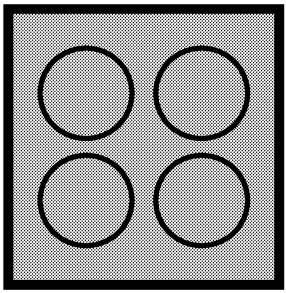
Built-in Hob

User manual



HII 64201 FHT

EN | PL | SK | BS

185.9276.40/R.AA/21.08.2017/3-1

Please read this user manual first!

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:


Important information or useful hints about usage.


Warning of hazardous situations with regard to life and property.


Warning of electric shock.


Warning of risk of fire.


Warning of hot surfaces.

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

CE

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 8

Overview....8
Technical specifications 8

3 Installation 9

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

4 Preparation 13

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

5 How to use the hob 14

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

6 Maintenance and care 22

General information.... 22
Cleaning the hob.... 22

7 Troubleshooting 23

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

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

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

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

Product safety

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

term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See.*General information about cooking, page 14*, selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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

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

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

Safety for children

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

Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

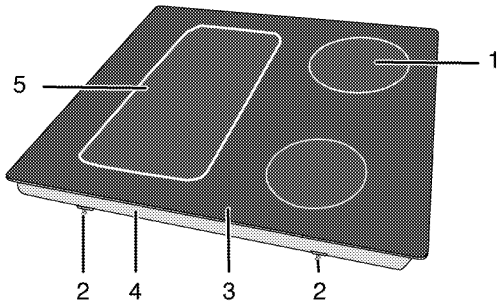
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



1 Induction cooking plate
2 Assembly clamp
3 Vitroceramic surface
4 Base cover
5 Induction cooking plate

Technical specifications

Voltage / frequency	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Fuse	32 A / 16 A x 2
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Rear left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/3000W
Front left	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/3000W
Front right	**Induction cooking plate**
Dimension	145 mm
Power	1500/2200 W
Rear right	**Induction cooking plate**
Dimension	210 mm
Power	2000/3700 W

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

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

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

3 Installation

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

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

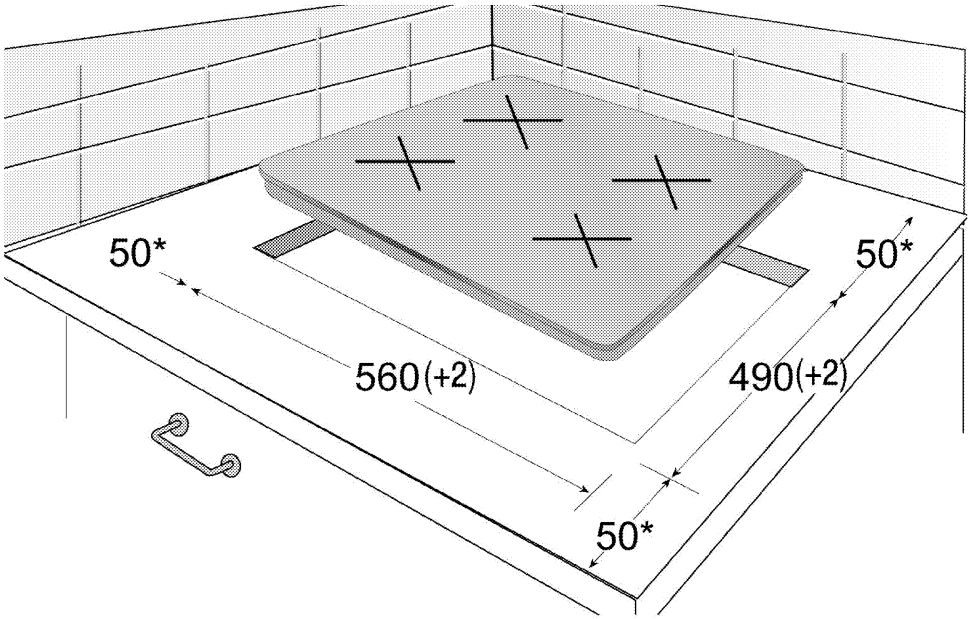
DANGER:
The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

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

Before installation

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

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



* min.

Installation and connection

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

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

Electrical connection

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

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

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

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

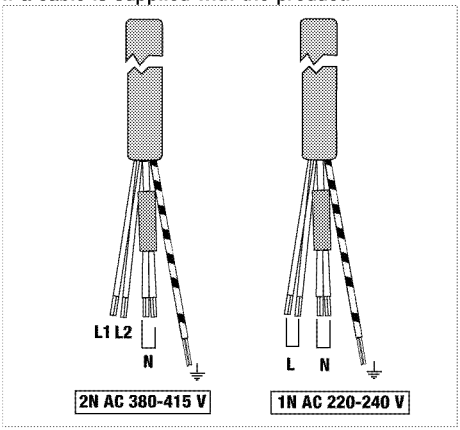
DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



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

» or

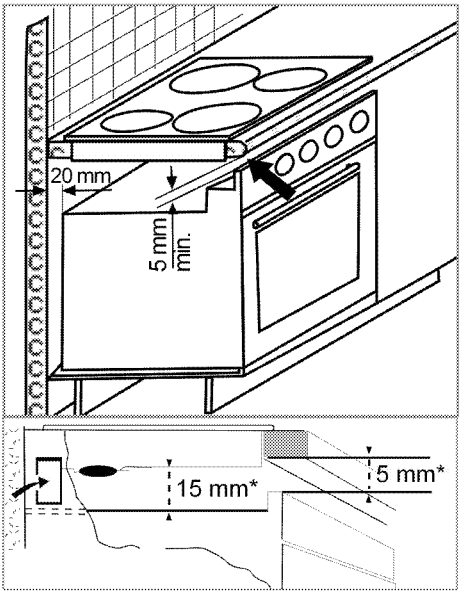
- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

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

» or

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

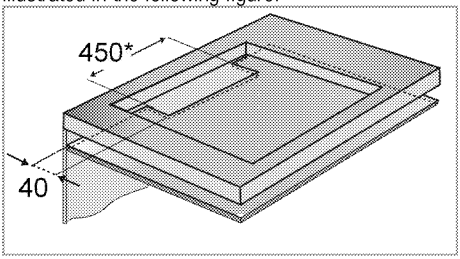
Installing the product
If the oven is below:



* min.

If the board is below:

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



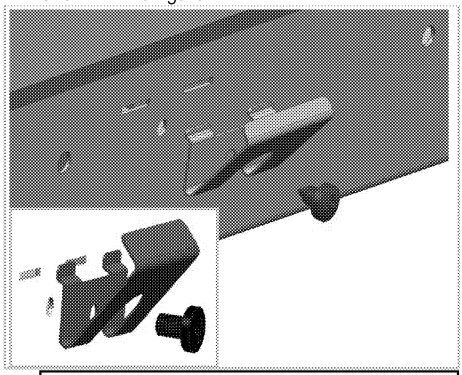
* min.

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

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



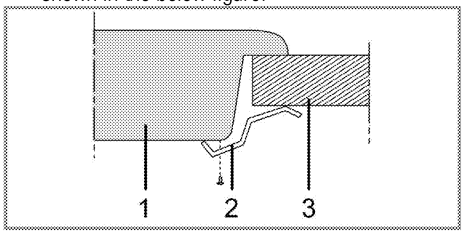
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



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

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

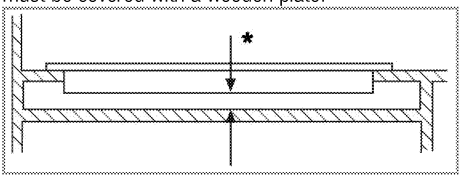
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with this clamps are not in appropriate for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown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



1 Hob
2 Installation clamp
3 Counter

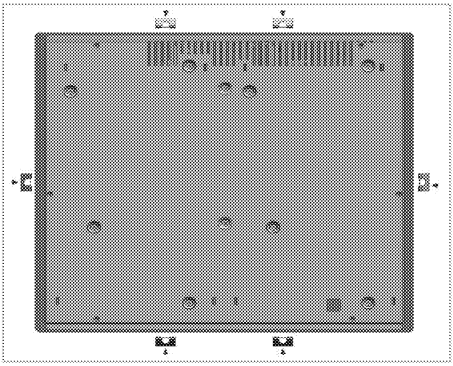
When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

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



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



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

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

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

Final check

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

Future Transportation

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

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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance

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

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

5 How to use the hob

General information about cooking

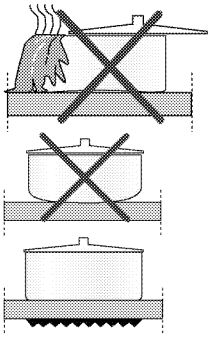


Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

Saucepan selection

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



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

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

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

Saucepan test

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

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

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

Saucepan recognition-focusing system

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

Safe use

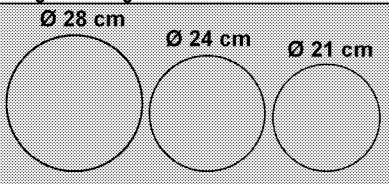
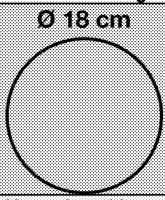
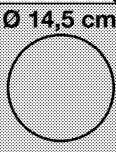
Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.
Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

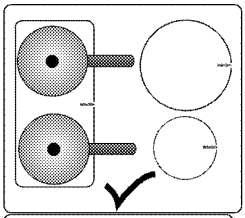
If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

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

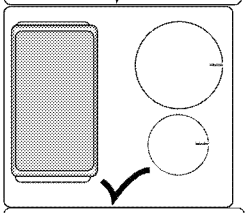
Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
		
Large cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	**Normal cooking zone** • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	**Small cooking zone** • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

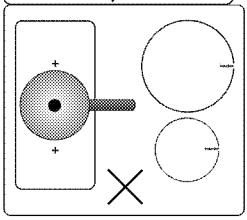
Using pots on the wide surface cooking zone



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



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

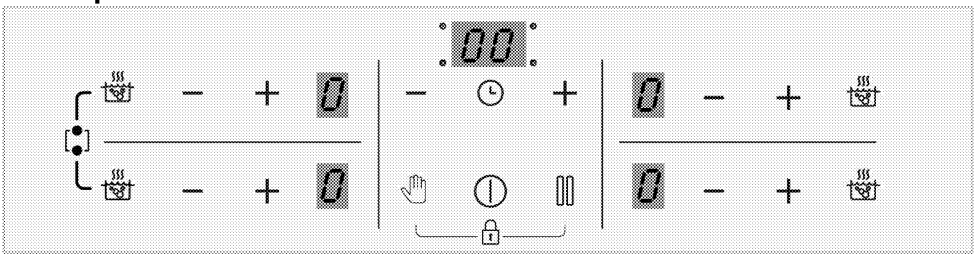


Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

Using the hobs

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

Control panel



Specifications

On / Off key

Keylock/Childlock key

Timer Activation / Deactivation key

High power setting (Booster) key

Cleaning lock key

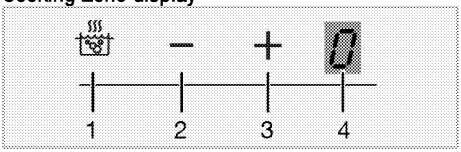
Stop and Go key

Minus key

Plus key

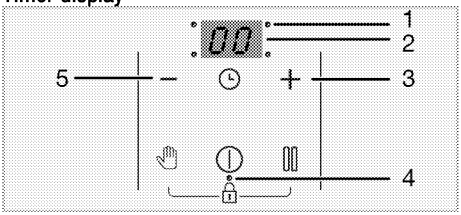
Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

Cooking Zone display



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

Timer display



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

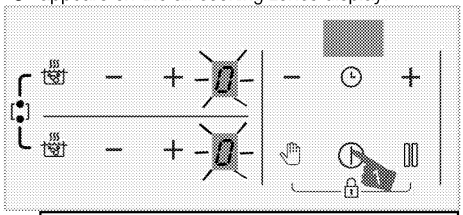
This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

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

Switching on the hob:

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

"0" appears on the all cooking zones display.



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

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

Switching off the cooking zone:

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

1. **By touching the "⏻" key**

Touch the "⏻" key.

2. **By dropping the temperature to "0" level;**

You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to **"0"** level.

3. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;**

When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it. **"0"** or **"00"** will appear on related display.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

4. **By touching the zone "−"/"+" keys simultaneously for the desired cooking zone;**

You can switch off the related cooking zone by touching its "−"/"+" keys simultaneously.

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

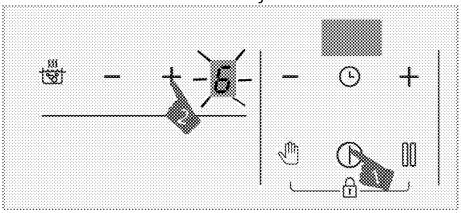
Residual heat indicator

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

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

Adjusting the temperature level

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



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

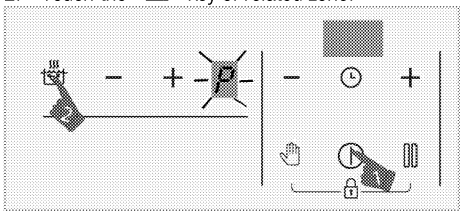
The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

High power setting (BOOSTER)

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

Selecting the high power setting (BOOSTER):

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



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

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

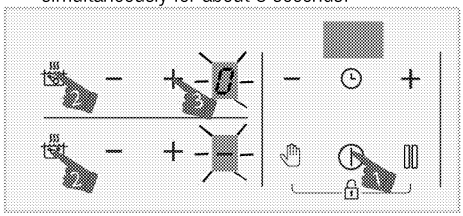
You can switch off the high power setting anytime you want by touching the "−" or "♨" key.
Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level **"9"**.

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

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

Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch "⏻" to turn on the hob.
2. To turn on the wide surface cooking zone, keep "♨" key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.



» **"0"** will appear on the display of the rear-left cooking zone. "−" will appear on the display of the

front-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

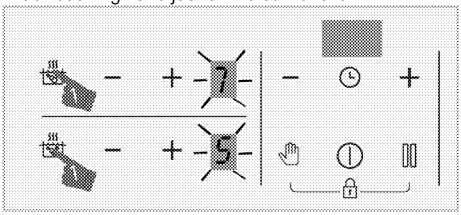
3. Touch "−"/"+" keys of the rear-left cooking zone to set the temperature between **"0"** and **"9"**.

> Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with "−"/"+" keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using "−"/"+" keys of the front-left cooking zone.

» Cooking zone starts to run.

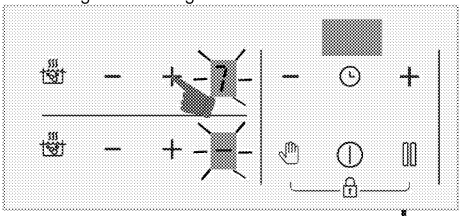
Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilise a wider cooking zone just at the same level.



1. To turn on the wide surface cooking zone while one or two of the left cooking zones are active, keep "booster" key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.

» Temperature value of the last selected cooking zone will appear on the display of the rear-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.
» Combined cooking zones will continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



» To change the temperature, touch "−"/"+" keys of the rear-left cooking zone and set the desired temperature.

> If you touch "booster" key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at booster level.

Turning off the wide surface cooking zones

Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

2. **By using the switching off function on the timer for the wide surface cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display.

3. **By touching "−"/"+" keys of any of the left cooking zones simultaneously**

If you touch "−"/"+" keys of any of the left cooking zones simultaneously, the cooking zones will be separated and turned off.

4. **By pressing "booster" key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds**

The cooking zones will turn off if you press "booster" keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.

Activating the cleaning lock

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

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

Deactivating the cleaning lock

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

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

Child Lock

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children

from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).

Activating the child lock

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

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

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

Deactivating the child lock

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

» The child lock function will be deactivated. **"L"** will blink on all cooking zones display and the light of the "" key goes out.

Key Lock

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

Activating the key lock

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

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

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

Deactivating the key lock

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

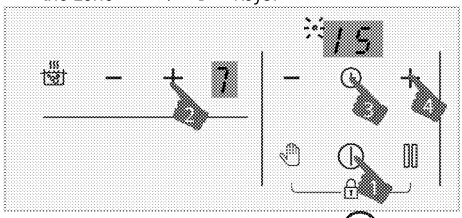
» The light of the "" key will go out and the control panel will get unlocked.

Timer function

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

Activating the timer

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



3. Activate the timer by touching the "" key. **"00"** symbol and decimal point of selected zone will blink on timer display.
4. Set the desired duration by touching the timer ""/"" keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

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

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

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

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

Deactivating the timer

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

Deactivating the timers earlier

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

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

1. Touch the timer "−"/"+" keys until **"00"** appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

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

Deactivating the timer for related zone by touching the related zone "−"/"+" keys simultaneously:

1. Touch the related zone "−"/"+" keys simultaneously.

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

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

Stop function

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

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

1. Touch the "▯▯" key when any of the cooking zones is operating.

All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1). "□" symbol will appear on the display of the active cooking zones.

2. Touch the "▯▯" key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

Using induction cooking zones safely and efficiently

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

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

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

Operation time constraints

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

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

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

Table-1: Operation time limits

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

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

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

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

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

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

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

Error messages
Table-2: Error codes and error causes

Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	The **"E"** symbol blinks	Cooking zone display
Hob is overheated	The **"H"** symbol blinks	Cooking zone display

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

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

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

6 Maintenance and care

General information

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

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

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

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

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

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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth.
Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

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

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

"U" symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

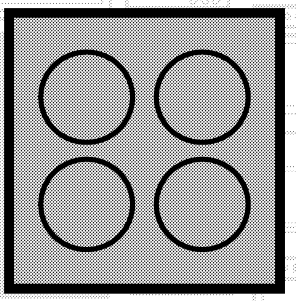
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone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



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

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

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

Objaśnienie symboli
W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:


Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania


Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.


Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.


Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.


Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

CE

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa 4
Bezpieczeństwo elektryczne 4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu 5
Zamierzone przeznaczenie 7
Bezpieczeństwo dzieci 7
Stare urządzenia 8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia 9
Dane techniczne 9

3 Instalacja 10

Przed zainstalowaniem 10
Instalacja i przyłączenie 10
Przyszły transport 13

4 Przygotowanie 14

Jak oszczędzać energię 14
Pierwszy raz 14
Pierwsze czyszczenie 14

5 Jak używać płyty kuchennej 15

Ogólne informacje o gotowaniu 15
Użytkowanie płyt kuchennych 16
Panel sterowania 17

6 Czyszczenie i konserwacja 23

Informacje ogólne 23
Oczyszczenie płyty 23

7 Rozwiązywanie problemów 24

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.
  Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli 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 podłaczyć 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 jakiekolwiek 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 jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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

jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- OSTRZEŻENIE: Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia 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 15*, wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp

insulinowych lub rozruszników serca.
- OSTRZEŻENIE: Używaj tylko osłón 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 sie użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

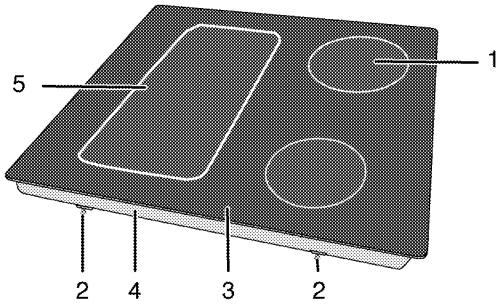
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

Dane techniczne

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

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

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

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

3 Instalacja

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

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

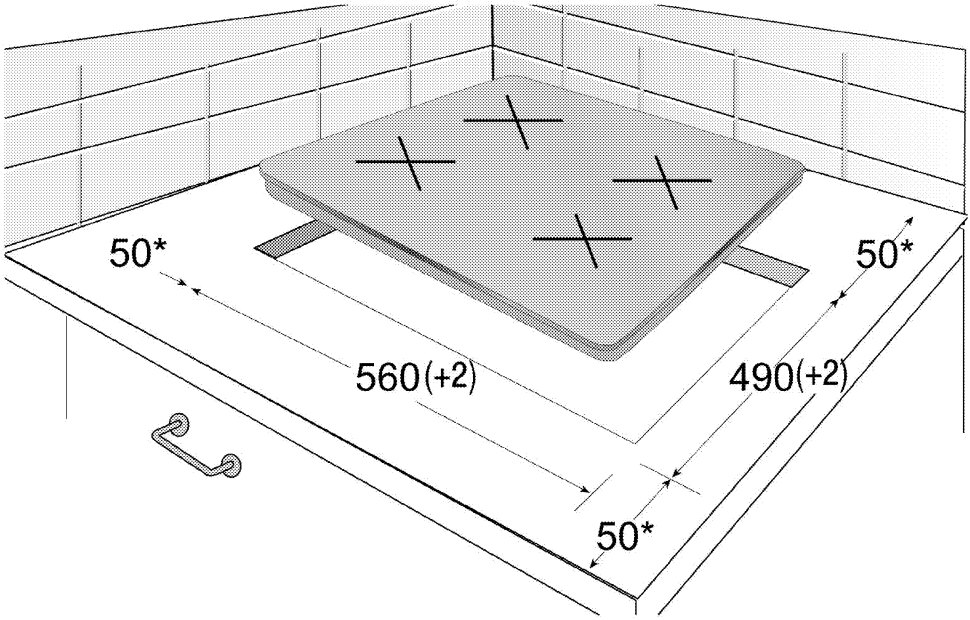
ZAGROŻENIE:
Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. İnstalacji gazowych i elektrycznych.

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

Przed zainstalowaniem

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

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



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

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

Przyłączenie elektryczne

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

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

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

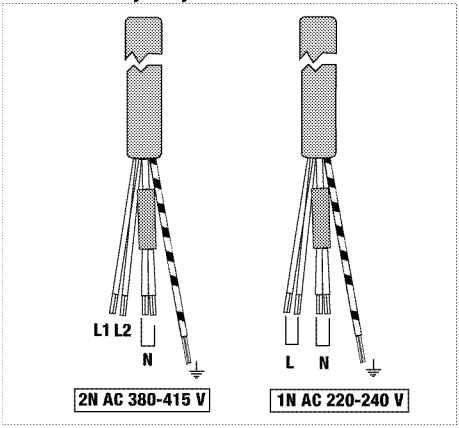
ZAGROŻENIE:
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przyłączanie 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 dostarczono kabel:



2. **Przy przyłączeniu jednofazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:
- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

» lub

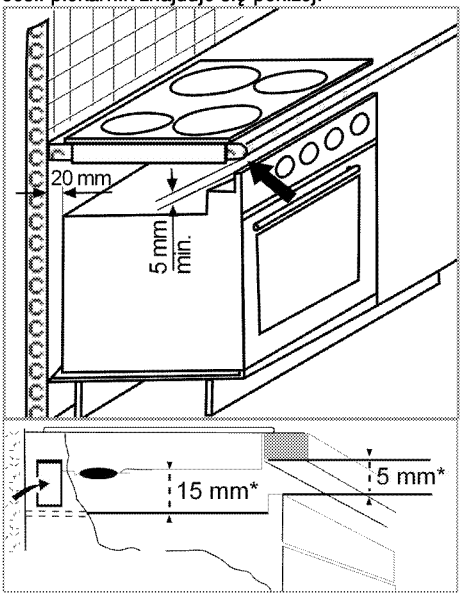
- Szary/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

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

» lub

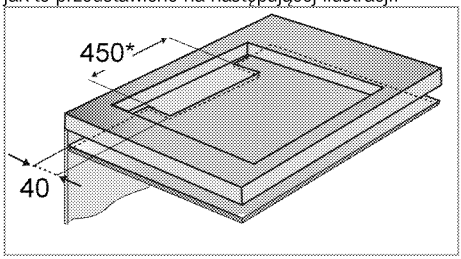
- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
- Przewód szary= L2 (Faza 2)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

Instalowanie wyrobu
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



* min.

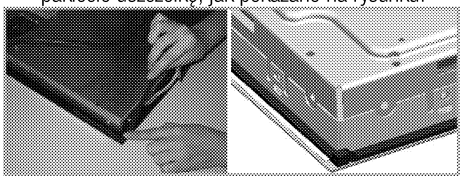
Jeśli deska znajduje się poniżej:
Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm^2, jak to przedstawiono na następującej ilustracji.



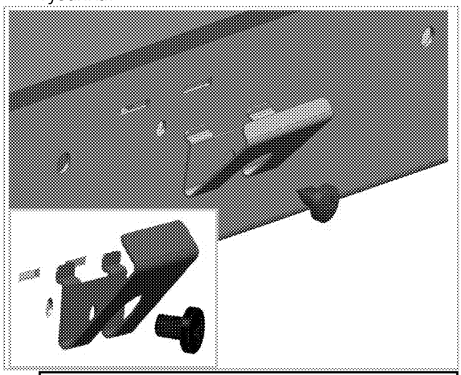
* min.

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

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. W trakcie instalacji płyty na dolne zagiecie obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.



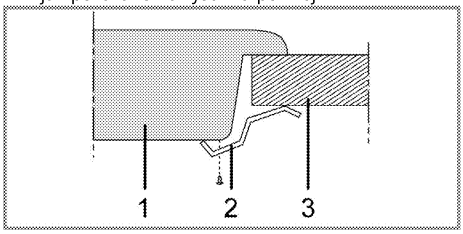
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



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

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

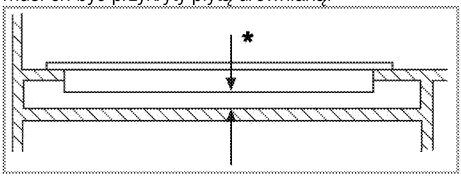
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



1 Płyta kuchenna
2 Klamra instalacyjna
3 Blat

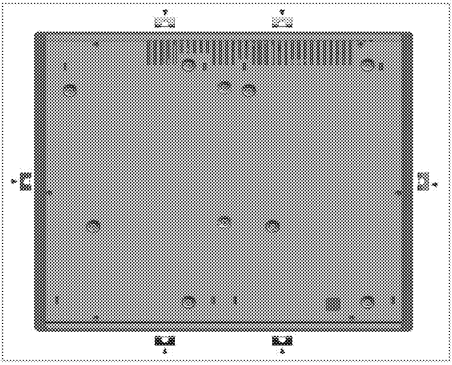
Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

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



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



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

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

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

Ostateczne sprawdzenie

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

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 gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować 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 miedzy strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie

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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu

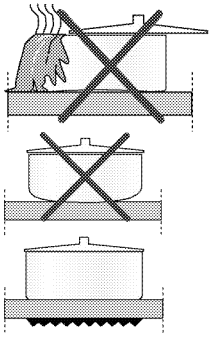


Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą.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

- Przed smażeniem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smażeniem 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 nagrzeweaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogę się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń an 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 material 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 wkladaj odpowiednie ilosci żywności. Tym samym zapobiegasz oprzelaniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.
  Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotoweania.
  Garnki ustawiaj w środku strefy gotoweania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

Dobór garnków

- Powierzcyhnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne róznice 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-ceramiczna 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

Sprawdzaj, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie induykcyjnej, następująca 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 uzywać 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 "⏚" migaja na przemian.

Bezpieczne użytkowanie

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

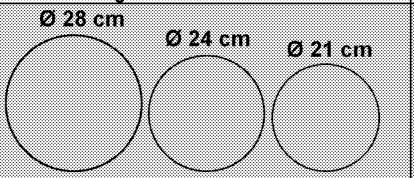
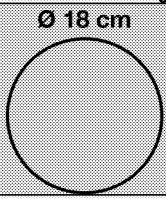
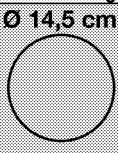
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

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

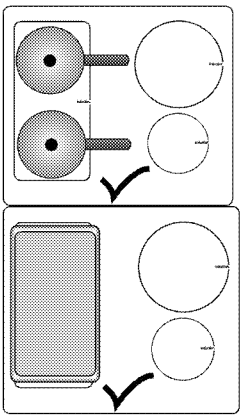
Jeśli pod płyta mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obnizyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościacyh magnetycznych, np. karty kredytiowe.

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

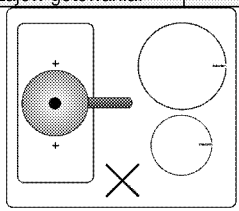
Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
		
Duża strefa gotowania • Automatycznie diostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rokładf ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa sie jej do gotowania potraw takich jak duże naleśnuiki crepe lub duże ryby.	**Normalna strefa gotowania** • Automatycznie diostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rokładf ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	**Mała strefa gotowania** • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



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

Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków



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

Użytkowanie płyt kuchennych

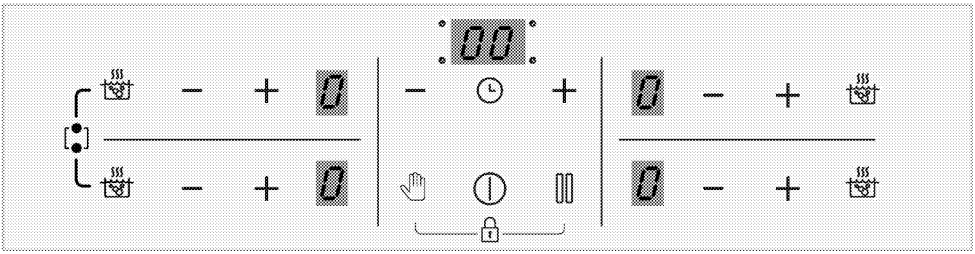
ZAGROŻENIE:

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

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

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

Panel sterowania



Dane techniczne

Przycisk wł./wył.

Przycisk blokady przycisków / dostępu dzieci

Przycisk włączania/wyłączania czasomierza

Przycisk ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)

Przycisk blokady na czyszczenie

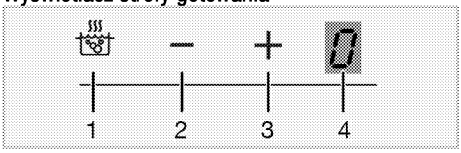
Przycisk zatrzymania i uruchamiania

Przycisk minus

Przycisk plus

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

Wyświetlacz strefy gotowania



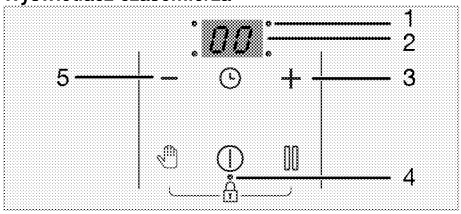
1 Przycisk aktywacji ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)

2 Przycisk minus strefy (dla poziomu temperatury)

3 Przycisk plus strefy (dla poziomu temperatury)

4 Wyświetlacz strefy gotowania

Wyświetlacz czasomierza



1 Kropka dziesiętna ustawień czasu

2 Wyświetlacz czasomierza

3 Przycisk plus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)

4 Kropka dziesiętna blokady przycisków / dostępu dzieci

5 Przycisk minus regulatora czasowego (dla poziomu regulatora czasowego)

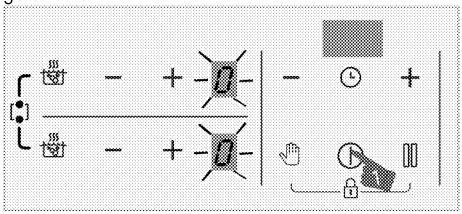
Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

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

Włączanie płyty:

1. Włącz płytę, dotykając przycisku"⏻".

„0" pojawia się na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania.



Płyta automatycznie powróci do stanu gotowości, jeżeli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności.

To urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa, jeżeli przez długi czas nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Wyłączanie strefy gotowania:

Aktywną strefę gotowania można wyłączać na 3 różne sposoby:

1. **Dotykając przycisku "⏻"**

Dotknij przycisku "⏻".

2. **Poprzez obniżenie temperatury do „0"**

Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając jej temperaturę na **„0"**.

3. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się **„0"** lub **„00"**. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

4. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "−"/"+" wybranej strefy gotowania**

Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków "−"/"+".

Jeżeli po wyłączeniu strefy gotowania widoczny jest symbol **„H"** lub **„h"**, oznacza to, że strefa gotowania jest nadal gorąca. Nie dotykaj takich stref gotowania.

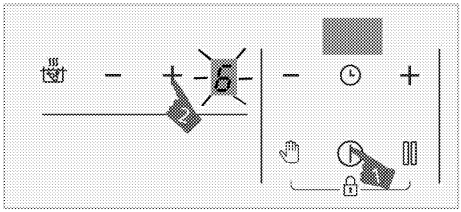
Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków strefy "−"/"+".



» Właściwa strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie temperatury.

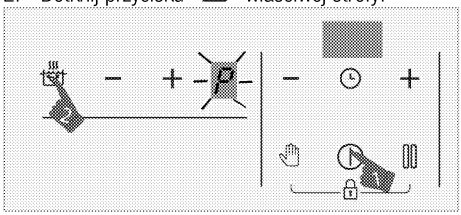
Sekcja zewnętrzna strefy gotowania płyty indukcyjnej o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taką strefę) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższym niż 8.

Ustawienie dużej mocy (WZMACNIACZ)

Aby przyspieszyć nagrzewanie, można skorzystać z funkcji wzmacniacza. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Wzmacniacza nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Wybór ustawienia dużej mocy (WZMACNIACZ):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Dotknij przycisku "♨" właściwej strefy.



» Wybrana strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol **„P"**. Funkcja wzmacniacza zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie **„9"**.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (wzmacniacz):

Ustawienie dużej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku "−" lub "♨". Funkcja wzmacniacza zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie **„9"**.

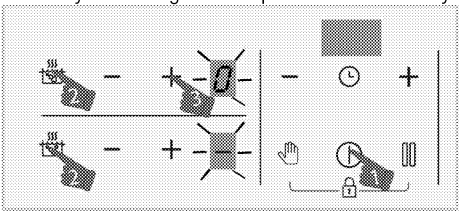
Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:

Jeżeli jedna strefa jest ustawiona jako urządzenie dodawcze poziomu, a druga znajdująca się w tym samym kierunku pionowym ma ustawienie większe niż poziom 6 (7, 8 i 9), to w przypadku pierwszej strefy następuje spadek do poziomu 9, a drugą można ustawić na poziom wyższy niż 6 (7, 8 i 9). Jeżeli druga

strefa jest ustawiona jako urządzenie dodawcze poziomu, dla pierwszej strefy następuje spadek do poziomu 6.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

1. Dotknij "⏻", aby włączyć płytę.
2. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski "≋" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.



» **„0"** pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania. "—" pojawi się na wyświetlaczu lewej przedniej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

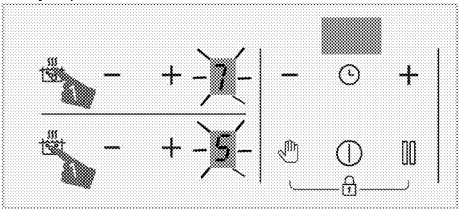
3. Dotknij przycisków "—"/"+" lewej tylnej strefy gotowania, aby ustawić temperaturę od **„0"** do **„9"**.

> Po aktywowaniu strefy gotowania o dużej powierzchni temperaturę można ustawić przyciskami "—"/"+" lewej tylnej strefy gotowania. Temperaturę można ustawić przyciskami "—"/"+" lewej przedniej strefy gotowania.

» Strefa gotowania zaczyna działać.

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

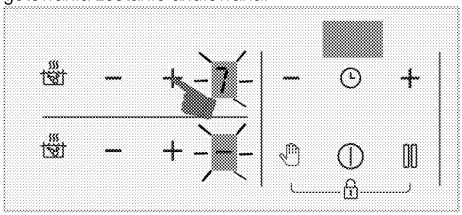
Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania na tym samym poziomie.



1. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, kiedy aktywna jest jedna lub dwie lewe strefy gotowania, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski "≋" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

» Wartość temperatury ostatnio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

» Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, która została ustawiona jako pierwsza przed połączeniem stref gotowania zostanie anulowana.



» Aby zmienić temperaturę, dotknij przycisków "—"/"+" lewej tylnej strefy gotowania i ustaw wybraną temperaturę.

> Jeśli dotkniesz przycisku "≋" lewej strefy gotowania podczas działania strefy gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania będą działać na poziomie wzmacniacza.

Wyłączanie stref gotowania o dużej powierzchni

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0"**

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

2. **Stosując względem strefy gotowania o dużej powierzchni wyłączenie poprzez opcję zegara**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się **0**, na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się **00**.

3. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków "—"/"+" dowolnej lewej strefy gotowania**

Jeśli jednocześnie dotkniesz przycisków "—"/"+" jakiejkolwiek lewej strefy gotowania, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.

4. **Poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisku "≋" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy**

Strefy gotowania wyłączą się po jednoczesnym naciśnięciu przycisków "" obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania, umożliwiając jego szybkie oczyszczenie przy włączonej płycie. Przez ten czas urządzenie nie pobiera żadnej mocy.

Uruchamianie blokady na czyszczenie

1. Przy włączonej dowolnej strefie gotowania dotknij przycisku "" i przytrzymaj go, aż **rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Odliczanie rozpoczyna się od 20 na wyświetlaczu czasomierza płyty. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu z wyjątkiem przycisku "".

Wyłączanie blokady na czyszczenie

Aby wyłączyć blokadę na czyszczenie, nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.

Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć tę blokadę, dotknij przycisku "" i przytrzymaj go, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

Blokada dostępu dzieci

Gdy strefy gotowania są wyłączone, płytę można zabezpieczyć blokadą dostępu dzieci, aby uniemożliwić dzieciom włączenie stref gotowania. Blokadę dostępu dzieci można włączać lub wyłączać tylko wtedy, gdy strefy gotowania są wyłączone (w trybie gotowości).

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Kiedy płyta znajduje się w trybie gotowości, dotknij jednocześnie obydwu przycisków "" i "" i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Blokada dostępu dzieci zostanie włączona.Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania na krótko pojawi się **„L"** , a kropka dziesiętna przycisku "" zaświeci się.

Jeżeli przy założonej blokadzie dostępu dzieci naciśnięty zostanie dowolny przycisk, rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać **„L"**.

Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków "" i "" i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

» Blokada dostępu dzieci zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać **„L"**, a lampka przycisku "" zgaśnie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków można aktywować, aby nie dopuścić do przypadkowej zmiany funkcji w trakcie działania płyty.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknij jednocześnie obydwu przycisków "" i "" i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Blokada przycisków włączy się, a kropka dziesiętna przycisku "" zaświeci się po miganiu.

Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "". Po dotknięciu dowolnego innego przycisku migać będzie kropka dziesiętna przycisku "", sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Jeżeli przy zablokowanych przyciskach płyta zostanie wyłączona, należy wyłączyć blokadę przycisków, aby móc ponownie włączyć płytę. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku bez wyłączania blokady przycisków na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać **„L"**, sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Wyłącz blokadę przycisków, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków "" i "", aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

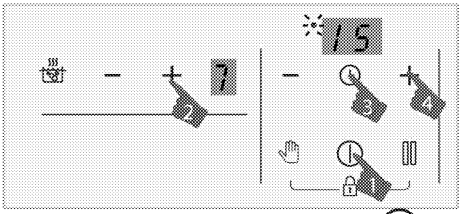
» Lampka przycisku "" zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

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

Włączanie czasomierza

1. Włącz płytę, dotykając przycisku "".
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków "/" strefy.



3. Włącz czasomierz, dotykając przycisku "". Na wyświetlaczu czasomierza będzie migał symbol **„00”** oraz kropka dziesiętna wybranej strefy.
4. Ustaw żądany czas trwania, dotykając przycisków "−"/"+" czasomierza.
5. Po 10 sekundach ustawienie zostanie aktywowane. Na wyświetlaczu czasomierza będzie migać kropka dziesiętna.
6. Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, powtórz proces objaśniony powyżej.

Jeżeli ustawiono więcej niż jedną wartość czasomierza dla innych stref, czasomierz dla strefy o najmniejszej wartości pozostałego czasu wyświetli się na wyświetlaczu oraz będzie migać kropka dziesiętna dla tej strefy. Kropki dziesiętne innych stref świecą ciągle.

Po dotknięciu przycisku "" wszystkich stref gotowania można zobaczyć pozostały czas gotowania. Po każdym dotknięciu wyświetla się wartość czasomierza innej strefy. Na koniec ponownie wyświetla się wartość czasomierza o najmniejszej wartości pozostałego czasu.

Czasomierza nie można ustawić bez wybrania strefy gotowania oraz wysokości temperatury dla tej strefy.

Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda sygnał dźwiękowy. Aby wyciszyć ten sygnał dźwiękowy, naciśnij dowolny przycisk. Jeżeli nie naciśniesz żadnego przycisku, sygnał dźwiękowy wyłączy się po kilku minutach.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

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

Czasomierz można wyłączyć wcześniej na dwa różne sposoby:

Wyłączanie czasomierza właściwej strefy przez skrócenie nastawionego czasu do „00”:

1. Dotykaj przycisków "−"/"+" czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość **„00”**.

» Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

Wyłączanie czasomierza danej strefy przez jednoczesne dotknięcie przycisków "−"/"+" właściwej strefy:

1. Dotknij jednocześnie przycisków "−"/"+" właściwej strefy.

» Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

Po tym kroku poziom temperatury właściwej strefy wyniesie **„0”** , czyli na poziomie czasomierza.

Funkcja zatrzymania

Przy użyciu tej funkcji można zmniejszyć poziom temperatury roboczej stref gotowania do poziomu minimum (poziom 1).

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

1. W trakcie działania dowolnej strefy gotowania dotknij przycisku "".

Wszystkie działające strefy gotowania będą działać na poziomie minimalnym (poziom 1). Symbol "" pojawi się na wyświetlaczu aktywnych stref gotowania.

2. Aby ponownie włączyć wszystkie strefy gotowania z poprzednimi ustawieniami, ponownie dotknij przycisku "".

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynia zgodnie z zasadą swojego działania. Dlatego ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest zimniejsza.

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

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

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedną lub więcej stref gotowania pozostawi się włączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu (patrz Tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.
Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.
Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela 1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Ograniczenie czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
P (wzmacniacz)	5 minut (*)
(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9	

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

- Działająca strefa gotowania może się wyłączyć.
- Wybrany poziom może spaść z wyższej wartości do poziomu 7.

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

Precyzyjne ustawienie mocy

Zgodnie z zasadą działania płyta indukcyjna natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet, jeśli niewiele do niego brakuje.

Odgłosy pracy

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

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

Komunikaty błędu

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Przyciśnięto dwa lub więcej przycisków	Miga symbol **„E”**	Wyświetlacz strefy gotowania
Płyta jest przegrzana	Miga symbol **„H”**	Wyświetlacz strefy gotowania

Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego, można znaleźć w Tabeli 2.

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

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

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy 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 użyciem 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 miękka 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, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.
Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.
Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

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

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

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "[–]".

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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

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

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

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

Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.pl i wybrać zakładkę serwis.

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

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

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada"), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny").

2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.

3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.

4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.

2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).

2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne),realizacja uprawnień z Gwarancji uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.

3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis") po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl

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

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

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

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

IV. WYŁĄCZENIA.

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

2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

e. elementów ze szkła oraz plastiku;

f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;

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

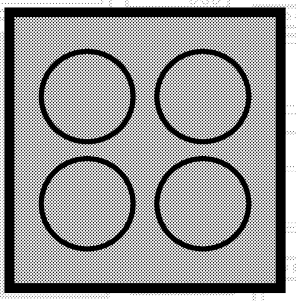
h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

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

guarantee.rev.AF

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK

beko

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,
Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame. že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riaďte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.
Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom
V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:


Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.


Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.


Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.


Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.


Výstrahy pred horúcimi povrchmi.

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

CE

OBSAH

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4

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

2 Všeobecné informácie 8

Prehľad 8
Technické parametre 8

3 Montáž 9

Pred montážou 9
Montáž a pripojenie 9
Budúca preprava 12

4 Prípravy 13

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

5 Používanie platne 14

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

6 Údržba a starostlivosť 22

Všeobecné informácie 22
Čistenie platne 22

7 Riešenie problémov 23

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

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

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte,či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

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

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

Bezpečnosť produktu

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

oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.

- UPOZORNENIE: Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
- VÝSTRAHA: Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
- VÝSTRAHA: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.

- Po použití, vypnite platňu pomocou jej ovládacieho gombíka a nespoliehajte sa na detektor panvice.
- Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky by nemali byť umiestňované na povrch platne, keďže sa môžu zohriať.
- Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Preto sa ubezpečte, že povrch rúry a dolné časti nádob sú vždy suché.
- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť *0/Všeobecné informácie o varení, strana 14*, výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- VÝSTRAHA: Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý 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

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

Likvidácia starého výrobku

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



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).
Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

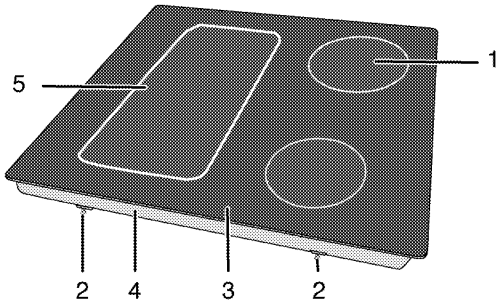
V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

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 roztrieďte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



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

Technické parametre

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

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

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

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

3 Montáž

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

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

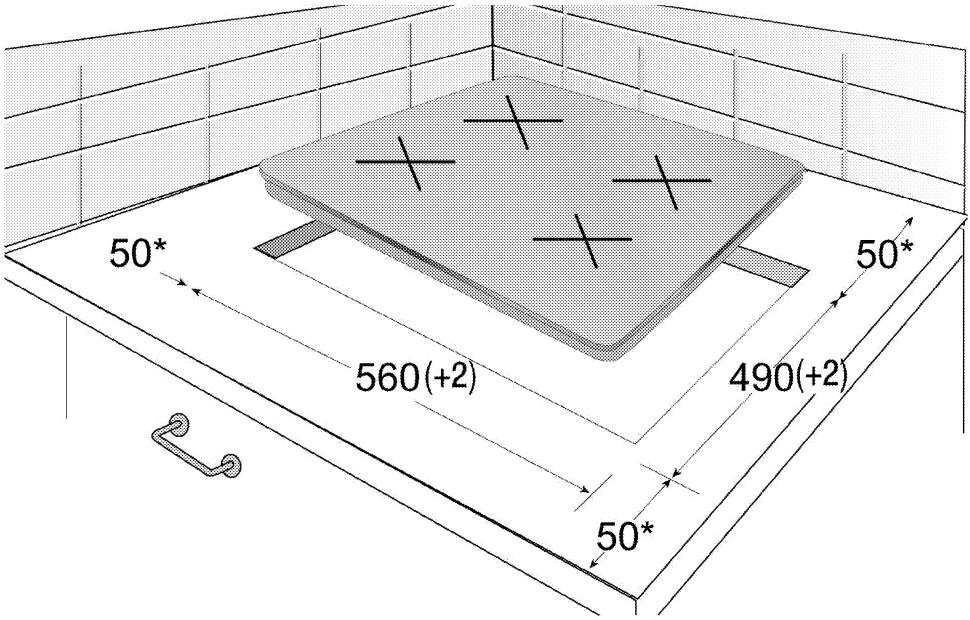
NEBEZPEČENSTVO:
Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.

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

Pred montážou

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

- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštalačnej výšky (min. 650 mm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka
- Odstráňte obalové materiály a prepravné pásky.
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť 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 zákonnımi 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 štítok sa nachádza na zadnom puzdre produktu.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

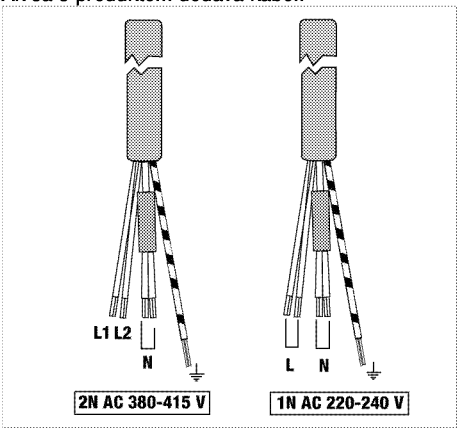
NEBEZPEČENSTVO:
Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

Pripojenie napájacieho kábla

1. 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, kontaktory) a všetky póly tohto odpojovacieho zariadenia sa musia nachádzať vedľa zariadenia (nie nad ním) v súlade so smernicami IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt.

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:



2. **Pri jednofázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:
- Hnedý/Čierny kábel = L (Fáza)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) ⏚ (Zem)

» alebo

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

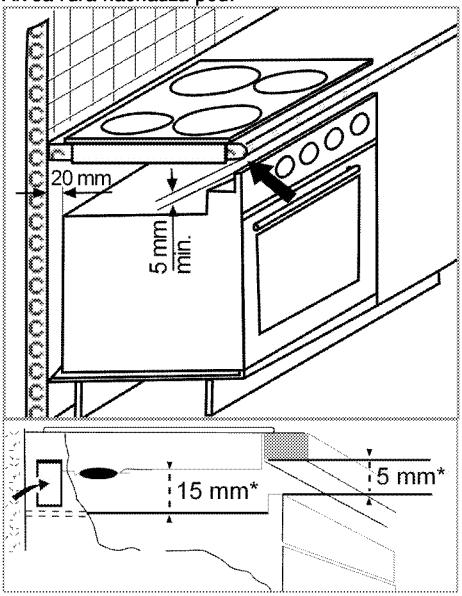
3. **Pri dvojfázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:
- Hnedý kábel = L1 (Fáza 1)
- Čierny kábel = L2 (Fáza 2)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) ⏚ (Zem)

» alebo

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

Inštalácia produktu

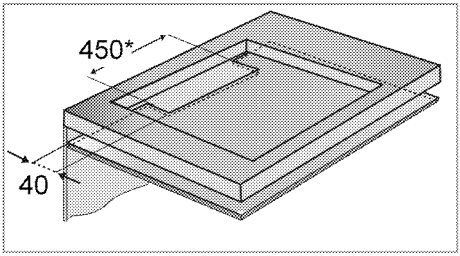
Ak sa rúra nachádza pod:



* min.

Ak sa doska nachádza pod:

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



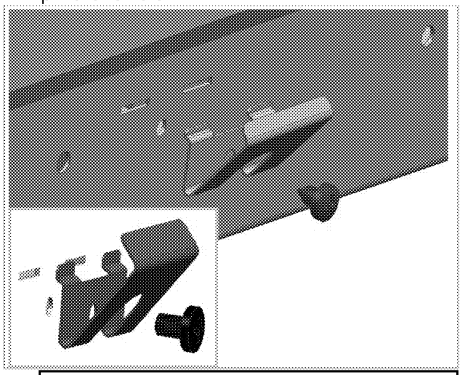
* min.

Počas inštalácie indukčnej platne umiestnite produkt paralelne s inštalačným 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. Platňu otočte naopak a položte ju na plochý podklad.
3. Tesnenie dodávané v balení musíte počas montáže platne naniesť na dolný ohyb plášťa okolo platne tak, ako je to znázornené na obrázku.



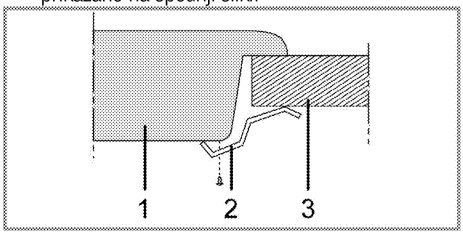
4. Pritrdite vgradne vzmeti, tako da jih vstavite in privijete skozi luknje spodnjega zaboja, kot je prikazano na sliki.



U niektorých modelov môže výrobok obsahovať už namontované pružiny.

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

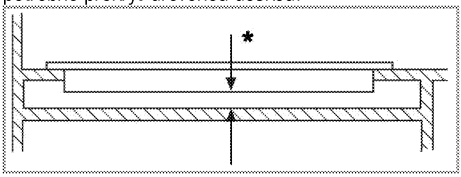
5. Platňu umiestnite na pult a zarovnajte ju.
6. Ko je plošča nameščena na pult, jo lahko enostavno namestite s pomočjo sponk. Če dimenzije pulta niso primerne, lahko na sprednjo stran naprave pritrdite 2 vgradni sponki, kot je prikazano na spodnji sliki.



1 Platňa
2 Inštalačná svorka
3 Pult

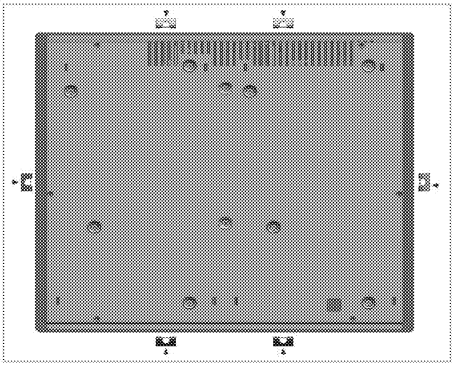
Keď platňu inštalujete na skrinku, bude potrebné nainštalovať policu, ktorá bude oddeľovať skrinku od platne, tak, ako je znázornené na vyššie uvedenom obrázku. Pri inštalácii na vstavanú rúru tento úkon nie je nevyhnutný.

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



* min. 15 mm

Pohľad zozadu (pripájacie otvory)



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

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

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

Záverečná kontrola

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

Budúca preprava

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

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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

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

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení

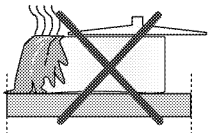


Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou.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

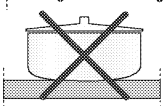
- Potraviny pred vyprážaním vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážaním skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnú.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby.
  Z povrchu okamžite očistite všetky takéto 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

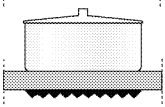
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



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 "⎓" nebliká, keď vašu panvicu dáte na varnú zónu a platňu zapnete.

Použiť 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.

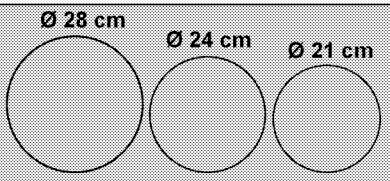
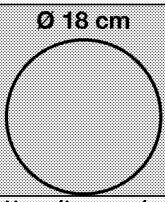
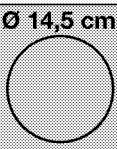
Na platňu nedávajte kovové predmety, ako napríklad vidličky, nože alebo pokrievky panvíc, pretože sa môžu zohriať.

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

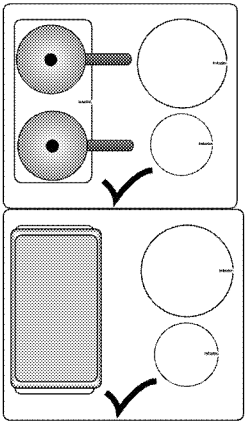
Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnú.

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

Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

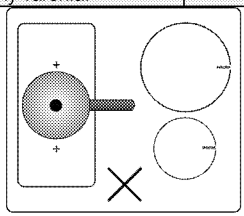
Veľká varná zóna	Normálna varná zóna	Malá varná zóna
		
Veľká varná zóna • Automaticky sa prispôsobí panvici. • Ideálne rozkladá výkon. • Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na zriedkavé alebo veľmi zriedkavé varenie jedál, ako napríklad veľkých palaciniek alebo veľkých rýb.	**Normálna varná zóna** • Automaticky sa prispôsobí panvici. • Ideálne rozkladá výkon. • Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia.	**Malá varná zóna** • Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémy) • Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.

Používanie hrncov na varnej zóne so širokým povrchom



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

Na varnej zóne so širokým povrchom môžete používať veľké hrnce.



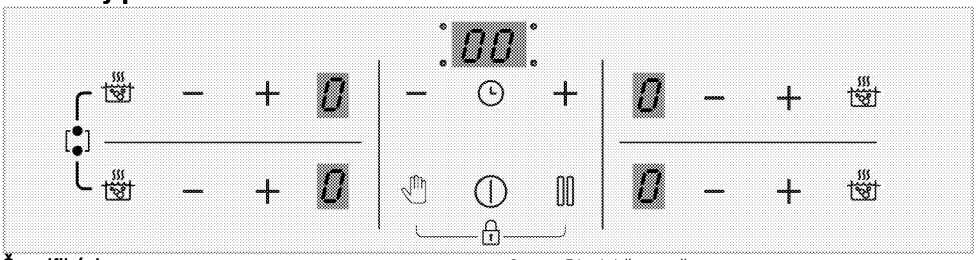
Váš hrniec musí pokrývať obe centrá varnej zóny so širokým povrchom. Varnú zónu so širokým povrchom nepoužívajte iným spôsobom.

Používanie platní

NEBEZPEČENSTVO:

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

Kontrolný panel



Špecifikácie

Tlačidlo zapnutia/vypnutia

Tlačidlo zámku tlačidiel/detskej poistky

Tlačidlo zapnutia/vypnutia časovača

Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač)

Tlačidlo zámku pre čistenie

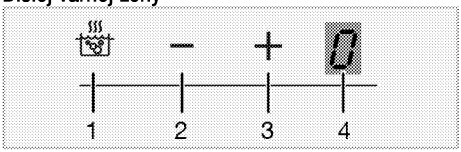
Tlačidlo zastavenia a štartu

Tlačidlo mínus

Tlačidlo plus

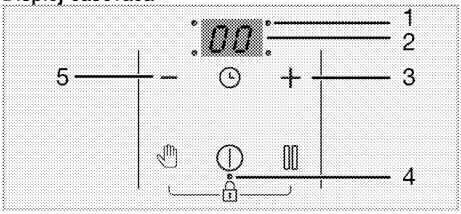
Grafické znázornenia a údaje sú len pre informačné účely. Skutočné zobrazenia alebo funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.

Dislej varnej zóny



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

Displej časovača



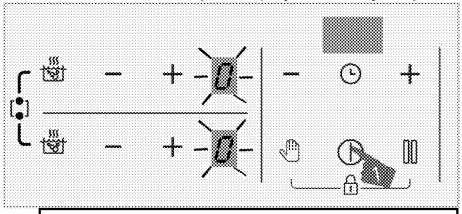
1 Desatinná čiarka pre nastavenie času
2 Displej časovača
3 Tlačidla časovač plus (pre nastavenie časovača)
4 Desatinná čiarka pre nastavenie zámku tlačidiel/detskej poistky
5 Tlačidlo časovač mínus (pre nastavenie časovača)

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

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

Zapnutie varnej dosky:

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



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

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

Vypnutie varnej zóny:

Aktívnu varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Stlačením "⏻" tlačidla**

Dotknite sa tlačidla "⏻".

2. **Znížením teploty na úroveň "0";**

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

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

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Na príslušnom displeji sa zobrazí **"0"** alebo **"00"**.
Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

4. **Želanú varnú zónu vyberte dotykom "−"/"+" tlačidiel výberu varnej zóny;**

Príslušnú varnú zónu môžete vypnúť súčasným stlačením tlačidiel "−"/"+".

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

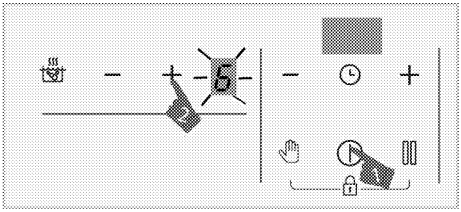
Indikátor zvyškového tepla

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

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

Nastavenie úrovne teploty

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla"⏻".
2. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom zóny tlačidiel "−"/"+".



» Príslušná varná zóna sa spustí pri nastavenej úrovni teploty.

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

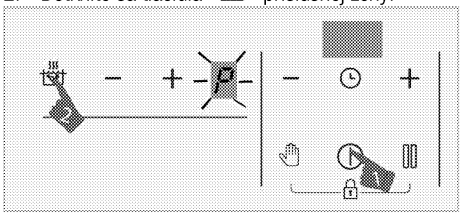
Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

Funkciu posilňovača môžete použiť na rýchle zohriatie. Táto funkcia sa nedoporučuje na dlhšie varenie.

Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

Výber nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla"⏻".
2. Dotknite sa tlačidla "♨" príslušnej zóny.



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

Predčasné vypnutie nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

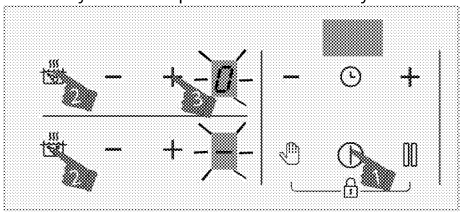
Nastavenie vysokého výkonu môžete vypnúť kedykoľvek chcete dotykom tlačidla "−" alebo "♨".
Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni **"9"**.

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

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

Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom

1. Na zapnutie varnej dosky sa dotknite "⏻".
2. Ak chcete zapnúť varnú zónu s veľkým povrchom, držte súčasne stlačené tlačidlo "♨" na obidvoch varných zónach približne na 3 sekundy.



» Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí **"0"**.

Na displeji ľavej prednej zóny sa zobrazí "−" a varná zóna so širokým povrchom sa deaktivuje.

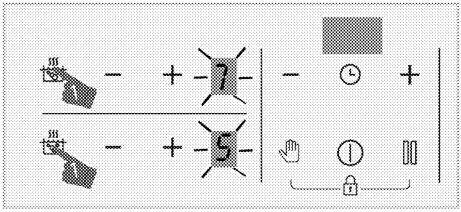
3. Ak chcete nastaviť teplotu medzi **"0"** a **"9"** , dotknite sa tlačidiel"−"/"+" na ľavej zadnej varnej zóne.

Po aktivovaní varnej zóny s širokým povrchom je možné nastaviť teplotu pomocou tlačidiel "−"/"+" v ľavej zadnej varnej zóne. Teplotu nemôžete nastaviť pomocou tlačidiel "−"/"+" v ľavej prednej varnej zóne.

» Varná zóna sa začne spúšťať.

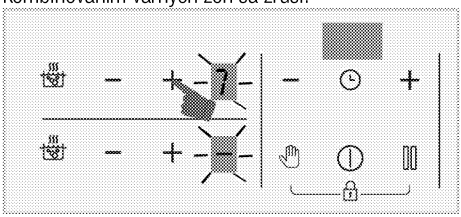
Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom pri prevádzke jednej alebo oboch ľavých varných zón

Zatiaľ čo je jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke, môžete kombinovať obe varné zóny pomocou aktivovania varnej zóny so širokým povrchom. Takto môžete využiť širokú varnú zónu na rovnakej úrovni.



1. Ak chcete zapnúť varnú zónu s veľkým povrchom, keď je aktívna jedna alebo dve z ľavých varných zón, držte tlačidlo "≋" na obidvoch varných zónach stlačené súčasne asi 3 sekundy.

» Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí hodnota teploty poslednej zvolenej varnej zóny a aktivuje sa varná zóna so širokým povrchom.
» Kombinovaná varná zóna bude pokračovať v prevádzke s hodnotami teploty a časovača (ak je dostupný) zvolenými pre ľavú varnú zónu. Hodnota ľavej varnej zóny, ktorá bola nastavená ako prvá pred kombinovaním varných zón sa zruší.



» Ak chcete zmeniť teplotu, dotknite sa tlačidiel "−"/"+" na ľavej zadnej varnej zóne a nastavte požadovanú teplotu.

Ak sa dotknete tlačidla "≋" z ľavej varnej zóny kým je varná zóna so širokým povrchom v prevádzke, varné zóny budú fungovať na úrovni posilňovača.

Vypnutie varných zón so širokým povrchom

Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť 4 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením teploty na úroveň "0"**

Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť znížením úrovne teploty na "0".

2. **Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre varnú zónu so širokým povrchom**

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu so širokým povrchom. Na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti**0** a na displeji časovača sa rozsvieti **00**.

3. **Dotyknutím sa tlačidiel "−"/"+" ľubovoľnej ľavej varnej zóny súčasne**

Ak sa súčasne dotknete tlačidiel "−"/"+" ľubovoľných ľavých varných zón, varné zóny budú oddelené a vypnuté.

4. **Súčasným stlačením "≋" klávesy obidvoch varných zón približne na 3 sekundy**

Varné zóny sa vypnú, ak súčasne stlačíte "≋" klávesy obidvoch varných zón približne na 3 sekundy.

Zámok pre čistenie

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

Aktivovanie zámku pre čistenie

1. Keď je varná zóna zapnutá, stlačte tlačidlo "✋" a podržte ho, pokým **nebudete počuť jeden signálny zvuk**.

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

Deaktivovanie zámku pre čistenie

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

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

Detská poistka

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

Aktivovanie detskej poistky

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

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

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

Deaktivovanie detskej poistky

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

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

Zámok tlačidiel

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

Aktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Súčasne stlačte tlačidlá "" a "" a podržte ho, pokým nebudete počuť **jeden signálny zvuk**.

Zámok tlačidiel sa aktivuje a desatinná čiarka tlačidla "" sa po zablikaní rozsvieti.

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

Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

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

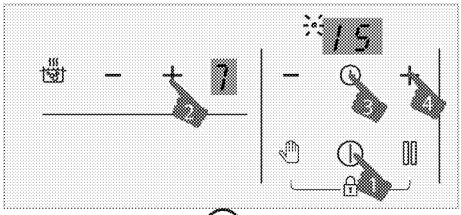
» Kontrolka tlačidla "" zhasne a ovládací panel sa odomkne.

Funkcia časovača

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

Zapnutie časovača

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla"".
2. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom zóny tlačidiel"""/"+"".



3. Stlačením tlačidla "" aktivujte časovač. Na displeji časovača bude blikať symbol **"00"** a desatinná čiarka vybranej zóny.
4. Požadovanú dobu trvania nastavíte dotykom tlačidiel časovača """/"+"".
5. Po 10 sekundách sa toto nastavenie sa aktivuje. Na displeji časovača bude blikať desatinná čiarka vybranej zóny.
6. Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.

Ak je nastavená viacnásobná hodnota časovača na rôzne zóny, na displeji časovača sa zobrazí časovač zóny s minimálnou hodnotou časovača a desatinná čiarka tejto zóny bliká. Desatinné čiarky ostatných zón svietia nepretržite.

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

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

Časovač môžete nastaviť len pre už používané varných zón.

Vypnutie časovača

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

Vypnutie časovača skôr

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

Časovač môžete vypnúť skôr dvomi rôznymi spôsobmi:

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

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

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

Vypnutie časovača pre príslušnú zónu súčasným dotykom tlačidiel "−"/"+" príslušnej zóny:

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

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

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

Funkcia zastavenia

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

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

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

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

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

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa zásadne priamo ohrieva varnú nádobu. Preto má veľa výhod v porovnaní s inými typmi platní. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne je studenší.

Vaša indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť pri používaní.

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

Obmedzenia času prevádzky

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

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

Varná zóna môže byť po jej automatickom vypnutí reštartovaná tak, ako to popisujeme vyššie.

Tabuľka-1: Obmedzenia času prevádzky

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minút
P (Posilňovač)	5 minút (*)
(*) Platňa po 5 minútach klesne na úroveň 9	

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

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

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

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

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

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

Chybové hlásenia
Tabuľka-2: Chybové kódy a príčiny porúch

Príčiny porúch	Indikátor	Displej
Stlačili ste dve alebo viaceré tlačidlá	Bliká symbol **"E"**	Displej varnej zóny
Platňa je prehriata	Bliká symbol **"H"**	Displej varnej zóny

Ďalšie informácie o chybových hláseniach, ktoré sa môžu zobraziť na dotykovom ovládacom paneli, nájdete v tabuľke 2.

Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívnym výparom, celý ovládací systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál.

Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú prevádzku.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predĺži 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 zotreli 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 očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.
Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.
Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



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

Čistenie platne

Sklokeramické povrchy

Sklokeramický povrch utrite pomocou kusu látky namočeného do studenej vody takým spôsobom, aby ste na ňom nenechali žiadny čistiaci prostriedok. Usušte jemnou a suchou látkou. Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu.
Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu za žiadnych okolností nezoškrabúvajte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.
Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte malým množstvom odstraňovača vápna, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. Môžete použiť aj vhodné bežne dostupné produkty-.
V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokým sa dobre nevstrebá. Povrch platne potom očistite navlhčenou látkou.



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

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

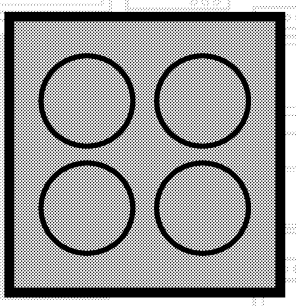
- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú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

Ugradbena ploča za kuhanje

Uputstvo za upotrebu



BS

beko

Molimo prvo pročitajte ovaj priručnik za korisnika!

Poštovani Korisniče,
Hvala vam što ste izabrali Beko proizvod. Nadamo se da ćete uživati u najboljim rezultatima vašeg proizvoda koji je proizveden pomoću najmodernije tehnologije visoke kvalitete. Stoga, molimo vas pažljivo pročitajte ovaj cijeli priručnik za korisnika i sve druge prateće dokumente prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih kao referencu za buduću upoterbu. Ako uručite ovaj proizvod nekom drugom, također mu/joj predajte i ovaj priručnik za korisnika. Slijedite sva upozorenja i informacije u ovom priručniku za korisnika.
Zapamtite da se ovaj priručnik za korisnika može primijeniti i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti identifikovane u ovim uputstvima.

Pojašnjenje simbola
Sljedeći simboli su korišteni u ovom priručniku za korisnika:


Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.


Upozorenje za opasne situacije po pitanju života i imovine.


Upozorenje u vezi elektro šoka.


Upozorenje u vezi rizika od požara.


Upozorenje na vruće površine.

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

CE

SADRŽAJ

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opće mjere sigurnosti 4
Električna sigurnost....4
Sigurnost proizvoda....5
Predviđena upotreba....7
Sigurnost za djecu 7
Odlaganje starog proizvoda....7
Odlaganje materijala za pakovanje 7

2 Opće informacije 8

Pregled 8
Tehničke specifikacije 8

3 Instalacija 9

Prije instalacije 9
Instalacija i povezivanje 9
Odlaganje starog proizvoda....12

4 Priprema 13

Savjeti za uštedu energije 13
Prva upotreba 13
Prvo čišćenje uređaja 13

5 Kako koristiti ploču za kuhanje 14

Opšte informacije o kuhanju.... 14
Upotreba ploče za kuhanje.... 15
Upravljačka ploča 16

6 Održavanje i njega 22

Opšte informacije 22
Čišćenje ploče za kuhanje.... 22

7 Rješavanje problema 23

1 Važna uputstva i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od lične povrede ili oštećenja imovine. Ne pridržavanje ovih uputstava će poništiti svaku garanciju.

Opće mjere sigurnosti

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija kao i osobe sa reduciranim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja ukoliko im je obezbijeđen nadzor ili uputstvo u vezi upotrebe uređaja na bezbijedan način i razumijevanja opasnosti koje mogu biti uključene.
  Djeca se ne smiju igrati sa uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju obavljati radnje oko čišćenja i održavanja.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili ako su instruirani po pitanju upotrebe uređaja.
  Djeca koju nadgledate ne smiju se igrati s uređajem.
- Ako je proizvod uručen nekom drugom za ličnu upotrebu ili da se koristi kao rabljeni proizvod, takođe treba uručiti priručnik za korisnika, oznake proizvoda i druge relevantne dokumente kao i dijelove proizvoda .
- Postupke ugradnje i opravke uvijek moraju izvoditi ovlašteni serviseri. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe što takođe može prouzrokovati da garancija bude nevažeća. Prije ugradnje, pažljivo pročitajte uputstva.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko je u kvaru ili ako na njemu ima vidljivih oštećenja.
- Uvjerite se da su funkcijske tipke proizvoda isključene nakon svake upotrebe.

Električna sigurnost

- Ukoliko proizvod ima grešku, ne bi trebalo njim rukovati dok se greška ne popravi od strane zastupnika iz ovlaštenog servisa. Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod spojite samo na uzemljeni izlaz/vod s naponom i zaštito kao što je specificirano u odjeljku "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez

transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakve probleme nastale zbog toga što proizvod nije bio uzemljen u skladu sa lokalnim regulativama.

- Nikada ne perite proizvod poljevanjem ili posipanjem vode po njemu! Postoji rizik od elektro šoka!
- Proizvod mora biti iskopčan za vrijeme ugradnje, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je napojni kabal za priključivanje proizvoda oštećen, isti se mora zamijeniti od strane proizvođača, njegovog zastupnika ili sličnih kvalifikovanih osoba da bi se izbjegli neželjeni rizici.
- Uređaj mora biti ugrađen tako da se može u potpunosti iskopčati sa mreže. Separacija mora biti obezbijeđena bilo pomoću glavnog utikača, bilo pomoću sklopke ugrađene u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa konstrukcionim propisima.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima trebaju izvoditi samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i iskopčajte ga sa napajanja. Da biste ovo uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite da je jačina osigurača kompatibilna sa vašim proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vreli za vrijeme upotrebe. Potrebno je voditi računa da bi se izbjeglo dodirivanje grijnih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.
- Osobe čije su prosudbe ili koordinacija smanjene pod uticajem alkohola i/ili droga ne smiju koristiti uređaj.
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se zapali kada stupi u kontakt sa vrućim površinama.
- Nemojte stavljati nikakve zapaljive materijale u blizini proizvoda jer i bočne strane mogu postati vruće tokom upotrebe.
- Držite sve otvore za ventilaciju očišćenim od prepreka.
- Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.
- UPOZORENJE: Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.

- OPREZ: Proces kuhanja se mora nadgledati. Kratkotrajni proces kuhanja se mora neprestano nadgledati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- U slučaju napuknuća stakla na ploči za kuhanje: Odmah zatvorite sve gorionike i sve električne grijaće elemente i isključite napajanje na uređaju. Nemoje dodirivati površine na uređaju. Nemojte koristiti uređaj.

- Nakon upotrebe, isključite element ploče za kuhanje pomoću njenih kontrolnih tipki i ne oslanjajte se na detektor posuđa.
- Metalni predmeti poput noževa, viljuški, kašika i poklopaca se ne bi trebali ostavljati na površini ploče za kuhanje jer mogu postati vrući.
- Uređaj nije namijenjen za rukovanje sredstvima nekog eksternog programatora ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Pritisak isparavanja koji nastaje usljed vlažnosti na površini ploče za kuhanje ili na dnu posude može prouzrokovati pomjeranje posude. Stoga, vodite računa da je površina pećnice i dno posuda uvijek suho.
- Ploče za kuhanje (kola) su opremljene sa "indukcionom" tehnologijom. Vaša indukcijska ploča za kuhanje koja obezbjeđuje uštedu vremena i novca mora koristiti odgovarajuće posuđe za indukcijsko kuhanje; u suprotnom ploča za kuhanje (kola) neće raditi. Pogledajte. *Opšte informacije o kuhanju, Stranica 14*, odabir posuđa.
- Kako indukcijska ploča za kuhanje stvara magnetno polje, ona može prouzrokovati štetan uticaj za ljude koji koriste uređaje poput pumpice za inzulin ili pejsmejkera.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj. Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.

Za sigurnost od požara na proizvodu;

- Provjerite da li utikač odgovara utičnici kao i to da ne uzrokuje iskrenje.

- Ne upotrebljavajte oštećen ili sječen ili produžni kabal osim originalnog kabla.
- Budite sigurni da tečnost ili vlaga na utičnici ne dospiju u proizvod preko utikača.

Predviđena upotreba

- Ovaj proizvod je dizajniran za upotrebu u domaćinstvu. Komercijalna upotreba nije dopuštena.
- Ovaj uređaj je samo za kuhanje. On se ne smije koristiti u druge svrhe, na primjer grijanje prostorije.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete uzrokovane nepropisnim korištenjem ili greškama pri rukovanju.

Sigurnost za djecu

- UPOZORENJE: Pristupačni dijelovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Malu djecu treba držati dalje od uređaja.
- Ambalažni materijali mogu predstavljati opasnost za djecu. Držite ambalažne materijale dalje od dohvata djece. Molimo odložite sve dijelove pakovanja i skladu sa ekološkim propisima.
- Električni proizvodi predstavljaju opasnost za djecu. Držite djecu dalje od proizvoda kada je on u funkciji i nemojte dozvoliti djeci da se igraju s tim proizvodom.
- Ne ostavljajte iznad uređaja bilo kakve predmete koje djeca mogu dosegnuti.

Odlaganje starog proizvoda

Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda:



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).
Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnesite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta.

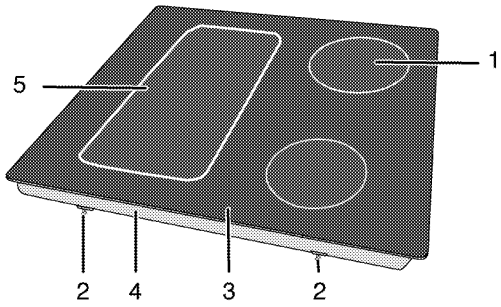
Usklađenost sa RoHS Direktivom:
Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

2 Opće informacije

Pregled



1 Indukcijska ploča za kuhanje
2 Spojnica za sklapanje
3 Vitrokeramička površina
4 Poklopac dna
5 Indukcijska ploča za kuhanje

Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja električne energije	maks. 7200 W
Osigurač	32 A / 16 A x 2
Vrsta kabla/poprečni presjek	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimenzije za ugradnju (širina/dubina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorionici	
Stražnji lijevi	**Indukcijska ploča za kuhanje**
Dimenzije	180 mm
Snaga	1800/3000W
Prednji lijevi	**Indukcijska ploča za kuhanje**
Dimenzije	180 mm
Snaga	1800/3000W
Prednji desni	**Indukcijska ploča za kuhanje**
Dimenzije	145 mm
Snaga	1500/2200 W
Stražnji desni	**Indukcijska ploča za kuhanje**
Dimenzije	210 mm
Snaga	2000/3700 W

Tehničke specifikacije su podložne izmjenama bez prethodne obavijesti kako bi se poboljšao kvalitet uređaja.

Slike u ovom priručniku su shematske i moguće je da se ne podudaraju tačno s vašim uređajem.

vrijednosti prikazane na naljepnicama uređaja ili u priloženoj dokumentaciji postignute su u laboratorijskim uvjetima u skladu sa relevantnim standardima. Ovisno o uvjetima okoline i rada uređaja, ove vrijednosti mogu varirati.

3 Instalacija

Proizvod mora biti ugrađen od strane ovlaštene osobe u skladu sa propisima koji su na snazi. U suprotnom, garancija će postati nevažeća. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.

Priprema lokacije i elektro instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.

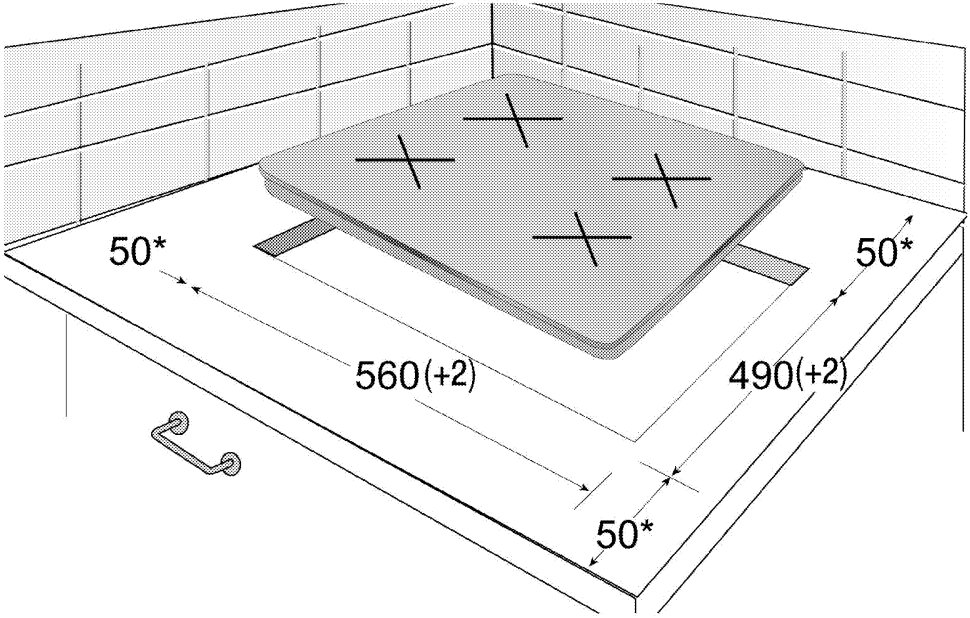
OPASNOST:
Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.

OPASNOST:
Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju.
Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Ploča za kuhanje namijenjena je instaliranju u komercijalno dostupne radne površine. Između uređaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti. Pogledati sliku (mjere u mm).

- Može se koristiti i kao samostojeći uređaj. Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- (*) Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje (min 650 mm).
- Skinite materijale korištene za pakovanje i transportne graničnike.
- Površine, sintetički laminati i ljepila moraju biti otporna na toplotu (minimalno 100 °C).
- Radna površina mora biti poravnata i učvršćena u horizontalnom položaju.
- Isijecite prorez za ploču za kuhanje na radnoj površini, prema dimenzijama za instaliranje.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Proizvod se isključivo može instalirati i priključiti u skladu sa statutarnim pravilima instalacije.

Nemojte postavljati ploču za kuhanje na mjestima sa oštrim ivicama ili uglovima. Postoji rizik od lomljenja za staklo keramičku površinu!

Električno spajanje

Spojite proizvod na uzemljenje zaštićeno osiguračem odgovarajuće snage kao što je navedeno u tabeli "Tehničkih specifikacija". Neka uzemljenje izvrši kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće snositi odgovornost za bilo kakva oštećanja nastala usljed upotrebe proizvoda bez prethodno postavljenog uzemljenja u skladu sa lokalnim propisima.

OPASNOST:
Uređaj mora biti spojen na napojnu mrežu samo od strane ovlaštene i kvalifikovane osobe. Period garancije za proizvod počinje samo nakon ispravno izvršene instalacije. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe.

OPASNOST:
Kabal za napajanje se ne smiije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu.
Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane kvalifikovanog električara. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!

- Pri spajanju mora se pridržavati državnih propisa.
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Etiketa o tipu nalazi se na stražnjem dijelu kućišta proizvoda.
- Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".

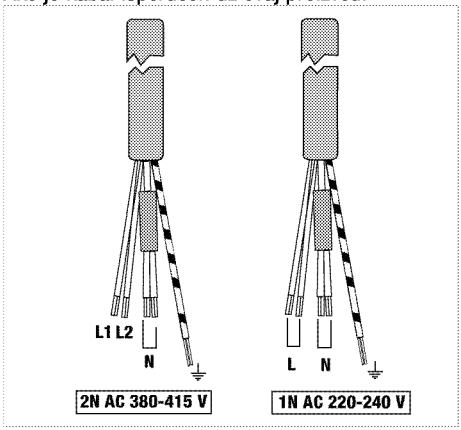
OPASNOST:
Prije započinjanja bilo kakvog rada na električnim instalacijama, iskopčajte uređaj iz napajanja.
Postoji rizik od elektro šoka!

Spajanje napojnog kabla

1. Nije moguće prekinuti sve polove u izvoru napajanja, jedinica prekida s minimalno 3 mm kontaktnog zazora (osigurači, prekidači linijske sigurnosti, kontaktori) mora biti spojena i svi polovi ove jedinice prekida moraju biti u blizini (ne iznad) proizvoda u skladu sa IEE direktivama. Ne pokoravanje ovim uputstvima može prouzrokovati probleme u radu i učiniti nevažećom garanciju za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem prekidača strujnog kola zaostale električne energije.

Ako je kabal isporučen uz ovaj proizvod:



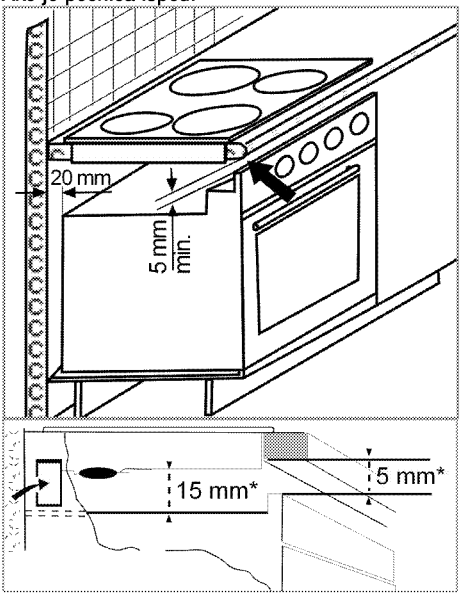
2. **Za jednofazno spajanje,** spojite žice kao što je označeno ispod:
- Smeđa/Crna žica = L (Faza)
- Plava/sed žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) ⏚ (Uzemljenje)

» ili
- sed/Crna žica = L (Faza)
- Plava/Smeđa žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) ⏚ (Uzemljenje)

3. **Za dvofazno spajanje,** spojite žice kao što je označeno ispod:
- Smeđa žica = L1 (Faza 1)
- Crna žica = L2 (Faza 2)
- Plava/sed žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) ⏚ (Uzemljenje)

» ili
- Crna žica = L1 (Faza 1)
- Sed žica = L2 (Faza 2)
- Plava/smeđa žica = N (Nula)
- Zeleni/žuti kabal = (E) ⏚ (Uzemljenje)

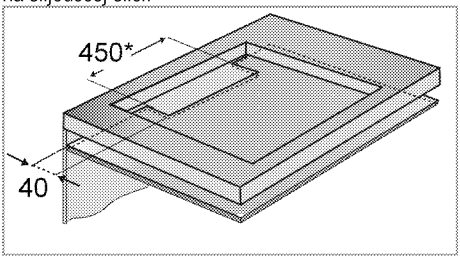
Instalacija proizvoda
Ako je pećnica ispod:



* min.

Ako je daska ispod:

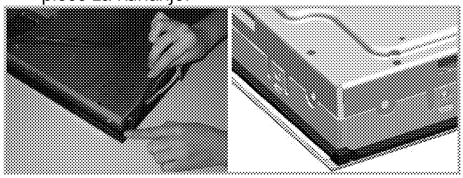
Potrebno je ostaviti ventilacione otvore minimalno 180 cm^2 na stražnjem odjeljku opreme kao što je prikazano na slijedećoj slici.



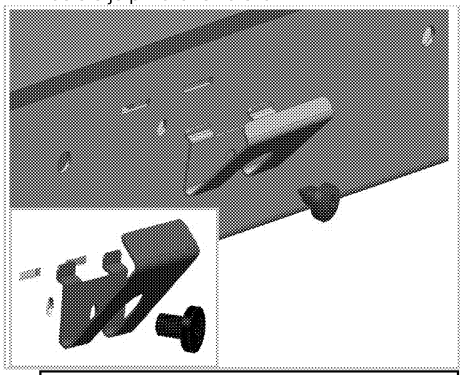
* min.

Tokom instalacije vaše indukcijse ploče za kuhanje, postavite proizvod paralelno instalacijskoj površini. Također, primijenite hermetički zaptivač na dijelove ploče za kuhanje koji dodiruju pult kao što je opisano ispod kako biste spriječili da bilo kakva tečnost prodire između proizvoda i pulta.

1. Pripremite površinu pulta kao što je prikazano na slici.
2. Okrečući ploču za kuhanje na drugu stranu, postavite je na ravnu površinu.
3. Hermetički zaptivač isporučen u pakovanju mora se nanijeti oko pregiba ploče za kuhanje sa donje strane kako je prikazano na slici, tokom instalacije ploče za kuhanje.



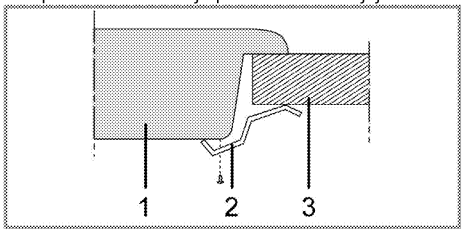
4. Pričvrstite montažne opruge tako što ćete ih umetnuti navrnuti pomoću rupa na dnu kućišta kao što je prikazano na slici.



Za neke modele, vaš proizvod može biti isporučen s oprugama za montažu koje su već postavljene na proizvod.

Broj opruga za montažu na proizvodu varira u ovisnosti od modela proizvoda.

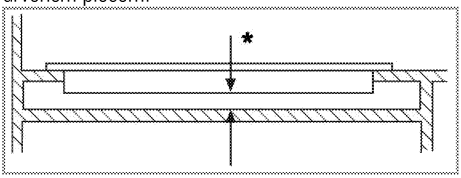
5. Postavite ploču za kuhanje na pult i poravnajte je.
6. Kada je ploča za kuhanje postavljena na pult, jednostavno će se pričvrstiti pomoću stezaljki. Ako dimenzije pulta ne odgovaraju, 2 stezaljke za montažu se mogu pričvrstiti na prednjoj strani proizvoda kao što je prikazano na donjoj slici.



1 Ploča za kuhanje
2 Instalaciona spojnica
3 Pult

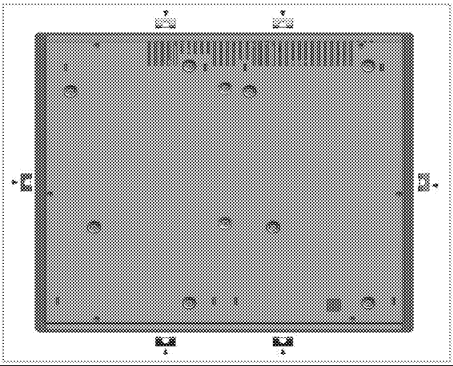
Kada instalirate ploču za kuhanje na kabinet, mora se ugraditi polica da biste razdvojili kabinet od ploče za kuhanje kao što je prikazano na slici gore. Ovo se ne zahtijeva kada se instalira na ugradbenu pećnicu.

Na primjer, ako je moguće dotaketi dno proizvoda jer je instaliran na ladici, ova sekcija mora biti pokrivena drvenom pločom.



* min. 15 mm

Pogled odstraga (rupe za povezivanje)



OPASNOST:
Spajanje na drugačije rupe nije dobro u pogledu sigurnosti jer može doći do oštećenja na plinskom ili električnom sistemu.

OPASNOST:

Ploča za kuhanje sadrži komponente koje rade na plin i struju. Iz tog razloga ploča za kuhanje bi trebala biti pričvršćena na pult samo kroz rupice za pričvršćivanje, koristeći samo osiguravajuće elemente i vijke koji su isporučeni i kao što je naznačeno u ovom priručniku. U suprotnom, to će predstavljati opasnost za bezbjednost po život i imovinu.

Broj opruga za montažu na proizvodu varira u ovisnosti od modela proizvoda.

Završna provjera

1. Uključite napojni kabal i uključite osigurač proizvoda.
2. Provjerite funkcije.

Odlaganje starog proizvoda.

- Sačuvajte originalnu kutiju u koju je proizvod bio upakovan i transportujte proizvod u istoj. Slijedite uputstva na kutiji. Ukoliko nemate originalnu kutiju, upakujte proizvod u zaštitnu foliju sa zračnim mjehurićima ili debelu kartonsku ambalažu i čvrsto omotajte ljepljivom trakom.

Provjerite generalno izgled vašeg proizvoda radi bilo kakvih oštećenja koja su se mogla desiti tokom transporta.

4 Priprema

Savjeti za uštedu energije

Sljedeće informacije će vam pomoći da koristite vaš uređaj na ekološki način i da štedite energiju:

- Odmrznite zamrznuta jela prije kuhanja.
- Koristite šerpe/tave sa poklopcima za kuhanje. Ukoliko nema poklopca, potrošnja energije se može uvećati 4 puta.
- Odaberite gorionik koji je prikladan za veličinu dna posude koju ćete koristiti za kuhanje. Uvijek odaberite ispravno veličinu posude za spremanje vaših jela. Veće posude zahtijevaju više energije.
- Vodite računa o tome da koristite posude sa ravnim dnom kada kuhate na električnoj ploči za kuhanje.
  Posude sa debelim dnom će omogućiti bolju provodljivost toplote. Možete postići uštedu energije i do 1/3.
- Posude za kuhanje moraju biti kompatibilne sa zonama kuhanja. Dno posude ne smije biti manje nego što je kolo na kojem će se kuhati.
- Održavajte zone kuhanja i dna posuda čistim. Prljavština će umanjiti provodljivost toplote između zona kuhanja i dna posude.

Prva upotreba

Prvo čišćenje uređaja

Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

1. Uklonite sve materijale korištene za pakovanje
2. Obrišite površine uređaja vlažnom krpom ili spužvom i posušite krpom.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

Opšte informacije o kuhanju

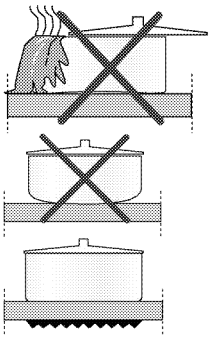


Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. **Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom!** Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu.

- Prije prženja hrane, uvijek ju dobro posušite i nježno stavite u vrelo ulje. Osigurajte da se smrznuta hrana u potpunosti otopi prije prženja.
- Nemojte pokrivati posude koje koristite kada zagrijavate ulje.
- Postavite tave i duboke tave na način da njihove ručke ne budu iznad ringle kako biste spriječili grijanje ručki. Nemojte stavljati na ringle posude koje nisu balansirane i koje se lako naginju.
- Ne stavljajte prazne posude i duboke tave na zone kuhanja koje su uključene. Mogle bi se oštetiti.
- Ako uključite zone kuhanja da rade bez posude ili duboke tave na njima to može prouzrokovati oštećenja na proizvodu. Isključite zone kuhanja nakon završetka kuhanja.
- Obzirom da površine na proizvodu mogu biti vruće, ne stavljajte plastične i aluminijske posude na njih.
  Odmah očistite svaku otopinu od tih materijala sa površine.
  Takve posude se ne bi trebale koristiti niti za čuvanje hrane.
- Koristite tave ili drugo posuđe samo sa ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u duboke tave ili drugo posuđe. Stoga nećete trebati činiti bilo kakva nepotrebna čišćenja jer ćete time sprječiti da jela kipe van.
  Ne stavljajte poklopce tava ili drugog posuđa na zone kuhanja.
  Stavite tave tako da su one centrirane na zoni kuhanja. Kada želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i postavite na zonu kuhanja koju odaberete, nemojte je vući po površini.

Odabir duboke tave

- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i velike temperaturne razlike ne utiču na nju.
- Nemojte koristiti staklokeramičku površinu kao mjesto za skladištenje ili kao ploču za rezanje.
- Koristite samo tave i drugo posuđe sa mašinski obrađenim dnom. Oštre ivice izazivaju ogrebotine na površini.



Prosipanje može oštetiti staklokeramičku površinu i prouzrokovati požar.

Nemojte koristiti posude sa izbočenim ili udubljenim dnom.

Koristite samo tave i drugo posuđe sa ravnim dnom. One osiguravaju lakši prenos toplote.

Za indukcijske ploče za kuhanje, koristite samo posuđe pogodno za indukcijsko kuhanje.
Testiranje duboke tave
Koristite slijedeće metode da testirate da li je vaša duboka tava kompatibilna sa indukcijskom pločom ili nije.

1. Vaša duboka tava je kompatibilna ako njeno dno sadrži magnet.
2. Vaša duboka tava je kompatibilna ako "⏚" ne treperi kada stavite vašu duboku tavu na zonu kuhanja i uključite ploču za kuhanje.

Možete koristiti čelične, teflonske ili aluminijske duboke tave sa specijalnim magnetnim dnom koje sadrže naljepnicu ili upozorenje koje ukazuje na to da je duboka tava kompatibilna za indukcijsko kuhanje. Staklene i keramičke posude, vrčevi i posude od nerhđajućeg čelika sa ne-magnetnim aluminijskim dnom se ne bi trebale koristiti.

Sistem prepoznavanja-fokusiranja duboke tave
Kod indukcijskog kuhanja, samo područje koje je pokriveno posudom na odgovarajućoj zoni kuhanja je pobuđeno. Dno posude je prepoznato od sistema i samo ovo područje se zagrijava automatski. Kuhanje prestaje ako se posuda u kojoj se kuha podigne sa

zone kuhanja tokom kuhanja. Odabrana zona kuhanja i "⏌" simbol trepere naizmjenično.

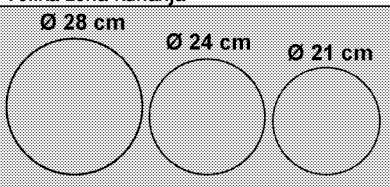
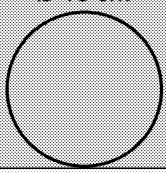
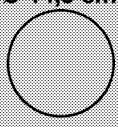
Sigurna upotreba

Nemojte odabrati jake nivoe zagrijavanja kada koristite ne prijanjajuću (teflon) tavu bez ulja ili s vrlo malo ulja.
Ne stavljajte metalne stvari kao što su viljuške, noževi ili poklopci tava na vašu ploču za kuhanje jer se oni mogu zagrijati.
Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje.
Nikada ne stavljajte prehrambene artikle upakovane u aluminijsku foliju na zonu kuhanja.

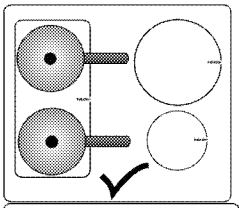
Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ona je uključena, senzori na ploči za kuhanje mogu umanjiti nivo kuhanja ili isključiti pećnicu.

Kada ploča za kuhanje radi, držite stvari sa magnetnim svojstvima kao što su kreditne kartice ili kasete dalje od ploče za kuhanje.

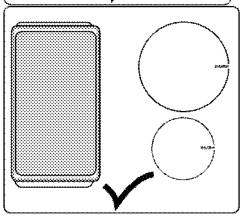
Odabir zone za kuhanje pogodne za posudu

Velika zona kuhanja	Normalna zona kuhanja	Mala zona kuhanja
		
Velika zona kuhanja • Automatski odgovara dubokoj tavi. • Idealno distribuira energiju. • Obezbjeđuje savršenu distribuciju toplote. Koristi se za kuhanje jela kao šti su velike "crepes" (mali vrlo tanki palačinci) ili velike ribe razrijeđene ili veoma razrijeđene.	**Normalna zona kuhanja** • Automatski odgovara dubokoj tavi. • Idealno distribuira energiju. • Obezbjeđuje savršenu distribuciju toplote. Koristi se za sve vrste kuhanja.	**Mala zona kuhanja** • Koristi se za sporo kuhanje (umaci, kreme) • Koristi se za pripremanje malih porcija ili porcija baziranih na broju osoba.

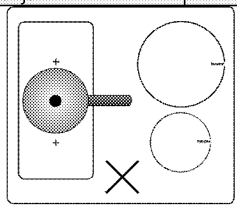
Korištenje posuđa na širokoj površini zone kuhanja



Možete koristiti široku površinu zone kuhanja na dvije polovine odvojeno kao stražnje lijeve i prednje lijeve zone kuhanja.



Široku površinu zone kuhanja možete koristiti za veliko posuđe.



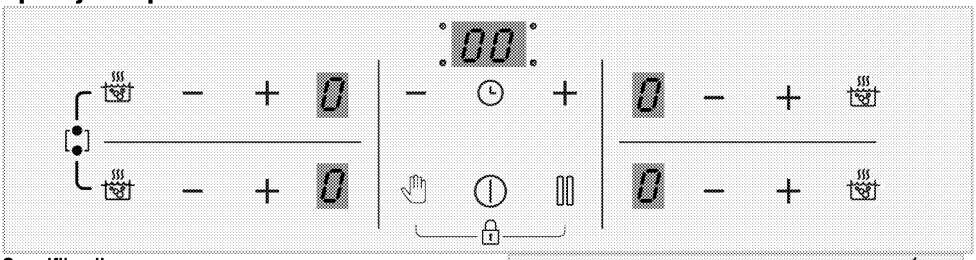
Vaše posuđe treba pokriti oba centra široke površine zone kuhanja. Datu zonu kuhanja nemojte koristi na druge načine.

Upotreba ploče za kuhanje

OPASNOST:

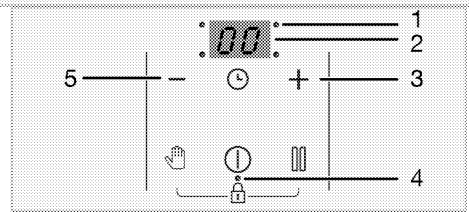
Ne dozvolite da bilo kakvi predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što je solnica mogu oštetiti ploču za kuhanje.
Nemojte koristiti napuknutu ploču za kuhanje. Voda može prolaziti kroz te pukotine i prouzrokovati kratak spoj.
U slučaju bilo kakve vrste oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da biste minimizirali rizik od elektro šoka.

Upravljačka ploča



Specifikacije

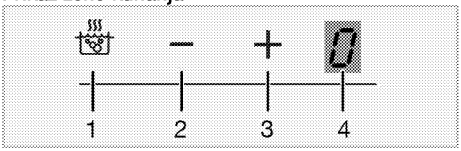
- Tipka za Uklj/isklj
- Zaključavanje tipki/dječja brava
- Tipka za aktivaciju / deaktivaciju programatora
- Tipka za podešavanje velike snage (pojačavač)
- Zaključavanje tipki radi čišćenja
- Tipke za zaustavljanje i pokretanje
- Tipka minus
- Tipka plus



1 Decimalna tačka za podešavanje vremena
2 Displej programatora
3 Programator tipke plus (za nivo programatora)
4 Decimalna tačka za tipku za zaključavanje/dječju bravu
5 Programator tipke minus (za nivo programatora)

Grafika i slike su samo za informativne svrhe. Stvarni izgledi ili funkcije se mogu razlikovati u skladu s modelom vaše ploče za kuhanje.

Prikaz zone kuhanja



1 Aktivacijska tipka za podešavanje velike snage (pojačavač)
2 Zona tipke minus (za nivo temperature)
3 Zona tipke plus (za nivo temperature)
4 Prikaz zone kuhanja

Displej programatora

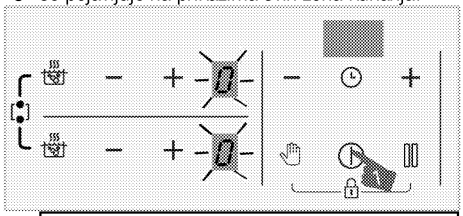
Ovaj proizvod se kontroliše pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir će biti potvrđena zvučnim signalom.

Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati probleme sa funkcijama.

Uključivanje ploče za kuhanje:

1. Uključivanje ploče za kuhanje dodirom na tipku"⏻".

"0" se pojavljuje na prikazima svih zona kuhanja.



Ploča za kuhanje će se automatski vratiti u način rada "Standby" (mirovanje) ako se nijedna radnja ne izvrši u roku od 10 sekundi.

Proizvod se automatski gasi zbog sigurnosnih razloga ako se nijedna tipka ne dodirne duže vremena.

Isključivanje zone kuhanja:
Aktivna zona kuhanja se može isključiti na 3 različita načina:

1. **Dodirom na "⏻" tipku**

Dodirnite tipku "⏻".

2. **Smanjivanjem temperature na nivo "0";**

Možete isključiti zonu kuhanja tako što ćete podesiti postavke temperature na nivo **"0"**.

3. **Koristeći funkciju isključivanja na programatoru za željenu zonu kuhanja;**

Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijeljenu mu zonu kuhanja. **"0"** ili **"00"** će se pojaviti na odgovarajućem displeju.
Kada vrijeme istekne, oglasit će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utišate zvučni signal.

4. **Dodirom na zonu "−"/"+" tipke istovremeno za željenu zonu kuhanja;**

Možete isključiti odgovarajuću zonu kuhanja tako što ćete istovremeno dodirnuti njene tipke "−"/"+".

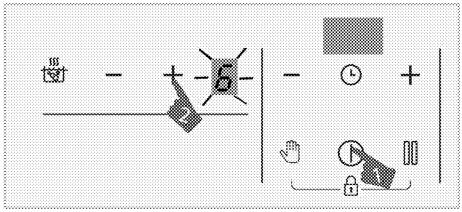
Ako je **"H"** ili **"h"** uključeno nakon što je zona kuhanja isključena, to znači da je zona kuhanja još vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.

Indikator preostale toplote
Ako simbol **"H"** treperi na prikazu zone kuhanja, to znači da je ploča za kuhanje još vruća i da može biti upotrijebljena za održavanje manje količine hrane toplom. Ovaj simbol će se uskoro pretvoriti u **"h"** simbol, što će značiti da je manje vruće.

Kada se isključi dovod struje, indikator preostale toplote neće svijetliti niti upozoravati korisnika na vruće zone kuhanja.

Podešavanje nivoa temperature

1. Uključivanje ploče za kuhanje dodirom na tipku"⏻".
2. Podesite željeni nivo temperature dodirom na zonu "−"/"+" tipke.



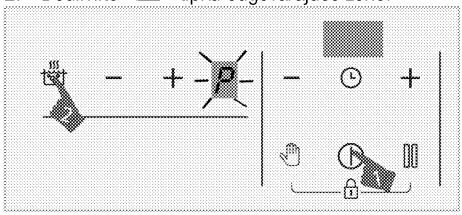
» Odgovarajuća zona kuhanja će početi s radom na podešenom nivou temperature.

Vanjski dio zone kuhanja od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje (ako je vaš proizvod opremljen sa zonom za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje) aktivira se samo u slučaju kada se na zonu kuhanja postavi posuda koja je dovoljno velika da pokrije zonu kuhanja i kada je temperatura podešena na nivo koji je viši od 8.

Podešavanje velike snage (POJAČAVAČ)
Možete koristiti funkciju pojačavača za brzo zagrijavanje. Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za kuhanje duže vremena. Funkcija pojačavača možda neće biti dostupna na svim zonama kuhanja.

Odabir postavki velike snage (POJAČAVAČ):

1. Uključivanje ploče za kuhanje dodirom na tipku"⏻".
2. Dodirnite "♨" tipku odgovarajuće zone.



» Odabrana zona kuhanja radi maksimalnom snagom i simbol **"P"** će se pojaviti na prikazu zone kuhanja. Zona kuhanja izlazi izvan pojačavača i nastavlja raditi na nivou **"9"**.

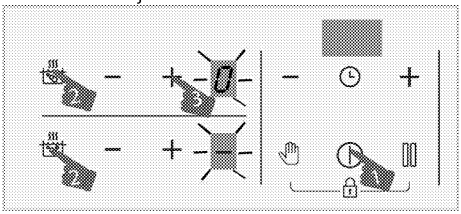
Preuranjeno isključivanje postavki velike snage (POJAČAVAČ):
Možete isključiti postavke velike snage u bilo kojem trenutku kada to želite dodirom na tipku "−" ili "♨".
Zona kuhanja izlazi izvan pojačavača i nastavlja raditi na nivou **"9"**.

Princip rada od 2 zone koje su smještene u istom vertikalnom smjeru:
Ako je jedna zona podešena na nivo pojačavača a druga zona, koja je smještena u istom vertikalnom smjeru, podešena na nivo koji je veći od nivoa 6 (7, 8 i

9), prva zona će pasti na nivo 9 i drugu zonu je moguće podesiti na nivo koji je veći od nivoa 6 (7, 8 i 9). Ako je druga zona podešena na nivo pojačavača, prva zona će pasti na nivo 6.

Uključivanje široke površine zone kuhanja

1. Dodirnite "⏻" da uključite ploču za kuhanje.
2. Da biste uključili široku površinu zone kuhanja, držite istovremeno pritisnutom tipku "≋" obje zone kuhanja tokom 3 sekunde.



» **"0"** će se pojaviti na prikazu stražnje-lijeve zone kuhanja. "▬" će se pojaviti na prikazu prednje-lijeve zone kuhanja i široka površina zone kuhanja će biti aktivirana.

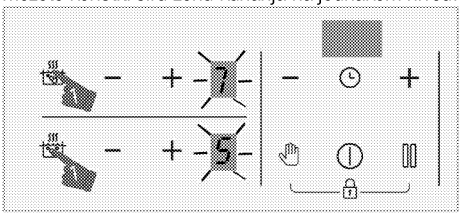
3. Dodirnite tipke "▬"/"+" stražnje-lijeve zone kuhanja da podesite temperaturu između **"0"** i **"9"**.

> Kada je široka površina zone kuhanja aktivirana, temperatura se može podesiti pomoću tipki "▬"/"+" stražnje-lijeve zone kuhanja. Nije moguće podesiti temperaturu pomoću tipki "▬"/"+" prednje-lijeve zone kuhanja.

» Zona kuhanja počinje s radom.

Uključivanje široke površine zone kuhanja dok su jedna ili obje lijeve zone kuhanja u funkciji

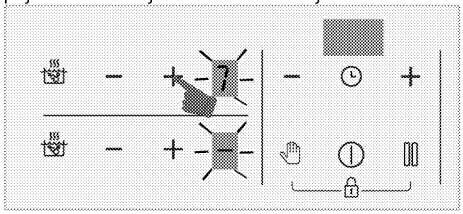
Dok su jedna ili obje lijeve zone kuhanja u funkciji, možete kombinovati obje zone kuhanja tako što ćete aktivirati široku površinu zone kuhanja. Na taj način možete koristiti širu zonu kuhanja na jednakom nivou.



1. Da biste uključili široku površinu zone kuhanja dok je jedna ili dvije od lijevih zona kuhanja aktivna, držite tipku "≋" obje zone kuhanja pritisnutom istovremeno tokom 3 sekunde.

» Vrijednost temperature zadnje odabrane zone kuhanja će se pojaviti na prikazu stražnje-lijeve zone kuhanja i široka površina zone kuhanja će biti aktivirana.

» Kombinovane zone kuhanja će nastaviti s radom na vrijednostima temperature i programatora (ako je na raspolaganju) lijeve zone kuhanja koje ste vi odabrali. Vrijednost lijeve zone kuhanja koja je bila podešena prije kombinovanja datih zona kuhanja će biti otkazana.



» Da promijenite temperaturu, dodirnite tipke "▬"/"+" stražnje-lijeve zone kuhanja i podesite željenu temperaturu.

> Ako dodirnete tipku "≋" lijeve zone kuhanja dok je široka površina zone kuhanja aktivna, zone kuhanja će raditi na nivou pojačavača.

Isključivanje široke površine zona kuhanja

Široka površina zone kuhanja može biti isključena na 4 različita načina:

1. **Smanjivanjem temperature na nivo "0"**

Možete isključiti široku površinu zone kuhanja tako što ćete smanjivati nivo temperature do "0".

2. **Koristeći funkciju isključivanja na programatoru za široku površinu zone kuhanja**

Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti široku površinu zone kuhanja. **0** će se pojaviti na ekranu lijeve zone kuhanja, a **00** će se pojaviti na ekranu programatora.

3. **Istovremenim dodirom na tipke "▬"/"+" bilo koje od lijevih zona kuhanja**

Ako istovremeno dodirnete tipke "▬"/"+" bilo koje od lijevih zona kuhanja, zone kuhanja će biti odvojene i isključene

4. **Istovremenim pritiskom na tipku "≋" obje zone kuhanja tokom 3 sekunde**

Zone kuhanja će se isključiti ako istovremeno pritisnete tipke "≋" obje zone kuhanja tokom 3 sekunde.

Opcija zaključavanja radi čišćenja

Zaključavanje radi čišćenja sprječava funkcionisanje svih tipki na upravljačkoj ploči na 20 sekundi dok je

ploča za kuhanje uključena kako bi se omogućilo korisniku da obavi kratko čišćenje. Proizvod neće povlačiti nikakvo napajanje tokom tog vremena.

Aktiviranje zaključavanja radi čišćenja

1. Dodirnite i držite tipku "" dok **ne čujete jedan zvučni signal** kada je bilo koja zona kuhanja uključena.

Odbrojavanje počinje od broja 20 na vremenskom displeju ploče za kuhanje. Nijedna od tipki na ploči neće funkcionnisati osim tipke "" tokom tog perioda.

Deaktiviranje zaključavanja radi čišćenja

Nije potrebno da pritisnete nijednu tipku da biste deaktivirali zaključavanje radi čišćenja. Ploča za kuhanje će odaslati zvučni signal nakon 20 sekundi i zaključavanje radi čišćenja će automatski biti deaktivirano.

Ako želite ranije da deaktivirate zaključavanje radi čišćenja, pritisnite i držite tipku "" dok se **dva zvučna signala** ne čuju.

Dječja brava

Kada su ploče za kuhanje isključene, možete zaštititi ploču za kuhanje pomoću dječje brave kako biste spriječili djecu da uključe zone kuhanja. Možete aktivirati dječju bravu samo kada su zone kuhanja isključene (u režimu mirovanja).

Aktivacija dječje brave

1. Istovremeno dodirnite i držite tipku "" i "" dok se **zvučni signal** ne čuje kada je ploča za kuhanje u režimu mirovanja.

Dječja brava će biti deaktivirana. **"L"** će se prikazati na svim zonama kuhanja na trenutak i decimalna tačka za tipku "" će biti uključena.

Ako se pritisne bilo koja tipka kada je funkcija dječje brave aktivna, dva zvučna signala će se čuti i **"L"** će treperiti na prikazima svih zona kuhanja.

Deaktivacija dječje brave

1. Istovremeno dodirnite i držite tipku "" i "" dok se **dva zvučna signala** ne čuju kada je dječja brava aktivna.

» Funkcija dječje brave će biti deaktivirana. **"L"** će treperiti na prikazima svih zona kuhanja i svjetlo tipke "" se gasi.

Zaključavanje tipki

Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste spriječili promjenu funkcija greškom dok ploča za kuhanje radi.

Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Istovremeno dodirnite i držite tipku "" i "" dok se **jedan zvučni signal** ne čuje.

Zaključavanje tipki će biti aktivirano i decimalna tačka tipke "" će biti isključena nakon treperenja.

Možete aktivirati zaključavanje tipki samo u režimu rada. Samo tipka "" će funkcionisati kada je zaključavanje tipki aktivno. Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, decimalna tačka tipke "" će treperiti da označi da je zaključavanje tipki aktivno. Ako isključite ploču za kuhanje kada su tipke zaključane, morate deaktivirati zaključavanje tipki da biste ponovo mogli uključiti ploču za kuhanje. Ako dodirnete tipku bez deaktiviranja zaključavanja tipki, **"L"** će treperiti na prikazima svih zona kuhanja da označi da je zaključavanje tipki aktivno. Deaktivirajte zaključavanja tipki da biste ponovo uključili ploču za kuhanje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Istovremeno dodirnite tipku "" i "" dok se **dva zvučna signala** ne čuju kada je dječja brava aktivna.

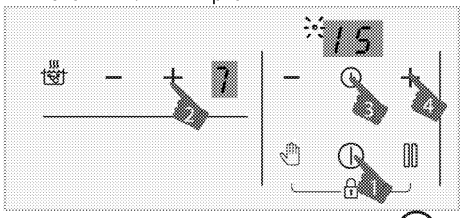
» Svjetlo tipke "" će se ugasiti i upravljačka ploča će biti otključana.

Funkcija programatora

Ova funkcija čini kuhanje lakšim. Nećete morati da nadgledate ploču za kuhanje tokom cijelog perioda kuhanja. Zona kuhanja će biti isključena automatski po isteku vremena koje ste vi postavili.

Aktiviranje programatora

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom na tipku "".
2. Podesite željeni nivo temperature dodirom na zonu"/" tipke.



3. Aktivirajte programator dodirom na tipku "". Simbol **"00"** i decimalna tačka odabrane zone kuhanja će treperiti na prikazu programatora.
4. Podesite željeno vrijeme trajanja dodirom na tipke programatora "/".

5. Postavke će biti aktivirane nakon 10 sekundi. Decimalna tačka odabrane zone će treperiti na prikazu programatora.
6. Ponovite postupke koji su prethodno opisani da biste podesili programatore drugih zona kuhanja.

Ako je više od jedne vrijednosti programatora podešeno na različitim zonama, programator zone koji ima minimalnu vrijednost programatora je prikazan na displeju programatora i decimalna tačka za tu zonu će treperiti. Decimalne tačke drugih zona će svijetliti neprestano.

Možete vidjeti preostalo vrijeme kuhanja dodirom na tipku "⏲" na svim zonama kuhanja. Pri svakom dodiru će se prikazati druga vrijednost programatora date zone. Na kraju, minimalna vrijednost programatora će se ponovo prikazati.

Programator nije moguće podesiti bez odabira zone kuhanja i vrijednosti njene temperature.

Programator se može podesiti samo za zone kuhanja koje rade.

Deaktiviranje programatora

Kada je podešeno vrijeme isteklo, ploča za kuhanje će se isključiti automatski i odaslati zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučni signal. Ako ne pritisnete nijednu tipku, zvučni signal će se otkazati nakon par minuta.

Ranije deaktiviranje programatora

Ako ranije deaktivirate programator, ploča za kuhanje će nastaviti s radom na podešenoj temperaturi sve dok se ne isključi.

Možete ranije deaktivirati programator na dva različita načina:

Deaktiviranje programatora za odgovarajuću zonu smanjivanjem njegove vrijednosti do "00":

1. Dodirnite tipke programatora "−"/"+" dok se na ekranu ne pojavi **"00"** za zonu kuhanja čiji je programator aktivan.

» Simbol decimalne tačke odgovarajuće zone će stalno biti ugašen i programator će biti otkazan.

Deaktiviranje programatora za odgovarajuću zonu dodirujući istovremeno tipke "−"/"+" odgovarajuće zone:

1. Dodirnite istovremeno tipke odgovarajuće zone "−"/"+".

» Simbol decimalne tačke odgovarajuće zone će stalno biti ugašen i programator će biti otkazan.

Nakon ovog koraka, nivo temperature odgovarajuće zone će biti **"0"** također i sa nivoom programatora.

Stop funkcija

Možete smanjiti nivo radne temperature zona kuhanja na minimalan nivo (nivo 1) pomoću ove funkcije.

Ako je programator podešen za bilo koju zonu kuhanja, on će nastaviti raditi tokom zaustavljanja.

1. Dodirnite tipku "▯▯" kada bilo koja od zona kuhanja radi.

Sve zone kuhanja koje rade, radit će na minimalnom nivou (nivo 1). Simbol "▯" će se pojaviti na displeju aktivnih zona kuhanja.

2. Dodirnite ponovo tipku "▯▯" da opet pokrenete sve zone kuhanja s njihovim prethodnim postavkama.

Korištenje indukcijskih zona kuhanja na siguran i efikasan način

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu za kuhanje, što predstavlja princip rada. Stoga, ta ploča ima mnogo prednosti u poređenju s drugim tipovima ploča za kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje je hladnija. Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena vrhunskim sigurnosnim sistemima koji će vam pružiti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.

Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena s indukcijskim zonama kuhanja prečnika od 145, 180, 210 i 280 mm što zavisi od modela. Svaka zona kuhanja automatski otkriva posudu koja se postavi na nju zahvaljujući indukcijskoj funkciji. Energija se generira samo tamo gdje posuda ostvaruje kontakt sa zonom kuhanja, te je stoga postignut minimalan utrošak energije.

Ograničeno vrijeme rada

Ploča za kuhanje je opremljena sa ograničenim vremenom rada. Ako jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona kuhanja će automatski biti deaktivirana nakon određenog vremenskog perioda (vidjeti Tabela-1). Ako je programator dodijeljen zoni kuhanja, ekran programatora će se također kasnije isključiti.

Ograničeno vrijeme rada zavisi od odabranog nivoa temperature. Maksimalno vrijeme rada se primjenjuje na ovom nivou temperature.

Zonu kuhanja može ponovo aktivirati korisnik nakon što se ona isključi automatski kao što je gore opisano.

Tabela-1: Ograničeno vrijeme rada

Nivo temperature	Ograničeno vrijeme rada - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuta
P (pojačavač)	5 minuta (*)
(*) Ploča za kuhanje će smanjiti na nivo 9 nakon 5 minuta	

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena senzorima koji pružaju zaštitu od pregrijavanja. Sljedeće se može opaziti u slučaju pregrijavanja:

- Zona kuhanja koja radi se može isključiti.
- Odabrani nivo može s višeg nivoa pasti na nivo 7.

Sigurnosni sistem kod prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sigurnosnim sistemom kod prelijevanja. Ako ima prelijevanja koje se prosulo na upravljačku ploču, sistem će odmah prekinuti dovod napona i isključiti ploču za kuhanje. **"E"** upozorenje se pojavljuje na indikatoru tokom ovog perioda.

Precizno podešavanje energije

Indukcijska ploča reaguje na komande odmah, što predstavlja njene principe rada. Ona mijenja podešavanja energije veoma brzo. Stoga, vi možete spriječiti da se posuda za kuhanje (koja sadrži vodu, mlijeko itd) prelijeva čak i ako je bilo nadomak prelijevanja.

Buka pri radu

Neki zvukovi mogu dolaziti od indukcijske ploče za kuhanje. Ovi zvukovi su normalni i dio su indukcijskog kuhanja.

- Buka postaje značajna pri visokim nivoima temperatura.
- Legura duboke tave može uzrokovati buku.
- Pri niskim nivoima, redovni zvuk uključivanja/isključivanja se može čuti zbog principa rada.
- Buka se može čuti ako se zagrijava neka prazna posuda. Kada stavite vodu ili hranu u nju, ovaj zvuk će iščeznuti.
- Može se čuti buka ventilatora koji hladi električni sistem.

Poruke o greškama

Tabela-2: Kodovi grešaka i uzroci grešaka

Uzrok greške	Indikator	Displej
Dvije ili više tipki je pritisnuto	Simbol **"E"** treperi	Prikaz zone kuhanja
Ploča za kuhanje je pregrijana	Simbol **"H"** treperi	Prikaz zone kuhanja

Za dalje informacije o porukama o greškama koje se mogu pojaviti na upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir pogledajte Tabela-2

Ako je površina upravljačke ploče osjetljive na dodir izložena intenzivnoj pari, čitav kontrolni sistem se može deaktivirati i odaslati signal greške.

Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. Može se opaziti nepravilan rad.

6 Održavanje i njega

Opšte informacije

Životni vijek proizvoda će biti produžen, a učestali problemi će se smanjiti ukoliko se proizvod čisti u redovnim intervalima.

OPASNOST:
Isključite uređaj s glavnog napajanja prije započinjanja aktivnosti oko održavanja i čišćenja.
Postoji rizik od elektro šoka!

OPASNOST:
Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Očistite temeljito proizvod nakon svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše uklanjanje ostataka kuhanja, te oni neće gorjeti prilikom narednog korištenja uređaja.
- Za čišćenje uređaja nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tečnošću za pranje, mekanu krpu ili spužvu da očistite proizvod i zatim ga prebrišite suhom krpom.
- Uvijek osigurajte da bilo kakav višak tečnosti bude temeljito obrisan nakon čišćenja i sve što je proljeveno da se odmah posuši brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili hlorid da biste čistili površine od nehrđajućeg materijala ili od inoksa niti za čišćenje ručke. Koristite mekanu krpu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) da prebrišete te dijelove, obratite pažnju da brišete u jednom smjeru.

Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini.
Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

Nemojte koristiti čistače na paru da čistite uređaj jer bi to moglo prouzrokovati strujni udar.

Čišćenje ploče za kuhanje.

Staklo keramičke površine

Obrišite staklo keramičku površinu koristeći komad krpe navlažene u hladnoj vodi tako da ne ostane nikakvih tragova sredsatva za čišćenje na toj površini. Posušite mekanom i suhom krpom. Ostaci mogu prouzrokovati oštećenja na staklo keramičkoj površini kada se ploča koristi prilikom slijedećeg kuhanja. Osušeni ostaci na staklo keramičkoj površini ne bi se smjeli ni pod kojim okolnostima grebati oštricama, čeličnom vunom ili sličnim alatima.
Uklonite zaprljanja od kalcija (žute mrlje) pomoću male količine odstranjivača kamenca kao što su ocat ili limunov sok. Također možete koristiti odgovoarajuće komercijalno dostupne proizvode.
Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na spužvu i sačekajte da se dobro upije. Zatim očistite površinu ploče za kuhanje vlažnom krpom.

Hrana na bazi šećera kao što su jake kreme i sirupi mora se odmah očistiti, bez čekanja da se površina ohladi. U suprotnom, staklo keramičke površine mogu biti trajno oštećene.

Blago bljeđenje boje se može pojaviti na premazima ili drugim površinama tokom vremena. To neće imati uticaja na rad ovog proizvoda.
Bljeđenje boje i mrlje na staklo keramičkoj površini je normalna pojava, nije greška.

7 Rješavanje problema

Proizvod odašilje metalne zvukove dok se zagrijava i hladi.

- Kada se metalni dijelovi zagrijavaju, mogu se širiti i praviti zvukove. >>> *Nije riječ o kvaru.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pokvaren ili je pregorio. >>> *Provjerite osigurače u kutiji s osiguračima. Ako je potrebno, zamijenite ih ili vratite u početni položaj.*
- Proizvod nije uključen u (uzemljen) utičnicu. >>> *Provjerite utikač na kablu.*
- Ako ekran ne svijetli kada ponovo uključite ploču za kuhanje. >>> *Isključite uređaj na automatskom prekidaču. Sačekajte 20 sekundi i zatim ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.*
- Posuda za kuhanje nije odgovarajuća. >>> *Provjerite vašu posudu.*

"‾!‾" simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja.

- Niste postavili posudu na aktivnu zonu kuhanja. >>> Provjerite da li je posuda na zoni kuhanja.
- Vaša posuda nije kompatibilna sa indukcijskim kuhanjem >>> Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa indukcijskom pločom za kuhanje.
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.
- Posuda za kuhanje ili zona kuhanja su pregrijane. >>> Dopustite da se ohlade.

Odabrana zona kuhanja se iznenada isključuje za vrijeme rada.

- Možda je vrijeme kuhanja za odabranu zonu kuhanja završeno. >>> Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> Dopustite da se vaša ploča za kuhanje ohladi.
- Moguće da neki predmet prekriva kontrolnu tablu osjetljivu na dodir. >>> Uklonite taj predmet sa table.

Posuda se ne zagrijava čak i kada je zona kuhanja uključena.

- Vaša posuda nije kompatibilna sa indukcijskim kuhanjem >>> Provjerite da li je vaša posuda za kuhanje kompatibilna sa indukcijskom pločom za kuhanje.
- Posuda za kuhanje nije ispravno postavljena na sredinu ili dno površine posude nije dovoljno široko za datu zonu kuhanja. >>> Izaberite dovoljno široku posudu i postavite je na sredinu zone kuhanja.



Ukoliko ne možete ukloniti problem čak iako ste implementirali uputstva iz ovog odjeljka, posavjetujte se sa ovlaštenim serviserom ili trgovcem kod kojeg ste kupili vaš proizvod. Nikada ne pokušavajte sami popravljati neispravan proizvod.