  pendant 2 secondes.


Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche  s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.



Fonction Minuterie



Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches  et .
4. Appuyez sur la touche  pour activer la minuterie.

"00" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole  commence à clignoter sur l'écran du foyer.

5. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches  et .

Après avoir clignoté pendant un certain temps, le symbole  reste allumé. Le symbole  reste allumé pour indiquer que la fonction est activée.



La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.



Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.




La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.



Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.



Lorsque la minuterie est programmée pour des foyers combinés, le symbole  apparaît sur l'écran du foyer situé sur le coin haut gauche.



Si un niveau de température a été antérieurement programmé ou une valeur de temps de cuisson paramétrée sur les foyers, une fois la combinaison de foyers effectuée, ceux-ci fonctionneront sur la valeur la plus basse.

Par exemple, si vous combinez ensemble deux foyers dont les temps de cuisson sont réglés sur 10 minutes pour le premier et 20 pour le second et avec une température de niveau 6 pour le premier et de 2 pour le second, la combinaison des deux foyers fonctionnera en utilisant une température de niveau 2 et une durée de cuisson de 10 minutes.

Si la minuterie n'est programmée que pour un seul foyer devant être combiné, cette programmation s'appliquera aussi pour les foyers combinés une fois qu'ils auront été associés ensemble.

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée programmée écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.



Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.


Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continuera de fonctionner à la température paramétrée jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :



1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à "00" :


1. Sélectionnez le foyer à désactiver.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
3. Pendant que "00" s'affiche sur la minuterie, vous pouvez réduire la valeur en appuyant sur les touches .

Le symbole  clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **complètement** et la minuterie est annulée.

2- Arrêt de la minuterie en appuyant pendant 3 secondes sur la touche de la minuterie :

1. Sélectionnez le foyer à désactiver.

- Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
- Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche .

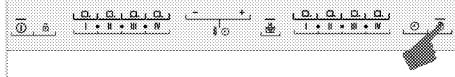
Le symbole  clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **complètement** et la minuterie est annulée.



Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter momentanément toutes les fonction de la table de cuisson (**à l'exception de la minuterie**).



Si la minuterie est programmée pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



- Appuyez sur la touche  pendant que la table de cuisson fonctionne.
- Tous les foyers actifs s'arrêtent.
- Appuyez à nouveau sur la touche  pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas. La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité maximale d'utilisation.



Notre table de cuisson est équipée de 8 foyers de 94x225 mm munis de la fonction induction. Avec l'induction, chaque foyer détecte le récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le

foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. La limite de durée de fonctionnement s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

Tableau-2 Contraintes de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster	10 minutes

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, voici ce que vous noterez :

- Le foyer actif peut s'éteindre.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Système de sécurité anti-débordement

Notre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de son récipient, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation.

mentation électrique. Le message "E" s'affiche alors à l'écran pendant cette phase.

Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction déclenche immédiatement l'activation des commandes, caractéristique de ses principes de fonctionnement. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Vous pouvez par conséquent éviter qu'une préparation (eau, lait...) ne déborde, même si elle était sur le point de le faire.


Fonctionnement bruyant

La table de cuisson à induction peut émettre des bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une casserole peut générer des bruits.
- A faible température, les signaux sonores d'activation ou désactivation peuvent être émis à intervalles réguliers, bruits propres au bon fonctionnement de la table de cuisson.
- Faire chauffer une casserole vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Codes d'erreur / messages d'erreur et sources d'erreur

Tableau-3 :

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Deux touches ou plus ont été activées ou le bandeau de commande a reçu de la vapeur.	Le symbole "E" clignote	Description du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole "H" clignote	Description du foyer
La casserole ne convient pas au foyer de cuisson	Le symbole  s'allume	Description du foyer
Erreur de la commande tactile.	Le symbole "Fx**" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur du système à induction	Le symbole "Fx***" s'allume	Description du foyer
x**: "1,2,...,9"		



Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2. Si les messages "Fx" et "Ex" s'affichent constamment, contactez le service agréé.



Si la surface du bandeau de commande tactile a reçu de la vapeur, le système de commande entier se désactivera ; vous entendrez un signal sonore et le symbole "E" clignotera.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre des signaux de fonctionnement erronés.

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

Le symbole s'affiche sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffées. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> Enlevez l'objet sur le bandeau.

Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

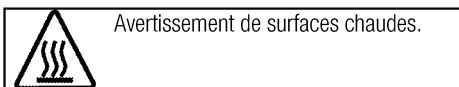
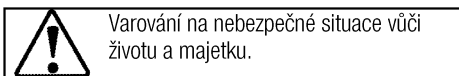
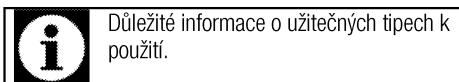
Cher client,

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.

Signification des symboles

Tout au long de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés:



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

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

4	
Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	6
Mises en garde pour les enfants	6
Likvidace starého výrobku.....	6
Likvidace obalových materiálů.....	7

2 Obecné informace

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

3 Montáž

Před instalací.....	9
Instalace a připojení	10
Likvidace	12
Likvidace obalových materiálů.....	12
Likvidace starého výrobku.....	12

Likvidace starého výrobku.....	12
--------------------------------	----

4 Příprava

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

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření	14
Using the hobs	15
Ovládací panel	16

6 Údržba a péče

Obecné informace	24
Čištění varné desky.	24

7 Odstraňování potíží

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
Děti si nesmí se zařízením hrát.
Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď

zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- 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.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. 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.
- 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.
- Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- 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 rozežhřát.
- 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.
- 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 spolehlivost ohně:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- 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.

Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Veuillez jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, 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:

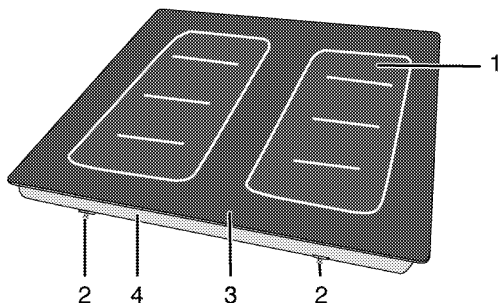
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázány.

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
Celková spotřeba energie	7200 W
Pojistka	min. 16 A x 2/ 32 A
Typ kabelu / průřez	H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 mm/490 mm
Hořáky	
Vlevo I-II-III-IV	Indukční varná deska
Rozměry	376x225 mm
Výkon	3600 W
Vpravo I-II-III-IV	Indukční varná deska
Rozměry	376x225 mm
Výkon	3600 W



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



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



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

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



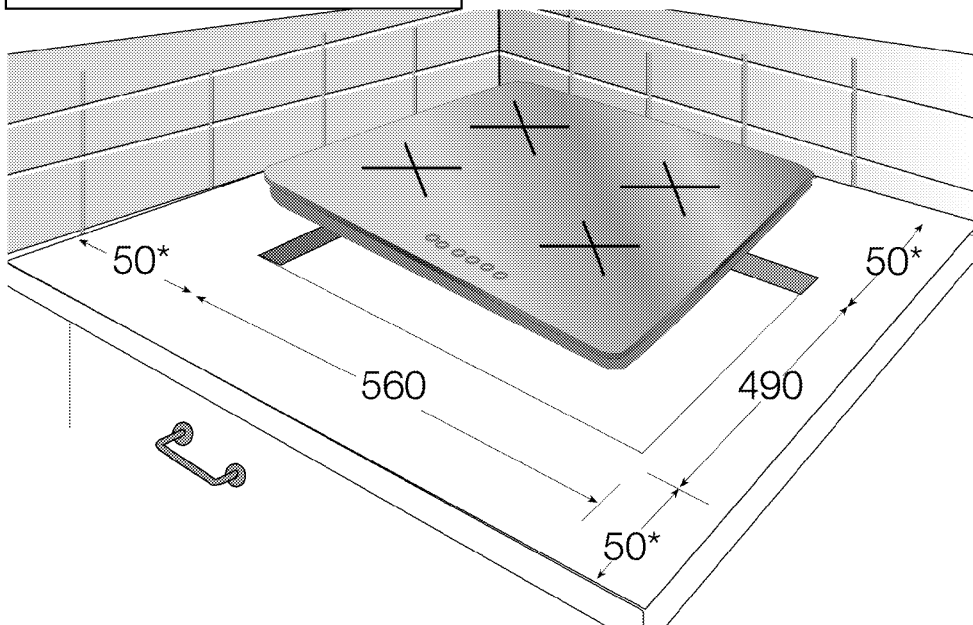
NEBEZPEČÍ:

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

Před instalací

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

- Sejměte obalové materiály a přepravní zámky
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být teplotuvzdorné (100 °C minimum).
- Pracovní deska musí být v rovině a vodorovně upevněna.
- Vyřízněte otvor pro varnou desku v pracovní desce podle montážních rozměrů.



* min.

Instalace a připojení

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



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

Elektrické zapojení

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 rambulce "Technické parametry".



NEBEZPEČÍ:

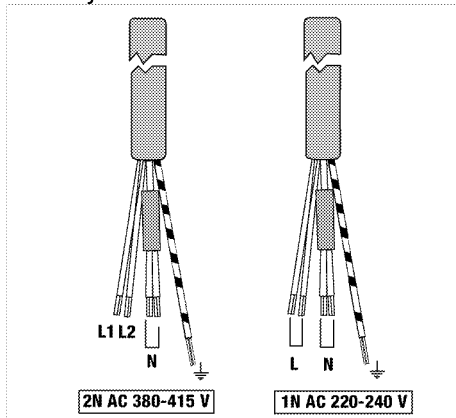
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!




Připojování napájecího kabelu

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

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:

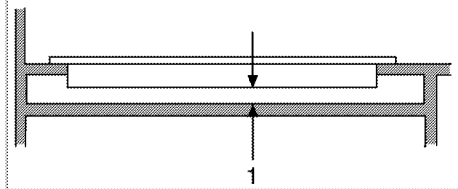


2. Pro **jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:
 - Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
 - Modrý/šedá kabel = N (Nula)
 - Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)
 3. Pro **dvoufázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:
 - Hnědý kabel = L (Fáze 1)
 - Černý kabel = L2 (Fáze 2)
 - Modrý/šedá kabel = N (Nula)
 - Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)
- » nebo
- Černý kabel = L (Fáze 1)
 - šedá kabel = L2 (Fáze 2)
 - Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
 - Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

Instalace výrobku



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

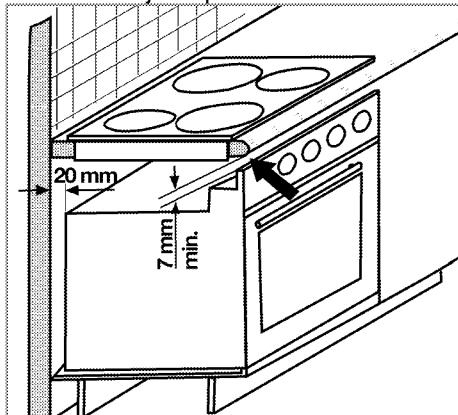


1 min. 30 mm



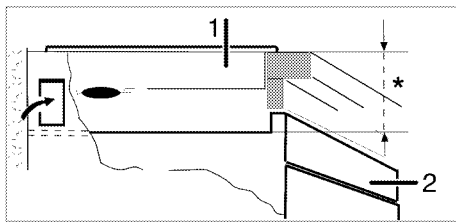
Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

Pokud trouba je vespod:



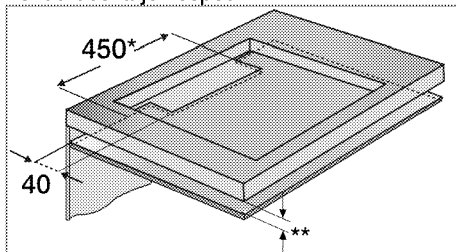
* min.

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



* min. 70 mm

Pokud deska je vespod:



* min.

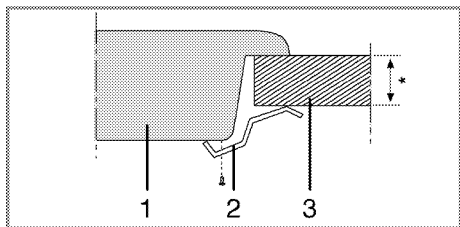
** min. 70 mm

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. Naneste těsnění dodané s výrobkem na okraje dolního krytu desky, který je ve styku s pracovní deskou podle obrázku.

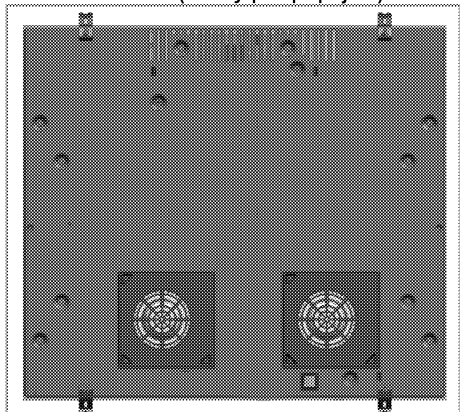


3. Umístěte výrobek na pracovní desku.
4. Pomocí montážních svorek upevněte desku s využitím otvorů v dolním krytu.



- * min. 40 mm
- 1 Varná deska
- 2 Montážní svorka
- 3 Pracovní deska

» Pohled zezadu (otvory pro připojení)



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

Poslední kontrola

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

Likvidace

Likvidace obalových materiálů

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

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.

Likvidace starého výrobku



Starý výrobek likvidujte ekologicky.

Toto zařízení je označeno symbolem pro třídění elektrického a elektronického odpadu (WEEE). To znamená, že zařízení je nutno likvidovat podle evropské směrnice 2002/96/ES, je nutno je recyklovat nebo demontovat s minimálním dopadem na životní prostředí. Další informace vám poskytnou místní nebo oblastní úřady. Informace o likvidaci výrobku získáte od prodejce nebo střediska pro sběr tuhých odpadů. Před likvidací výrobku odřízněte napájecí kabel a případně zámky na dveřích zneškodněte, aby nehrozilo nebezpečí pro děti.

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 sníží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

Úvodní použití

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

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

Výchozí ohřev



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



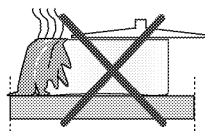
Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to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

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

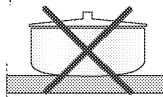
varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

Výběr hrnce

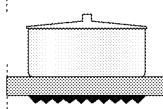
- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.




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

Pro indukční desky použijte 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  nejspíš, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

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

Systém rozpoznávání hrnce

Při indukčním vaření je napájen pouze prostor pokrytý nádobou na příslušné varné oblasti. Dno nádoby je rozpoznáno systémem a automaticky

se ohřívá pouze tento prostor. Vaření se zastaví, je-li vařící nádoba zvednuta během vaření z varné oblasti. Vybraná varná oblast a  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.

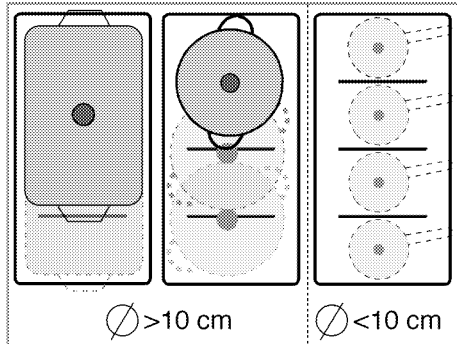


Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.

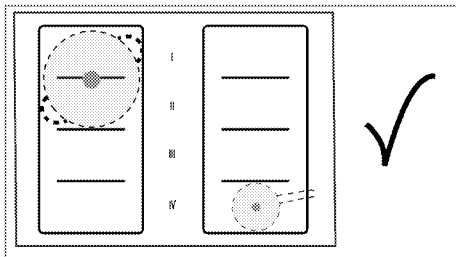
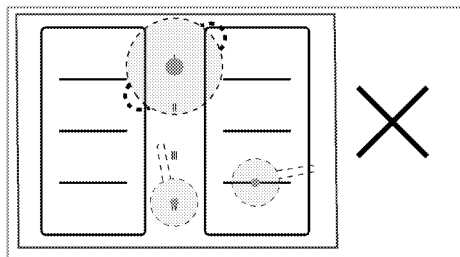


Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

Volba varné oblasti vhodné pro nádobu



- Pro hrnce s dnem širším než 10 cm můžete použít 2 nebo více varných oblastí najednou.
- Můžete použít každou varnou oblast zvlášť pro hrnce s dnem menším než 10 cm.



- Nestavte hrnce mezi levou a pravou varnou oblast.
- Hrnce se dny do 10 cm postavte vždy do středu jedné varné oblasti. Jinak může dojít k problému při detekci hrnce.

Používání varních desek



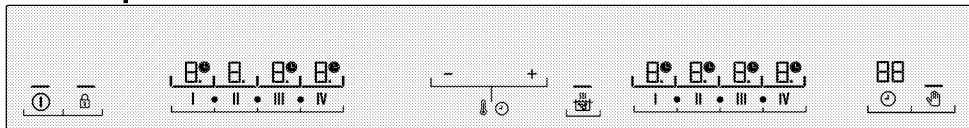
NEBEZPEČÍ:

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

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

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

Ovládací panel

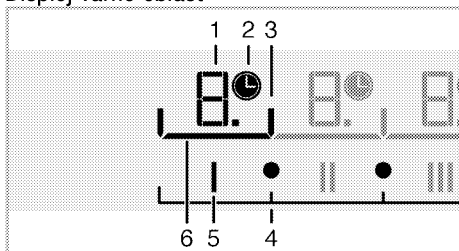


Specifikace

	Oblast nastavení (+/-) teploty a času
	Světlo označující, že příslušné tlačítko je v provozu
	Kombinační/Oddělovací tlačítko vařicí zóny
	Tlačítko plus
	Tlačítko minus
	Tlačítko zapnout/vypnout
	Tlačítko zámku tlačítek
	Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače
	Tlačítko rychlého zahřátí
	Tlačítko zastavení
	Tlačítko volby pravé/levé přední varné oblasti I
	Tlačítko volby pravé/levé přední varné oblasti II
	Tlačítko volby pravé/levé přední varné oblasti III
	Tlačítko volby pravé/levé přední varné oblasti IV

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

Displej varné oblasti



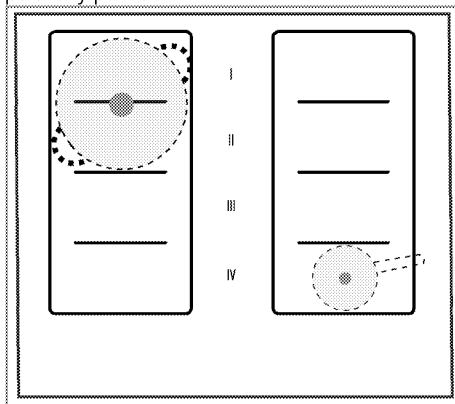
- 1 Ukazatel teploty (nastavení teploty 0 - 9.)
- 2 Symbol časovače
- 3 Kontrolka varné zóny
- 4 Kombinační/Oddělovací tlačítko vařicí zóny
- 5 Tlačítko volby varné oblasti
- 6 Kontrolka výběru varné zóny

Tento produkt se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládacím panele, potvrdí akustický signál.

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

Zapnutí varné desky

1. Dotkněte se tlačítka na ovládacím panelu. Kontrolka tlačítka se rozsvítí. Varná deska je nyní připravena k použití.
2. Když se plotna zapne, provede se automatická detekce pánve. Je-li pánve na plotýnce, kontrolky varných zón, na nichž je pánve umístěna, se rozsvítí na 10 sekund. Například, máte-li dvě pánve, jak je zobrazeno na obázku níže, kontrolky varné plochy se po dobu 10 sekund rozsvítí na místech, na nichž jsou položeny pánve.




3. Pokud se dotknete levých nebo tlačítek během 10 sekund, podle příkladu, můžete obsluhovat levé plotýnky samostatně. Pokud se dotknete tlačítka mezi levým a levým tlačítkem, můžete použít levou a levou plotýnku, v kombinaci.

Pravou plotýnku můžete aktivovat pokud se dotknete pravé tlačítko **IV** .
Po dokončení automatické detekce můžete také vybrat plotýnky, na kterých není detekována žádná pánev a aktivovat je.

i Kontrolky varných zón se vypnou pokud k ničemu během 10 sekund nedojde. Není-li obsluha účinná během dalších 10 sekund po uplynutí této doby, potom se automaticky přepne do pohotovostního režimu.

Vypnutí varné desky.

1. Dotkněte se  tlačítko na ovládacím panelu. Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.


i Pokud se na varné oblasti rozsvítí symbol "H" nebo "h", znamená to, že varná oblast je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

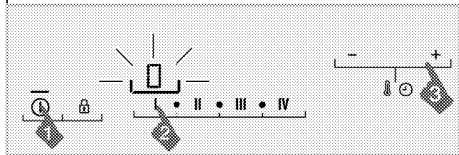
Ukazatel zbytkového tepla

Pokud se na displeji varné oblasti zobrazí "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 méně horké.

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

Zapnutí varných oblastí (varné části)

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




i Kontrolky varných zón se vypnou pokud k ničemu během 10 sekund nedojde. Není-li obsluha účinná během dalších 10 sekund po uplynutí této doby, potom se automaticky přepne do pohotovostního režimu.


3. Dotykem tlačítek **+** a **-** nastavte teplotu v rozmezí "0" a "9".

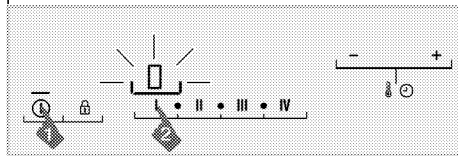
Vypnutí varných oblastí:


Vybranou varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

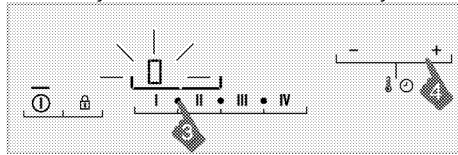
- Zmírněním teploty na "0"**
Varnou oblast můžete vypnout zmírněním nastavení teploty na "0".
- Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou oblast**
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" hodnota se zobrazí na relevantním displeji varné zóny.  symbol na displeji varné desky zmizí. Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.
- Stisknutím symbolu příslušné varné oblasti po dobu 3 sekund.**
Tiskněte symbol varné oblasti, kterou chcete vypnout, po dobu přibližně 3 sekund.

Kombinace varných oblastí

- Stisknutím tlačítka  zapněte desku.
- Dotkněte se tlačítka volby na libovolné z varných zón, které chcete zkombinovat.
» 0 se objeví na displeji varné oblasti a kontrolka příslušné varné oblasti se rozsvítí.



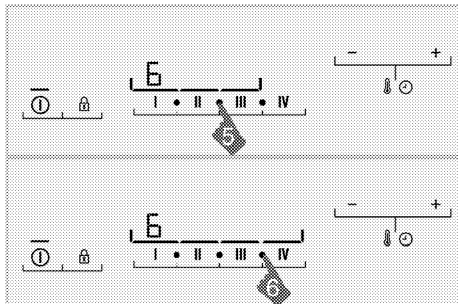
- Dotkněte se  tlačítka mezi varnou plochou a tlačítkem vedle toho, které chcete zkombinovat.
» Kontrolka mezi kombinovanými varnými zónami se vypne a symbol "0" na displeji v levé části varné zóny se rozsvítí/zůstane rozsvícený.



- Dotykem tlačítek **+** a **-** nastavte teplotu v rozmezí "0" a "9".
» Varné zóny jsou zkombinované jako samostatná varná zóna při nastavené úrovni teploty.

5. 3. Pokud si přejete zkombinovat 3. a 4. varné zóny.

Pro přidání 3. a/nebo 4. varné plochy ke 2 kombinovaným varným zónám se dotkněte tlačítka ● mezi nimi.



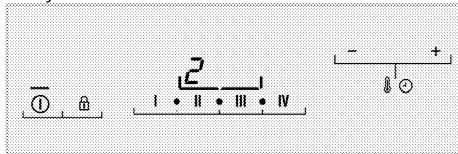
» Varné zóny budou zkombinovány a kontrolka mezi nimi se vypne a displeje varné zóny jsou také sdíleny. Kontrolka teploty v levé části varné zóny zůstane rozsvícená a upravovat úroveň teploty, která byla nastavena pro samostatnou varnou zónu.

Kombinace aktivních varných oblastí

1. Pro kombinaci dvou sousedních varných zón, které fungují samostatně při různých nebo stejných úrovních teploty se dotkněte tlačítka ● mezi varnými zónami.



» Při individuální obsluze varných zón se kontrolka mezi nimi vypne a teplota se zobrazí na displeji v levé varné zóně. Kombinované varné zóny budou i nadále fungovat jako samostatná varná zóna při nižší teplotě kombinovaných varných zón.



Jakákoli předchozí teplota, nebo jakákoli časová hodnota - pokud taková existuje - v kombinovaných varných zónách bude nižší než hodnota po kombinaci.

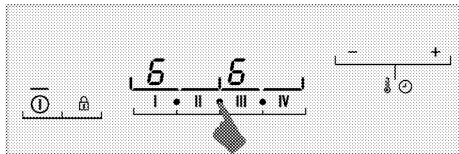
Např. pokud zkombinujete varnou zónu nastavenou na 10 minut při teplotním stupni 6 a varnou zónu nastavenou na 20 minut při teplotním stupni 2, kombinované varné zóny budou fungovat po dobu 10 minut při teplotě úrovně 2.

Pro rozdělení kombinovaných varných zón;

1. Dotkněte se tlačítka ● mezi kombinovanými varnými zónami, které chcete rozdělit.



» Varné zóny vpravo a varné zóny vlevo tlačítka ●, kterého jste se dotkli, budou rozděleny a nadále budou fungovat. Kontrolka mezi varnými zónami se rozsvítí.



Samostatné varné zóny se znovu spustí při teplotě, při níž byly teploty zkombinovány.

Vypnutí kombinovaných varných oblastí:

Kombinovanou varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**
Kombinovanou varnou oblast můžete vypnout zmírněním nastavení teploty na "0".
2. **Vypnutím funkce časovače pro požadovanou kombinovanou varnou oblast**
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" hodnota se zobrazí na relevantním displeji varné zóny. ⌚ symbol na displeji varné desky zmizí.
Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.


3. Dotknutím se symbolu některé z kombinovaných varných zón na dobu 3 sekund

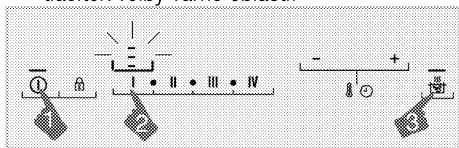
Siskněte symbol kombinované varné oblasti, kterou chcete vypnout, po dobu přibližně 3 sekund.

POSILOVAČ

K zajištění maximálního výkonu při ohřevu můžete použít funkci posilovače. Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření.

Výběr POSILOVAČE:

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




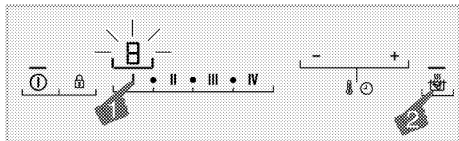
3. Stiskněte  tlačítko.


Zvolená varná oblast bude fungovat na maximální výkon a na displeji varné oblasti se postupně rozsvítí 3 kontrolky.

Po nastavení času posilovače (viz Tabulka 2: Tabulka provozních časových limitů) je u konce, varná zóna se vypne.


Volba posilovače, zatímco je aktivní varná plocha:

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




 Varná oblast by měla být zapnuta na určitou úroveň po dobu alespoň 20 sekund.

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

 Poté, co jsou varné zóny rozděleny a je použita funkce posilovače, budou oddělené varné zóny i nadále funkci posilovače využívat.


Předčasné vypnutí funkce posilovače:

Stisknutím tlačítka  můžete kdykoli vypnout nastavení posilovače.

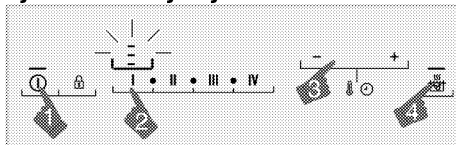
Rychlý ohřev



Rychlý ohřev je funkce, která usnadňuje vaření. Funkcí rychlého ohřevu jsou vybaveny všechny varné oblasti. Funkce Rychlý ohřev lze použít během 20 sekund po stanovení požadované hodnoty dané varné zóny.

Tato funkce se používá pro krátkodobý rychlý ohřev. Jakmile je rychlý ohřev u konce, varná zóna přestane při nastavení teplotě fungovat.

 Funkci rychlého ohřevu můžete nastavit do 20 sekund po zapnutí plotýnky.


Výběr funkce Rychlý ohřev:



1. Stisknutím tlačítka  zapněte desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek **+** a **-**.
4. Stiskněte  tlačítko.

Varná oblast, kterou jste zvolili, bude po určitou dobu, specifikovanou v tabulce níže, fungovat na maximální výkon. Na displeji varné oblasti se postupně objeví 3 kontrolky a nastavená teplota.


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

 Poté, co jsou varné zóny rozděleny a je použita funkce posilovače, budou oddělené varné zóny i nadále funkci rychlého ohřevu využívat.

Tabulka-1: Provozní časy posilovače

Teplota	Limit doby provozu - sekunda
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

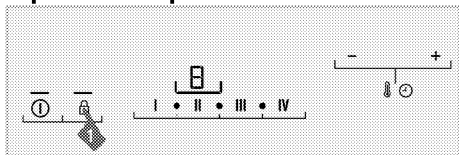
Vypnutí funkce posilovače:


Stiskněte  tlačítko pro vypnutí funkce posilovače, kdykoli potřebujete.


Zámek pro čištění

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

Zapnutí zámku pro čištění



1. Je-li varná deska v režimu zapnuto, stiskněte a držte  tlačítko, dokud **jediný zvuk signálu** zní.

Kontrolka zámku pro čištění se rozsvítí a displej hodin varné desky začne odpočítávat od 20. Žádné z tlačítek na ovládacím panelu nebude po tuto dobu v provozu kromě  tlačítka.


Vypnutí zámku pro čištění


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





Dětský zámek

Je-li varná deska ve vypnutém režimu, můžete pomocí dětského zámku varnou desku ochránit a zabránit dětem, aby nezapnuly varné oblasti. Dětský zámek lze aktivovat nebo deaktivovat je-li plotýnka ve vypnutém (pohotovostním) režimu.


Zapnutí dětského zámku


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

Dětský zámek se aktivuje a kontrolka  tlačítka se zapne.

 Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je plotýnka a dětský zámek v provozu, kontrolka tlačítka  bliká. Pokud se stiskne jakékoli tlačítko  v době, kdy je plotýnka a dětský zámek v provozu, kontrolka tlačítka  bliká. Pokud se během doby, kdy je plotýnka v pohotovostním režimu zobrazí **známka zbytkového tepla**, a je-li stisknuto nějaké tlačítko během doby, kdy je dětský zámek aktivní, rozbliká se kontrolka .

Vypnutí dětského zámku


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

» Dětský zámek se vypne a kontrolka  tlačítka zhasne.

Zámek tlačítek


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

Aktivace zámku


1. Pro zamknutí ovládacího panelu stiskněte a držte  tlačítko po dlouhou dobu.


Nejprve zazní pouze jeden zvuk signálu. V tom případě je vaše varná deska přepružena na **zámek pro čištění**. Poté stále stiskněte, aniž byste zvedli

prst, dokud neuslyšíte dva zvuky signálu za sebou.



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



Zámek tlačítek lze zapnout pouze v provozním režimu. Je-li zámek tlačítek zapnut, funguje pouze  tlačítko.

Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, kontrolka  tlačítka se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu. Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek musí být vypnut, abyste mohli varnou desku opět zapnout.



Deaktivace zámku


1. Tiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund. Operace bude potvrzena zvukovým signálem. Kontrolka  tlačítka zhasne a ovládací panel je odemčen.

Funkce časovače



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

Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka  zapnete desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek **+** a **-**.
4. Stiskněte  tlačítko pro zapnutí časovače.

"00" se objeví na displeji časovače a  symbol začne blikat na displeji varné oblasti.

5. Poté nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek **+** a **-**.

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



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



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




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



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



Když je v kombinovaných zónách nastavený časovač, symbol  se zobrazí na displeji varné zóny zcela vlevo.



Jakákoli předchozí teplota, nebo jakákoli časová hodnota - pokud taková existuje - v kombinovaných varných zónách bude nižší než hodnota po kombinaci. Např. pokud zkombinujete varnou zónu nastavenou na 10 minut při teplotním stupni 6 a varnou zónu nastavenou na 20 minut při teplotním stupni 2, kombinované varné zóny budou fungovat po dobu 10 minut při teplotě úrovně 2. Je-li časovač nastaven pouze v jedné z varných zón, které lze kombinovat, toto nastavení bude také platit pro kombinované varné zóny po kombinaci.

Vypnutí časovače


Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyšle zvukovou výstrahu. Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.


Vypnutí časovačů dřívě

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


Časovač lze vypnout dřívě dvěma způsoby



1-Vypnutím časovače snížením jeho hodnoty na "00"

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte  tlačítko pro volbu časovače příslušné varné oblasti.
3. Dokud se na displeji nezobrazí "00", lze snížit hodnotu dotykem tlačítek **-**.

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


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

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte  tlačítko pro volbu časovače příslušné varné oblasti.

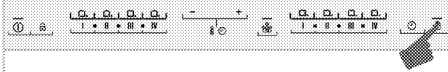
3. Stiskněte  tlačítko přibližně 3 sekundy.  symbol určitou dobu bliká na displeji varné oblasti a pak se vypne zcela a časovač je vypnut.



Funkce Stop

Použitím této funkce můžete na jistou dobu zastavit všechny funkce varné desky, které jsou v provozu (**kromě časovače**).




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



1. Stiskněte  tlačítko během provozu varné desky.
Přeruší se provoz všech aktivovaných varných zón.
2. Stiskněte  tlačítko znovu pro opětné spuštění všech zastavených varných oblastí s předchozími nastaveními.

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá. Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.



Vaše plotýnka je vybavena 8 varnými zónami s indukci 94x225 mm. 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 vymezena.

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

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

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

Tabulka-2 Omezení provozního času

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Posilovač	10 minut

Ochrana proti přehřátí

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

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

Bezpečnostní systém proti přetečení

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




Upřesnit nastavení výkonu

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

Hlučný provoz

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

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

	Další informace o chybových zprávách, které se mohou objevit na dotykovém panelu, najdete v tabulce-2. Pokud se zprávy "Fx" a "Ex" trvale zobrazují, kontaktujte autorizovaný servis.
	Pokud se povrch dotykového panelu odpařuje, dojde k deaktivaci celého kontrolního systému, ozve se zvukový signál a na displeji se rozbliká "E".
	Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může se zobrazit chybové provozní varování.

Kódy chyb / výstražné zprávy a příčiny chyb

Tabulka-3:

Příčina chyby	Ukazatel	Displej
Byly stisknuty dvě nebo tři tlačítka nebo se na panelu dochází k odpařování.	"E" symbol bliká	Displej varné oblasti
Varná deska přehřátá	"H" symbol bliká	Displej varné oblasti
Žádná pánev vhodná pro varnou zónu.	 symbol svítí.	Displej varné oblasti
Chyba hardwaru dotykového ovládacího panelu.	"Fx***" symbol svítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce	"Ex***" symbol svítí	Displej varné oblasti
x**: "1,2,..,9"		

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

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

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



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



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

Čištění varné desky.

Sklokeramické povrchy

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

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

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte malým množstvím odstraňovače vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou. Můžete rovněž použít i vhodné komerčně dostupné produkty.

Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čisticí houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.



Potraviný 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 rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

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

Symbol se objeví na displeji varné zóny.

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

Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.

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

Hrnec se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

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



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.

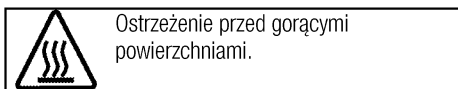
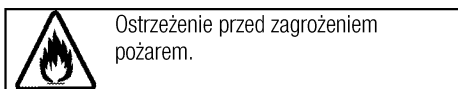
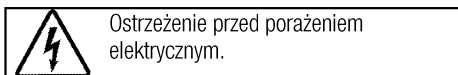
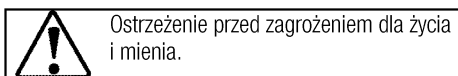
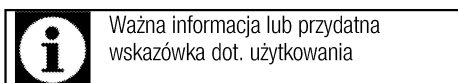
Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji. Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

Importer: Beko S.A.

ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia

dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu	5
Zamierzone przeznaczenie	6
Bezpieczeństwo dzieci	7
Stare urządzenia	7
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych ...	7

2 Informacje ogólne 8

Opis urządzenia	8
Dane techniczne	8

3 Instalacja 9

Przed zainstalowaniem	9
Instalacja i przyłączenie	10
Instalacja i przyłączenie	10
Pozbywanie się odpadów	12
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .	12
Przyszły transport	12

Stare urządzenia	12
------------------------	----

4 Przygotowanie 13

Jak oszczędzać energię	13
Pierwszy raz	13
Pierwsze czyszczenie	13
Podgrzewanie wstępne	13

5 Jak używać płyty kuchennej 14

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

6 Czyszczenie i konserwacja 25

Informacje ogólne	25
Oczyszczenie płyty	25

7 Rozwiązywanie problemów 26

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

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

Bezpieczeństwo elektryczne

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

- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanymi częściami. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Gotowania na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
 - Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
 - Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
 - Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
 - Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
 - Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 14*, wybór naczyń.
 - Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
 - Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
 - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
 - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.
- Zamierzone przeznaczenie**
- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
 - Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

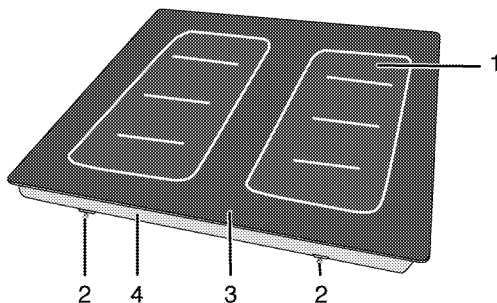
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	7200 W
Bezpiecznik	min. 16 A x 2/ 32 A
Typ/ przekrój przewodu	H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 mm/490 mm
Palniki	
Lewy I-II-III-IV	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	376x225 mm
Moc	3600 W
Prawy I-II-III-IV	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	376x225 mm
Moc	3600 W



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



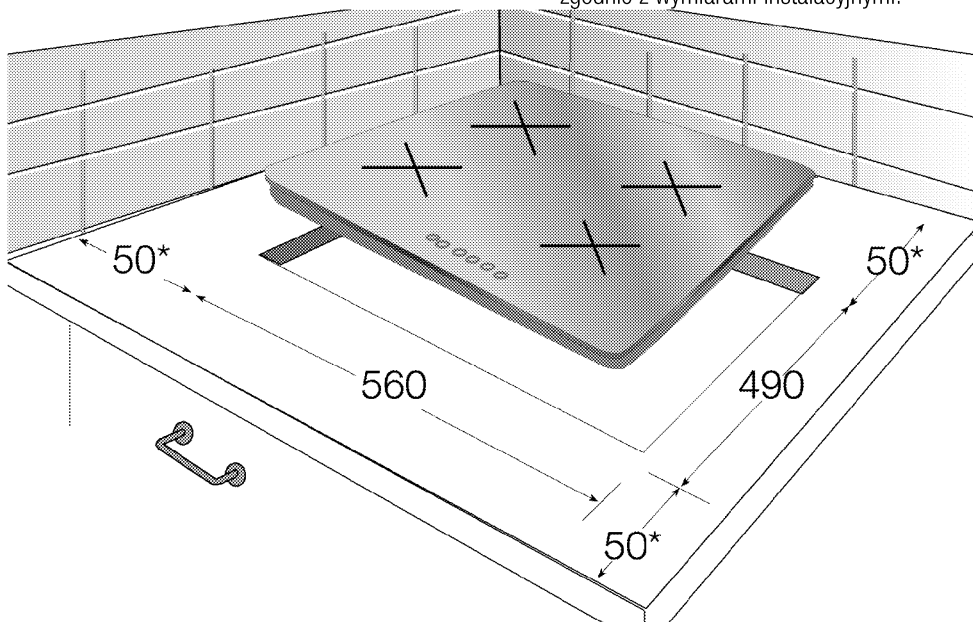
ZAGROŻENIE:

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

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiedzy urządzeniem, a ścianami lub meblami należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymary w mm).

- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to można instalować i przyłączać wyłącznie zgodnie z obowiązującymi zasadami instalowania.



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

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do ziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

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

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.

- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE:

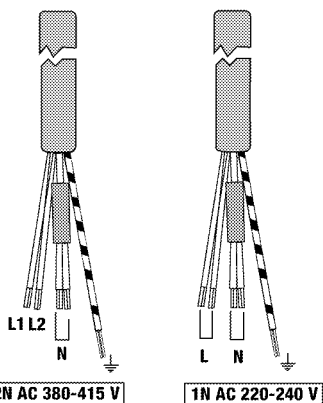
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przyłączenie kabla zasilania

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

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczony kabel:



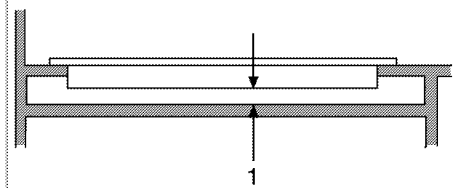
2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) \perp (uziemiający)
3. Przy przyłączeniu dwufazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Przewód brązowy = L1 (Faza 1)
 - Przewód czarny = L2 (Faza 2)

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

Instalowanie wyrobu



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

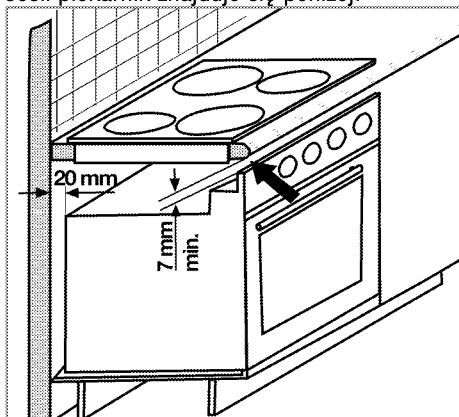


1 min. 30 mm



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

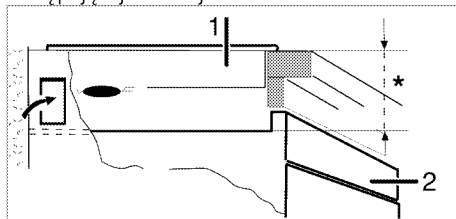
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



* min.

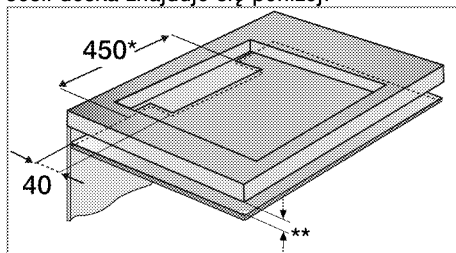
Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co

najmniej 180 cm², jak to przedstawiono na następującej ilustracji.



* min. 70 mm

Jeśli deska znajduje się poniżej:

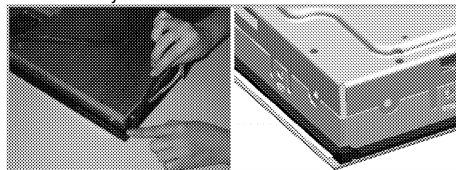


* min.

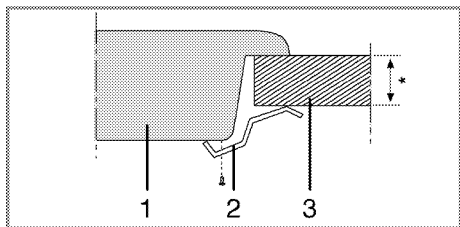
** min. 70 mm

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

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Na krawędzie dolnej obudowy kuchenki, mającej kontakt z blatem, załóż dostarczoną z wyrobem uszczelkę, jak to przedstawiono na ilustracji.

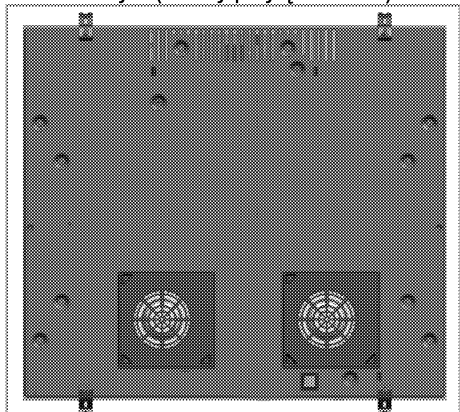


3. Wypośrodkuj urządzenie w blacie.
4. Płytę kuchenną można umocować w blacie dostarczonymi klamrami wprowadzanymi w otwory dolnej obudowy.



- * min. 40 mm
- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat

» Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



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

OSTATECZNE SPRAWDZENIE

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

POZBYWANIE SIĘ ODPADÓW

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci.

Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przyszły transport

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



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

Stare urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

Podgrzewanie wstępne



W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbadź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

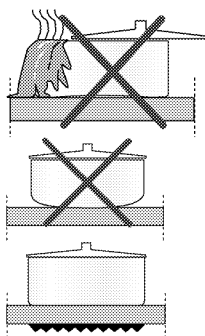
- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych. Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast. W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzeleniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.

Nie kładź pokrywki garnków ani patelni na strefach gotowania.

Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

Dobór garnków

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



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


Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

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

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

Próba garnka


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

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

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

używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

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

Bezpieczne użytkowanie

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

Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać. Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

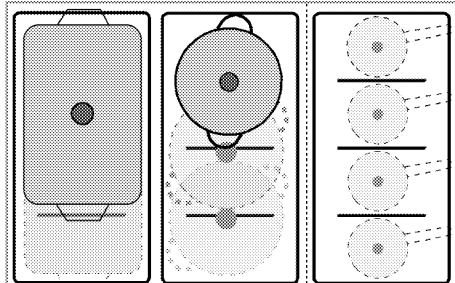


Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.



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

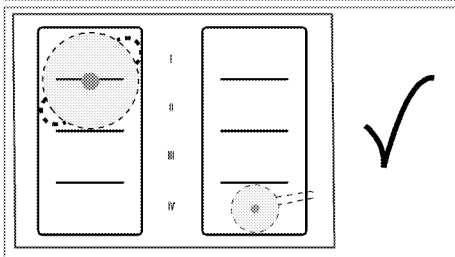
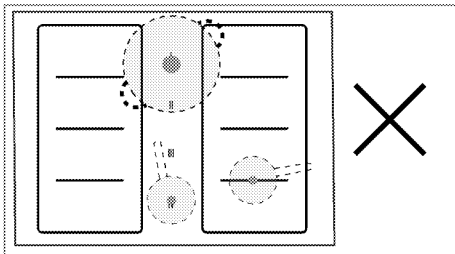
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania



$\varnothing > 10 \text{ cm}$

$\varnothing < 10 \text{ cm}$

- Do garnków o podstawach szerszych niż 10 cm można użyć 2 lub więcej połączonych stref gotowania.
- Do garnków o podstawach mniejszych niż 10 cm poszczególnych stref gotowania można używać oddzielnie.



- Nie stawiaj garnków pomiędzy lewą i prawą strefami gotowania.
- Garnki o podstawach mniejszych niż 10 cm stawia się w środku pojedynczych stref gotowania. W przeciwnym razie może wystąpić problem w ich wykrywaniu.

Użytkowanie płyt kuchennych



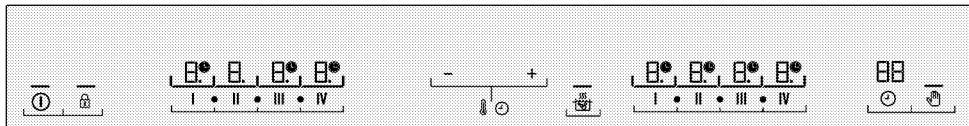
ZAGROŻENIE:

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

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

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

Panel sterowania

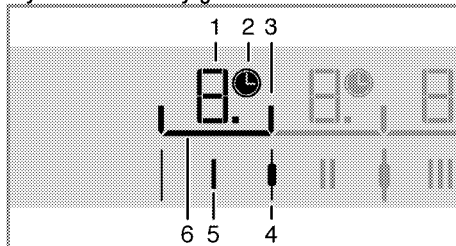


Dane techniczne

	Przyciski regulacji (+/-) do nastawiania temperatury i czasu
	Lampka oznaczająca, że dany klawisz działa.
	Klawisz łączenia/rozdzielania stref gotowania
	Klawisz plus
	Klawisz minus
	Klawisz Wł./Wył.
	Przycisk blokady przycisków
	Przycisk załączania/wyłączania czasomierza
	Klawisz szybkiego nagrzewania [Rapid Heating]
	Przycisk Stop
	Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania I
	Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania II
	Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania III
	Przycisk wyboru lewej/prawej strefy gotowania IV

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

Wyświetlacz strefy gotowania



- 1 Wskaźnik temperatury (nastawienia temperatury 0 - 9.)
- 2 Symbol czasomierza
- 3 Lampka rozróżnienia stref gotowania
- 4 Klawisz łączenia/rozdzielania stref gotowania
- 5 Przycisk wyboru strefy gotowania
- 6 Lampka wyboru stref gotowania

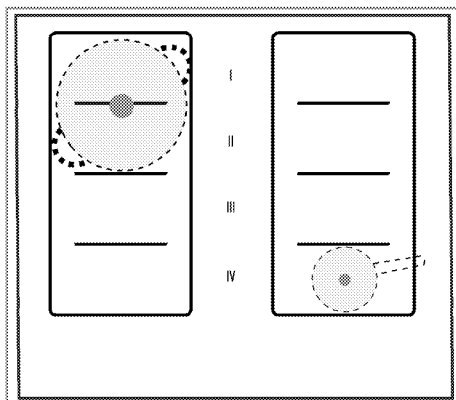
Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

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

Załączanie płyty.

1. Dotknij klawisz na panelu sterowania. Zapali się lampka przycisku . Płyta jest gotowa do użycia.
2. Gdy płyta jest załączona, automatycznie wykrywane są garnki. Jeśli postawiono na niej jakiś garnek, na 10 sekund zapalą się lampki wyboru stref gotowania, na których stoi.

Na przykład, jeśli postawiono dwa garnki, jak pokazano na rysunku poniżej, na 10 sekund zapalą się lampki wyboru stref gotowania, na których stoją.



3. Jeśli dotkniesz lewy **I** albo lewy **II** klawisz na 10 sekund zgodnie z tym przykładem, można użyć lewych płytek grzejnych osobno. Jeśli dotkniesz **●** klawisz pomiędzy klawiszami lewym **I** i lewym **II**, można używać połączonych płytek grzejnych lewej **I** i lewej **II**. Możesz załączyć prawą płytkę grzejną dotknięciem prawego **IV** klawisza. Po zakończeniu automatycznego wykrywania garnków można również wybrać płytki grzejne, na których nie wykryto garnków, aby je uaktywnić.

i Lampki wyboru stref gotowania zgasną, jeśli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności. Jeśli na koniec tego czasu nie wykona się żadnej czynności ciągu następnych 10 sekund, płyta automatycznie przełączy się z powrotem do trybu gotowości.

Wyłączenie płyty

1. Dotknij klawisz **⊖** na panelu sterowania. Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

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

Wskaźnik ciepła resztkowego

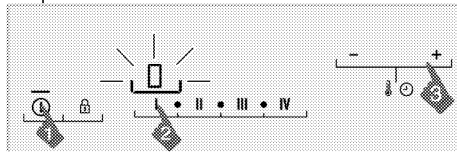
Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania pali się symbol **„H”**, oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol **"h"**, oznaczający niższą temperaturę.

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

Załączanie stref gotowania (sekcja gotowania)

1. Załącz płytę dotknięciem klawisza **⊕**.
2. Dotknij przycisk wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

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



i Lampki wyboru stref gotowania zgasną, jeśli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności. Jeśli na koniec tego czasu nie wykona się żadnej czynności ciągu następnych 10 sekund, płyta automatycznie przełączy się z powrotem do trybu gotowości.

3. Dotykając klawiszy **+** oraz **-** nastawia się temperaturę pomiędzy **"0"** a **"9"**.

Wyłączanie stref gotowania.

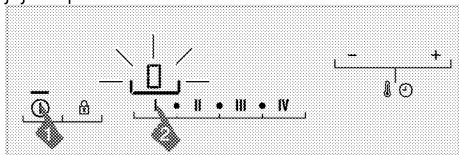
Wybraną strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".** Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do **„0"**.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.** Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wyświetlaczu tej strefy pojawi się **"0"**. Z wyświetlacza strefy zniknie symbol **⌚**. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
3. **Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu tej strefy.** Na ok. 3 sekundy dotknij symbol strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.

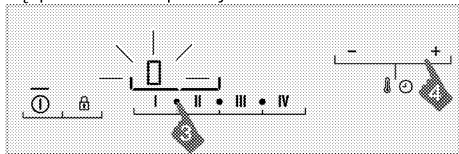
Łączenie stref gotowania

1. Załącz płytę dotknięciem klawisza **⊕**.

2. Dotknij klawisz wyboru dowolnej strefy gotowania, którą chcesz połączyć.
 » Na jej wyświetlaczu pojawi się "0" i zapali się jej lampka.

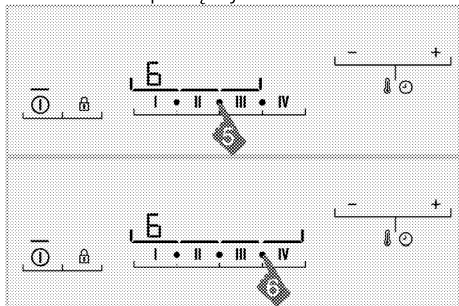


3. Dotknij klawisz ● pomiędzy tą strefą gotowania a klawiszem strefy sąsiedniej, którą chcesz z nią połączyć.
 » Lampka rozróżnienia pomiędzy połączonymi strefami gotowania zgaśnie, a symbol "0" na wyświetlaczu lewej strefy gotowania zapali się/pozostanie zapalony.



4. Dotykając klawiszy + oraz - nastawia się temperaturę pomiędzy "0" a "9".
 » Strefy gotowania są teraz połączone i działają jako jedna strefa gotowania przy nastawionej temperaturze.

5. **3. Jeśli chcesz przyłączyć 3. i 4. strefy gotowania,**
 Aby dodać 3. oraz / lub 4. strefy gotowania do 2 połączonych stref gotowania, dotknij klawisz ● pomiędzy nimi.

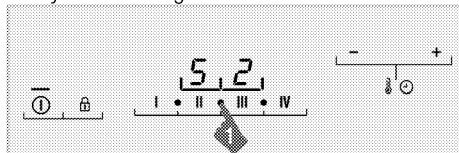


- » Strefy gotowania zostaną połączone, lampka rozróżnienia pomiędzy nimi zgaśnie, a ich wyświetlacze także staną się wspólne. Wskaźnik temperatury strefy gotowania najdalej po lewej pozostanie zapalony i będzie działał na poziomie

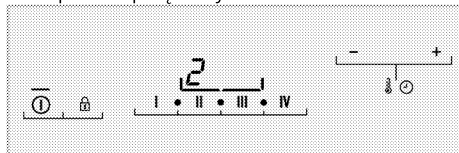
temperatury, który nastawiono dla pojedynczej strefy gotowania.

Łączenie czynnych stref gotowania

1. Aby połączyć dwie sąsiednie strefy gotowania działające osobno przy różnych temperaturach albo takiej samej temperaturze, dotknij klawisz ● pomiędzy tymi strefami gotowania.



- » Kiedy połączy się osobno działające strefy gotowania, lampka rozróżnienia pomiędzy nimi zgaśnie, a pozioma temperatura pojawi się na wyświetlaczu lewej strefy gotowania. Tak połączone strefy gotowania będą działać jako jedna strefa gotowania przy temperaturze niższej z temperatur połączonych stref.



i Wszelkie poprzednie temperatury lub, jeśli je nastawiono, wartości czasu na połączonych strefach gotowania będą nadal działać po połączeniu przy wartości mniejszej. Na przykład, jeśli połączy się strefę gotowania nastawioną na 10 minut w temperaturze na poziomie 6 i strefę gotowania nastawioną na 20 minut w temperaturze na poziomie 2, połączone strefy gotowania będą działać przez 10 minut na poziomie temperatury 2.

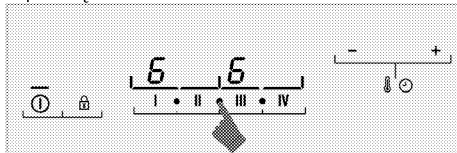
Aby rozdzielić połączone strefy gotowania;

1. Dotknij klawisz ● pomiędzy połączonymi strefami gotowania, które chcesz rozdzielić.



- » Strefa/strefy gotowania po prawej i strefa/strefy gotowania po lewej od dotkniętego klawisza ● rozdzielią się i będą nadal działać. Lampka

rozdzielenia pomiędzy tymi strefami gotowania zapali się.



i Tak rozdzielone strefy gotowania wznowią działanie przy temperaturach, jakie miały, kiedy były połączone.

Wyłączenie połączonych stref gotowania

Połączone strefy gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".** Połączone strefy gotowania wyłączyć można obniżając ich temperaturę do „0”.
2. **Stosując względem tych połączonych stref gotowania wyłączenie poprzez opcję zegara.**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wyświetlaczu tej strefy pojawi się "0". Z wyświetlacza strefy zniknie symbol ⌚. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

3. **Dotykając symbol którejkolwiek z połączonych stref gotowania na 3 sekundy**
Na ok. 3 sekundy dotknij symbol którejkolwiek z połączonych stref gotowania, które chcesz wyłączyć.

Funkcja szybkiego podgrzewania BOOSTER

Funkcja szybkiego podgrzewania booster służy do grzania z mocą maksymalną. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane.

Bezpośrednie wybieranie BOOSTERA:

1. Załącz płytę dotknięciem klawisza Ⓞ.
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.




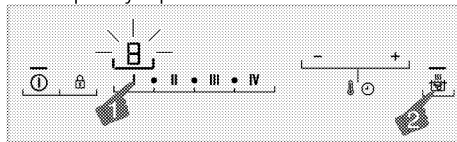
3. Dotknij przycisk .

Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki.

Gdy upływie nastawiony czas boostera (patrz Tabela-2: Tabela ograniczeń czasu pracy), strefa gotowania ia się wyłączy.

Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Dotknij klawisz  po załączeniu strefy gotowania i co najmniej 20 sekundach pracy na pewnym poziomie.



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

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

i Gdy strefy gotowania rozdzieli się, podczas gdy połączone działały przy nastawieniu booster, rozdzielone będą nadal działać przy nastawieniu booster.

Wcześniejsze wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

Dotknięciem klawisza  można w każdej chwili wyłączyć booster.

Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie to funkcja ułatwiająca gotowanie. Wszystkie strefy gotowania wyposażone są w funkcję szybkiego nagrzewania. Funkcję szybkiego nagrzewania można uruchomić w 20 sekund po określeniu pożądanej temperatury strefy gotowania.

Funkcja ta służy do szybkiego nagrzewanie przez krótki okres czasu. Po upływie czasu szybkiego nagrzewania strefa gotowania będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury.



Funkcję szybkiego gotowania można ustawić w ciągu 20 sekund po załączeniu płyty.

Wybieranie funkcji szybkiego nagrzewania:



1. Załącz płytę dotknięciem klawisza .
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Nastaw żadaną temperaturę dotykając klawiszy **+** oraz **-**.
4. Dotknij przycisk .
Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą przez pewien czas podany w tabeli poniżej. Na jej wyświetlaczu pojawią się 3 lampki i nastawiona temperatura.
5. Po upływie czasu działania funkcji szybkiego nagrzewania, strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.



Gdy strefy gotowania rozdzieli się, podczas gdy połączone działały przy nastawieniu szybkiego nagrzewania, rozdzielone będą nadal działać przy nastawieniu szybkiego nagrzewania.

Tabela-1: Czasy działania funkcji Booster

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w sekundach
0	0
1	10
1	20
2	30
2	40
3	47
3	56
4	65
4	75
5	85
5	85
6	25
6	25
7	35
7	35
8	45
8	45

9	10
9	10

Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania

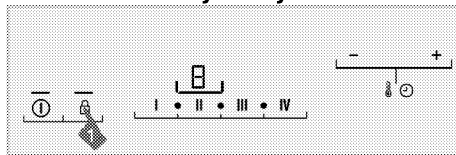
- Booster:

Funkcję Booster w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku .

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania umożliwiając jego szybkie oczyszczenie w trakcie użytkowania płyty. Przez ten czas płyta nie pobiera żadnej mocy.

Zakładanie blokady na czyszczenie



1. Gdy płyta jest w trybie On [Zał.] naciśnij i przytrzymaj przycisk aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**. Zapali się lampka blokady na czyszczenie i wyświetlacz zegara płyty zacznie liczyć wstecz od 20. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku .

Zdejmowanie blokady na czyszczenie

Aby zdjąć blokadę na czyszczenie nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy, zgaśnie lampka blokady przycisków i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.

Blokada dostępu dzieci

Gdy płyta jest w trybie Wył., można ją zabezpieczyć przed załączeniem przez dzieci zakładając specjalną blokadę. Blokadę dostępu dzieci można załączyć lub wyłączyć tylko gdy płyta jest w trybie Wył. (Gotowości).



Zakładanie blokady dostępu dzieci


1. Gdy płyta jest w trybie Wył. naciśnij i przytrzymaj klawisz aż odezwą się **dwa sygnały dźwiękowe**.

Blokada dostępu dzieci się załączy, a lampka przycisku się zapali.





Za naciśnięciem dowolnego przycisku przy założonej blokadzie dostępu dzieci miga lampka klawisza .

Jeśli dotknie się klawisz , gdy płytka grzejna jest w trybie gotowości, a blokada dostępu dzieci załączona, miga lampka klawisza .

Jeśli wyświetla się **wskazanie ciepła resztkowego**, gdy płytka grzejna jest w trybie gotowości, a i przy blokadzie dostępu dzieci jest załączona i dotknie się dowolny klawisz, zacznie migać lampka klawisza .

Zdejmowanie blokady dostępu dzieci


1. Gdy załączona jest blokada dostępu dzieci naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

» Blokada dostępu dzieci się wyłączy, a lampka przycisku  zgaśnie.


Blokada przycisków

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



Zakładanie blokady przycisków

1. Aby zablokować panel sterowania dotknij i przez dłuższą chwilę przytrzymaj przycisk .

Najpierw odezwie się tylko jeden sygnał dźwiękowy. W takim przypadku płyta przełączona jest na **Blokadę na czyszczenie**. Następnie dalej dotykaj ten przycisk palcem, aż usłyszysz jeden po drugim dwa sygnały dźwiękowe.


Migać będzie lampka przycisku  i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.




Blokadę przycisków założyć można tylko w trybie pracy. Po założeniu blokady przycisków działa tylko przycisk . Za dotknięciem innego przycisku migać będzie lampka przycisku  na znak, że czynna jest blokada przycisków.

Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, aby ją ponownie załączyć trzeba zdjąć blokadę przycisków.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij i przez 2 sekundy przytrzymaj przycisk .








Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy.

Zgaśnie lampka przycisku  i panel sterowania odblokuje się.


Funkcja czasomierza

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

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem klawisza .
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Nastaw żadaną temperaturę dotykając klawiszy  oraz .
4. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk . Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00", a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać symbol .
5. Nastaw żądany czas trwania dotykając klawiszy  oraz .

Po chwili migania symbol  zapali się na stałe.

Zapalenie się na stałe symbolu  oznacza, że dana funkcja jest czynna.



Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.



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




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



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



Gdy czasomierz jest ustawiony w połączonych strefach gotowania, na wyświetlaczu strefy najdalej po lewej pojawi się symbol .

i Wszelkie poprzednie temperatury lub, jeśli je nastawiono, wartości czasu na połączonych strefach gotowania będą nadal działać po połączeniu przy wartości mniejszej. Na przykład, jeśli połączy się strefę gotowania nastawioną na 10 minut w temperaturze na poziomie 6 i strefę gotowania nastawioną na 20 minut w temperaturze na poziomie 2, połączone strefy gotowania będą działać przez 10 minut na poziomie temperatury 2. Jeśli czasomierz ustawiony jest w tylko jednej ze stref gotowania, które mają być połączone, ustawienie to zostanie zastosowane do połączonych stref gotowania po ich połączeniu.

Wyłączenie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płytką grzejną się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.



Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.


Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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



Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:


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

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij  aby wybrać jej czasomierz.
3. Do czasu, gdy na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00", zmniejszaj tę wartość dotykając klawiszy .

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

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

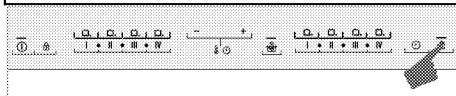
1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij  aby wybrać jej czasomierz.
3. Dotknij przycisk  na ok. 3 sekundy.

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

Funkcja zatrzymania

Przy użyciu tej funkcji można na pewien czas zatrzymać wszystkie działające w płycie funkcje (z wyjątkiem czasomierza).

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



1. W trakcie pracy płyty dotknij przycisk . Wyłączą się wszystkie czynne strefy gotowania.
2. Aby ponownie załączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania przy poprzednich ustawieniach ponownie dotknij przycisk .

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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

i Twoja płytka wyposażona jest w 8 indukcyjnych stref grzewczych o wymiarach 94x225 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu (patrz Tabela -1). Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

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

Tabela-2 Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster (szybkie nagrzewanie)	10 minut

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia.

Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości

naczynia (woda, mleki) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Głośne działanie


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

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

Kody błędów / komunikaty ostrzegawcze i źródła błędów

Tabela-3:

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Naciśnięto dwa lub więcej klawiszy lub panel sterowania został poddany działaniu pary.	Miga symbol "E".	Wyświetlacz strefy gotowania
Przegrzanie płyty	Miga symbol "H".	Wyświetlacz strefy gotowania
Nie ma garnka odpowiedniego dla tej strefy gotowania	Zapala się symbol 	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd sprzętowy karty do sterowania dotykem.	Zapala się symbol "Fx***".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych	Zapala się symbol "Ex***".	Wyświetlacz strefy gotowania
x**: "1,2,..,9"		

	Dalsze informacje nt. komunikatów błędów, które mogą pojawić się na dotykowym panelu sterowania; patrz Tabela-2. Jeśli komunikaty "Fx" i "Ex" pozostaną niepoprawione, wezwij autoryzowanego agenta serwisowego.
	Jeśli powierzchnia dotykowego panelu sterowania zostanie poddana działaniu pary, cały system sterowania zostanie wyłączony, odezwie się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się "E".
	Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Może podawać błędne ostrzeżenie co do działania.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

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

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



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



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

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

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

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku. Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.



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

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wypływa to na działanie kuchenki.

Blednienie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol .

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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



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

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

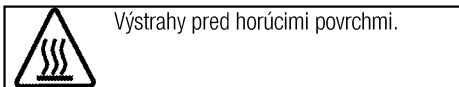
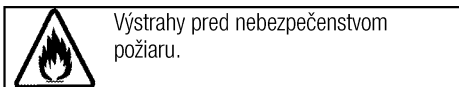
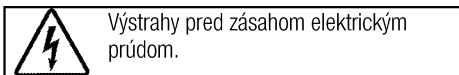
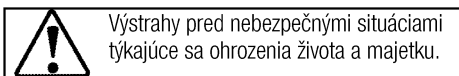
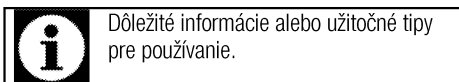
Vážený zákazník,

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 výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	6
Bezpečnosť detí	6
Likvidácia starého výrobku	7
Likvidácia obalového materiálu	7

2 Všeobecné informácie

Prehľad	8
Technické parametre	8

3 Montáž

Pred inštaláciou	9
Montáž a pripojenie	10
Likvidácia	12
Likvidácia obalového materiálu	12
Budúca preprava	12
Likvidácia starého výrobku	12

4 Prípravy

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

5 Používanie platne

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

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie	24
Čistenie platne	24

7 Riešenie problémov

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.
 - Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú 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

- 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.
- 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.
- Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
- Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- Po použití, vypnite platňu pomocou jej ovládacieho gombíka a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky by nemali byť umiestňované na povrch platne, keďže sa môžu zohriať.

- Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.
- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť. *O/Všeobecné informácie o varení, strana 14*, výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardio stimulátory.
- Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- 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

- 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 elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ)

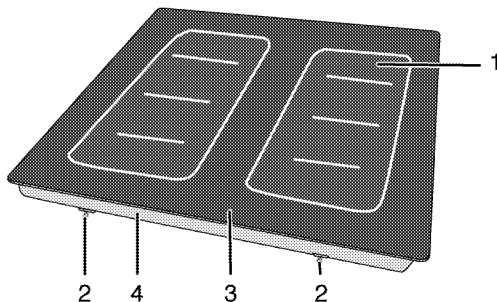
Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

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 | Sklokeramický povrch |
| 2 | Montážna svorka | 4 | Základný kryt |

Technické parametre

Napätie/frekvencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Celkový príkon	7200 W
Poistka	min. 16 A x 2/ 32 A
Typ kábla/prierez	H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Dĺžka kábla	max. 2 m
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	55 mm/580 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	560 mm/490 mm
Horáky	
Vľavo I-II-III-IV	Indukčná varná platňa
Rozmer	376x225 mm
Výkon	3600 W
Vpravo I-II-III-IV	Indukčná varná platňa
Rozmer	376x225 mm
Výkon	3600 W



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



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



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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



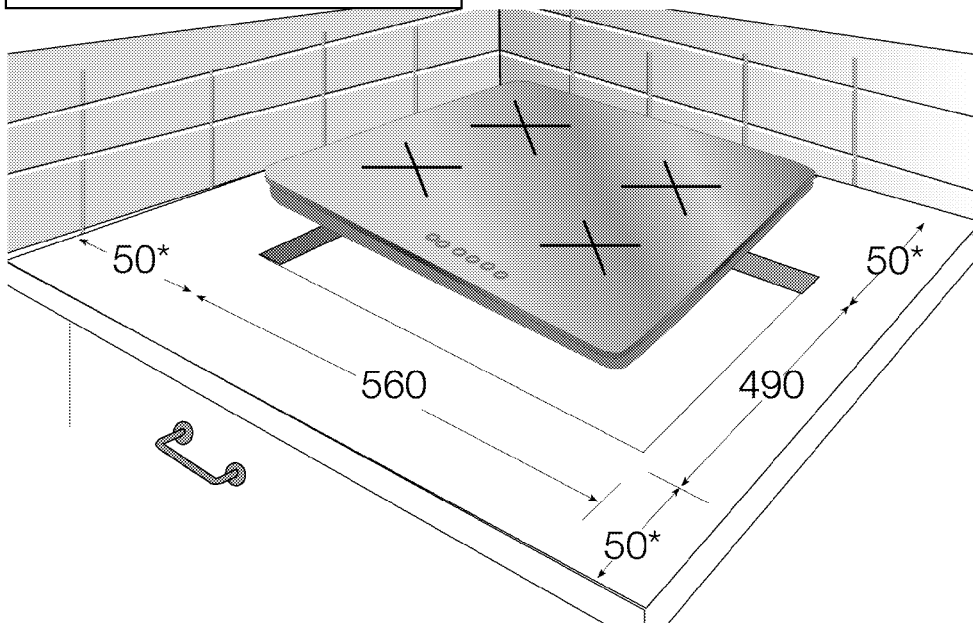
NEBEZPEČENSTVO:

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

Pred inštaláciou

Platňa je určená na montáž v bežných pracovných plochách. Zpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi prístrojom a kuchynskou stenou a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Odstráňte obalové materiály a prepravné pásky.
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Pracovná plocha musí byť zarovnaná a upevnená horizontálne.
- Vytvorte otvor pre platňu na pracovnej ploche podľa montážnych rozmerov.



* min.

Montáž a pripojenie

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



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

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



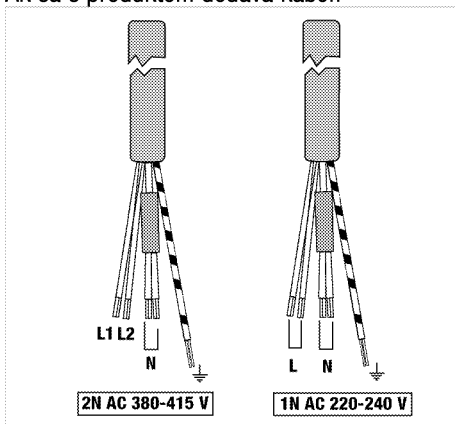
NEBEZPEČENSTVO:

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


Pripojenie napájacieho kábla

1. Ak nie je možné odpojiť všetky póly od napájacieho zdroja, bude potrebné pripojiť odpojovacie zariadenie s min. 3 mm odstupom kontaktov (poistky, bezpečnostné spínače vedenia, kontakty) a všetky póly tohto odpojovacieho zariadenia sa musia nachádzať vedľa zariadenia (nie nad ním) v súlade so smericami IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt. Odporúča sa dodatočná ochrana zvyšovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:

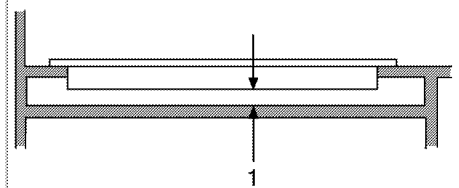


2. Pri **jednofázovom** zapojení pripojte vodiče nasledovným spôsobom:
 - Hnedý/Čierny kábel = L (Fáza)
 - Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
 - Zelený/žltý kábel = (E) \equiv (Zem)
 3. Pri **dvojfázovom** zapojení pripojte vodiče nasledovným spôsobom:
 - Hnedý kábel = L1 (Fáza 1)
 - Čierny kábel = L2 (Fáza 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)  (Zem)

Inštalácia produktu

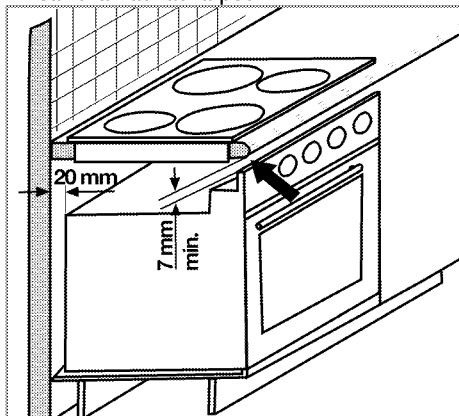
i Ak je po inštalácii do zásuvky možné dotknúť sa spodnej časti produktu, túto časť je potrebné prekryť drevenou doskou.



1 min. 30 mm

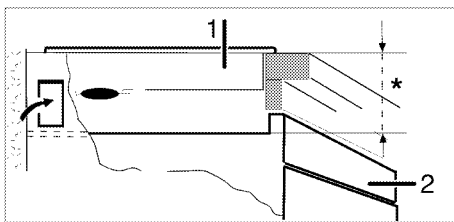
i Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude oddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

Ak sa rúra nachádza pod:



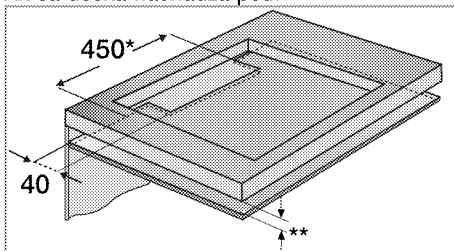
* min.

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



* min. 70 mm

Ak sa doska nachádza pod:

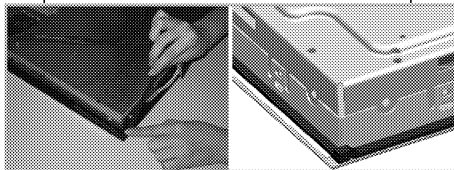


* min.

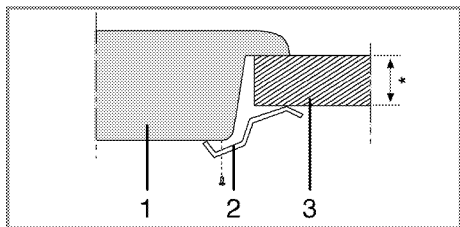
** min. 70 mm

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

1. Pripravte povrch pultu tak, ako je to zobrazené na obrázku.
2. Na okraje spodného puzdra platne, ktoré prichádzajú do kontaktu s pultom, naneste podľa znázornenia na obrázku tesniaci prvok.



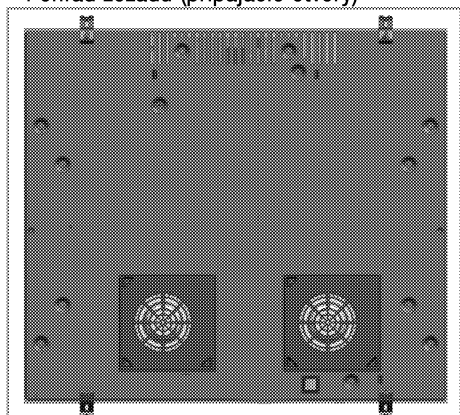
3. Produkt vycentrujte na pulte.
4. Pomocou inštaláčnych svoriek zaistite platňu prestrčením cez otvory na spodnom puzdre.



* min. 40 mm

- 1 Platňa
- 2 Inštalácia svorka
- 3 Pult

» Pohľad zozadu (prípájacie otvory)



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

Záverová kontrola

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

Likvidácia

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajú 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.

Budúca preprava

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

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

Likvidácia starého výrobku



Starý výrobok zlikvidujte spôsobom, ktorý je priaznivý pre životné prostredie.

Toto zariadenie nesie symbol separovaného zberu pre odpadové elektrické a elektronické zariadenia (WEEE). To znamená, že s týmto zariadením musíte naložiť podľa Európskej smernice č. 2002/96/ES za účelom recyklácie alebo odstránenia s minimalizáciou dopadu na životné prostredie. Ďalšie informácie získate od miestnych alebo regionálnych úradov.

Informácie ohľadom likvidácie vášho výrobku získate u vášho miestneho predajcu alebo strediska separovaného zberu.

Pred likvidáciou výrobku odstráňte zástrčku sieťového kábla a znefunkčnite zámku dvierok (ak je namontovaná), aby ste predišli nebezpečným podmienkam pre deti.

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.

Prvé zahriatie



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



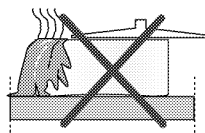
Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúskom alebo vlhkou handrou. 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 jedál.
- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny.

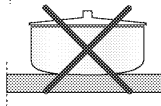
Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Výber panvice

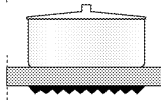
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dnami.




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

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

Test panvice


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

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

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

hrnce a nádoby z nehrdzavejúcej ocele s nemagnetickým hliníkovým dnom.

Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvicu

Pri indukčnom varení sa aktivuje len oblasť príslušnej varnej zóny, ktorá je pokrytá nádobou. Dno nádoby sa rozpozná pomocou systému a automaticky sa 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

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

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

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

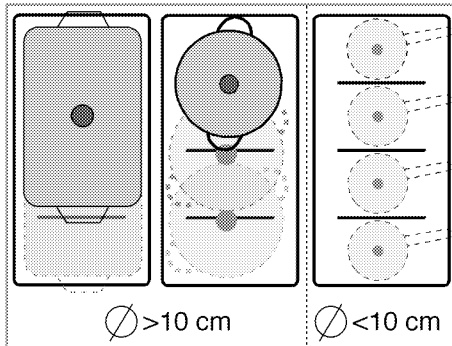


Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnú.



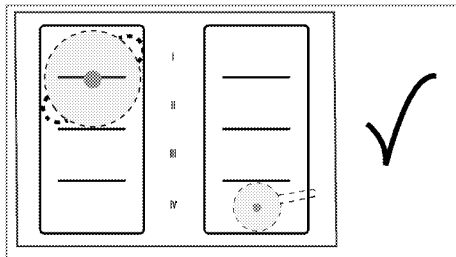
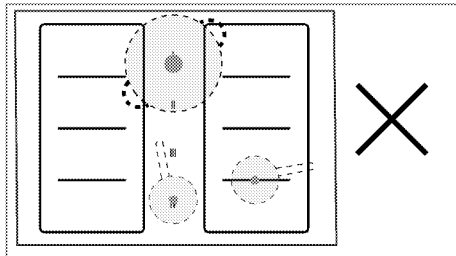
Počas prevádzky platne udržiavajte preč od platne predmety s magnetickými vlastnosťami, ako napríklad kreditné karty alebo kazety.

Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu



- V prípade hrncov s dnom širším ako 10 cm môžete použiť spolu 2 alebo viac varných zón.

- V prípade hrncov s dnom menším ako 10 cm môžete využívať každú varnú zónu samostatne.



- Neumiestňujte hrnce medzi ľavú a pravú varnú zónu.
- Hrnce s dnom menším ako 10 cm umiestnite do strednej varnej zóny. V opačnom prípade môže nastať problém s rozpoznávaním hrnca.

Používanie platní



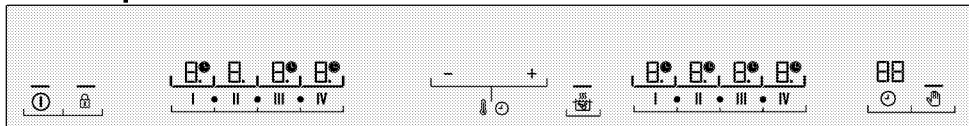
NEBEZPEČENSTVO:

Nedovoľte, aby na platňu spadol akýkoľvek predmet. Platňu môžu poškodiť aj malé predmety, ako napríklad soľnička.

Nepoužívajte popraskané platne. Cez tieto praskliny môže unikať voda a spôsobiť skrat.

V prípade akéhokoľvek poškodenia povrchu (napr. viditeľné praskliny) výrobok okamžite vypnite, aby ste minimalizovali riziko zásahu elektrickým prúdom.

Ovládací panel



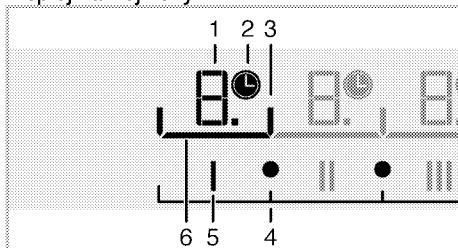
Technické údaje

	Tlačidlá nastavenia (+/-) pre nastavenie teploty a času
	Kontrolka označujúca, že príslušné tlačidlo funguje
	Tlačidlo spojenia/oddelenia varnej zóny
	Tlačidlo plus
	Tlačidlo mínus
	Tlačidlo zap./vyp.
	Tlačidlo zámky tlačidiel
	Tlačidlo zapnutia/vypnutia časovača
	Tlačidlo rýchleho zohriatia
	Tlačidlo zastavenia
	Tlačidlo výberu ľavej/pravej I varnej zóny
	Tlačidlo výberu ľavej/pravej II varnej zóny
	Tlačidlo výberu ľavej/pravej III varnej zóny
	Tlačidlo výberu ľavej/pravej IV varnej zóny



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

Displej varnej zóny



- 1 Indikátor teploty (nastavenie teploty 0 - 9.)
- 2 Symbol časovača
- 3 Indikátor rozlíšenia varnej zóny
- 4 Tlačidlo spojenia/oddelenia varnej zóny
- 5 Tlačidlo výberu varnej zóny
- 6 Indikátor výberu varnej zóny



Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každú činnosť vykonanú cez dotykový ovládací panel potvrdí zvukový signál.

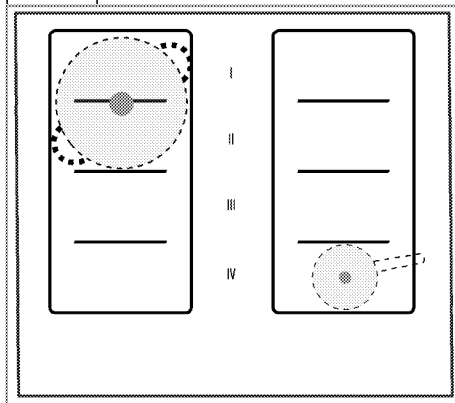


Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokry a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla . Rozsvieti sa kontrolka tlačidla . Platňa je pripravená na použitie.
2. Po zapnutí platne sa vykoná automatická detekcia panvice. Ak je na nej panvica položená, na 10 sekúnd sa rozsvietia kontrolky varných zón, na ktorých je panvica položená.

Napríklad, ak máte dve panvice podľa zobrazenia na obrázku dole, na 10 sekúnd sa rozsvietia kontrolky výberu varných zón, na ktorých sú položené panvice.




3. Ak sa na 10 sekúnd dotknete ľavého tlačidla alebo ľavého tlačidla podľa tohto príkladu, ľavé varné platne môžete ovládať samostatne.

Ak sa dotknete tlačidla medzi ľavým tlačidlom a ľavým tlačidlom , ľavú varnú platňu a ľavú varnú platňu môžete ovládať spoločne.

Právú varnú platňu môžete zapnúť, ak sa dotknete pravého tlačidla **IV**.
Po dokončení automatickej detekcie panvice môžete zvoliť aj varné platne, na ktorých sa nezistila žiadna panvica, aby ste ich zapli.

i Ak do 10 sekúnd nič neurobíte, kontrolky výberu varnej zóny zhasnú. Ak po uplynutí tohto času nič neurobíte ani v priebehu ďalších 10 sekúnd, platňa sa automaticky prepne späť do pohotovostného režimu.

Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknete tlačidla . Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.


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

Indikátor zvyškového tepla

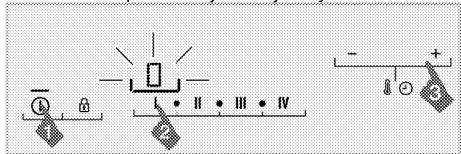
Ak na displeji varnej zóny svieti symbol „H“, znamená to, že varná zóna je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol „h“, ktorý označuje nižšiu teplotu.

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

Zapnutie varných zón (varnej časti)

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

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




i Ak do 10 sekúnd nič neurobíte, kontrolky výberu varnej zóny zhasnú. Ak po uplynutí tohto času nič neurobíte ani v priebehu ďalších 10 sekúnd, platňa sa automaticky prepne späť do pohotovostného režimu.


3. Dotknutím sa tlačidla **+** a **-** nastavte úroveň teploty medzi „0“ a „9“.

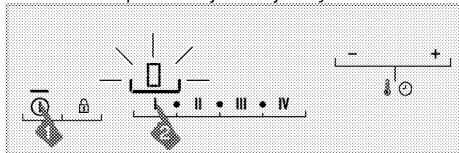
Vypnutie varných zón


Zvolenú varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

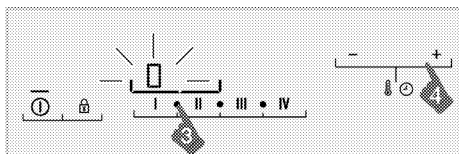
- Znížením teploty na úroveň „0“**
Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň „0“.
- Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre želanú varnú zónu**
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí hodnota „0“. Symbol  na displeji varnej zóny zmizne. Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.
- Dotykom symbolu príslušnej varnej zóny na 3 sekundy**
Na približne 3 sekundy sa dotknite symbolu varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

Spojenie varných zón

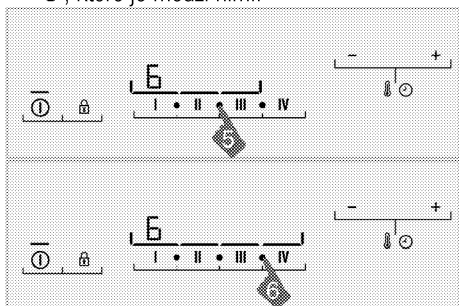
- Dotykom tlačidla  zapnete platňu.
- Dotknite sa tlačidla výberu ktorejkoľvek varnej zóny, ktorú chcete spojiť.
» Na displeji varnej zóny sa zobrazí 0 a rozsvieti sa kontrolka príslušnej varnej zóny.



- Dotknite sa tlačidla  medzi touto varnou zónou a tlačidlom vedľajšej varnej zóny, ktorú chcete spojiť.
» Indikátor rozlíšenia medzi spojenými varnými zónami zhasne a na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti/zostane svietiť symbol „0“.



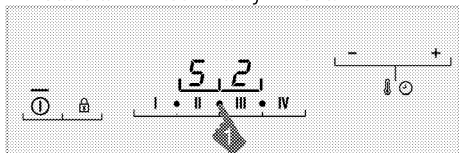
4. Dotknutím sa tlačidla **+** a **-** nastavte úroveň teploty medzi „0“ a „9“.
- » Varné zóny sú teraz spojené, aby fungovali ako jedna varná zóna pri nastavenej úrovni teploty.
5. **3. Ak chcete spojiť 3. a 4. varnú zónu,**
Ak chcete 3. a/alebo 4. varnú zónu pridať k 2 spojeným varným zónam, dotknite sa tlačidla ●, ktoré je medzi nimi.



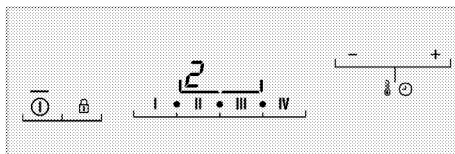
» Varné zóny sa spoja a indikátor rozlíšenia medzi nimi zhasne a displeje varných zón budú tiež zdieľané. Indikátor teploty na varnej zóne úplne vľavo zostane svietiť a bude fungovať na úrovni teploty, ktorú ste nastavili ako jednu varnú zónu.

Spojenie zapnutých varných zón

1. Ak chcete spojiť dve susediace varné zóny fungujúce samostatne pri rôznych alebo rovnakých úrovniach teploty, dotknite sa tlačidla ● medzi varnými zónami.



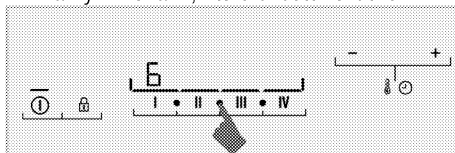
» Pri spájaní samostatne fungujúcich varných zón zhasne indikátor rozlíšenia medzi nimi a úroveň teploty sa zobrazí na displeji ľavej varnej zóny. Spojené varné zóny budú pokračovať v prevádzke ako jedna varná zóna pri nižšej úrovni teploty spojených varných zón.



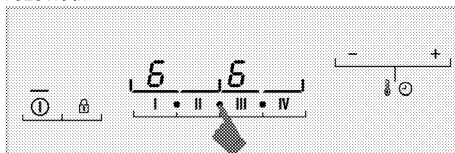
i Po spojení budú akékoľvek predchádzajúce hodnoty teploty, prípadne času, ak existujú, na spojených varných zónach pokračovať v prevádzke pri nižšej hodnote.
Napríklad, ak spojíte varnú zónu nastavenú na 10 minút pri úrovni teploty 6 a varnú zónu nastavenú na 20 minút pri úrovni teploty 2, spojené varné zóny budú v činnosti 10 minút pri úrovni teploty 2.

Rozdelenie spojených varných zón;

1. Dotknite sa tlačidla ● medzi spojenými varnými zónami, ktoré chcete rozdeliť.



» Varná zóna (varné zóny) napravo a varná zóna (varné zóny) naľavo od tlačidla ●, ktorého ste sa dotkli, sa oddelia a budú pokračovať v prevádzke. Indikátor rozlíšenia medzi varnými zónami sa rozsvieti.




i Oddelené varné zóny obnovia prevádzku na úrovniach teploty, ktorú mali nastavenú, keď ste ich spojili.

Vypnutie spojených varných zón

Spojené varné zóny môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

- Znížením teploty na úroveň „0“**
Spojené varné zóny môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň „0“.
- Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre spojené varné zóny**
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na displeji príslušnej

varnej zóny sa zobrazí hodnota „0“. Symbol  na displeji varnej zóny zmizne.

Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnete dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.


3. Dotykom symbolu na ktorejkoľvek spojenej varnej zóne na 3 sekundy

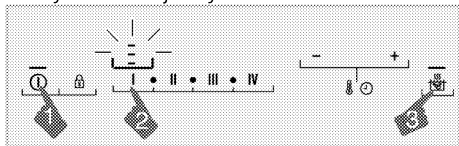
Na približne 3 sekundy sa dotknite symbolu ktorejkoľvek spojenej varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.

POSILŇOVAČ

Funkciu posilňovača môžete použiť na vykonanie zohrievania pri maximálnom výkone. Túto funkciu ale neodporúčame na varenie dlhú dobu.

Priamy výber POSILŇOVAČA:

1. Dotykom tlačidla  zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.




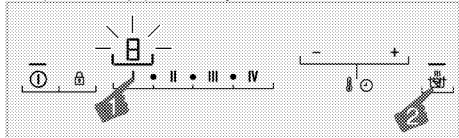
3. Dotknite sa tlačidla .


Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikať 3 kontrolky.

Po uplynutí času nastavenia posilňovača (pozri Tabuľka 2: Tabuľka obmedzení času prevádzky) sa varná zóna vypne.

Výber posilňovača, keď je varná zóna aktívna:


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



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

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

nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.

 Keď varné zóny oddelíte v čase prevádzky spojených varných zón pri nastavení posilňovača, oddelené varné zóny budú taktiež pokračovať v prevádzke v nastavení posilňovača.


Prečasný vypnutie funkcie posilňovača:

Dotykom tlačidla  môžete nastavenie posilňovača kedykoľvek vypnúť.

Rýchle zohriatie





Rýchle zohriatie je funkcia, ktorá napomáha vareniu. Funkciu rýchleho zohriatia sú vybavené všetky varné zóny. Funkciu rýchleho zohriatia môžete používať 20 sekúnd po určení želanej hodnoty teploty varnej zóny.

Táto funkcia sa používa na krátkodobé rýchle zohriatie. Po uplynutí času rýchleho zohrievania bude varná zóna pokračovať v prevádzke na nastavenej úrovni teploty.

 Funkciu rýchleho zohriatia môžete nastaviť v priebehu prvých 20 sekúnd po zapnutí platne.

Výber funkcie rýchleho zohriatia:



1. Dotykom tlačidla  zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom tlačidla  a .
4. Dotknite sa tlačidla . Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone určitú dobu stanovenú v nižšie uvedenej tabuľke. Na displeji varnej zóny sa v poradí zobrazia 3 kontrolky a hodnota nastavenej teploty.
5. Po uplynutí času rýchleho zohriatia sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.



Keď varné zóny oddelíte v čase prevádzky spojených varných zón pri nastavení posilňovača, oddelené varné zóny budú taktiež pokračovať v prevádzke v nastavení rýchleho zohrievania.

Tabuľka 1: Prevádzkové časy posilňovača

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - sekundy
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

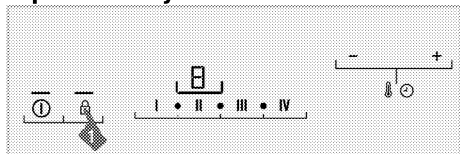
Vypnutie funkcie posilňovača:

Funkciu posilňovača kedykoľvek vypnete dotykom tlačidla

Zámka čistenia

Zámka čistenia 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.

Zapnutie zámky čistenia



- Keď je platňa v zapnutom režime, stlačte tlačidlo a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

Rozsvieti sa kontrolka zámky čistenia a displej hodín platne začne odpočítavať od 20 smerom nadol. Počas tejto doby nebude na ovládacom paneli fungovať žiadne tlačidlo, okrem tlačidla .

Vypnutie zámky čistenia

Na vypnutie zámky čistenia nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, kontrolka zámky tlačidiel zhasne a zámka čistenia sa automaticky vypne.

Detská zámka

Keď je platňa v režime vypnutia, môžete ju chrániť pomocou detskej zámky, ktorá deťom zabráni v jej zapnutí. Detskú zámku môžete zapnúť alebo vypnúť len vtedy, keď je platňa v režime vypnutia (pohotovostnom režime).

Zapnutie detskej zámky

- Keď je platňa v režime vypnutia, stlačte tlačidlo a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **dva signálne zvuky**.

Detská zámka sa zapne a kontrolka tlačidla sa rozsvieti.



Ak pri zapnutej varnej platni a detskej zámke stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, zabliká kontrolka tlačidla .

Ak sa pri varnej platni v pohotovostnom režime a zapnutej detskej zámke dotknete tlačidla , zabliká kontrolka tlačidla .

Ak sa **označenie zvyškového tepla** zobrazuje, keď je varná platňa v pohotovostnom režime a ak stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, keď je zapnutá detská zámka, bude blikať kontrolka tlačidla .

Vypnutie detskej zámky

- Keď je zapnutá detská zámka, stlačte tlačidlo a podržte ho, pokiaľ nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

» Detská zámka sa vypne a kontrolka tlačidla zhasne.

Zámka tlačidiel




Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

Zapnutie zámky tlačidiel



- Ovládací panel uzamknite stlačením tlačidla a jeho dlhým podržaním.

Najprv budete počuť len jeden signálny zvuk. V takomto prípade sa platňa prepne na režim **Zámka čistenia**. Potom pokračujte v dotyku bez zdvihnutia prsta, pokým nebudete počuť dva postupné signálne zvuky.

Kontrolka tlačidla  bude blikať a všetky varné zóny sa uzamknú.

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








Vypnutie zámky tlačidiel



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


Funkcia časovača

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


Zapnutie časovača


1. Dotykom tlačidla  zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom tlačidla  a .
4. Časovač zapnite dotykom tlačidla . Na displeji časovača sa zobrazí „00“ a na displeji varnej zóny začne blikať symbol .
5. Želané trvanie nastavte dotykom tlačidla  a .



Po určitej dobe blikania sa symbol  rozsvieti natrvalo. Trvalé rozsvietenie symbolu  označuje zapnutie funkcie.


 Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.

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

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

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

 Keď je časovač nastavený v spojených varných zónach, na displeji varnej zóny úplne vľavo sa zobrazí symbol .

 Po spojení budú akékoľvek predchádzajúce hodnoty teploty, prípadne času, ak existujú, na spojených varných zónach pokračovať v prevádzke pri nižšej hodnote. Napríklad, ak spojíte varnú zónu nastavenú na 10 minút pri úrovni teploty 6 a varnú zónu nastavenú na 20 minút pri úrovni teploty 2, spojené varné zóny budú v činnosti 10 minút pri úrovni teploty 2. Ak je časovač nastavený len na jednej z varných zón, ktoré chcete spojiť, toto nastavenie sa po spojení použije aj na spojené varné zóny.

Vypnutie časovača




Po uplynutí časovača sa varná platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha. Zvukovú výstrahu vypnite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Skoršie vypnutie časovačov



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


Časovač môžete skôr vypnúť dvomi rôznymi spôsobmi:

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

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla  vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Pokým sa na obrazovke časovača nezobrazí „00“, hodnotu znižuje dotykom tlačidla . Symbol  určitú dobu blikať na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

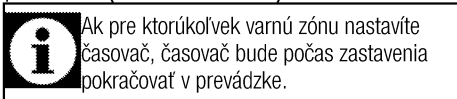
2 - Vypnutie časovača stlačením tlačidla časovača na približne 3 sekundy:

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla  vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Tlačidla  sa dotknite na približne 3 sekundy.

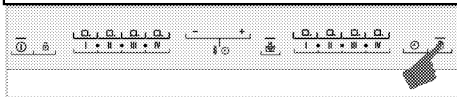
Symbol  určitú dobu bliká na displeji varnej zóny a potom **natrvalo** zhasne a časovač sa vypne.

Funkcia zastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete na určitý čas zastaviť všetky funkcie, ktoré sú na platni v prevádzke (**okrem časovača**).




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



1. Počas prevádzky platne sa dotknite tlačidla .

Všetky zapnuté varné zóny sa zastavia.

2. Všetky zastavené varné zóny reštartujte s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykom tlačidla .

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

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



Vaša platňa je vybavená 8 varnými zónami s rozmerom 94 x 225 mm, ktoré obsahujú indukciu. S indukčnou funkciou každá varná zóna automaticky zisťuje nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozri Tabuľka 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa taktiež vypne neskôr.

Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky.

Varnú zónu môže používateľ po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

Tabuľka 2 Obmedzenia času prevádzky

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Posilňovač	10 minút

Ochrana proti prehriatiu

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

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

Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém okamžite vypne

pripojenie napájania a platňu vypne. Počas tejto doby sa na displeji zobrazí výstraha „E“.

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov.

Nastavenia výkonu mení veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (voda, mlieko) dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

Hlučná prevádzka

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

- Zvuk bude nápadný pri vysokých úrovniach teploty.
- Hluk môžete spôsobiť zliatina panvice.
- 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 kódy/výstražné hlásenia a príčiny porúch

Tabuľka 3:

Príčina poruchy	Indikátor	Displej
Stlačili ste dve alebo viac tlačidiel, prípadne bol ovládací panel vystavený pare.	Symbol „E“ bliká	Displej varnej zóny
Prehriata platňa	Symbol „H“ bliká	Displej varnej zóny
Žiadna panvica vhodná pre varnú zónu	Rozsvieti sa symbol 	Displej varnej zóny
Hardvérová chyba karty dotykového ovládania	Rozsvieti sa symbol „Fx***“.	Displej časovača
Chyba indukčného hardvéru	Rozsvieti sa symbol „Ex***“.	Displej varnej zóny
x**: „1,2,...9“		

	Ďalšie informácie o chybových hláseniach, ktoré sa môžu zobrazíť na paneli dotykového ovládania nájdete v tabuľke 2. Ak chyby Fx a Ex zostanú bez nápravy, zavolajte do autorizovaného servisu.
	Ak bude povrch panelu dotykového ovládania vystavený pare, vypne sa celý ovládací systém, zaznie zvukový signál a na displeji bude blikáť „E“.
	Povrch dotykového ovládacieho panela udržiavajte v čistote. Môže zobrazovať chybné prevádzkové výstrahy.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

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

- Po každom použití produkt dôkladne 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 použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti 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 poškrabať 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 čepelami, 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, pokiaľ 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 ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

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

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol .

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

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

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

Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

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



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

