

Placa Incorporada

Manual del usuario

**Płyta kuchenna do
zabudowy**

Instrukcja użytkowania

Vestavná varná deska

Návod k použití

Vstavaná platia sporáka

Používateľská príručka

Rogamos lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

Queremos que obtenga el máximo rendimiento de su aparato, que se ha fabricado en modernas instalaciones y ha superado rigurosos controles de calidad.






Por lo tanto, le recomendamos que lea atentamente el presente manual antes de utilizar el aparato y que lo guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario.

El manual del usuario le ayudará a utilizar el aparato de forma rápida y segura.

- Lea el manual del usuario antes de proceder a instalar y utilizar el aparato.
- Debe obedecer rigurosamente las instrucciones sobre seguridad.
- Tenga este manual siempre a mano para futuras consultas.
- Lea también los demás documentos suministrados junto con el aparato.
Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros diversos modelos.
Las diferencias entre los modelos se identifican explícitamente en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:

-  Información importante o consejos de utilidad acerca de su uso.
-  Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.
-  Peligro de descarga eléctrica.
-  Peligro de incendio.
-  Advertencia sobre superficies calientes.



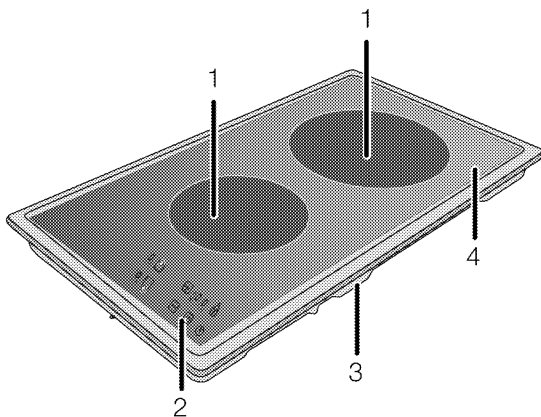
Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Tabla de contenidos

<u>1</u>	<u>Información general</u>	4	<u>4</u>	<u>Preparaciones</u>	14
	Resumen	4		Consejos para ahorrar energía	14
	Especificaciones técnicas	4		Uso por primera vez	14
<u>2</u>	<u>Instrucciones importantes</u>			Primera limpieza de la unidad	14
	<u>sobre la seguridad</u>	6		Primer calentamiento	14
	Seguridad general	6	<u>5</u>	<u>Cómo usar la placa</u>	15
	Uso previsto	7		Información general sobre la cocción de	
	Seguridad de los niños	7		alimentos	15
	Seguridad al trabajar con electricidad	7		Uso de las placas	17
<u>3</u>	<u>Instalación</u>	8		Panel de control	17
	Antes de la instalación	8	<u>6</u>	<u>Mantenimiento y cuidados</u>	25
	Instalación y conexión	9		Información general	25
	Eliminación	12		Limpieza de la placa	25
	Eliminación del material de embalaje	12	<u>7</u>	<u>Resolución de problemas</u>	27
	Eliminación del aparato	12			
	Eliminación del aparato	13			

1 Información general

Resumen



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Plancha de cocción por inducción | 3 | Cubierta base |
| 2 | Panel de control | 4 | Superficie vitrocerámica |

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V 50 Hz
Consumo energético total	máx. 3600 W
Fusible	min. 16 A
Tipo de cable / sección	H05VV-F 3 x 1,5 mm ²
Longitud del cable	máx. 2 m
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	75 mm/288 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	268 mm/490 mm
Quemadores	
Parte trasera	Plancha de cocción por inducción
Dimensiones	200 mm
Potencia	2000/3000 W (P)
Parte frontal	Plancha de cocción por inducción
Dimensiones	160 mm
Potencia	1400 W



Importante

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Importante

Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Importante

Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

2 Instrucciones importantes sobre la seguridad

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños. Todas las garantías quedarán invalidadas si no sigue estas instrucciones.

Seguridad general

- Este aparato no está destinado al uso por personas con las facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o bien que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios (niños incluidos), a no ser que una persona responsable de su seguridad se encargue de su supervisión o les haya transmitido las pertinentes instrucciones sobre el uso del aparato.
Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no manipulen el aparato.
- Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un fusible de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el producto con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- No lleve a cabo reparaciones o modificaciones del aparato por su cuenta. Sin embargo, puede solucionar algunos problemas que no requieren de reparación o modificación alguna. Vea *Resolución de problemas, pág. 27*
- Jamás lave el producto con agua. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Nunca use el aparato con las capacidades de coordinación o el discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Es preciso desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlos explotar.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que los laterales del mismo se calientan durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.

- Asegúrese de apagar el aparato tras cada uso.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que ésta dé saltos. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- Los calentaplatos de su horno disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario los calentaplatos no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos, pág. 15*, selección de los recipientes.

Importante

Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.

Uso previsto

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.

"PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia". El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

Seguridad de los niños

- Los productos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- Las piezas accesibles del aparato se calientan durante su funcionamiento; de modo que hasta que éste no se haya enfriado, es preciso mantener alejados del mismo a los niños.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.

Seguridad al trabajar con electricidad

Los equipos eléctricos defectuosos constituyen una de las principales causas de incendios en el hogar.

- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

Importante

La preparación de la ubicación y de las instalaciones de gas y electricidad son responsabilidad del cliente.

PELIGRO

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

PELIGRO

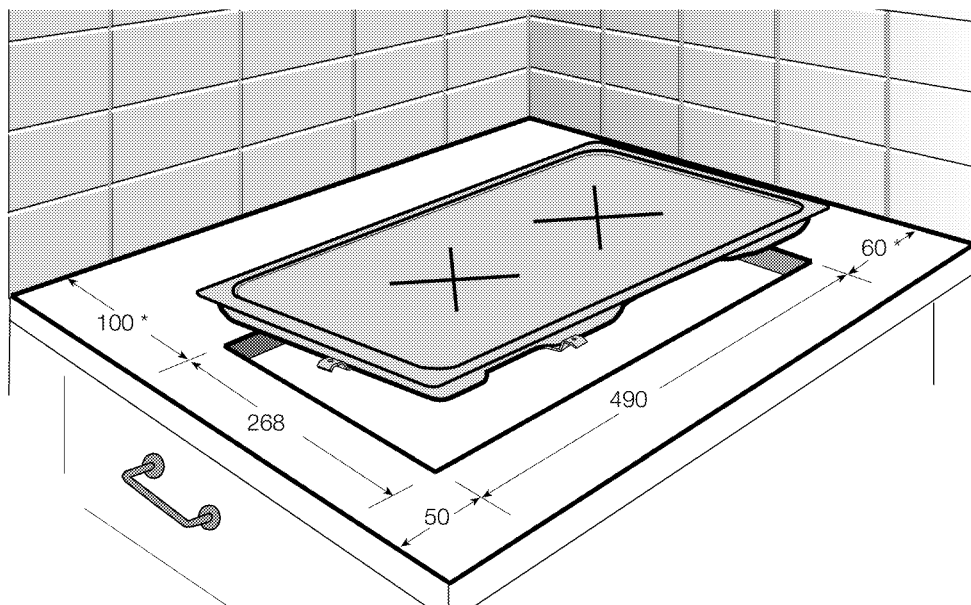
Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale.

Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.



* min.

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

AVISO

Riesgo de rotura de vitrocerámica
No ponga la placa vitrocerámica cerca de una esquina o de un borde.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un fusible de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el producto con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará respon-

sable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

PELIGRO

Las instalaciones no profesionales comportan riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

La conexión del electrodoméstico a la red de alimentación eléctrica debe dejarse en manos de personal autorizado cualificado; la garantía del electrodoméstico entrará en vigor sólo a partir del momento de su correcta instalación.

PELIGRO

Riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por daños en el cable de alimentación.

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del electrodoméstico.

En caso de que el cable de suministro esté dañado, deberá solicitar su sustitución a un electricista cualificado.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

PELIGRO

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.

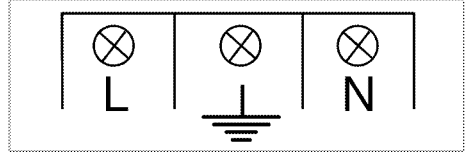
Conexión del cable de alimentación

1. En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas


instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

Si el aparato se acompaña de un cable:



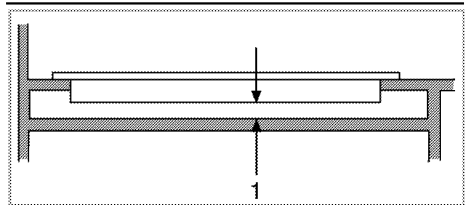
2. **En caso de conexión monofásica,** conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

- Cable marrón/negro = L (fase)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

Instalación del producto

Importante

Si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.

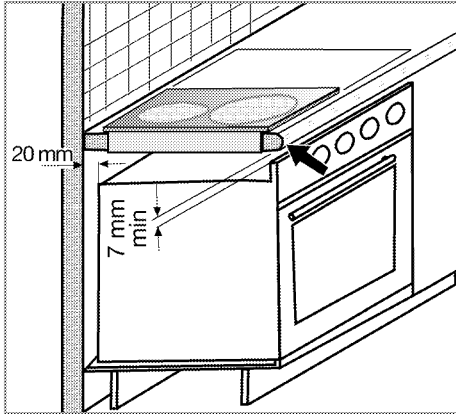


- 1 min. 25mm

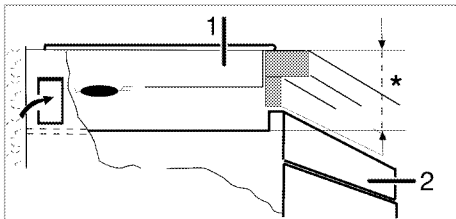
Importante

Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

Si el horno se encuentra debajo:



Es necesario dejar una abertura de ventilación de un mínimo de 180 cm^2 en la parte trasera del mueble, tal y como se muestra en la ilustración.

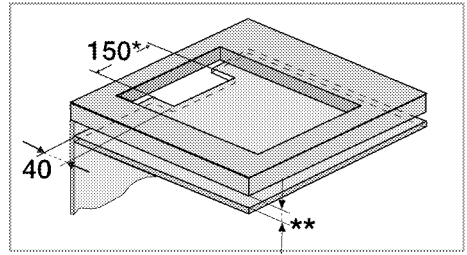


* min. 25mm

1 Placa

2 Horno

Si el consejo es el siguiente:

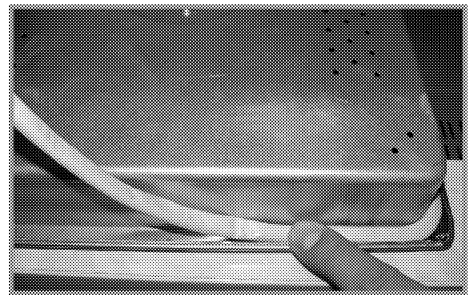


* min.

** min. 25 mm

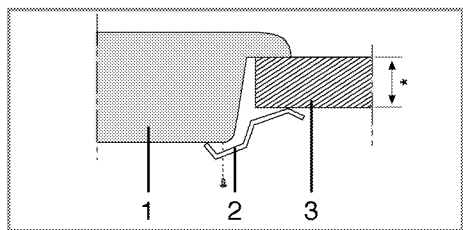
Durante la instalación de la placa de inducción, coloque el aparato en paralelo a la superficie de instalación. Además, coloque una junta de sellado en las partes de la placa que estén en contacto con la encimera tal y como se ha explicado anteriormente con el fin de evitar que los líquidos penetren a través de la separación entre el aparato y la encimera.

1. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
2. Con el fin de evitar que sustancias extrañas y líquidos penetren entre la placa y la encimera, aplique la masilla que se suministra junto con el aparato al contorno del alojamiento inferior de la encimera, asegurándose de que no rebose.



3. Vuelva a girar la placa, alinéela y colóquela en la encimera.

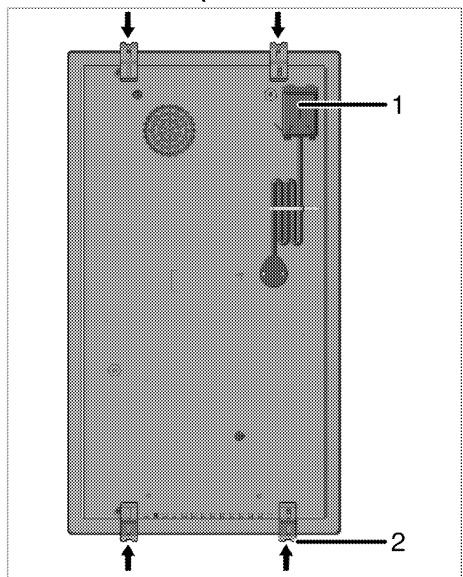
4. Puede fijar la placa a la encimera mediante la abrazadera y los tornillos suministrados.



* min. 30 mm

- 1 Placa
2 Abrazadera de instalación
3 Encimera

» Vista trasera (orificios de conexión)



- 1 Bloque de conexiones
2 Abrazadera de montaje

i Importante

Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.

Comprobación final

1. Conecte el cable de alimentación y encienda el fusible del aparato.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación

Eliminación del material de embalaje

Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deseche de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.

i Importante

Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

Eliminación del aparato



Deshágase del aparato de forma respetuosa con el medio ambiente. Este aparato cuenta con el símbolo de la clasificación selectiva para los Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). En consecuencia, el aparato debe manejarse de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC, que garantiza el

mínimo impacto ambiental en caso de reciclaje o desmantelamiento. Si desea más información, póngase en contacto con las autoridades locales o regionales de su zona.

Solicite a su proveedor local o al centro de recogida de residuos sólidos de su zona las instrucciones sobre cómo eliminar su producto.

Antes de deshacerse del producto, corte el cable de alimentación e inutilice el cierre de la puerta (si estuviera presente) para evitar riesgos para los niños.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas. Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.
- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que el calentaplatos.

- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad

AVISO

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos o lociones limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

Primer calentamiento

Importante

Es posible que el horno emita humo y olores la primera vez que se caliente. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

5 Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos

PELIGRO

Riesgo de incendio por sobrecalentamiento de aceite.

Cuando ponga aceite a calentar, no lo deje desatendido.

Nunca trate de extinguir un incendio con agua. En caso de que el aceite prenda, cubra inmediatamente la cazuela o sartén con una tapa. Apague la placa si puede hacerlo sin riesgo y telefonee a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y dépositelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no

coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio.

Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie.

No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.

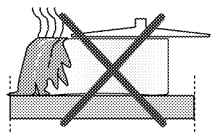
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento.

No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción.

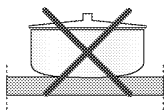
Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y dépositelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Selección del recipiente

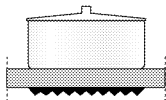
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



No utilice recipientes de base cóncava o convexa.



Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.

Cuando cocine en la placa de inducción, utilice únicamente recipientes aptos para la cocción por inducción.

Prueba del recipiente

Utilice los siguientes métodos para comprobar si su recipiente es compatible o no con la placa de inducción.

1. Su recipiente es compatible si su base es magnética.
2. Su recipiente es compatible si al colocarlo sobre la zona de cocción y poner en marcha la placa, el símbolo no parpadea.

Puede utilizar recipientes de acero, teflón o aluminio con base magnética especial y cuya etiqueta indique que son aptos para la cocción por inducción. No utilice recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo parpadean alternativamente.

Seguridad en el uso

No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse.

Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos. Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.



Importante

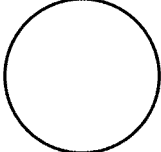
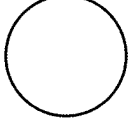
Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.



Importante

Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente

<p>Zona de cocción normal</p> <p>Ø 20 cm</p> 	<p>Zona de cocción pequeña</p> <p>Ø 16 cm</p> 
<p>Zona de cocción normal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se ajusta automáticamente al recipiente. • Distribuye la potencia de forma óptima. • Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones. 	<p>Zona de cocción pequeña</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza para cocción a fuego lento (salsas, cremas) • Se utiliza para preparar raciones pequeñas o basadas en el número de comensales.

Uso de las placas

PELIGRO

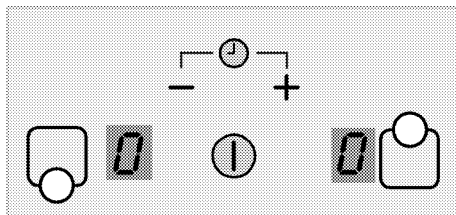
Vitrocéramica resquebrajada

No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños (p. ej. un salero) pueden dañarla.






No utilice una placa vitrocerámica que esté resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.

Si la superficie presentara algún tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Panel de control



Especificaciones

-  Tecla de encendido/apagado
-  Ajuste de temperatura/Incremento del temporizador
-  Ajuste de temperatura/Reducción del temporizador
-  Tecla de selección de la zona de cocción delantera
-  Tecla de selección de zona de cocción trasera

Importante

Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.

AVISO

Este aparato se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

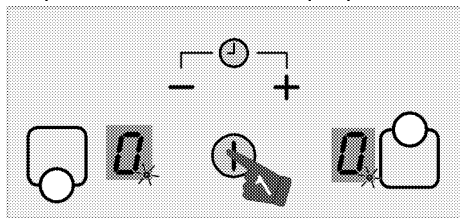
AVISO

Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

Encendido de la placa

1. Toque la tecla "⏻" del panel de control.

Todos los visores de las zonas de cocción mostrarán el icono "0" y sus puntos decimales, ubicados en la esquina inferior derecha, parpadearán.



Importante

Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 10 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Apagado de la placa

1. Toque la tecla "⏻" del panel de control.

La placa se apagará y pasará al modo en espera.

Importante

Si el símbolo "H" aparece en el visor de la zona de cocción al apagar la placa, indica que dicha zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

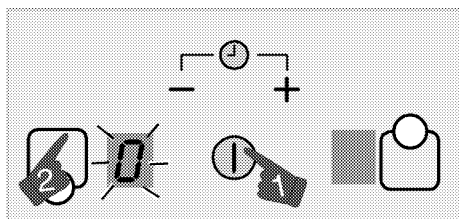
Indicador de calor residual

El símbolo "H" que aparece en el visor de la zona de cocción indica que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. El símbolo desaparecerá cuando la zona de cocción se enfríe o cuando se active.

Importante

Si se produce un corte de la alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

Encendido de las zonas de cocción



1. Toque el botón "⏻" para encender la placa.
2. Toque el botón de selección de la zona de cocción que desee encender.

El símbolo "0" aparece en el visor de la zona de cocción y el visor pertinente se ilumina con un mayor brillo.

i AVISO

Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Ajuste del nivel de temperatura

Toque las teclas "+" o "-" para ajustar el nivel de temperatura entre "1" y "9" o bien entre "9" y "1".

Apagado de las zonas de cocción

Las zonas de cocción se pueden apagar de dos formas distintas:

1. **Poniendo el nivel de temperatura a "0"**

Puede apagar la zona de cocción poniendo el nivel de temperatura a "0".

2. **Apagando la zona de cocción deseada a través del temporizador correspondiente**

Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. Todos los visores mostrarán "0" o "00".

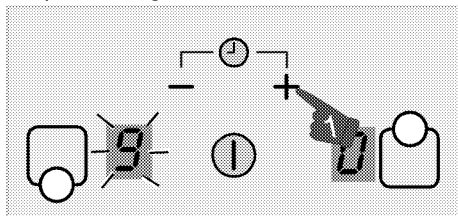
Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier botón del panel de control para silenciar la señal acústica.

Función de alta potencia (refuerzo)

La función de refuerzo le facilita la preparación de alimentos. Todas las zonas de cocción marcadas con el símbolo "P" en la tabla de especificaciones técnicas disponen de la función de refuerzo.

Activación de la función de alta potencia (refuerzo):

1. Toque el botón "i" para encender la placa.
2. Toque el botón de selección de la zona de cocción que desee entender.
3. Toque "+" o "-" y seleccione en primer lugar el nivel "9".



4. Una vez la zona de cocción se encuentre en el nivel "9", toque una vez la tecla "+" para cambiar la temperatura de la zona de cocción a la posición "P".

Desactivación de la función de alta potencia (refuerzo):

- Para desactivar la función de refuerzo, toque la tecla "-" y ajuste la temperatura al nivel "9". La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".
- Puede reducir el nivel de la temperatura tocando la tecla "-" o puede apagar la zona de cocción completamente ajustando el nivel de temperatura a "0".

Bloqueo para niños

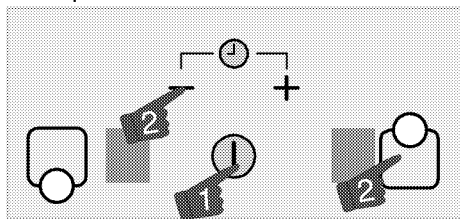
Puede proteger la placa mediante el bloqueo para niños, para evitar que los niños puedan cambiar las funciones de la placa.

i Importante

El bloqueo para niños puede activarse una vez transcurridos 10 segundos desde el encendido de la placa, y ya no puede activarse transcurridos otros 10 segundos.

Activación del bloqueo para niños

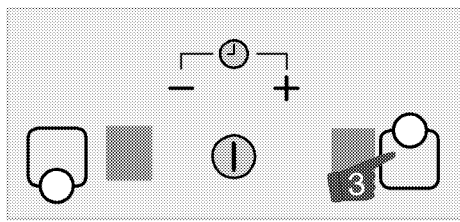
1. Toque el botón "1" para encender la placa.



2. Toque las teclas "-" y "0" simultáneamente. A continuación,

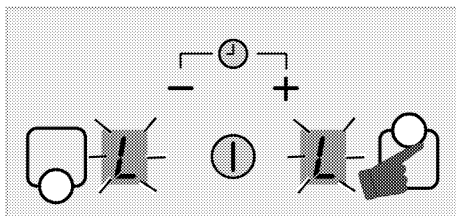
toque de nuevo la tecla "0" para activar el bloqueo para niños.

La función de bloqueo para niños se activará.



i Importante

Si se pulsa cualquier tecla con la función de bloqueo para niños activa, el símbolo "L" aparecerá en los visores de las zonas de cocción.



Desactivación temporal del bloqueo para niños

1. Con el bloqueo para niños activo

toque las teclas "-" y "0" simultáneamente.

» El bloqueo para niños se desactivará temporalmente y el símbolo "0" aparecerá en los visores de todas las zonas de cocción.

i Importante

Si la placa se apaga y se vuelve a encender en este punto, el bloqueo para niños permanecerá activo.

Desactivación permanente del bloqueo para niños

1. Con el bloqueo para niños activo, pulse la tecla "1" para encender la placa.
2. En el plazo de 10 segundos, toque

las teclas "-" y "0" simultáneamente. A continuación, toque de nuevo la tecla "-".

» El bloqueo para niños se desactivará permanentemente y el símbolo "0" aparecerá en los visores de todas las zonas de cocción.

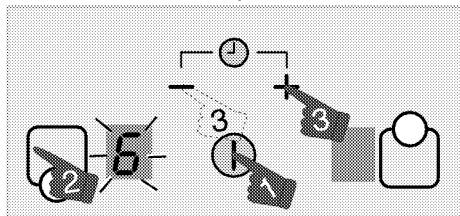
Función del temporizador

Esta función le facilita la preparación de alimentos. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de

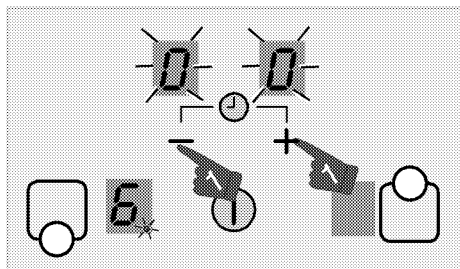
cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

Activación del temporizador

1. Toque el botón "ⓘ" para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando los botones de selección correspondientes.



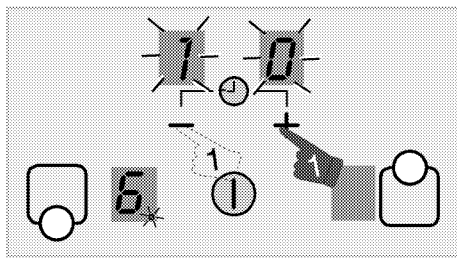
3. Toque las teclas "+" o "-" para ajustar el nivel de temperatura que desee.



4. Toque las teclas "+" y "-" simultáneamente para activar el temporizador.

El símbolo "00" aparecerá en el visor del temporizador, mientras que el punto decimal del visor de la zona de cocción seleccionada se iluminará.

5. Toque la tecla "+" o "-" bien para ajustar el tiempo que desee.



ⓘ AVISO

Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.

ⓘ Importante

El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

ⓘ Importante

Cuando la zona de cocción a la cual asignó un temporizador está seleccionada, puede ver el tiempo restante pulsando simultáneamente las teclas "+" y "-".

ⓘ AVISO

En los visores de las zonas de cocción cuyo temporizador se ha activado se iluminará un punto.

Uso del temporizador como función de alarma (temporizador de cocción de huevos)

Esta función permite ajustar el temporizador de manera independiente de la zona de cocción.

1. Toque el botón "ⓘ" para encender la placa.

2. Toque las teclas "+" y "-" simultáneamente para activar el temporizador.
3. Toque las teclas "+" y "-" simultáneamente para activar el temporizador.

Aparecerá el símbolo "00" y los dos puntos decimales del visor del temporizador parpadearán.

4. Toque la tecla "+" o "-" bien para ajustar el tiempo que desee.

AVISO

Si no selecciona ningún valor para el temporizador, al pulsar la tecla "-" este se iniciará en 30 minutos.

Desactivación del temporizador

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica.

Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague.

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque las teclas "+" y "-" simultáneamente para activar el temporizador.
3. Para ajustar el valor a "00", mantenga pulsada la tecla "-" hasta que el visor del temporizador muestre "00".

El punto iluminado en el visor de la zona de cocción pertinente se apagará **completamente** tras parpadear durante unos instantes, y el temporizador quedará cancelado.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta.

La placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.

Importante

Su placa puede disponer de zonas de cocción por inducción de 160, 200 y 250 mm de diámetro, según el modelo. La inducción permite que cada zona de cocción detecte el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si alguna de las zonas de cocción queda encendida, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde.

El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento.

El usuario podrá reiniciar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

Tabla 1: Límites del tiempo de funcionamiento

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - horas
0	0
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Función de refuerzo	5 minutos (*)
(*) La placa pasará a nivel 9 transcurridos 5 minutos (opcional)	

AVISO

Si la zona de dos quemadores se ajusta en la posición de máxima potencia "P" al mismo tiempo, una de las zonas adopta automáticamente el nivel de potencia 7.

Protección frente al sobrecalentamiento

Su placa dispone de varios sensores que garantizan la protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.
- Puede producirse el error E2.

Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema mostrará un código de error y apagará la placa automáticamente.

Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.

Ruido de funcionamiento

La placa de inducción puede producir algunos ruidos. Estos ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

- El ruido se hace más presente en los niveles de temperatura altos.
- La aleación de la olla puede causar ruidos.
- En los niveles bajos de temperatura, es posible que se escuche un ruido que aparece y desaparece de forma regular. Se trata de un ruido normal de funcionamiento.
- Es posible que escuche un ruido al calentar un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.
- Es posible que oiga el ruido del ventilador que refrigera el sistema eléctrico.

Mensajes de error

Tabla 2: Códigos de error y sus fuentes

Causas de error	Indicador	Visor
Error de sobrecalentamiento	El símbolo "E2" parpadea	Visor de zona de cocción pertinente
Placa sobrecalentada	"H" simgesi yanar	Visor de zona de cocción
Errores eléctricos	El símbolo "E6" parpadea	Visor de zona de cocción
Fallo del sensor	El símbolo "E9" parpadea	Visor de zona de cocción pertinente

Importante

Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2.

Importante

Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.

Importante

Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.

PELIGRO

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Corte el suministro de electricidad antes de limpiar el aparato para evitar una descarga eléctrica.

PELIGRO

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjugar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo

para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

AVISO

La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos o lociones limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

Importante

No utilice limpiadores al vapor para la limpieza.

Limpieza de la placa

Superficies vitrocerámicas

Pase un paño humedecido en agua fría sobre la superficie vitrocerámica de forma que no quede ningún resto de producto de limpieza sobre ella.

Séquela con un paño suave y seco.

Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de una sustancia antical como vinagre, zumo de limón o alguno de los productos disponibles comercialmente.

Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A

continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.

 **Importante**

Los alimentos azucarados como la crema o el almíbar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies

sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.

La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

7 Resolución de problemas

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

Importante

Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. Esto no constituye ninguna anomalía.

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> Compruebe la conexión del enchufe.
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> Deje que la placa se enfríe.
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> Compruebe el recipiente de cocción.

El visor de la zona de cocción muestra el símbolo .

- No ha colocado el recipiente sobre la zona de cocción activa. >>> Compruebe si hay un recipiente en la zona de cocción.
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.
- El recipiente o la zona de cocción se han sobrecalentado. >>> Deje que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga de repente en pleno funcionamiento.

- Puede que el tiempo de cocción fijado para esa zona de cocción se haya agotado. >>> Puede ajustar un nuevo tiempo de cocción o bien finalizar la cocción.
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> Deje que la placa se enfríe.
- Es posible que haya un objeto cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto situado en el panel.

El recipiente de cocción no se calienta, aunque la zona de cocción está activada.

- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.



Importante

Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

Życzymy satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu, który wyprodukowano w nowoczesnym zakładzie i poddano wymagającym procedurom kontroli jakości.

Radzimy zatem uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję przed jego pierwszym użyciem i zachować ją do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażecie ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę Instrukcję.

Niniejsza Instrukcja Użytkowania pomoże sprawnie i bezpiecznie korzystać z tego wyrobu.

- Przeczytaj tę Instrukcję Użytkowania przed zainstalowaniem i uruchomieniem wyrobu.
 - Instrukcje zachowania bezpieczeństwa muszą być ściśle przestrzegane.
 - Zachowaj niniejszą Instrukcję Użytkowania pod ręką do wglądu w przyszłości.
 - Przeczytaj także inne dostarczone z tym wyrobem dokumenty.
- Pamiętaj, że niniejsza Instrukcja Użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wyraźnie 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.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

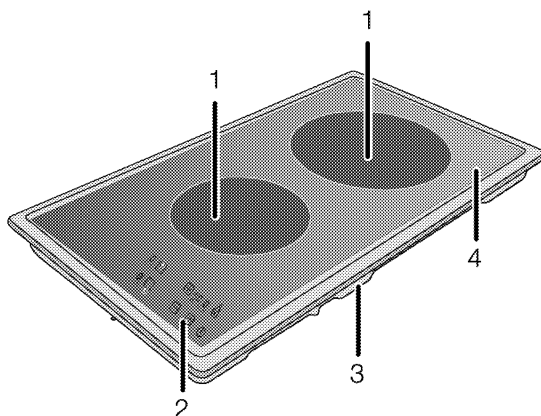
ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



1	Informacje ogólne	4	4	4	4
	Opis urządzenia.....	4			
	Dane techniczne.....	4			
2	Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa	5			
	Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa	5			
	Bezpieczeństwo dzieci	6			
	Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych	6			
	Zamierzone przeznaczenie	6			
3	Instalacja	7			
	Przed zainstalowaniem.....	7			
	Instalacja i przyłączenie.....	8			
	Pozbywanie się odpadów	10			
	Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	10			
	Przyszły transport	10			
	Stare urządzenia.....	10			
4	Przygotowanie	11			
	Jak oszczędzać energię	11			
	Pierwszy raz.....	11			
	Pierwsze czyszczenie.....	11			
	Podgrzewanie wstępne	11			
5	Jak używać płyty kuchennej	12			
	Ogólne informacje o gotowaniu	12			
	Użytkowanie płyt kuchennych.....	14			
	Panel sterowania.....	14			
6	Czyszczenie i konserwacja	19			
	Informacje ogólne.....	19			
	Oczyszczenie płyty.....	19			
7	Rozwiązywanie problemów	20			

1 Informacje ogólne

Opis urządzenia




- 1 Kuchenna płyta indukcyjna
2 Panel sterowania


- 3 Pokrywa podstawy
4 Powierzchnia ceramiczna

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 3600 W
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05W-F 3 x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	75 mm/288 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	268 mm/490 mm
Palniki	
Tył	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	200 mm
Moc	2000/3000 W (P)
Przód	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	160 mm
Moc	1400 W

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

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

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

2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszelkie gwarancje.

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zaburzeniami funkcji fizycznych, czuciowych lub umysłowych, a także przez osoby niewykształcone lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub która odpowiednio pouczy je, jak użytkować ten wyrób.
Dzieci muszą być nadzorowane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.
- Przyłącz ten wyrób do uzziemionego 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.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub wykwalifikowany elektryk.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wolno wykonywać żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Można jednak zaradzić niektórym niesprawnościom, które nie wymagają napraw ani modyfikacji. Patrz *Rozwiązywanie problemów*, strona 20.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.

- Wyrób musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych stoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim stoiku, może go rozsadzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie par może powodować podskakiwanie naczynia. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne są wyposażone 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 12, wybór naczyń.



Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.



Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona.

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenia elektryczne i gazowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać dzieci z dala od tego wyrobu w trakcie jego pracy i nie pozwalać im na zabawę nim.
- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części nagrzewają się znacznie, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

Uszkodzenia urządzeń elektrycznych są jedną z najważniejszych przyczyn pożarów w domach prywatnych.

- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zamierzone przeznaczenie

Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego.


Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

"UWAGA: 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.

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 i gazowej to obowiązek klienta.

ZAGROŻENIE

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

ZAGROŻENIE

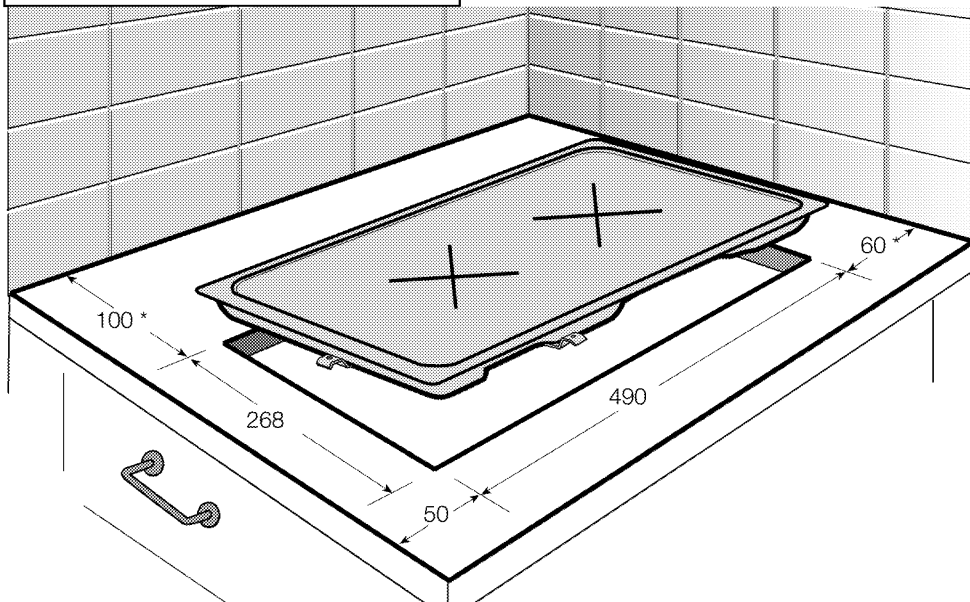
Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiedzy 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.



Zagrożenie potłuczonym szkłem!
Nie ustawiaj ceramicznej płyty kuchennej na narożniku czy krawędzi.

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zlecę 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

Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

Urządzenie to może zostać przyłączone do zasilania tylko przez upoważnioną kwalifikowaną osobę i gwarancja na nie obowiązuje dopiero po poprawnym zainstalowaniu.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego!

Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

- 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

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

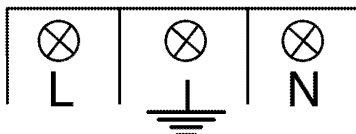
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.

Przyłączenie kabla zasilania


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

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczony kabel:



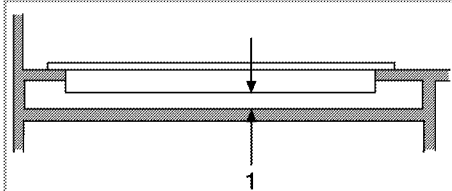
2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

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

Instalowanie wyrobu



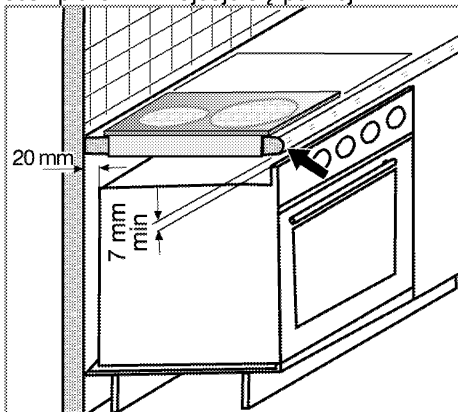
Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



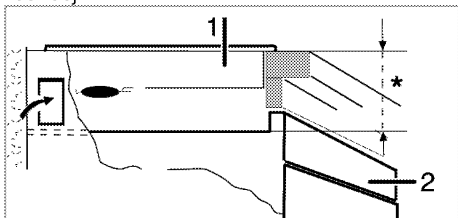
1 min. 25mm

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

Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm², jak to przedstawiono na następującej ilustracji.

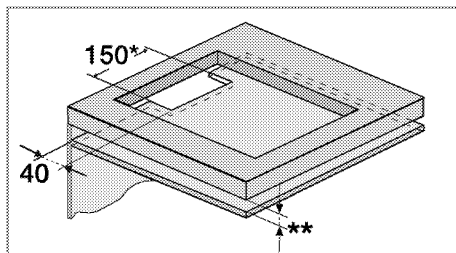


* min. 25mm

1 Płyta kuchenna

2 Piekarnik

Jeśli deska znajduje się poniżej:



* min.

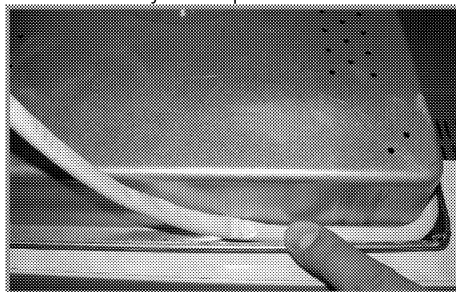
** min. 25 mm

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

1. Z płyty kuchennej zdejmij palniki, nakrywki palników i kratki.

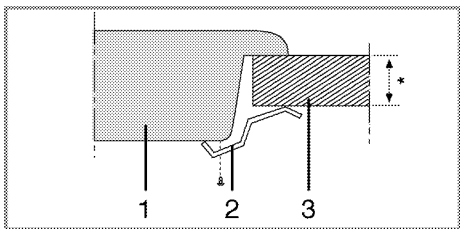
Odwróć płytę kuchenną do góry dnem i połóż ją na płaskiej powierzchni.

2. Aby uniknąć przedostania się obcych substancji i płynów między płytę kuchenną a blat, na obrzeża dolnej obudowy płyty grzejnej należy nałożyć kit dostarczony z produktem. Kit nie może wystawać poza obrzeża.



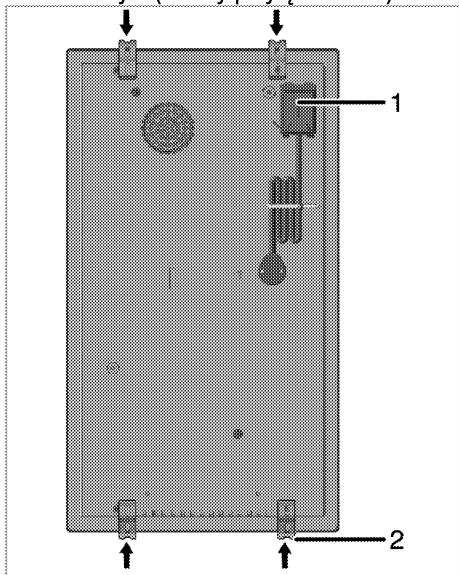
3. Ponownie odwróć płytę kuchenną, wyrównaj i umieść na blacie.

4. Piekarnik można umocować w blacie dostarczoną klamrą i śrubkami.

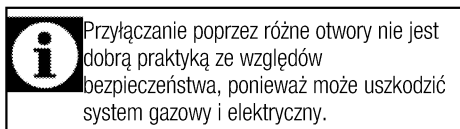


- * min. 30 mm
- 1 Płyta kuchenna
2 Klamra instalacyjna
3 Blat

» Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



- 1 Listwa zaciskowa
2 Klamra montażowa



Ostateczne sprawdzenie

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

Pozbywanie się odpadów

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

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

Przyszły transport

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



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

Stare urządzenia

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



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

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

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

Podgrzewanie wstępne




W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny zapach i dym.

Należy zapewnić dobrą wentylację.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu

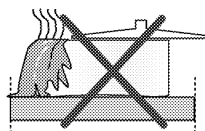
 **ZAGROŻENIE**
Zagrożenie pożarem od przegrzanego oleju!
Nie pozostawiaj podgrzewanego oleju bez dozoru.
Nie gaś ognia wodą! Gdy olej się zapali, należy natychmiast przykryć garnek lub patelnię pokrywką. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zatelefonować po straż pożarną.

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

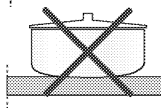
Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

Dobór garnków

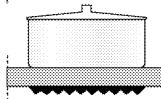
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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



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



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



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

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

Próba garnka

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, 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 używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i

naczyni z stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

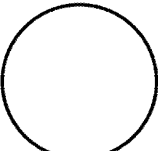
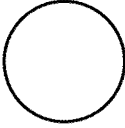
System rozpoznawania i ogniskowania garnków

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

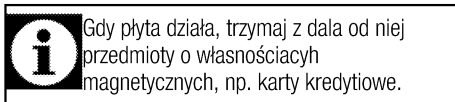
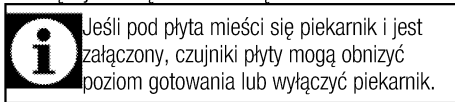
Bezpieczne użytkowanie

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

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

<p>Normalna strefa gotowania Ø 20 cm</p> 	<p>Mała strefa gotowania Ø 16 cm</p> 
<p>Normalna strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none">• Automatycznie dostosowuje się do garnka.• Idealnie rozprowadza moc.• Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	<p>Mała strefa gotowania</p> <ul style="list-style-type: none">• Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy).• Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Nie kładź na płytce 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.



Użytkowanie płyt kuchennych

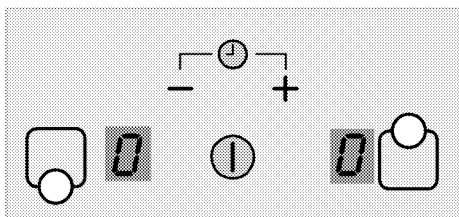


ZAGROŻENIE

Pośluzzone szkło

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek mogło spaść na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę. Nie używaj płyt vitroceramicznych z pęknięciami. 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

	Klawisz Wł./Wyl.
	Ustawienia temperatury/ Czasomierz w przód
	Ustawienia temperatury/ Czasomierz w tył
	Przycisk wyboru przedniej strefy gotowania
	Przycisk wyboru tylnej strefy gotowania



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



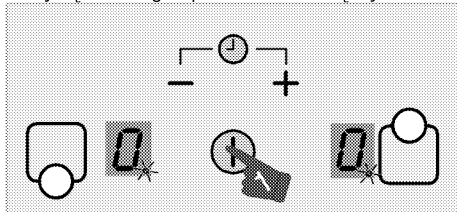
Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.



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

Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisku "ⓘ" na panelu sterowania. Na wszystkich wyświetlaczach stref gotowania pojawi się ikona „0”, w dolnym prawym rogu tej ikony będzie migać przecinek dziesiętny.



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

Wyłączanie płyty

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



Jeśli na wyświetlaczu w strefie gotowania pojawi się symbol „H”, gdy płyta kuchenna jest wyłączona, oznacza to, że dana strefa jest wciąż gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

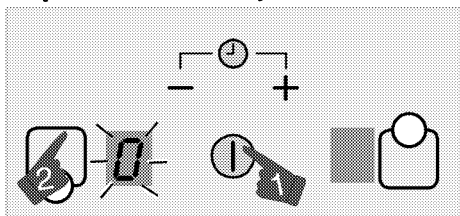
Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol „H” wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten zniknie po ochłodzeniu się płyty kuchennej lub po jej uaktywnieniu.



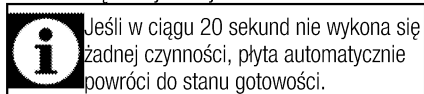
Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "1".
2. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol „0” i wyświetlacz będzie jaśniejsz świecić.



Nastawianie temperatury

Dotknij przycisków "+" lub "-" aby nastawić temperaturę na wartość pomiędzy „1” a „9” lub pomiędzy „9” a „1”.

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”.**
Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.
2. **Wyłączając tę strefę z użyciem opcji czasomierza.**
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „0” lub „00”.
Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

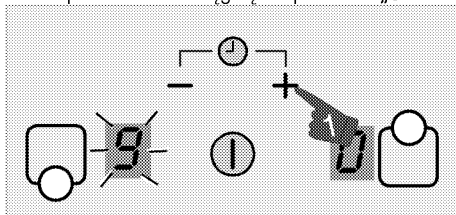
Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

Booster to funkcja ułatwiająca gotowanie. Wszystkie strefy gotowania oznaczone symbolem „P” w tabeli Danych Technicznych wyposażone są w funkcję Booster.

Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "1".
2. Dotknij przycisku wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

3. Dotknij przycisków "+" lub "-" i najpierw doprowadź do osiągnięcia poziomu „9”.



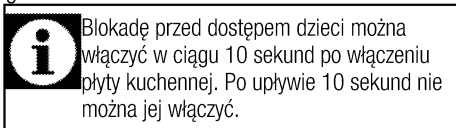
4. Gdy strefa gotowania nastawiona jest na poziom „9”, dotknij jeden raz klawisza „+”, aby ustawić jej temperaturę na „P”.

Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza "-" i ustaw temperaturę na „9”. Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza "-" lub można ją całkiem wyłączyć obniżając temperaturę do „0”.

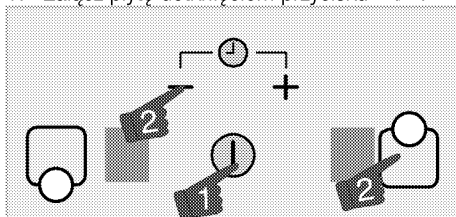
Blokada dostępu dzieci

Płytę zabezpieczyć można przed dostępem dzieci zapobiegając niezamierzonemu załączeniu strefy gotowania.



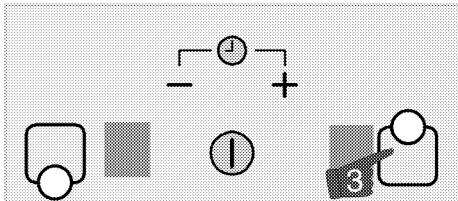
Zakładanie blokady dostępu dzieci

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "1".

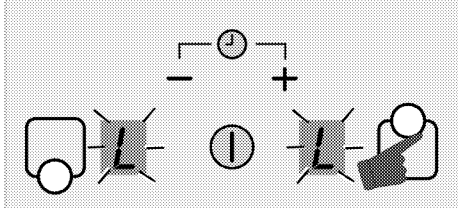


2. Jednocześnie dotknij przycisków "-" oraz "P". Następnie ponownie dotknij przycisku "P", aby uaktywnić blokadę przed dostępem dzieci.

Zostanie uaktywniona blokada przed dostępem dzieci.



i Za naciśnięciem dowolnego przycisku przy założonej blokadzie dostępu dzieci, na wyświetlaczach strefy gotowania pojawi się symbol „L”.



Tymczasowe zdejmowanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, równocześnie dotknij przycisków "—" i "☺".
» Zostanie tymczasowo zdjęta blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach strefy gotowania pojawi się symbol „0”.

i Jeśli w tym stanie płyta kuchenna będzie włączana i wyłączana, blokada dostępu dzieci pozostanie aktywna.

Stałe zdejmowanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, na płycie kuchennej dotknij przycisku "⌚".
2. W ciągu 10 sekund równocześnie dotknij

przycisków "—" i "☺". Następnie ponownie dotknij przycisku "—".

» Zostanie tymczasowo zdjęta blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczach strefy gotowania pojawi się symbol „0”.

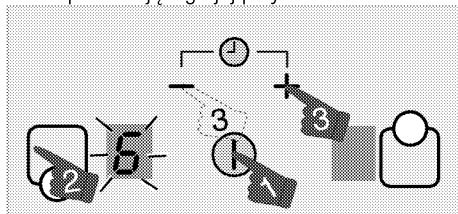
Funkcja czasomierza

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa

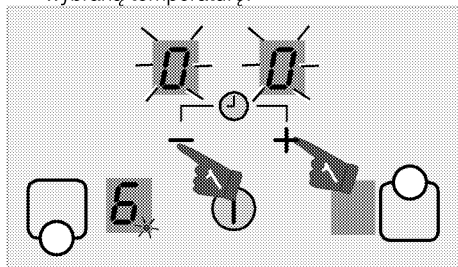
gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⌚".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.



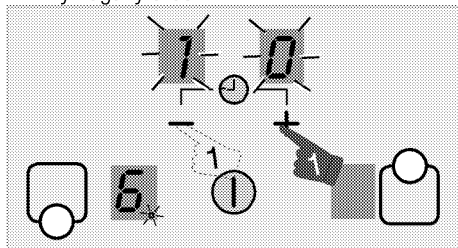
3. Naciśnij przycisk "+" lub "-", aby nastawić wybraną temperaturę.




4. Aby załączyć czasomierz jednocześnie dotknij przyciski "+" i "-".


Na wyświetlacz czasomierza pojawi się symbol „00”, a na wyświetlacz wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiętny.


5. Dotknij przyciski "+" lub "-", aby nastawić wymagany czas.



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

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

 Po wybraniu strefy gotowania z ustawionym czasomierzem, można sprawdzić pozostały czas po jednoczesnym dotknięciu przycisków "+" i "-".

 Na wyświetlaczu czasomierza wybranej strefy gotowania będzie się świecić kropka.


Zegar jako programator alarmu (zegar gotowania jajeł)

Ta funkcja pozwala na ustawianie zegara niezależnie od strefy gotowania.

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⌚".
2. Aby załączyć czasomierz jednocześnie dotknij przyciski "+" i "-".
3. Aby załączyć czasomierz jednocześnie dotknij przyciski "+" i "-".

Na wyświetlaczu zegara pojawi się symbol „00”, a na wyświetlaczu wybranej strefy zaczną migać przecinek dziesiętny.

4. Dotknij przyciski "+" lub "-", aby nastawić wymagany czas.

 Jeśli nie wybrano żadnej wartości zegara, można go uruchomić od 30 minut, naciskając przycisk "-".

Wyłączanie czasomierza

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

Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

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


1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Aby załączyć czasomierz jednocześnie dotknij przyciski "+" i "-".
3. W czasie wyświetlania na ekranie zegara „00” dotknij "-", aby ustawić wartość „00”.

17/PL

Kropka na wyświetlaczu danej strefy gotowania i sam wyświetlacz zegara **całkowicie** wyłączą się po kilku chwilach migania i zegar zostanie anulowany.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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

 Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 160, 200 oraz 250 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

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

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

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

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
0	0
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4


Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w godz.
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Booster (szybkie nagrzewanie)	5 minut (*)
(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9 (opcja)	

- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonany jest garnek.
- Przy niskich poziomach słyszeć zwykły dla tej zasady działania odgłos załączania/wyłączenia.
- Odgłos wydaje także podgrzewany pusty garnek. Po napełnieniu go wodą lub potrawą ten odgłos cichnie.
- Słyszeć odgłos wentylatora chłodzącego system elektryczny.

Komunikaty błędów

Tabela-2:Kody błędów i źródła błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Błąd przegrzania	Miga symbol „E2”.	Wyświetlacz danej strefy gotowania
Przegrzanie płyty	Miga symbol "H".	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd zasilania	Miga symbol „E6”.	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd czujnika	Miga symbol „E9”.	Wyświetlacz danej strefy gotowania

 Po jednoczesnym ustawieniu dwóch stref płyt na działanie z maksymalną mocą „P”, jedna ze stref automatycznie przełącza się na moc 7.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.
- Może się pojawić błąd E2.

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.


Precyzyjne ustawienie mocy


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

Odgłosy pracy

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

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.

 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

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękką i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyłką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

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

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




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

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

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

7 Rozwiązywanie problemów

Produkt nie działa.	
Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał.	Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.
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.
Chociaż w aktywnej strefie gotowania nie ma naczynia, brak jej podświetlenia.	
Strefa gotowania ma zasilanie dwufazowe i jedna faza jest uszkodzona.	
 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.	

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Chtěli bychom, aby vám tento výrobek vyrobený v moderních závodech a podrobený přísné kontrole kvality přinesl dlouhodobě kvalitní služby.

Proto vám doporučujeme pozorně si přečíst tento návod k použití, než výrobek použijete, a uschovat jej pro budoucí využití. Pokud předáte výrobek někomu jinému, předejte mu i návod.

Návod k použití vám pomůže rychle a bezpečně používat výrobek.

- Před instalací a spuštěním výrobku si přečtěte návod k použití.
- Je nutno vždy dodržovat bezpečnostní pokyny.
- Tento návod k použití uschovejte na dosah pro případné další použití.
- Přečtěte si i další dokumenty dodané s výrobkem.
Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům.
Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Objasnění symbolů

V celém návodu k použití jsou používány následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Varování na riziko požáru.



Varování na horké plochy.

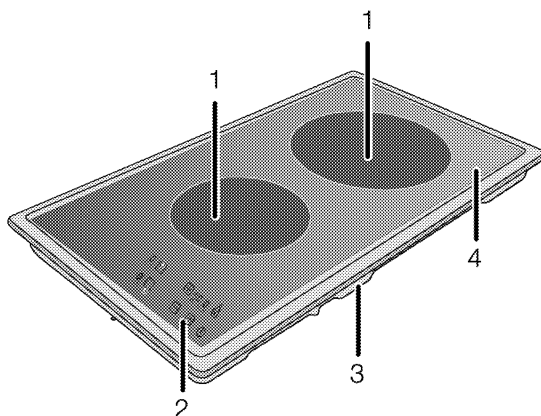


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1	Obecné informace	4	4	4	4
	Přehled	4			4
	Technické parametry	4			4
2	Důležité bezpečnostní pokyny	5			
	Obecná bezpečnost	5			5
	Bezpečnost dětí	5			5
	Bezpečnost při práci s elektřinou	6			6
	Určené použití	6			6
3	Montáž	7			
	Před montáží	7			7
	Instalace a připojení	8			8
	Likvidace	10			10
	Likvidace obalových materiálů	10			10
	Likvidace starého výrobku	10			10
	Likvidace starého výrobku	10			10
4	Příprava	11			
	Tipy pro úsporu energie	11			11
	Úvodní použití	11			11
	První čištění produktu	11			11
	Výchozí ohřev	11			11
5	Používání varné desky	12			
	Obecné informace o vaření	12			12
	Používání varných desek	13			13
	Ovládací panel	13			13
6	Údržba a péče	19			
	Obecné informace	19			19
	Čištění varné desky	19			19
7	Odstraňování potíží	20			

1 Obecné informace

Přehled





- 1 Indukční varná deska
- 2 Ovládací panel


- 3 Kryt základny
- 4 Sklokeramický povrch

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 3600 W
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05W-F 3 x 1,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	75 mm/288 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	268 mm/490 mm
Hořáky	
Vzadu	Indukční varná deska
Rozměry	200 mm
Výkon	2000/3000 W (P)
Vpředu	Indukční varná deska
Rozměry	160 mm
Výkon	1400 W

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

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

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

2 Důležité bezpečnostní pokyny

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Pokud nedodržíte tyto pokyny, nelze uplatnit záruku.

Obecná bezpečnost

- Tento výrobek nemají používat osoby s tělesnými, smyslovými či duševními poruchami nebo nezkušené či nepoučené osoby (včetně dětí), pokud nemají možnost pomoci od osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo někoho, kdo je bude řádně informovat o používání výrobku. Děti musejí být pod dohledem, aby si nemohly hrát s výrobkem.
- Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Můžete však opravit některé poruchy, které nevyžadují opravu nebo úpravy. Viz *Odstraňování potíží, strana 20*.
- Nikdy neumývejte výrobek vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Výrobek je nutno odpojit o napájení během instalace, údržby, čištění a oprav.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.

- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici, může vést k jejímu prasknutí.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Zkontrolujte, zda je výrobek po každém použití vypnutý.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
- Plotny vaší trouby jsou vybaveny "indukční" technologií. Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz *Obecné informace o vaření, strana 12, výběr hrnců*.



Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.

Bezpečnost dětí

- Elektrické a plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržujte děti mimo jeho dosah.
- Neskladujte žádné předměty nad spotřebičem, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.

Bezpečnost při práci s elektřinou

Vadné elektrické zařízení je jednou z nejčastějších příčin požárů v domácnostech.

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.

- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Určené použití

Tento výrobek je určen pro domácí použití.

Komerční použití není přípustné.

“UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.”

Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ

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



NEBEZPEČÍ

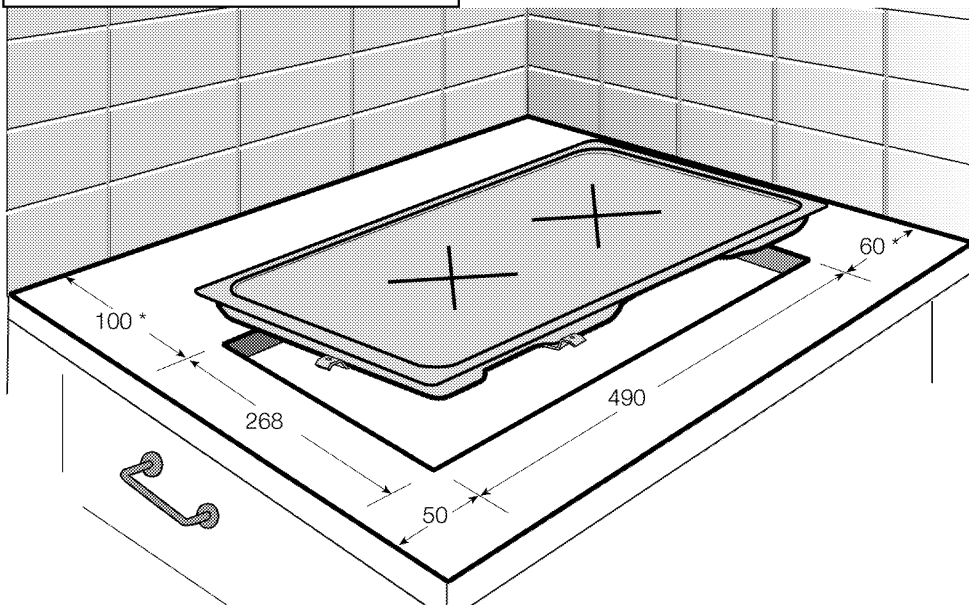
Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.

Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

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

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



* min.

Instalace a připojení

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



Riziko rozbití skla!
Neodkládejte keramickou desku na roh nebo okraj.

Elektrické zapojení

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



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace!

Spotřebič může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu!

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

Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

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



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!

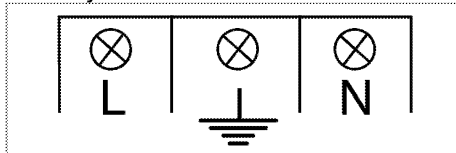
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

Připojování napájecího kabelu


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

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:



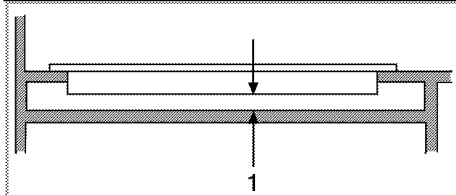
2. Pro **jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

Instalace výrobku



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

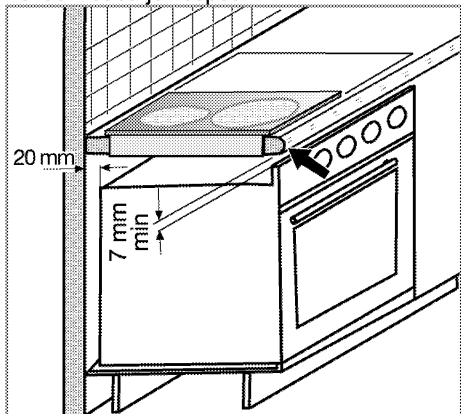


1 min. 25mm

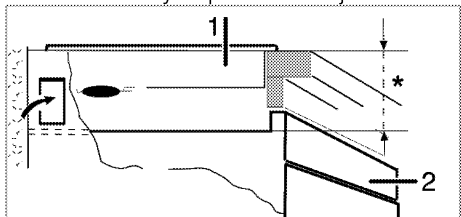


Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

Pokud trouba je vespod:

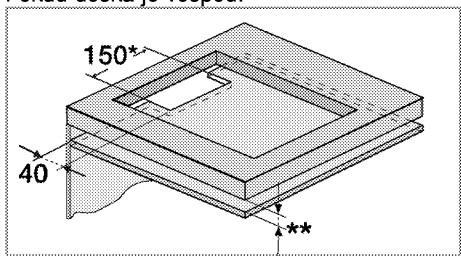


Musíte zajistit ventilační otvor minimálně 180 cm² v zadní části nábytku podle následujícího obrázku.



- * min. 25mm
- 1 Varná deska
- 2 Trouba

Pokud deska je vespod:



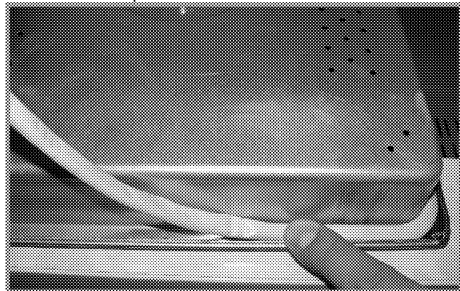
- * min.
- ** min. 25 mm

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

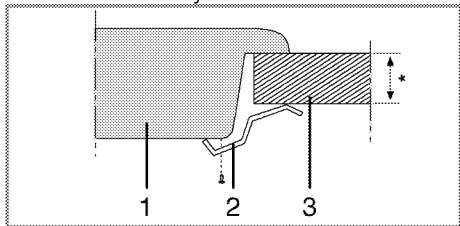
1. Sejměte hořáky, kryty hořáků a mřížky na varné desce z výrobku.

Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístěte ji na rovnou plochu.

2. Aby cizí látky a kapaliny nepronikly mezi varnou desku a pracovní desku, naneste hmotu v balení po obvodu krytu varné desky, než desku nainstalujete, ale zajistěte, aby hmota nepřechývala.

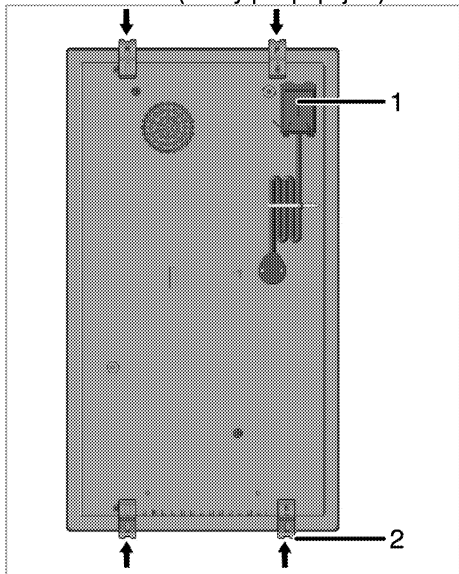


3. Znovu desku otočte, nasaďte ji na místo a umístěte na pracovní desku
4. Varnou desku k pracovní desce upevníte svorkou a šrouby.




- * min. 30 mm
- 1 Varná deska
- 2 Montážní svorka
- 3 Pracovní deska

» Pohled zezadu (otvory pro připojení)



- 1 Blok svorek
- 2 Montážní svorka

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

Poslední kontrola

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

Likvidace

Likvidace obalových materiálů

Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí.

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

Likvidace starého výrobku

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



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

Likvidace starého výrobku



Starý výrobek likvidujte ekologicky.

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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sníží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

Úvodní použití

První čištění produktu



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

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

Výchozí ohřev



Při prvním použití se může uvolnit zápach a kouř. Zajistěte řádné odvětrání.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



NEBEZPEČÍ

Přehřátý olej se může vznítit!

Když zahříváte olej, nenechávejte jej bez dozoru.

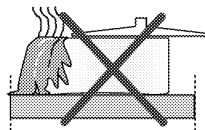
Nikdy se nesnažte oheň uhasit vodou!

Když se olej vznítí, okamžitě zakryjte pánev nebo hrnec víkem. Vypněte desku, pokud je to bezpečné, a kontaktujte hasiče.

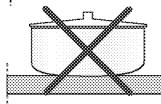
- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na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

Výběr hrnce

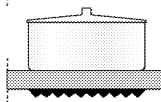
- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.



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

Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

Test hrnce

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

1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud nejiskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku. Můžete používat ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značky nebo upozornění, že je tento hrnec vhodný pro indukční vaření. Skleněné a keramické nádoby, hrnce a nerezové nádoby s nemagnetickým hliníkovým dnem by neměly být používány.

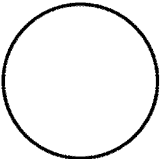
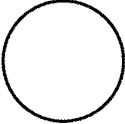
Systém rozpoznávání hrnce

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

Bezpečné používání

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

Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

Normální varná oblast Ø 20 cm 	Malá varná oblast Ø 16 cm 
Normální varná oblast <ul style="list-style-type: none">• Automaticky vyhovuje pánvi.• Ideálně šíří výkon.• Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření.	Malá varná oblast <ul style="list-style-type: none">• Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy)• Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.

Používání varných desek

 **NEBEZPEČÍ**
Rozbité sklo!


Nedovolte, aby cokoli padalo na varnou desku. I malé předměty (např. slánka) mohou desku poškodit.

Nepoužívejte sklokeramické desky s prasklinami. Voda může proniknout do prasklin a způsobit zkrat.

Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. viditelné praskliny), okamžitě zařízení vypněte, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

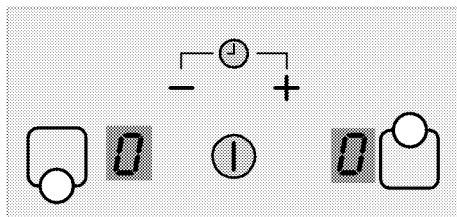
Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako vidličky, nože nebo poklice hrnců, mohou se ohřát.

Nepoužívejte k vaření alobal. Nikdy nepokládejte na varnou oblast potraviny zabalené do alobalu.






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

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

Ovládací panel



Specifikace

-  Tlačítko zapnout/vypnout
-  Nastavení teploty/přidání času
-  Nastavení teploty/ubírání času
-  Tlačítko volby přední varné oblasti
-  Tlačítko volby zadní varné oblasti

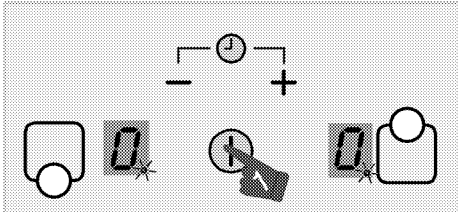
i Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální displeje a funkce mohou být vržné podle typu vaší varné desky.

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

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

Zapnutí varné desky

1. Stiskněte tlačítko "⌚" na ovládacím panelu. Na všech displejích varných oblastí se zobrazí ikona „0“ a v pravém dolním rohu této ikony bliká desetinná tečka.



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

Vypnutí varné desky.

1. Stiskněte tlačítko "⌚" na ovládacím panelu. Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

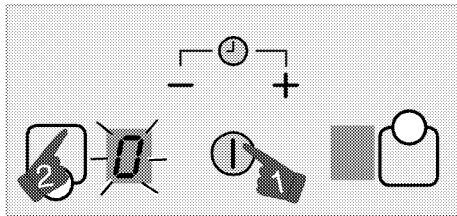
i Pokud se na displeji varné plochy zobrazí symbol „H“, když zapnete varnou desku, znamená to, že varná plocha je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

Ukazatel zbytkového tepla

"H" se zobrazí na displeji varné oblasti, což znamená, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Symbol zmizí, když se varná oblast ochladí nebo pokud ji zapnete.

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

Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.

"0" se zobrazí na displeji varné oblasti a příslušný displej svítí jasněji.

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

Nastavení teploty

Stiskněte "+" nebo "-" tlačítka nastavení teploty na hodnotu mezi "1" a "9" nebo "9" a "1".

Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 2 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**
Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
2. **Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast**

Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na všech displejích.

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

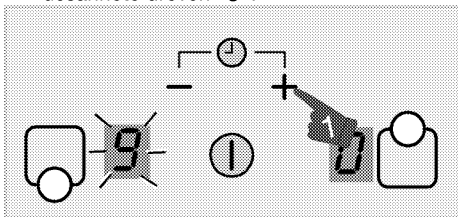
Vysoký výkon (posilovač)

Posilovač je funkce, která usnadňuje vaření. Všechny varné oblasti označené symbolem "P" v tabulce technických parametrů jsou vybaveny funkcí posilovače.

Zapínání vysokého výkonu (Posilovače):

1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.

2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.
3. Stiskněte tlačítko "+" nebo "-" a nejprve dosáhnete úroveň "9".



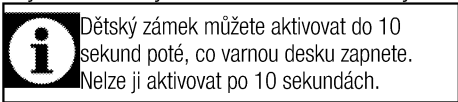
4. Když je varná oblast na úrovni "9", stiskněte jednou tlačítko "+" a změňte teplotu varné oblasti na "P".

Vypínání vysokého výkonu (Posilovače):

- Chcete-li funkci posilovače vypnout, stiskněte tlačítko "-" a nastavte teplotu na úroveň "9".
Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".
- Úroveň teploty můžete snížit stiskem tlačítka "-" nebo můžete varnou oblast zcela vypnout, pokud teplotu snížíte na "0".

Dětský zámek

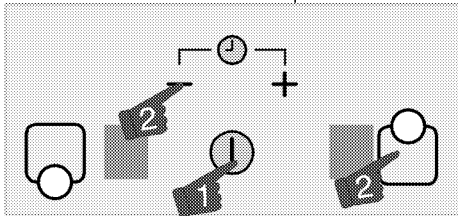
Varnou desku můžete ochránit dětským zámkem, aby děti nemohly měnit funkce varné desky.



Dětský zámek můžete aktivovat do 10 sekund poté, co varnou desku zapnete. Nelze ji aktivovat po 10 sekundách.

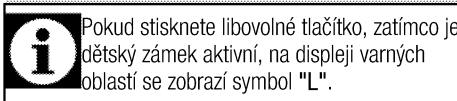
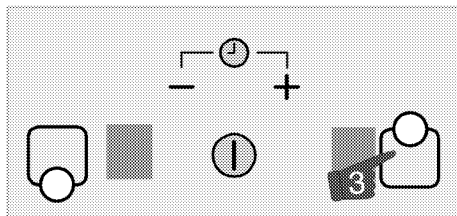
Zapnutí dětského zámku

1. Stisknutím tlačítka "1" zapněte varnou desku.

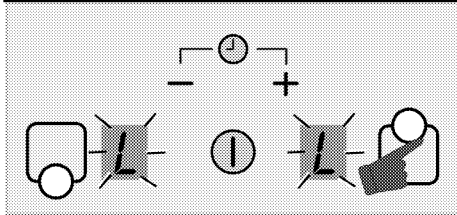


2. Stiskněte současně tlačítka "-" a "1". Pak dalším stiskem tlačítka "1" aktivujte dětský zámek.

Funkce dětského zámku se aktivuje.



Pokud stisknete libovolné tlačítko, zatímco je dětský zámek aktivní, na displeji varných oblastí se zobrazí symbol "L".

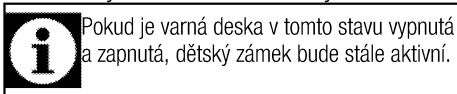


Dočasné vypnutí dětského zámku

1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte

současně tlačítka "-", "1" a "1".

» Dětský zámek se dočasně vypne a na displejích všech varných oblastí se zobrazí symbol "0".



Pokud je varná deska v tomto stavu vypnutá a zapnutá, dětský zámek bude stále aktivní.

Trvalé vypnutí dětského zámku

1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte tlačítko "1".
2. Do 10 sekund stiskněte současně tlačítka "-", "1" a "1". Pak znovu stiskněte tlačítko "-", "1" a "1". Pak znovu stiskněte tlačítko "-", "1" a "1".

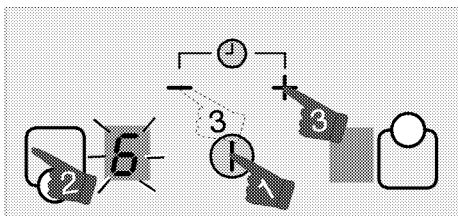
» Dětský zámek se trvale vypne a na displejích všech varných oblastí se zobrazí symbol "0".

Funkce časovače

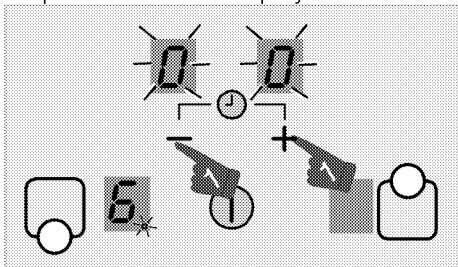
Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

Zapnutí časovače

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



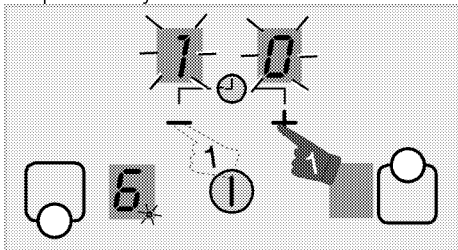
3. Stiskem tlačítek "+" nebo "-" nastavíte požadovanou úroveň teploty.



4. Současným stiskem tlačítek "+" a "-" zapnete časovač.

"00" se rozsvítí na displeji časovače a na displeji zvolené varné oblasti se zobrazí desetinná tečka.

5. Stiskem tlačítek "+" nebo "-" nastavte požadovaný čas.



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

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

i Když zvolíte varnou oblast, pro niž je nastaven časovač, zobrazíte zbývající čas současným stiskem tlačítek "+" a "-".

i Na displeji varných oblastí, jejichž časovač je aktivován, svítí kontrolka.

Používání časovače jako alarmu (minutka)

Pomocí této funkce můžete nastavit časovač nezávisle na varné oblasti.

1. Stisknutím tlačítka "1" zapnete časovač.
2. Současným stiskem tlačítek "+" a "-" zapnete časovač.
3. Současným stiskem tlačítek "+" a "-" zapnete časovač.

Zobrazí se symbol "00" tím, že obě desetinné tečky na displeji časovače budou blikat.

4. Stiskem tlačítek "+" nebo "-" nastavte požadovaný čas.

i Pokud nezvolíte žádnou hodnotu časovače, můžete začít ve 30 minut stiskem tlačítka "-".

Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyše zvukovou výstrahu.

Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

Vypnutí časovačů dřívě

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

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Současným stiskem tlačítek "+" a "-" zapnete časovač.
3. Dokud se na displeji časovače nezobrazí "00", stiskem "-" nastavte hodnotu na "00".

Tečka na displeji příslušné varné oblasti a displej časovače samy zcela zhasnou poté, co blikaly určitou dobu, časovač je pak zrušen.

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

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

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



Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými oblastmi o průměru 160, 200 a 250 mm podle typu. S výhodou indukce každá varná oblast rozpozná každou nádobu, která je na ni postavena. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné oblasti, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

Doba provozu je vymezena.

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných oblastí ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1). Pokud je k varné oblasti přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne. Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu.

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

Tabulka-1: Limity provozní doby

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Posilovač	5 minut (*)
(*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách (volitelné)	



Pokud jsou dvě oblasti varné desky nastaveny na maximální výkon "P" současně, jedna z oblastí se automaticky přepne na výkon 7.

Ochrana proti přehřátí

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

- Aktivní varná oblast může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není vidět na ukazateli.
- Může se objevit chyba E2.

Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení na ovládací panel, systém vyše chybu a deska se automaticky vypne.

Upřesnit nastavení výkonu

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

Hlučný provoz


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

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


Hlášení o chybách

Tabulka-2: Kódy chyb a příčiny chyb

Příčina chyby	Ukazatel	Displej
Chyba přehřátí	"E2" symbol bliká	Displej příslušné varné oblasti
Varná deska přehřátá	"H" simgesi yanar	Displej varné oblast
Chyby napájení	"E6" symbol bliká	Displej varné oblast
Porucha snímače	"E9" symbol bliká	Displej příslušné varné oblasti

 Další informace o hlášeních o chybách, která se mohou objevit na dotykovém kontrolním panelu, najdete v Tabulce-2.

 Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu.

 Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být zaznamenán chybný provoz.

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!

Odpojte elektřinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.



NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Nechte přístroj vychladnout, než jej vyčistíte.

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



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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



Na čištění nepoužívejte parní čističe.

Čištění varné desky.

Sklokeramické povrchy

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

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

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

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




Potraviný nálepkový cukr, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramická deska nevratně poškozena.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na fungování výrobku.

Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

7 Odstraňování potíží

Výrobek nehřeje.	
Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
Pokud se displej nerozsvítí, když varnou desku znovu zapnete.	Odpojte spotřebič u přerušovače. Počkejte 20 sekund a znovu jej zapojte.
Je aktivní ochrana proti přehřátí.	Počkejte, až deska vychladne.
Hrnec není vhodný.	Zkontrolujte hrnec.
symbol se objeví na displeji varné zóny.	
Neumístili jste hrnec na aktivní varnou zónu.	Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.
Váš hrnec není vhodný pro indukční vaření.	Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku.
Hrnec není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu.	Zvolte dostatečně široký hrnec a postavte jej do středu varné zóny.
Varná zóna nebo hrnec se přehřívají.	Počkejte, až vychladnou.
Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.	
Možná uplynula doba vaření pro zvolenou varnou zónu.	Můžete nastavit nový čas nebo dokončit vaření.
Je aktivní ochrana proti přehřátí.	Počkejte, až deska vychladne.
Ovládací panel zakrývá nějaký předmět.	Sejměte předmět z panelu.
Hrnec se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.	
Váš hrnec není vhodný pro indukční vaření. >>>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku.	Váš hrnec není vhodný pro indukční vaření. >>>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční desku.
Hrnec není uprostřed nebo dno hrnce není dostatečně široké na varnou zónu.	Zvolte dostatečně široký hrnec a postavte jej do středu varné zóny.
I když na aktivní varné zóně není hrnec, zóna nesvítí.	
Varná zóna je připojena s dvěma fázemi a jedna z nich je porouchaná.	
 <p>Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.</p>	

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

želáme vám, aby ste mali čo možno najväčší úžitok z vášho výrobku, ktorý bol vyrobený v moderných závodoch a prešiel prísnyimi postupmi kontroly kvality.

Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku pozorne prečítali pred použitím výrobku a aby ste si ju odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj používateľskú príručku.

Používateľská príručka vám pomôže pri rýchlom a bezpečnom používaní výrobku.

- Pred montážou a spustením výrobku si prečítajte používateľskú príručku.
 - Musíte presne dodržiavať bezpečnostné pokyny.
 - Odložte si túto používateľskú príručku tak, aby bola ľahko dostupná pre referenciu v budúcnosti.
 - Prečítajte si aj ostatné dokumenty dodávané s výrobkom.
- Pamätajte si, že táto používateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú výslovne uvedené v príručke.

Vysvetlivky k symbolom

V celej používateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.

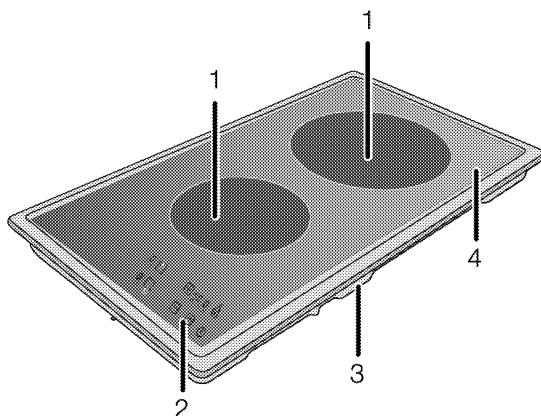


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1	Všeobecné informácie	4	4	4
	Prehľad.....	4		11
	Technické parametre	4		11
2	Dôležité bezpečnostné pokyny	5		11
	Všeobecná bezpečnosť	5		11
	Bezpečnosť detí.....	5		11
	Bezpečnosť pri práci s elektrinou	6		11
	Zamýšľané použitie.....	6		11
3	Montáž	7		11
	Pred montážou	7		11
	Montáž a pripojenie	8		11
	Likvidácia.....	10		11
	Likvidácia obalového materiálu	10		11
	Budúca preprava	10		11
	Likvidácia starého výrobku	10		11
4	Prípravy	11		11
	Tipy na šetrenie energiou	11		11
	Prvé použitie	11		11
	Prvé čistenie výrobku	11		11
	Prvé zahriatie	11		11
5	Používanie platne	12		11
	0/Všeobecné informácie o varení.....	12		11
	Používanie platní	14		11
	Ovládací panel	14		11
6	Údržba a starostlivosť	19		11
	Všeobecné informácie	19		11
	Čistenie platne	19		11
7	Riešenie problémov	20		11

1 Všeobecné informácie

Prehľad




- 1 Indukčná varná platňa
2 Ovládací panel


- 3 Základný kryt
4 Sklokeramický povrch

Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V 50 Hz
Celkový príkon	max. 3600 W
Poistka	min. 16 A
Typ kábla/prierez	H05W-F 3 x 1,5 mm ²
Dĺžka kábla	max. 2 m
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	75 mm/288 mm/510 mm
Montážne rozmery (šírka/hĺbka)	268 mm/490 mm
Horáky	
Vzadu	Indukčná varná platňa
Rozmer	200 mm
Výkon	2000/3000 W (P)
Vpredu	Indukčná varná platňa
Rozmer	160 mm
Výkon	1400 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 výrobu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

2 Dôležité bezpečnostné pokyny

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia. Ak nebudete dodržiavať tieto pokyny, všetky záruky stratia platnosť.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento výrobok nie je určený na to, aby ho používali osoby s fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi poruchami, ani nepoučené alebo neskúsené osoby (vrátane detí), kým nie sú pod dozorom osoby, ktorá bude zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ktorá ich primerane poučí o používaní výrobku. Musíte dávať pozor na deti, aby sa s výrobkom nehrali.
- 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.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Ak je výrobok vadný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne opravy, ani úpravy. Môžete ale odstrániť niektoré problémy, ktoré nevyžadujú žiadne opravy alebo zmeny. Pozrite si časť *Riešenie problémov, strana 20*.
- Výrobok nikdy neumývajte vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Počas procesov montáže, údržby, čistenia a opravy musíte výrobok odpojiť zo siete.
- 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.

- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania stanú horúcimi.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- Po každom použití sa uistite, že je výrobok vypnutý.
- Poskocenie platne môže byť spôsobené 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 úspory 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 12*, výber hrncov.



Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.

Bezpečnosť detí

- Elektrické a plynové výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas používania spotrebiča zohrejú a kým sa spotrebič neochladí, deti by ste mali držať preč od spotrebiča.
- Nad spotrebičom neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

Bezpečnosť pri práci s elektrinou

Vadné elektrické zariadenie je jednou z hlavných príčin požiarov v domácnostiach.

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch môžu 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 prúdová hodnota poistky je kompatibilná s výrobkom.

Zamýšľané použitie

Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné. "POZOR: 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.

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 a plynu pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO

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



NEBEZPEČENSTVO

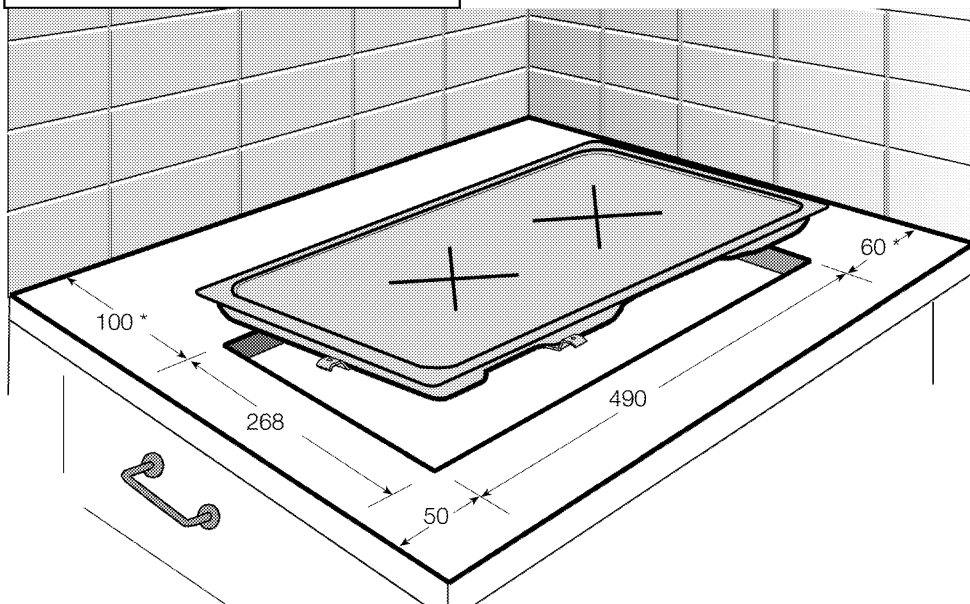
Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

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

- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- (*) Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštaláčnej výšky (min. 650 mm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka
- Odstráňte obalové materiály a prepravné pásy.
- 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

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



Nebezpečenstvo prasknutia skla!
Keramikú platňu nekladte na roh alebo okraj.

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

Pri neodbornej montáži hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Spotrebič môže byť pripojený k sieťovému napájaniu iba autorizovanou a kvalifikovanou osobou a spotrebič je v záruke iba po správnej montáži.



NEBEZPEČENSTVO

Poškodenie napájacieho kábla predstavuje nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani prísť do styku s horúcimi časťami spotrebiča.

Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený kvalifikovaným elektrikárom.

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



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

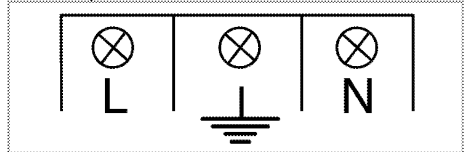
Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od siete.

Pripojenie napájacieho kábla


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

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyšovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:



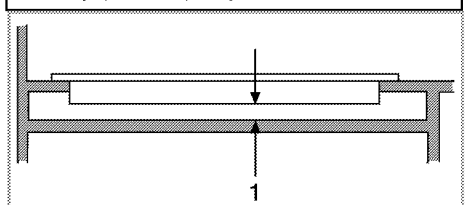
2. Pri **jednofázovom** zapojení pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

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

Inštalácia produktu



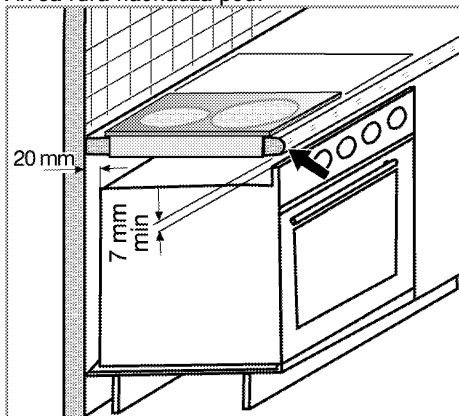
Ak je po inštalácii do zásuvky možné dotknúť sa spodnej časti produktu, túto časť je potrebné prekryť drevenou doskou.



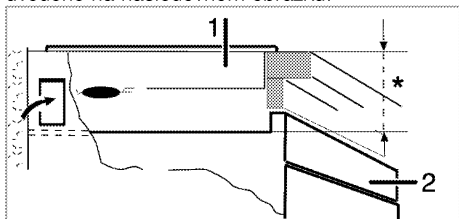
1 min. 25mm

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

Ak sa rúra nachádza pod:



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

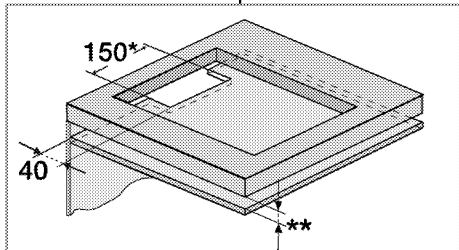


* min. 25mm

1 Platňa

2 Rúra

Ak sa doska nachádza pod:



* min.

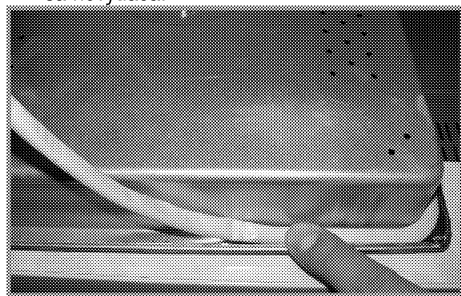
** min. 25 mm

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. Z produktu odstráňte horáky, uzávery horákov a rošty na platni.

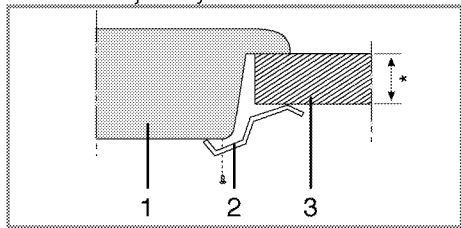
Platňu otočte naopak a položte ju na plochý podklad.

2. Aby ste predišli vniknutiu cudzích častíc a tekutín do priestoru medzi platňou a pultom, tmel dodávaný v balení naneste na obrys spodného krytu platne, ale uistite sa, že tmel sa nevytláča.



3. Platňu znova otočte, zarovnajte a vložte na jej miesto na pulte.

4. Platňu môžete na pulte zaistiť pomocou dodávanej svorky a skrutiek.



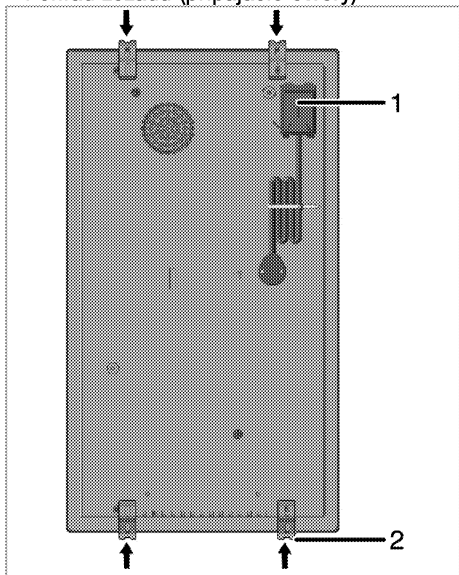
* min. 30 mm

1 Platňa


2 Inštalačná svorka

3 Pult

» Pohľad zozadu (pripájacie otvory)



- 1 Svorkovnic
- 2 Montážna svorka

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

Záverečná kontrola

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

Likvidácia

Likvidácia obalového materiálu

Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

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.

Likvidácia starého výrobku



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

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

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

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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

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

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

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

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

Prvé zahriatie



Počas prvého zahriatia sa môže šíriť zápach a dym. Zaisťte dobré vetranie.

5 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení

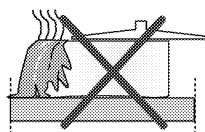
NEBEZPEČENSTVO
Riziko požiaru hroziace od prehriateho oleja!
Keď ohrievate olej, nenechávajte ho bez dozoru.
Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou! Keď sa olej vznietil, okamžite zakryte hrniec alebo panvicu pokrievkou. Ak je to bezpečné, tak vypnite platňu sporáka a zavolajte požiarnu službu.

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

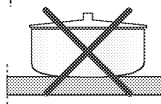
posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Výber panvice

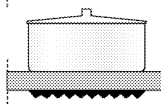
- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dnami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.



Nepoužívajte nádoby s vyduťmi 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 neblinká, keď vašu panvicu dáte na varnú zónu a platňu zapnete.

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

Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvicu

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

Bezpečné používanie

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

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

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

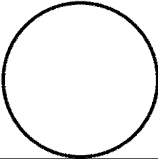
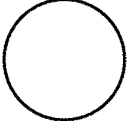


Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížiť úroveň varenia alebo rúru vypnúť.



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

Výber varnej zóny vhodnej pre nádobu

<p>Normálna varná zóna Ø 20 cm</p> 	<p>Malá varná zóna Ø 16 cm</p> 
<p>Normálna varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none">• Automaticky sa prispôsobí panvici.• Ideálne rozkladá výkon.• Poskytuje dokonalé rozdelenie tepla. Používa sa na všetky druhy varenia.	<p>Malá varná zóna</p> <ul style="list-style-type: none">• Používa sa na pomalé varenie (omáčky, krémy)• Používa sa na prípravu malých porcií alebo porcií podľa počtu osôb.

Používanie platní



NEBEZPEČENSTVO

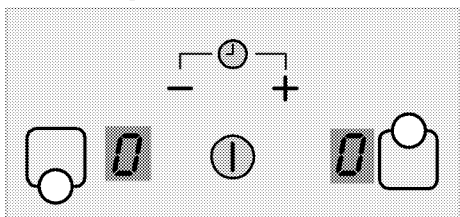
Rozbité sklo!

Nenechajte na platni spadnúť žiadne predmety. Dokonca aj malé predmety (napr. soľnička) môžu poškodiť platňu.






Nepoužívajte sklo-keramické platne s prasklinami. Do trhlín sa môže dostať voda a spôsobiť skrat.

Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. viditeľné praskliny), ihneď spotrebič vypnite, aby ste znížili riziko zásahu elektrickým prúdom.

Ovládací panel



Technické údaje

-  Tlačidlo zap./vyp.
-  Nastavenie teploty/zvýšenie časovača
-  Nastavenie teploty/zníženie časovača
-  Tlačidlo výberu prednej varnej zóny
-  Tlačidlo výberu zadnej varnej zóny



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



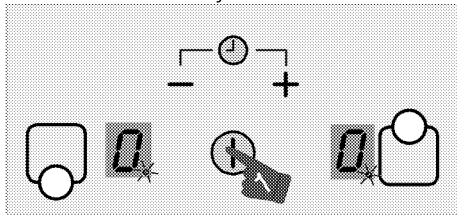
Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každú činnosť vykonanú cez dotykový ovládací panel potvrdí zvukový signál.



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

Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "ⓘ". Na všetkých displejoch varných zón sa zobrazí ikona „0“ a v jej pravom spodnom rohu budú blikať desatinné značky.



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

Vypnutie platne

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



Ak sa na pri vypnutej platni na displeji varnej zóny zobrazí symbol „H“, signalizuje to, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

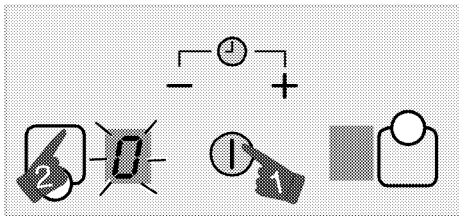
Indikátor zvyškového tepla

Symbol „H“, ktorý sa zobrazuje na displeji varnej zóny, upozorňuje na skutočnosť, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Keď varná zóna vychladne alebo sa deaktivuje, tento symbol zmizne.



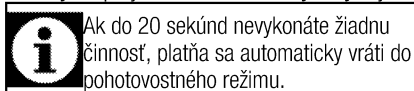
V prípade prerušenia napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľ neupozorní na horúce varné zóny.

Zapnutie varných zón



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

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol „0“ a sprievodný displej sa rozsvieti so zvýšeným jasom.



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

Nastavenie úrovne teploty

Dotykem tlačidla "+" alebo "-" nastavte úroveň teploty na hodnotu medzi „1“ a „9“ alebo medzi „9“ a „1“.

Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 2 rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením úrovne teploty na „0“.**
Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň „0“.
2. **Pomocou vypnutia cez voľbu časovača pre želanú varnú zónu**

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na všetkých displejoch sa zobrazí „0“ alebo „00“.

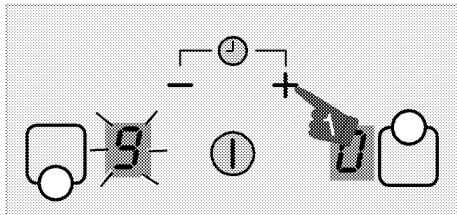
Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnete dotykem ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

Vysoký výkon (posilňovač)

Posilňovač je funkcia, ktorá napomáha vareniu. Funkciu posilňovača sú vybavené všetky varné zóny, ktoré v tabuľke Technické parametre obsahujú symbol „P“.

Zapnutie vysokého výkonu (posilňovača):

1. Dotykem tlačidla "1" zapnete platňu.
2. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.
3. Dotknite sa tlačidla "+" alebo tlačidla "-" a najskôr dosiahnete úroveň „9“.



4. Keď bude varná zóna na úrovni „9“, jedným dotykem tlačidla "+" zmeňte teplotu varnej zóny na „P“.

Vypnutie vysokého výkonu (posilňovača):

- Funkciu posilňovača vypnete dotknutím sa tlačidla "-" a nastavením teploty na úroveň „9“.
Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni „9“.
- Úroveň teploty môžete znížiť dotknutím sa tlačidla "-" alebo môžete varnú zónu úplne vypnúť znížením úrovne teploty na úroveň „0“.

Detská zámka

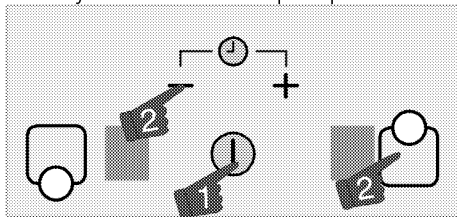
Platňu môžete chrániť detskou zámkou, ktorá deťom zabráni v zmene funkcií platne.



Detskú zámku je možné aktivovať do 10 sekúnd od zapnutia platne. Po uplynutí 10 sekúnd ju viac nie je možné aktivovať.

Zapnutie detskej zámky

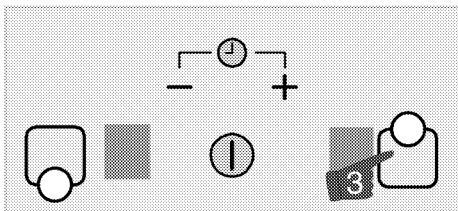
1. Dotykem tlačidla "1" zapnete platňu.



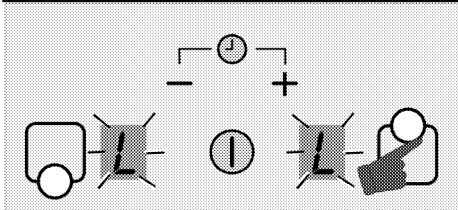
2. Súčasne sa dotknite tlačidiel "-" a "1".

Potom opakovaným dotykem tlačidla "1" aktivujete detskú zámku.

Aktivuje sa funkcia detskej zámky.



i Ak sa počas aktivácie detskej zámky stlačí ľubovoľné tlačidlo, na displejoch varných zón sa zobrazí symbol „L“.



Dočasná deaktivácia detskej zámky

1. Keď je detská zámka aktívna, súčasne sa

dotknite tlačidiel „-“ a

» Detská zámka sa dočasne deaktivuje a na displejoch všetkých varných zón sa zobrazí symbol „0“.

i Ak sa v tomto stave platňa vypne a znovu zapne, detská zámka zostane aktívna.

Trvalá deaktivácia detskej zámky

1. Keď je detská zámka aktívna, dotykom tlačidla

2. Do 10 sekúnd sa súčasne dotknite tlačidiel

„-“ a . Potom sa znova dotknite tlačidla „-“.

» Detská zámka sa trvalo deaktivuje a na displejoch všetkých varných zón sa zobrazí symbol „0“.

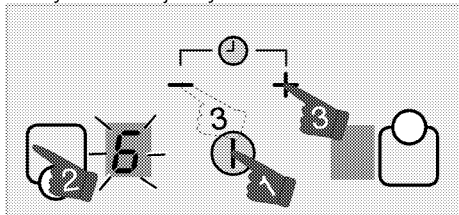
Funkcia časovača

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

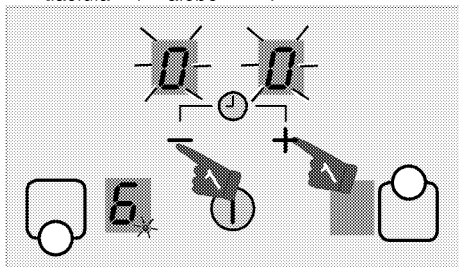
Zapnutie časovača

1. Dotykom tlačidla

2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.



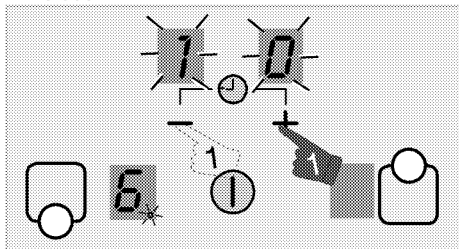
3. Želanú úroveň teploty nastavte dotknutím sa tlačidla „+“ alebo „-“.



4. Časovač zapnite súčasným dotykom tlačidiel „+“ a „-“.


Symbol „00“ sa rozsvieti na displeji časovača a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí značka desatinného miesta.

5. Želaný čas nastavte dotknutím sa tlačidla „+“ alebo „-“.



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

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

 Keď zvolíte varnú zónu, pre ktorú bol nastavený časovač, zostávajúci čas môžete zobrazit' súčasným dotykom tlačidiel "+" a "-".

 Na displeji varných zón s aktivovaným časovačom sa rozsvieti bodový indikátor.


Používanie časovača ako funkciu alarmu (časovač na vajička)

Vďaka tejto funkcii je možné nastavenie časovača nezávisle od varnej zóny.

1. Dotykom tlačidla "ⓘ" zapnete platňu.
2. Časovač zapnete súčasným dotykom tlačidiel "+" a "-".
3. Časovač zapnete súčasným dotykom tlačidiel "+" a "-".

Symbol „00“ sa zobrazí s blikaním obidvoch desiatinných bodiek na displejoch časovača.

4. Želaný čas nastavte dotknutím sa tlačidla "+" alebo "-".

 Ak nie je zvolená žiadna hodnota časovača, stlačením tlačidla "-" môžete začať na 30 minútach.

Vypnutie časovača

Po uplynutí časovača sa platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha.

Zvukovú výstrahu vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Skoršie vypnutie časovačov


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

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Časovač zapnete súčasným dotykom tlačidiel "+" a "-".
3. Kým sa na obrazovke časovača zobrazuje symbol „00“, dotykom tlačidla "-" nastavte hodnotu na „00“.

Bodový indikátor na displeji príslušnej varnej zóny a samotný displej časovača sa **úplne** vypnú po blikaní po stanovený časový interval a zrušení časovača.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón.

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

 Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 160, 200 a 250 mm. S indukčnou funkciou každá varná zóna zisťuje každú nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Obmedzenia času prevádzky


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

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

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

Tabuľka 1: Obmedzenia času prevádzky

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

 Ak je dvojplatiňová zóna zároveň nastavená na prevádzku maximálnym výkonom „P“, jedna zo zón sa automaticky prepne na úroveň výkonu 7.

Ochrana proti prehriatiu

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

- Zapnutá varná zóna sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže klesnúť. Tento stav ale nebudete vidieť na indikátore.
- Môže sa zobrazíť chyba E2.

Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém vykáže chybové hlásenie a platňa sa automaticky vypne.

Presné nastavenie výkonu

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

Nastavenia výkonu mení veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (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

Príčina poruchy	Indikátor	Displej
Porucha z dôvodu prehriatia	Symbol „E2“ bliká	Displej príslušnej varnej zóny
Prehriata platňa	„H“ simgesi yanar	Displej varnej zóny
Poruchy napájania	Symbol „E6“ bliká	Displej varnej zóny
Porucha senzora	Symbol „E9“ bliká	Displej príslušnej varnej zóny



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



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



Povrch dotykového ovládacieho panela 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

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pred čistením spotrebiča ho odpojte od elektriny, aby ste sa vyhli zásahu elektrickým prúdom.



NEBEZPEČENSTVO

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti 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.

Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.



Na čistenie nepoužívajte parné čističe.

Čistenie platne

Sklokeramické povrchy

Sklokeramický povrch utrite pomocou kusu látky namočeného do studenej vody takým spôsobom, aby ste na ňom nenechali žiadny čistiaci prostriedok. Usušte jemnou a suchou látkou.

Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu.

Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu za žiadnych okolností nezoškrabujte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi. Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte malým množstvom odstraňovača vápna, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou. Môžete použiť aj vhodné bežne dostupné produkty-.


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



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

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Nebude to mať vplyv na prevádzku produktu. Slabnutie farieb a škvrny na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

7 Riešenie problémov

Produkt nepracuje.	
Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila.	Skontrolujte poistky v poistkovej skrínke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.
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.	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.	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 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.	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.
Nerozsvieti sa ani v prípade, že sa na aktívnej varnej zóne nenachádza žiadna nádoba.	
Varná zóna obsahuje dve fázy a jedna z fáz má poruchu.	
 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.	

