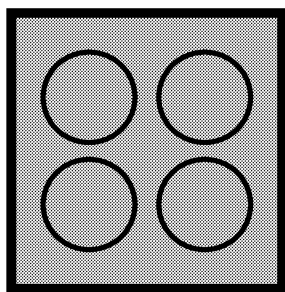


# Table de cuisson encastrables

Manuel de l'utilisateur



HII 68600 PTX

**FR** | **CZ** | **PL**

185.9259.48/R.AD/18.12.2015/5-1

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

Chère cliente, cher client,

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

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

### Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.

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



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

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

Sécurité générale..... 4  
 Sécurité électrique..... 4  
 Sécurité du produit ..... 5  
 Utilisation prévue ..... 7  
 Sécurité des enfants ..... 7  
 Mise au rebut de l'ancien appareil ..... 7  
 Elimination des emballages ..... 7

**2 Généralités 8**

Vue d'ensemble..... 8  
 Caractéristiques techniques..... 8

**3 Installation 9**

Avant l'installation..... 9  
 Installation et branchement ..... 10  
 Mise au rebut ..... 12  
 Elimination des emballages ..... 12  
 Déplacement ultérieur ..... 12  
 Mise au rebut de l'ancien appareil ..... 12

**4 Préparations 13**

Conseils pour faire des économies d'énergie ..... 13  
 Première utilisation..... 13  
 Premier nettoyage de l'appareil ..... 13  
 Première cuisson ..... 13

**5 Utilisation de la table de cuisson 14**

Généralités concernant la cuisson ..... 14  
 Utilisation des tables de cuisson..... 15  
 Bandeau de commande ..... 16

**6 Maintenance et entretien 24**

Généralités ..... 24  
 Nettoyage de la table de cuisson ..... 24

**7 Recherche et résolution des pannes 25**

## **I Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement**

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

### **Sécurité générale**

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

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

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

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

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

### **Sécurité électrique**

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

- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
  - Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
  - Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
  - En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
  - Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.
- Sécurité du produit**
- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
  - Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
  - Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
  - Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
  - épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
  - N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
  - Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme

avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

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

d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson*, page 14, sélection des casseroles.

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

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

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

de moisissure avant de brancher l'appareil.

## Utilisation prévue

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

## Sécurité des enfants

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

## Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

### Conformité avec la directive LdSD :

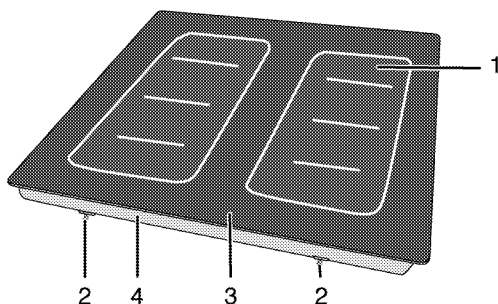
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### Élimination des emballages

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

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



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

### Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	7200 W
Fusible	min. 16 A x 2 / 32 A
Type de câble/section	H05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Brûleurs</b>	
Gauche I-II-III-IV	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Puissance	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Droite I-II-III-IV	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Puissance	1250 W x 4 (max. 3600 W)



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



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



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



### 3 Installation

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



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



#### DANGER:

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



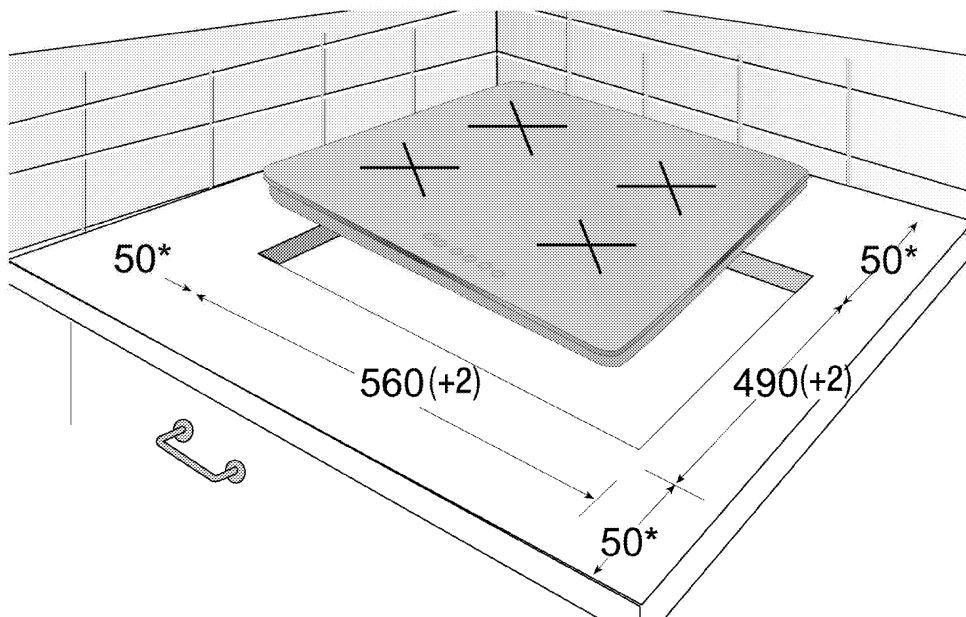
#### DANGER:

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

### Avant l'installation

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

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (\*) S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



\* min.

## Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.



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

### Raccordement électrique

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



#### DANGER:

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

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



#### DANGER:

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

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

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



#### DANGER:

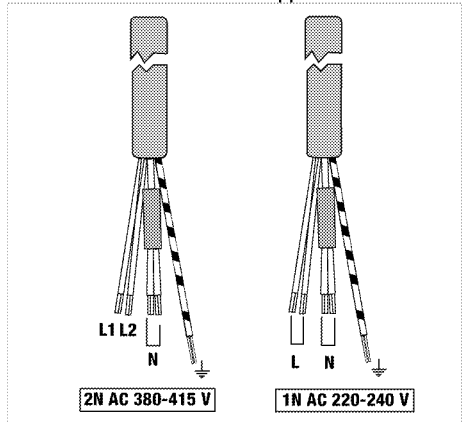
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

## Raccordement du câble d'alimentation

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

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

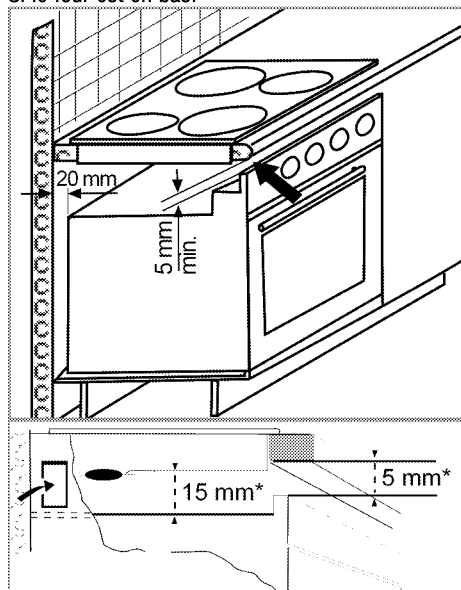
### Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
    - Câble marron/noir = L (phase)
    - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
    - Câble vert/jaune = (E)  $\equiv$  (Terre)
  3. Pour une connexion biphasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
    - Câble marron = L1 (phase 1)
    - Câble noir = L2 (phase 2)
    - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
    - Câble vert/jaune = (E)  $\equiv$  (Terre)
- » OU
- Câble noir = L1 (phase 1)
  - Câble gris = L2 (phase 2)
  - Câble Bleu/marron = N (Neutre)
  - Câble vert/jaune = (E)  $\equiv$  (Terre)

## Installation des produits

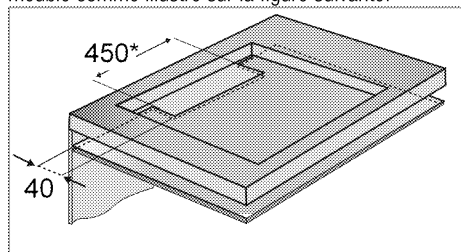
### Si le four est en bas:



\* min.

### Si le tableau est en bas:

Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au minimum  $180 \text{ cm}^2$  à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.



\* min.

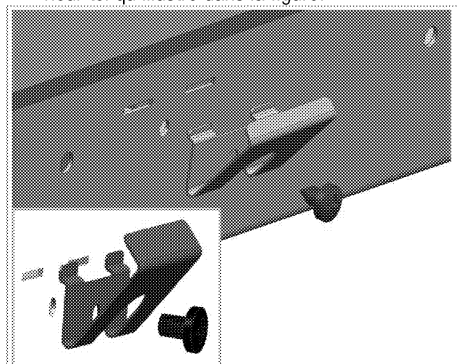
Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre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

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.

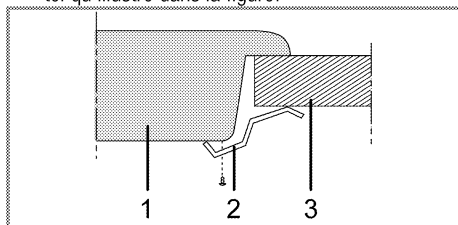
3. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour de la table de cuisson à partir de la surface inférieure, comme illustré, au cours de l'installation de votre plaque de cuisson.



4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.



5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du produit tel qu'illustré dans la figure.

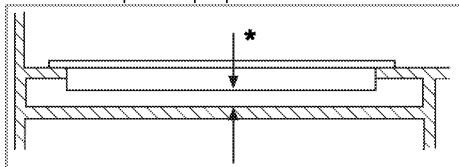


- 1 Table de cuisson
- 2 Colliers de serrage de l'installation
- 3 Plan de travail



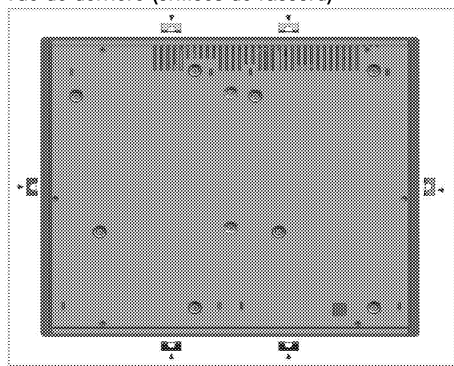
Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

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



\* min. 15 mm

### Vue de derrière (orifices de raccord)



#### **DANGER:**

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

### Vérification finale

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

## Mise au rebut

### Élimination des emballages

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

### Déplacement ultérieur

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



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

### Mise au rebut de l'ancien appareil



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

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

Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil.

Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

## 4 Préparations

### Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

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

#### Première cuisson



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

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



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

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

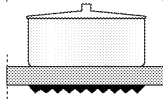
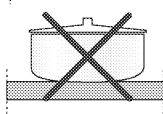
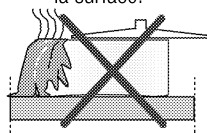
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le

foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Choix de vos casseroles

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



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


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

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

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


#### Testez vos casseroles

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

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si  ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

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

## Système permettant la reconnaissance de la casserole

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


### Utilisation sans danger


Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

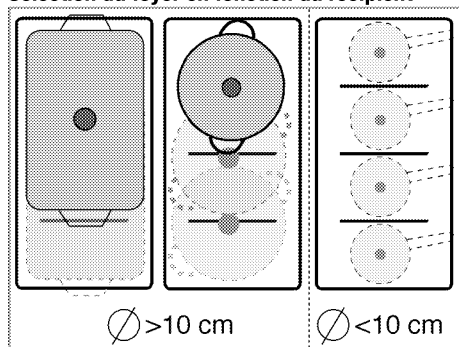
N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson.

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

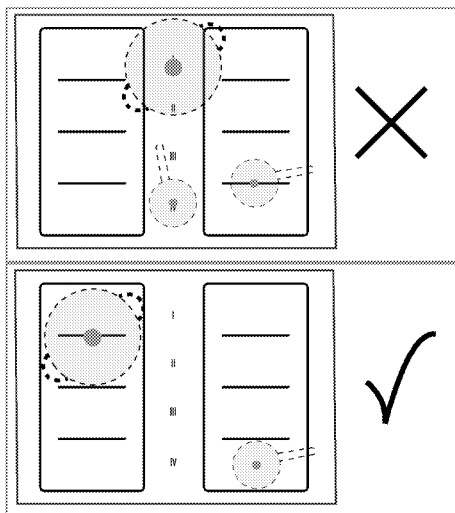
 En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

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

### Sélection du foyer en fonction du récipient




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

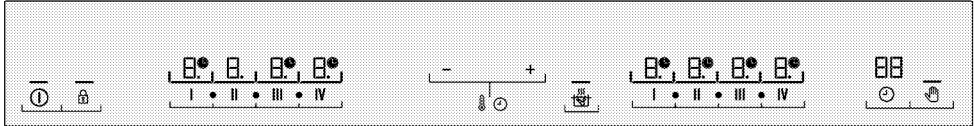


- Ne posez pas de récipients entre les foyers de gauche et de droite.
- Positionnez vos récipients ayant une base inférieure à 10 cm au centre d'un foyer. Si-non, un problème de détection du récipient peut survenir.

### Utilisation des tables de cuisson

 **DANGER:** Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson. Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

## Bandeau de commande



### Caractéristiques techniques

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

- 2 Symbole de la minuterie
- 3 Témoin distinguant les différents foyers
- 4 Touche de combinaison/séparation du foyer
- 5 Touche de sélection de foyer
- 6 Témoin distinguant les différents foyers

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

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

### Allumage de la table de cuisson

- Appuyez sur la touche sur le bandeau de commande.

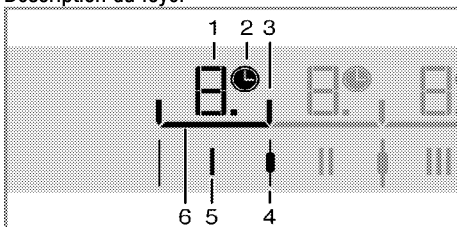
Le voyant de la touche s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

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

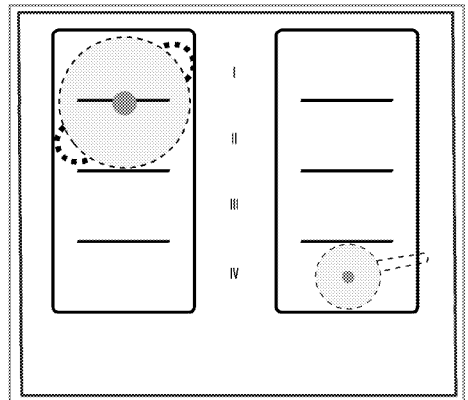
Par exemple, si vous avez deux poêlons positionnés tel que décrit ci-dessous, les témoins correspondant aux foyers portant ces poêlons s'allumeront pendant 10 secondes.

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

### Description du foyer



- Indicateur de température (réglage de la température 0 - 9.)



- Si vous appuyez sur la touche de gauche ou les touches de gauche pendant 10 secondes, se-



Ion l'exemple, vous pouvez gérer les plaques de cuisson de gauche séparément.

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

Vous pouvez activer la plaque de cuisson de droite si vous appuyez sur la touche de droite IV.

Une fois que le poêlon a été bien détecté, vous pouvez aussi sélectionner et activer les plaques de cuisson sur lesquelles aucun poêlon n'est détecté.



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

### Arrêt de la table de cuisson

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

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



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

### Voyant de chaleur résiduelle

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

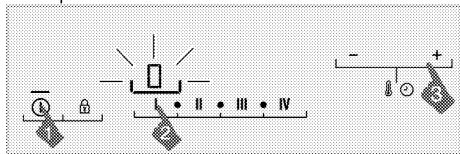


Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

### Allumage des foyers (zone de cuisson)

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

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



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

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

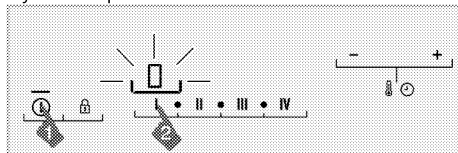
### Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

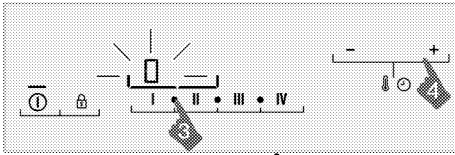
1. **En ramenant le niveau de température à "0"**  
Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".
2. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**  
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur "0" apparaîtra sur la l'écran du foyer concerné. Le symbole ⌚ disparaîtra de l'écran de la table de cuisson. Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter le signal sonore.
3. **En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes**  
Appuyez pendant environ 3 secondes sur le symbole du foyer que vous voulez désactiver.

### Sélection des foyers

1. Appuyez sur la touche ⊕ pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection de l'un des foyers que vous voulez combiner à un autre.  
» "0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.



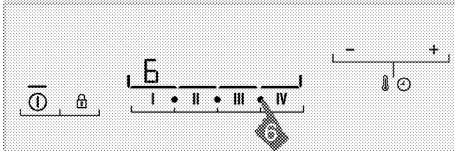
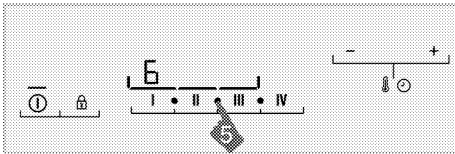
3. Appuyez sur la touche ● se trouvant entre le foyer sélectionné et la touche du foyer adjacent que vous voulez combiner au précédent.  
» Le témoin de distinction entre les foyers combinés s'éteindra et le symbole "0" affiché sur l'écran du foyer de gauche s'activera/restera allumé.



4. Appuyez sur les touches **+** et **-** pour régler le niveau de température entre "0" et "9".  
 » Les foyers sont maintenant combinés entre eux, comme s'il s'agissait d'un foyer unique, réglé à un niveau de température unique.

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

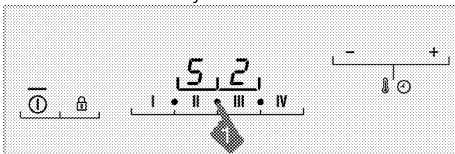
Pour ajouter les 3ème et 4ème foyers à la combinaison des 2 précédents, appuyez sur la touche ● située entre eux.



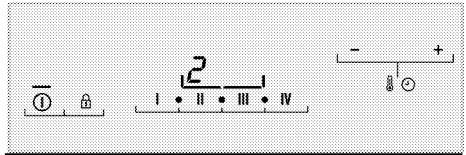
» Les foyers seront combinés ensemble et le témoin de distinction situé entre eux s'éteindra et les écrans des foyers sera également partagés entre eux. L'indicateur de la température situé en haut et à gauche du foyer restera allumé et fonctionnera à la température correspondant à celle du foyer unique.

**Combiner ensemble les foyers allumés.**

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



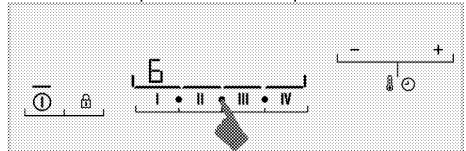
» Lorsque des foyers fonctionnant de façon individuelle sont combinés ensemble, le témoin de distinction placé entre eux s'éteint et le niveau de température apparaît sur l'écran du foyer de gauche. Les foyers combinés ensemble continuent de fonctionner comme un foyer unique réglé sur la température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



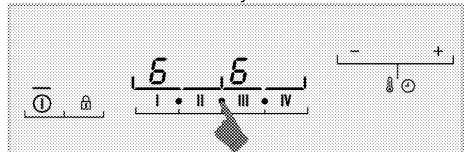
**i** Si vous aviez précédemment paramétré un niveau de température ou une valeur de durée pour les foyers, le système maintiendra la programmation active en la réglant sur la plus petite valeur une fois que la combinaison des foyers est effective.  
 Par exemple, si vous combinez ensemble deux foyers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

**Pour séparer des foyers combinés,**

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



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



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

**Arrêt des foyers combinés**

Un foyer peut être désactivé de 3 manières différentes :

- 1. En ramenant le niveau de température à "0"**  
 Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".
- 2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**  
 Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur "0" apparaît sur l'écran du foyer concerné.

Le symbole  disparaît de l'écran de la table de cuisson.

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

3. **Le fait d'effleurer le symbole de n'importe quel foyer pendant 3 secondes**


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

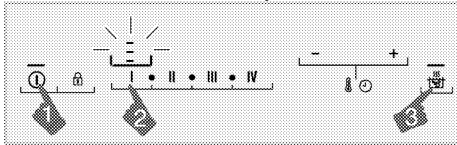
### BOOSTER

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

#### Pour sélectionner directement la fonction BOOSTER :

##### BOOSTER :

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



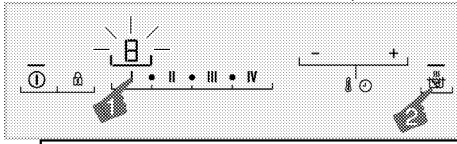
3. Appuyez sur la touche .


Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés

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

#### Pour sélectionner la fonction Booster lorsque le foyer est actif :


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




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

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

paramétré et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

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


#### Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

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

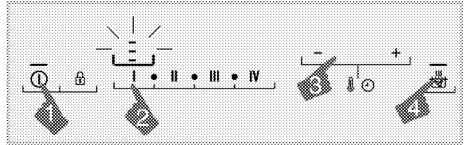
#### Chaleur rapide




Cette fonction vous facilite la cuisson. Tous les foyers sont équipés de la fonction cuisson rapide. La fonction cuisson rapide est opérationnelle dans les 20 secondes qui suivent le paramétrage de la température sur le foyer choisi.


Cette fonction est utilisée pour une cuisson rapide sur courte durée. Une fois la durée de cuisson rapide écoulée, le foyer continue de fonctionner à la même température que celle paramétrée.

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

#### Sélection de la fonction cuisson rapide :



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

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



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

Tableau-1 : Durée de fonctionnement du booster

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

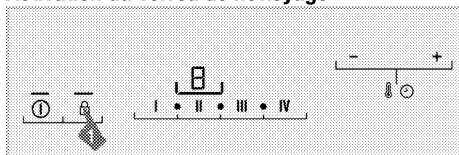
**Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :**

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


**Verrou de nettoyage**

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne. Le système se désactivera pendant cette phase.

**Activation du verrou de nettoyage**



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

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


**Désactivation du verrou de nettoyage**


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



**Verrouillage pour la sécurité des enfants**



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


**Activation du Verrouillage enfants**

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



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

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

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

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


**Désactivation du Verrouillage enfants**

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.
- » Le Verrouillage enfants sera désactivé et le voyant de la touche  s'éteindra.

**Verrouillage des touches**




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

**Activation du verrouillage des touches**

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


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

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

 Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche  fonctionne. Si vous touchez une autre fonction, le voyant de la touche  clignotera pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous désactivez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, il vous faudra désactiver le verrouillage des touches pour allumer à nouveau la table de cuisson.

### Désactivation du verrouillage des touches





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


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



### Fonction Minuterie



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

#### Activation de la minuterie


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


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


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



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


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

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

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

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

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

 Si un niveau de température a été antérieurement programmé ou une valeur de temps de cuisson paramétrée sur les foyers, une fois la combinaison de foyers effectuée, ceux-ci fonctionneront sur la valeur la plus basse. Par exemple, si vous combinez ensemble deux foyers dont les temps de cuisson sont réglés sur 10 minutes pour le premier et 20 pour le second et avec une température de niveau 6 pour le premier et de 2 pour le second, la combinaison des deux foyers fonctionnera en utilisant une température de niveau 2 et une durée de cuisson de 10 minutes. Si la minuterie n'est programmée que pour un seul foyer devant être combiné, cette programmation s'appliquera aussi pour les foyers combinés une fois qu'ils auront été associés ensemble.

### Désactivation de la minuterie


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


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

### Arrêt anticipé des minuteries


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


Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :  
**1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à "00" :**


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

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

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

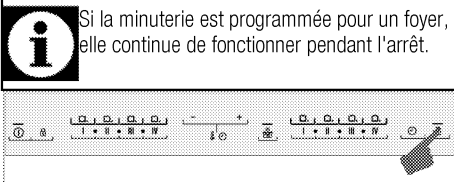
1. Sélectionnez le foyer à désactiver.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.

- Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche .

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


### Fonction Arrêt

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



- Appuyez sur la touche  pendant que la table de cuisson fonctionne.

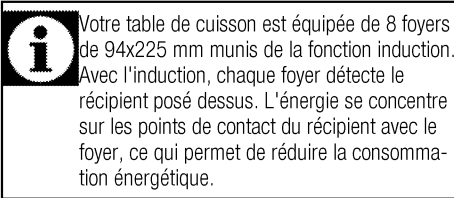
Tous les foyers actifs s'arrêtent.

- Appuyez à nouveau sur la touche  pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

### Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

**Principes de fonctionnement :** La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité maximale d'utilisation.



### Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. La limite de durée

de fonctionnement s'applique à ce niveau de température.

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

**Tableau-2** Contraintes de durée de fonctionnement

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

### Protection contre la surchauffe

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

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

### Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de son récipient, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique. Le message "E" s'affiche alors à l'écran pendant cette phase.

### Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction déclenche immédiatement l'activation des commandes, caractéristique de ses principes de fonctionnement. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance élec-

trique. Vous pouvez par conséquent éviter qu'une préparation (eau, lait...) ne déborde, même si elle était sur le point de le faire.


### Fonctionnement bruyant

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

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

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

Tableau-3 :

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

	Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2. Si les messages "Fx" et "Ex" s'affichent constamment, contactez le service agréé.
	Si la surface du bandeau de commande tactile a reçu de la vapeur, le système de commande entier se désactivera ; vous entendrez un signal sonore et le symbole "E" clignotera.
	La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre des signaux de fonctionnement erronés.

## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

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

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



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.  
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



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

### Nettoyage de la table de cuisson

#### Surfaces vitrocéramiques

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

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

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



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

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit. La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.



## 7 Recherche et résolution des pannes

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

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

### **Le four ne fonctionne pas.**

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

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

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

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

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

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

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

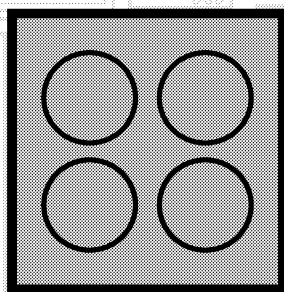


Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



# Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ

**beko**

**Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

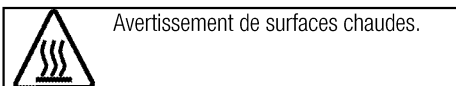
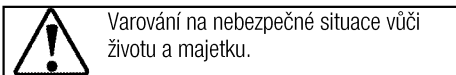
Cher client,

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

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

### **Signification des symboles**

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



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

<b>1</b>	<b>Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí</b>	<b>4</b>
	Obecná bezpečnost .....	4
	Elektrická bezpečnost.....	4
	Bezpečnost produktu .....	5
	Určené použití.....	6
	Mises en garde pour les enfants .....	6
	Likvidace starého výrobku .....	6
	Likvidace obalových materiálů .....	6
<b>2</b>	<b>Obecné informace</b>	<b>7</b>
	Přehled .....	7
	Technické parametry.....	7
<b>3</b>	<b>Montáž</b>	<b>8</b>
	Před montáží .....	8
	Instalace a připojení .....	8
	Likvidace.....	11
	Likvidace obalových materiálů .....	11
	Likvidace starého výrobku .....	11
	Likvidace starého výrobku .....	11
<b>4</b>	<b>Příprava</b>	<b>12</b>
	Tipy pro úsporu energie .....	12
	Úvodní použití .....	12
	První čištění produktu .....	12
	Výchozí ohřev.....	12
<b>5</b>	<b>Používání varné desky</b>	<b>13</b>
	Obecné informace o vaření .....	13
	Používání varných desek.....	14
	Ovládací panel .....	15
<b>6</b>	<b>Údržba a péče</b>	<b>22</b>
	Obecné informace.....	22
	Čištění varné desky. ....	22
<b>7</b>	<b>Odstraňování potíží</b>	<b>23</b>

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

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

### **Obecná bezpečnost**

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

### **Elektrická bezpečnost**

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

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

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

### **Bezpečnost produktu**

- Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

- Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
- Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozežhřát.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny

fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 13*, výběr hrnců.

- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.
- Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro spolehlivost ohně:

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

### Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

### Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Veuillez jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

### Likvidace starého výrobku

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



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU).

Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

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

#### Dodržování směrnice RoHS:

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

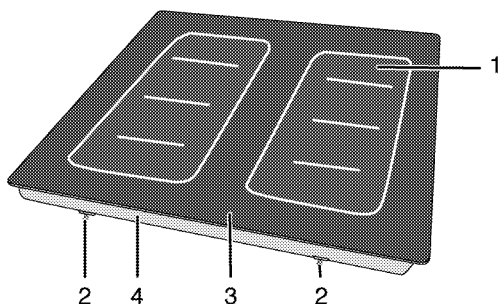
#### Likvidace obalových materiálů

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



## 2 Obecné informace

### Přehled



- 1 Indukční varná deska  
2 Montážní svorka

- 3 Sklokeramický povrch  
4 Kryt základny

### Technické parametry

Napětí/frekvence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Celková spotřeba energie	7200 W
Pojistka	min. 16 A x 2/ 32 A
Typ kabelu / průřez	H05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	55 mm/580 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Hořáky</b>	
Vlevo I-II-III-IV	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	(94 x 225 mm) x 4
Výkon	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Vpravo I-II-III-IV	<b>Indukční varná deska</b>
Rozměry	(94 x 225 mm) x 4
Výkon	1250 W x 4 (max. 3600 W)



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



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



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

### 3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



#### NEBEZPEČÍ:

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



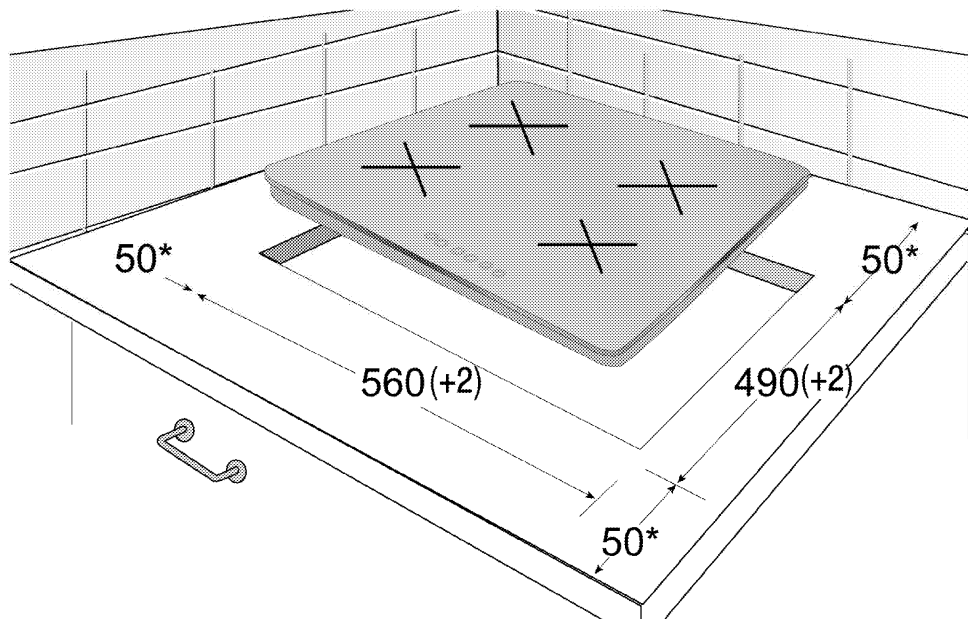
#### NEBEZPEČÍ:

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

### Před 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

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



Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy.

Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

## Elektrické zapojení

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



### NEBEZPEČÍ:

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



### NEBEZPEČÍ:

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

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

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



### NEBEZPEČÍ:

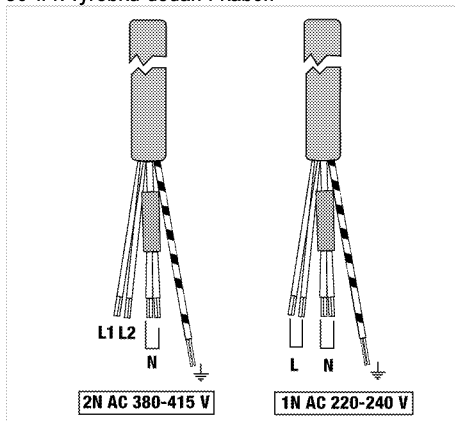
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

## Připojování napájecího kabelu

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

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

## Je-li k výrobku dodán i kabel:



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

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

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

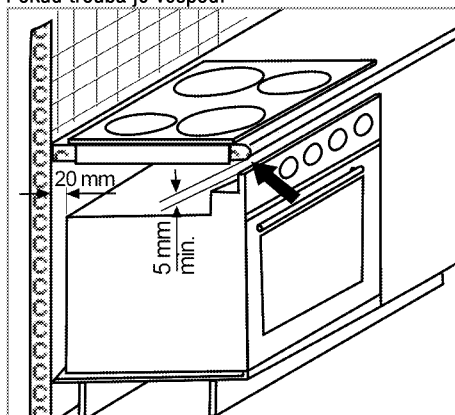
- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- Černý kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  $\equiv$  (Uzemnění)

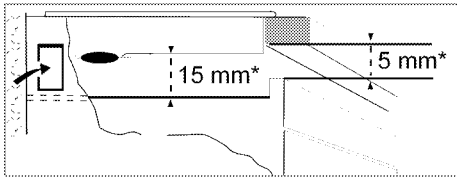
» nebo

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

## Instalace výrobku

### Pokud trouba je vespod:

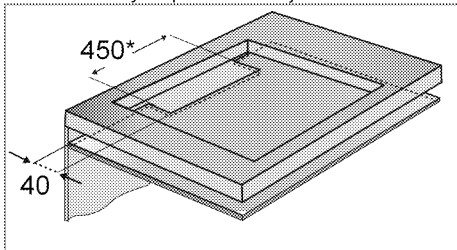




\* min.

**Pokud deska je vespod:**

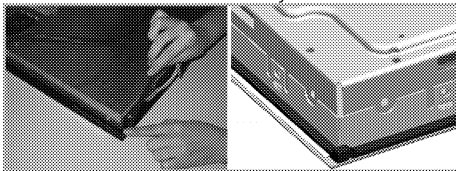
Musíte zajistit ventilační otvor minimálně 180 cm<sup>2</sup> v zadní části nábytku podle následujícího obrázku.



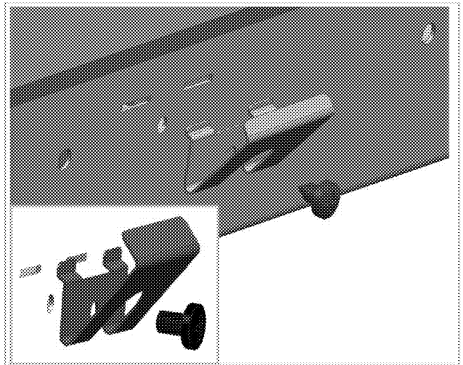
\* min.

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

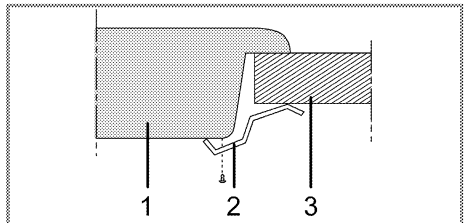
1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.
2. Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístěte ji na rovnou plochu.
3. Těsnění, které je součástí balení, musí být nanášeno na spodní okraj varné desky dle obrázku během instalace varné desky.



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



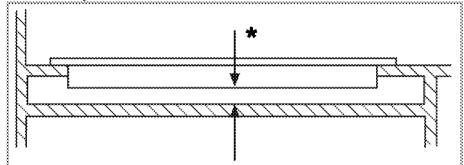
5. Umístěte výrobek na pracovní desku.
6. Po umístění na desku pracovního pultu bude upevnění snazší, díky pomoci svorek. Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háčky, jak je znázorněno na obrázku níže.



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

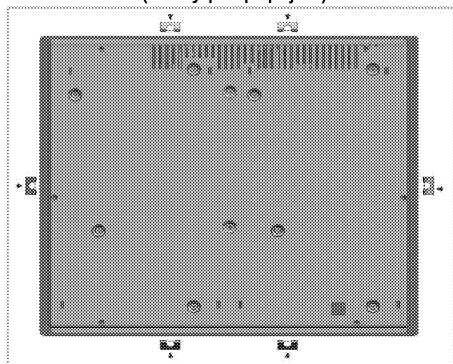
**i** Když instalujete desku na skříň, musíte instalovat polici, která oddělí skříň od desky podle předchozího obrázku. Není to nutné, když provádíte instalaci na vestavěnou troubu.

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



\* min. 15 mm

## Pohled zezadu (otvory pro připojení)



### NEBEZPEČÍ:

Upevnění spojů k jiným otvorům není vhodný postup z bezpečnostních důvodů, jelikož může poškodit systém plynu a 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 neohrožilo 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 snižují vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

### Úvodní použití

#### První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů.

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

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

#### Výchozí ohřev



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální.

Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

## 5 Používání varné desky

### Obecné informace o vaření



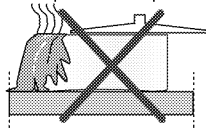
Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to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

- Potravinu 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 desku a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápělné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte.  
Takové nádoby by neměly být používány k uchování potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení.  
Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti.  
Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte je a postavte ho tam, neposunujte jím.

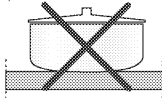
### Výběr hrnce

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

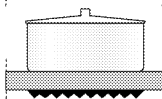
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozličité 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 vařící nádoba zvednuta během vaření z varné oblasti. Vybraná varná oblast a  symbol střídavě bliká.

#### Bezpečné používání

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

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

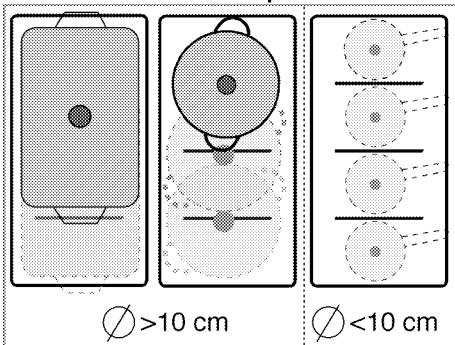


Pokud je pod vaší varnou desku trouba a běží, snižte teplotu desky, snižte stupeň vaření nebo troubu vypněte.

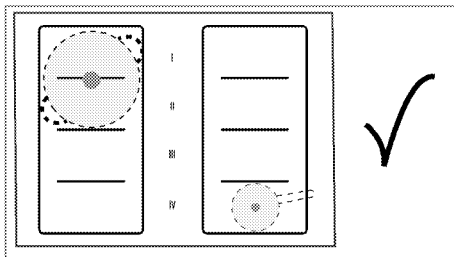
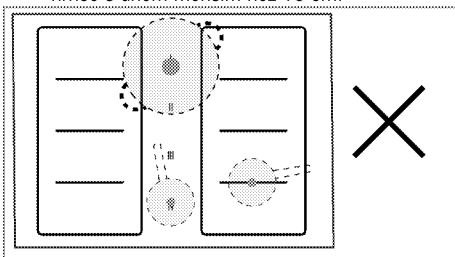


Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

### Volba varné oblasti vhodné pro nádobu



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



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

### Používání varných desek



#### NEBEZPEČÍ:

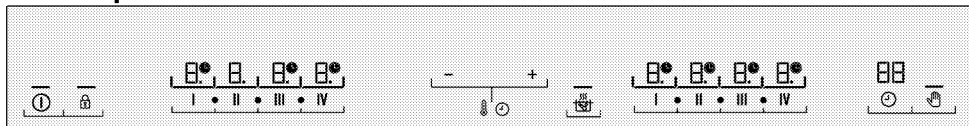
Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit.

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

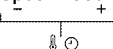













V případě jakéhokoli poškození na povrchu (např. viditelné praskliny) okamžitě vypněte zařízení, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.



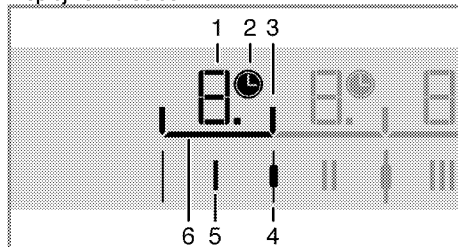
## Ovládací panel




### Specifikace


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

### Displej varné oblasti






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

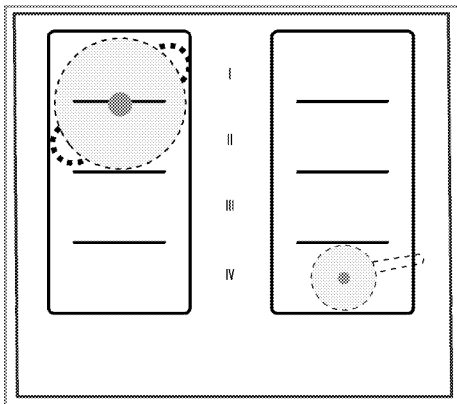
 Tento produkt se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládacím panelem, potvrdí akustický signál.

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

### Zapnutí varné desky

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

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

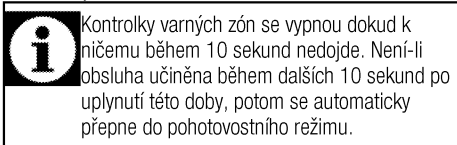


3. Pokud se dotknete levých **I** nebo **II** tlačítek během 10 sekund, podle příkladu, můžete obsluhovat levé plotýnky samostatně.

Pokud se dotknete tlačítka ● mezi levým **I** a levým **II** tlačítkem, můžete použít levou **I** a levou **II** plotýnku, v kombinaci.

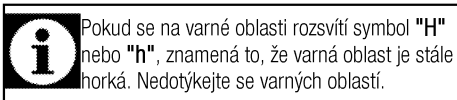
Pravou plotýnku můžete aktivovat pokud se dotknete pravé tlačítka **IV**.

Po dokončení automatické detekce můžete také vybrat plotýnky, na kterých není detekována žádná pánev a aktivovat je.



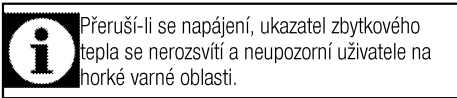
### Vypnutí varné desky.

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



### Ukazatel zbytkového tepla

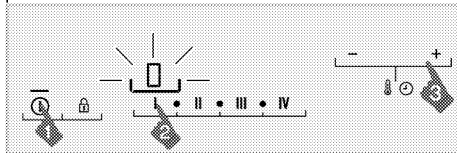
Pokud se na displeji varné oblasti zobrazí "H" znamená to, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená méně horké.



### Zapnutí varných oblastí (varné části)

1. Stisknutím tlačítka ☉ zapněte desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.

"0" se objeví na displeji varné oblasti a kontrolka příslušné varné oblasti se rozsvítí.



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

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

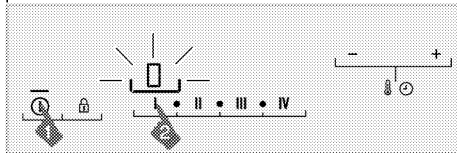
### Vypnutí varných oblastí:

Vybranou varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

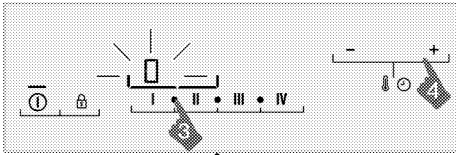
1. **Zmírněním teploty na "0"**  
Varnou oblast můžete vypnout zmírněním nastavení teploty na "0".
2. **Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou oblast**  
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" hodnota se zobrazí na relevantním displeji varné zóny. ☹ symbol na displeji varné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

### Kombinace varných oblastí

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



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

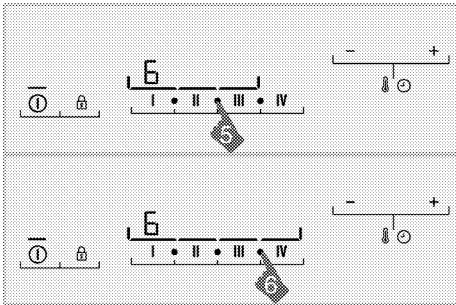


4. Dotykiem tlačítek **+** a **-** nastavte teplotu v rozmezí "0" a "9".

» Varné zóny jsou zkombinované jako samostatná varná zóna při nastavené úrovni teploty.

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

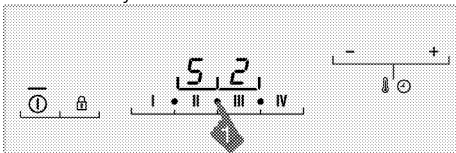
Pro přidání 3. a/nebo 4. varné plochy ke 2 kombinovaným varným zónám se dotkněte tlačítka ● mezi nimi.



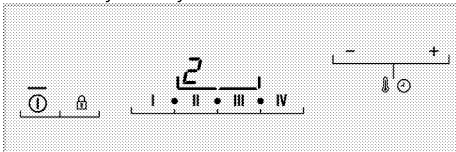
» Varné zóny budou zkombinovány a kontrolka mezi nimi se vypne a displeje varné zóny jsou také sdíleny. Kontrolka teploty v levé části varné zóny zůstane rozsvícená a upravovat úroveň teploty, která byla nastavena pro samostatnou varnou zónu.

### Kombinace aktivních varných oblastí

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



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

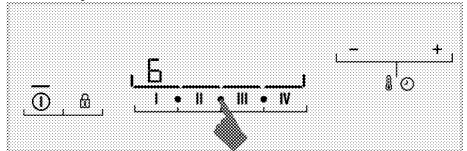


Jakákoliv předchozí teplota, nebo jakákoliv časová hodnota - pokud taková existuje - v kombinovaných varných zónách bude nižší než hodnota po kombinaci.

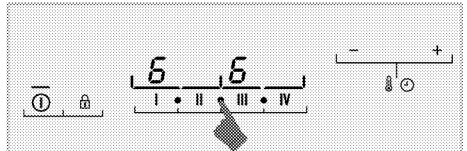
Např. pokud zkombinujete varnou zónu nastavenou na 10 minut při teplotním stupni 6 a varnou zónu nastavenou na 20 minut při teplotním stupni 2, kombinované varné zóny budou fungovat po dobu 10 minut při teplotě úrovně 2.

### Pro rozdělení kombinovaných varných zón;

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



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



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

### Vypnutí kombinovaných varných oblastí:

Kombinovanou varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0"**

Kombinovanou varnou oblast můžete vypnout zmírněním nastavení teploty na "0".

2. **Vypnutím funkce časovače pro požadovanou kombinovanou varnou oblast**

Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" hodnota se zobrazí na relevantním displeji varné zóny. ⌚ symbol na displeji varné desky zmizí.

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


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

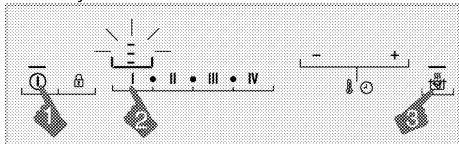
Stiskněte symbol kombinované varné oblasti, kterou chcete vypnout, po dobu přibližně 3 sekund.

## POSILOVAČ

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

### Výběr POSILOVAČE:

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




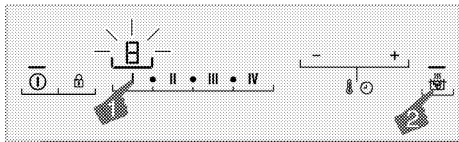
3. Stiskněte  tlačítko.

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

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

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

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




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

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



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

### Předčasné vypnutí funkce posilovače:

Stisknutím tlačítka  můžete kdykoli vypnout nastavení posilovače.

### Rychlý ohřev

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

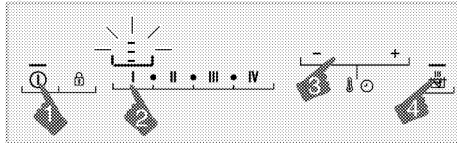
Tato funkce se používá pro krátkodobý rychlý ohřev.

Jakmile je rychlý ohřev u konce, varná zóna přestane při nastavení teplotě fungovat.



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

### Výběr funkce Rychlý ohřev:



1. Stisknutím tlačítka  zapněte desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek  a .

4. Stiskněte  tlačítko.

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

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




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

Tabulka-1: Provozní časy posilovače

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

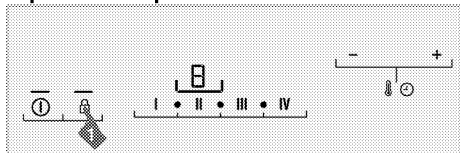
## Vypnutí funkce posilovače:

Stiskněte  tlačítko pro vypnutí funkce posilovače, kdykoli potřebujete.


## Zámek pro čištění

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

## Zapnutí zámku pro čištění



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

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


## Vypnutí zámku pro čištění


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






## Dětský zámek

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



## Zapnutí dětského zámku

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

Dětský zámek se aktivuje a kontrolka  tlačítka se zapne.

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


## Vypnutí dětského zámku

1. Je-li dětský zámek v provozu, stiskněte a držte  tlačítko, dokud slyšíte **jediný zvuk signálu**.  
» Dětský zámek se vypne a kontrolka  tlačítka zhasne.


## Zámek tlačítek




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

## Aktivace zámku



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

Nejprve zazní pouze jeden zvuk signálu. V tom případě je vaše varná deska přepnuta na **zámek pro čištění**. Poté stále tiskněte, aniž byste zvedli prst, dokud neuslyšíte dva zvuky signálu za sebou.

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

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


## Deaktivace zámku

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



## Funkce časovače

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



## Zapnutí časovače


1. Stisknutím tlačítka  zapněte desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek


**+** a **—**.


4. Stiskněte  tlačítko pro zapnutí časovače. "00" se objeví na displeji časovače a  symbol začne blikat na displeji varné oblasti.


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

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


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

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

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

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

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

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

### Vypnutí časovače



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


### Vypnutí časovačů dříve

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




Časovač lze vypnout dříve dvěma způsoby

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

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


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

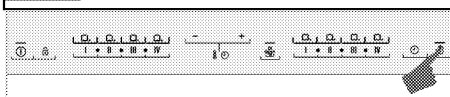
#### 2-Vypnutí časovače tisknutím tlačítka časovače zhruba po dobu 3 sekund:

1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte  tlačítko pro volbu časovače příslušné varné oblasti.
3. Tiskněte  tlačítko přibližně 3 sekundy.  
 symbol určitou dobu bliká na displeji varné oblasti a pak se vypne zcela a časovač je vypnut.

### Funkce Stop

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

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




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

### Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

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

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

 Vaše plotýnka je vybavena 8 varnými zónami s indukcí 94x225 mm. S výhodou indukce každá varná oblast rozpozná každou nádobu, která je na ni postavena. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné oblasti, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

### Doba provozu je omezena.

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

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

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

**Tabulka-2** Omezení provozního času

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

### Ochrana proti přehřátí

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

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

### Bezpečnostní systém proti přetečení

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

### Upřesnit nastavení výkonu

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

### Hlučný provoz

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

- Hluk roste při vyšších teplotách.
- Hluk může způsobovat litina použitá na nádobí.
- Při nízkých teplotách se může ozývat pravidelný zvuk zapínání/vypínání způsobený provozem.

- Hluk může vzniknout při zahřívání prázdného hrnce. Hluk utichne, jakmile přidáte vodu nebo jídlo.
- Můžete slyšet hluk ventilátoru, který ochlazuje elektrický systém.

### Kódy chyb / výstražné zprávy a příčiny chyb

**Tabulka-3:**

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



Další informace o chybových zprávách, které se mohou objevit na dotykovém panelu, najdete v tabulce-2. Pokud se zprávy "Fx" a "Ex" trvale zobrazují, kontaktujte autorizovaný servis.



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





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



## 6 Údržba a péče

### Obecné informace

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

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

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

	Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.
	Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.


### Čištění varné desky.

#### Sklokeramické povrchy

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

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

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

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

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



## **7 Odstraňování potíží**

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

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

### **Výrobek nehrče.**

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

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

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

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

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

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

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



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

## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

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

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

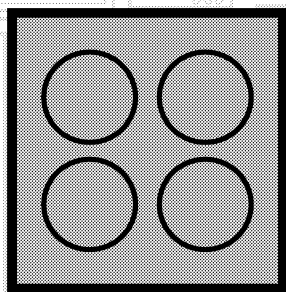
#### Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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



# Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkownika



PL

**beko**

## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**



**Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, [www.beko.pl](http://www.beko.pl)**

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia**

### **dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska** **4**

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

## **2 Informacje ogólne** **8**

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

## **3 Instalacja** **9**

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

## **4 Przygotowanie** **13**

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

## **5 Jak używać płyty kuchennej** **14**

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

## **6 Czyszczenie i konserwacja** **24**

Informacje ogólne.....	24
Oczyszczenie płyty.....	24

## **7 Rozwiązywanie problemów** **25**

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

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

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

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

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

Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

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

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

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



- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
  - Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
  - Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
  - Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
  - W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
  - Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.
- Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**
- Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanymi częściami. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
  - Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
  - Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
  - Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
  - Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
  - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
  - Gotowania na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
  - Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

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

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

### **Bezpieczeństwo dzieci**

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

### **Stare urządzenia**

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



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

#### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**

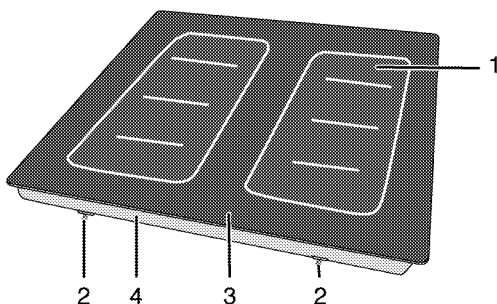
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

#### **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

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

## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



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

### Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	7200 W
Bezpiecznik	min. 16 A x 2/ 32 A
Typ/ przekrój przewodu	H05V2V2-F 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Palniki</b>	
Lewy I-II-III-IV	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	(94 x 225 mm) x 4
Moc	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Prawy I-II-III-IV	<b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>
Wymiary	(94 x 225 mm) x 4
Moc	1250 W x 4 (maks. 3600 W)



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



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



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

### 3 Instalacja

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



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



#### ZAGROŻENIE:

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



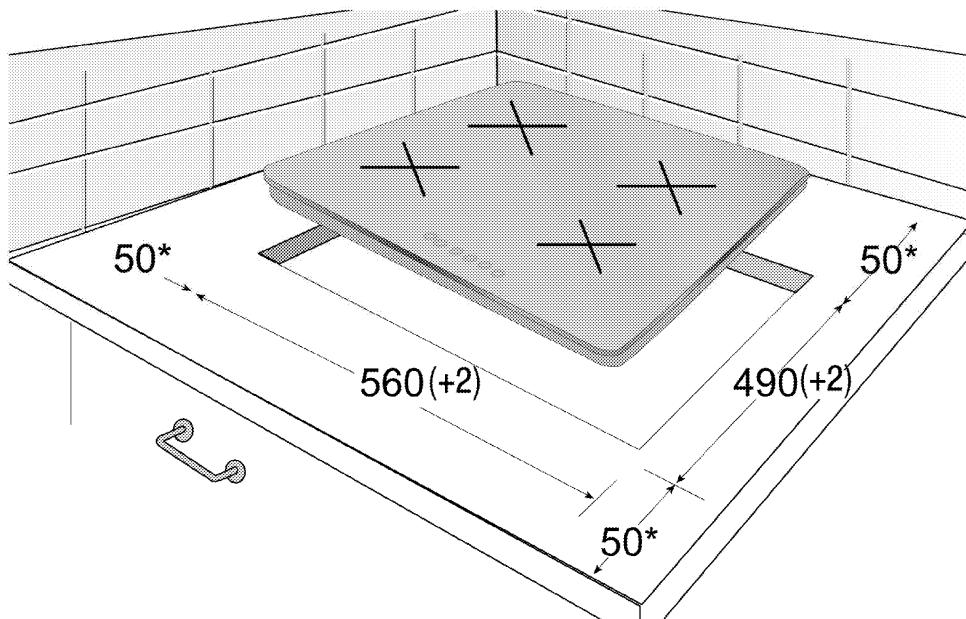
#### ZAGROŻENIE:

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

### Przed zainstalowaniem

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

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



\* min.

## Instalacja i przyłączenie

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



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

### Przyłączenie elektryczne

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



#### ZAGROŻENIE:

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



#### ZAGROŻENIE:

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

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



#### ZAGROŻENIE:

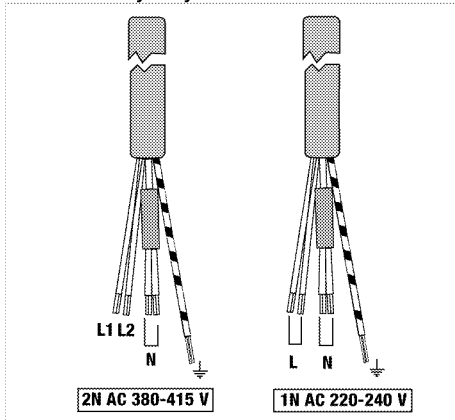
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.  
Grozi to porażeniem elektrycznym!

## Przyłączenie kabla zasilania

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

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

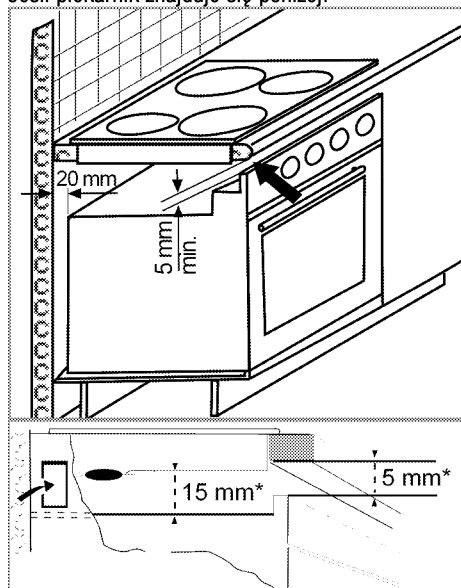
Jeśli razem z tym wyrobem dostarczony kabel:



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

## Instalowanie wyrobu

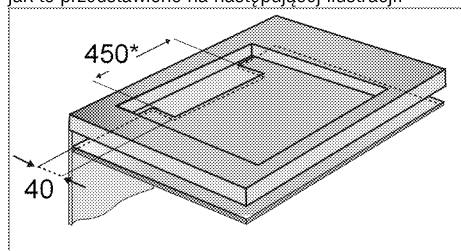
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



\* min.

Jeśli deska znajduje się poniżej:

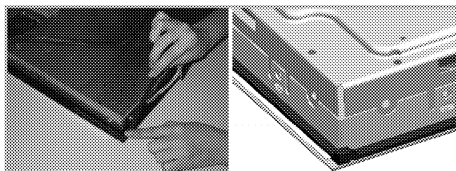
Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm<sup>2</sup>, jak to przedstawiono na następującej ilustracji.



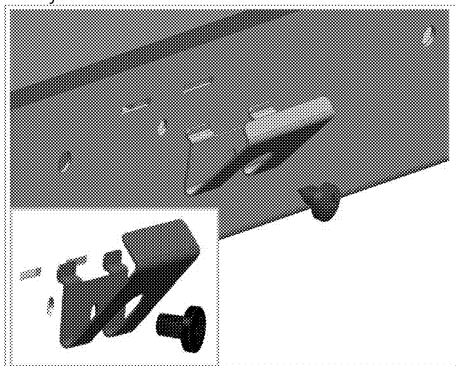
\* min.

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

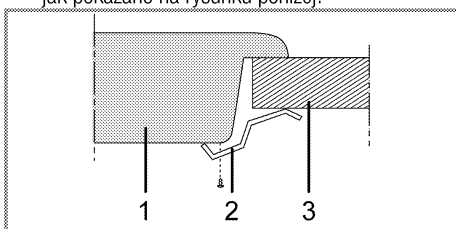
1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwróć płytę kuchenną do góry dnem i połóż ją na płaskiej powierzchni.
3. W trakcie instalacji płyty na dolne zagieście obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.



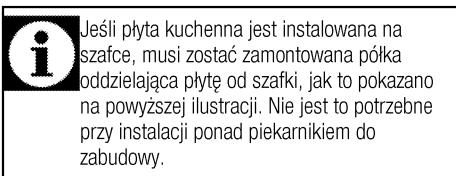
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



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

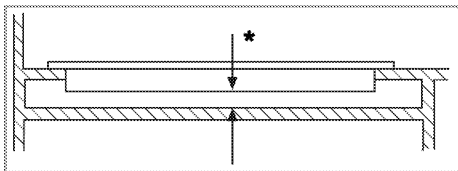


- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat



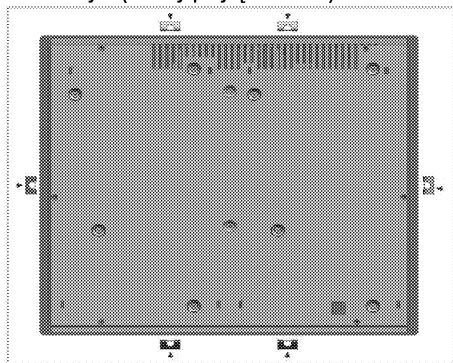
Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

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



\* min. 15 mm

### Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



#### ZAGROŻENIE:

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

### Ostateczne sprawdzenie

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

### Pozbywanie się odpadów

#### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

### Przyszły transport

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



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

### Stare urządzenia

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



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

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



## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

### Pierwszy raz

#### Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

#### Podgrzewanie wstępne



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

Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### Ogólne informacje o gotowaniu



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

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

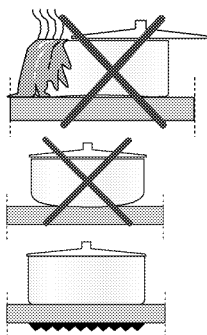
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

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

### Dobór garnków

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



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


Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

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

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


#### Próba garnka

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

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

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

#### System rozpoznawania i ogniskowania garnków

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

## Bezpieczne użytkowanie

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

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

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

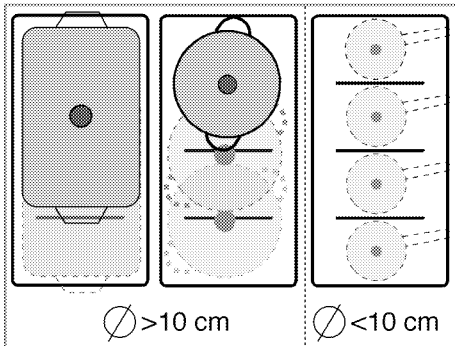


Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

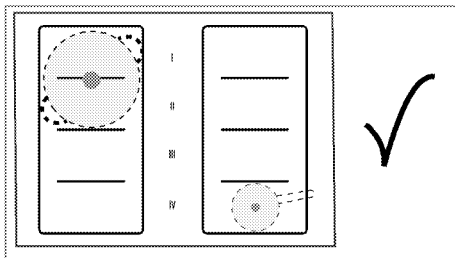
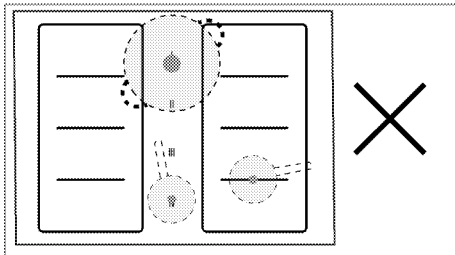


Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

## Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania



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



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

## Użytkowanie płyt kuchennych

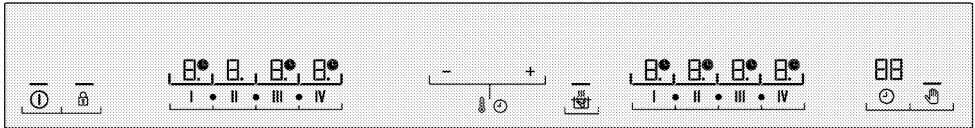


### ZAGROŻENIE:




Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

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



## Panel sterowania





### Dane techniczne

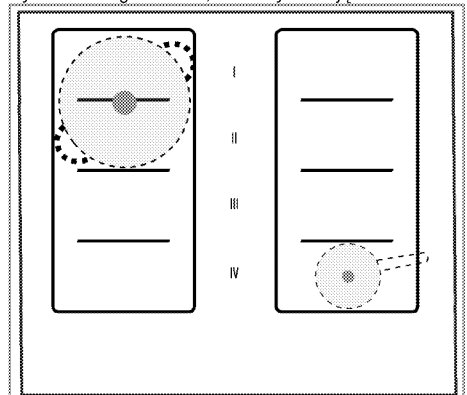
-  Przyciski regulacji (+/-) do nastawiania temperatury i czasu
-  Lampka oznaczająca, że dany klawisz działa.
-  Klawisz łączenia/rozdzielania stref gotowania
-  Klawisz plus
-  Klawisz minus
-  Klawisz Wł./Wyt.
-  Przycisk blokady przycisków
-  Przycisk załączania/wyłączania czasomierza
-  Klawisz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


- 3 Lampka rozróżnienia stref gotowania
- 4 Klawisz łączenia/rozdzielania stref gotowania
- 5 Przycisk wyboru strefy gotowania
- 6 Lampka wyboru stref gotowania

-  Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.
-  Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

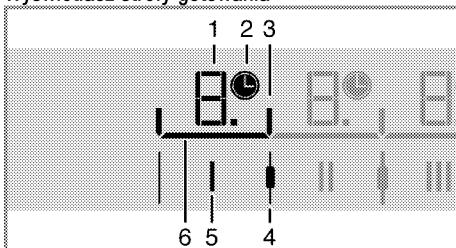
### Załączanie płyty.

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










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

### Wyświetlacz strefy gotowania



- 1 Wskaźnik temperatury (nastawienia temperatury 0 - 9.)
- 2 Symbol czasomierza

3. Jeśli dotkniesz lewy  albo lewy  klawisz na 10 sekund zgodnie z tym przykładem, można użyć lewych płytek grzejnych osobno. Jeśli dotkniesz  klawisz pomiędzy klawiszami lewym  i lewym , można używać połączonych płytek grzejnych lewej  i lewej .

Możesz załączyć prawą płytkę grzejną dotknięciem prawego **IV** klawisza.  
Po zakończeniu automatycznego wykrywania garnków można również wybrać płytki grzejne, na których nie wykryto garnków, aby je uaktywnić.

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

### Wyłączanie płyty

1. Dotknij klawisz  $\odot$  na panelu sterowania.  
Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

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

### Wskaźnik ciepła resztkowego

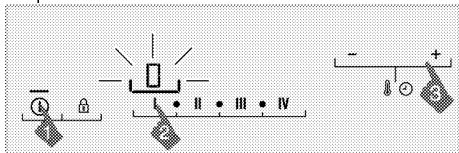
Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania pali się symbol „H”, oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol "h", oznaczający niższą temperaturę.

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

### Załączanie stref gotowania (sekcja gotowania)

1. Załącz płytę dotknięciem klawisza  $\odot$ .  
2. Dotknij przycisk wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

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



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

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

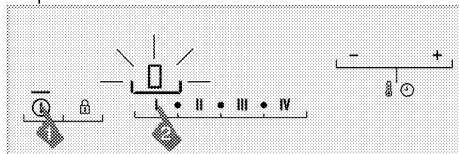
### Wyłączanie stref gotowania.

Wybraną strefę gotowania można wyłączyć na trzy sposoby:

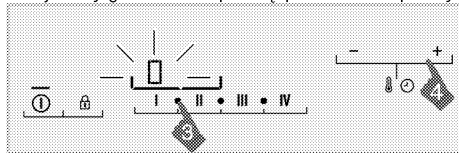
1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**  
Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**  
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wyświetlaczu tej strefy pojawi się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

### Łączenie stref gotowania

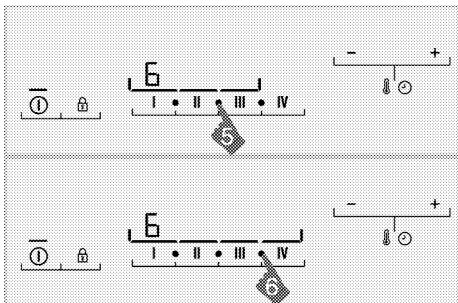
1. Załącz płytę dotknięciem klawisza  $\odot$ .
2. Dotknij klawisz wyboru dowolnej strefy gotowania, którą chcesz połączyć.  
» Na jej wyświetlaczu pojawi się "0" i zapali się jej lampka.



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



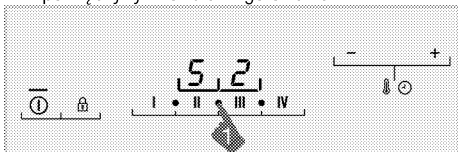
4. Dotykając klawiszy  $+$  oraz  $-$  nastawia się temperaturę pomiędzy "0" a "9".  
» Strefy gotowania są teraz połączone i działają jako jedna strefa gotowania przy nastawionej temperaturze.
5. **3. Jeśli chcesz przyłączyć 3. i 4. strefy gotowania,**  
Aby dodać 3. oraz / lub 4. strefy gotowania do 2 połączonych stref gotowania, dotknij klawisz  $\bullet$  pomiędzy nimi.



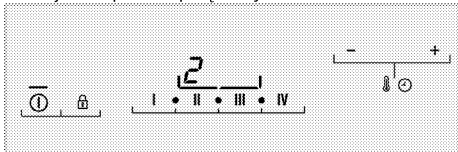
» Strefy gotowania zostaną połączone, lampka rozróżnienia pomiędzy nimi zgaśnie, a ich wyświetlacze także staną się wspólne. Wskaźnik temperatury strefy gotowania najdalej po lewej pozostanie zapalony i będzie działał na poziomie temperatury, który nastawiono dla pojedynczej strefy gotowania.

### Łączenie czynnych stref gotowania

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



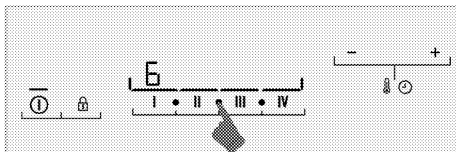
» Kiedy połączy się osobno działające strefy gotowania, lampka rozróżnienia pomiędzy nimi zgaśnie, a poziom temperatury pojawi się na wyświetlaczu lewej strefy gotowania. Tak połączone strefy gotowania będą działać jako jedna strefie gotowania przy temperaturze niższej z temperatur połączonych stref.



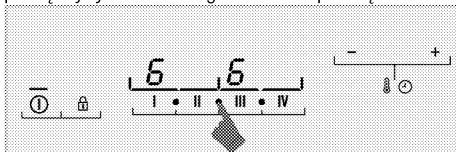
**i** Wszelkie poprzednie temperatury lub, jeśli je nastawiono, wartości czasu na połączonych strefach gotowania będą nadal działać po połączeniu przy wartości mniejszej. Na przykład, jeśli połączy się strefę gotowania nastawioną na 10 minut w temperaturze na poziomie 6 i strefę gotowania nastawioną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

### Aby rozdzielić połączone strefy gotowania;

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



» Strefa/strefy gotowania po prawej i strefa/strefy gotowania po lewej od dotkniętego klawisza ● rozdzieli się i będą nadal działać. Lampka rozdzielenia pomiędzy tymi strefami gotowania zapali się.



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

### Wyłączanie połączonych stref gotowania

Połączone strefy gotowania można wyłączyć na trzy sposoby:

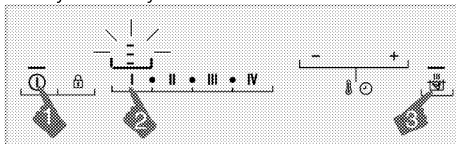
1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**  
Połączone strefy gotowania wyłączyć można obniżając ich temperaturę do „0”.
2. **Stosując względem tych połączonych stref gotowania wyłączenie poprzez opcję zegara.**  
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wyświetlaczu tej strefy pojawi się "0". Z wyświetlacza strefy zniknie symbol ⌚. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
3. **Dotykając symbol którejkolwiek z połączonych stref gotowania na 3 sekundy**  
Na ok. 3 sekundy dotknij symbol którejkolwiek z połączonych stref gotowania, które chcesz wyłączyć.

### Funkcja szybkiego podgrzewania BOOSTER

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

### Bezpośrednie wybieranie BOOSTERA:

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

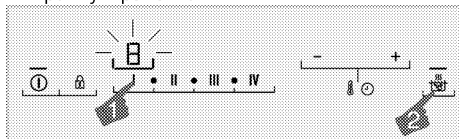


3. Dotknij przycisk .

Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Gdy uplynie nastawiony czas boostera (patrz Tabela-2: Tabela ograniczeń czasu pracy), strefa gotowania ia się wyłączy.

### Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

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




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

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



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

### Wcześniejsze wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

Dotknięciem klawisza  można w każdej chwili wyłączyć booster.

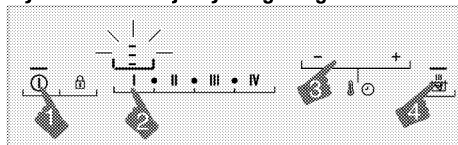
### Szybkie nagrzewanie



Szybkie nagrzewanie to funkcja ułatwiająca gotowanie. Wszystkie strefy gotowania wyposażone są w funkcję szybkiego nagrzewania. Funkcję szybkiego nagrzewania można uruchomić w 20 sekund po określeniu pożądanej temperatury strefy gotowania. Funkcja ta służy do szybkiego nagrzewanie przez krótki okres czasu. Po upływie czasu szybkiego nagrzewania strefa gotowania będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury.



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

### Wybieranie funkcji szybkiego nagrzewania:



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



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

Tabela-1: Czasy działania funkcji Booster

Poziom temperatury	Limit czasu pracy - w sekundach
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

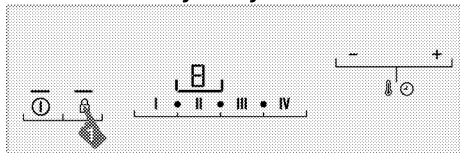
## Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

Funkcję Booster w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku .


## Blokada na czyszczenie

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

### Zakładanie blokady na czyszczenie



1. Gdy płyta jest w trybie On [Zał.] naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż odezwie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Zapali się lampka blokady na czyszczenie i wyświetlacz zegara płyty zacznie liczyć wstecz od 20. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku .


### Zdejmowanie blokady na czyszczenie


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

## Blokada dostępu dzieci


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



### Zakładanie blokady dostępu dzieci


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

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





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

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

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

### Zdejmowanie blokady dostępu dzieci


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

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

### Blokada przycisków



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

### Zakładanie blokady przycisków

1. Aby zablokować panel sterowania dotknij i przez dłuższą chwilę przytrzymaj przycisk . Najpierw odezwie się tylko jeden sygnał dźwiękowy. W takim przypadku płyta przełączona jest na **Blokadę na czyszczenie**. Następnie dalej dotykaj ten przycisk płacem, aż usłyszysz jeden po drugim dwa sygnały dźwiękowe.



Migać będzie lampka przycisku  i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.



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

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

### Wyłączanie blokady przycisków








1. Naciśnij i przez 2 sekundy przytrzymaj przycisk . Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie lampka przycisku  i panel sterowania odblokuje się.



### Funkcja czasomierza

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



## Załączanie czasomierza

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

Po chwili migania symbol  zapali się na stałe. Zapalenie się na stałe symbolu  oznacza, że dana funkcja jest czynna.

	Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.
	Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.
	Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.
	Po uruchomieniu czasomierza jego wyświetlacz pokazuje tylko czas nastawiony dla wybranej strefy gotowania.
	Gdy czasomierz jest ustawiony w połączonych strefach gotowania, na wyświetlaczu strefy najdalej po lewej pojawi się symbol  .
	Wszelkie poprzednie temperatury lub, jeśli je nastawiono, wartości czasu na połączonych strefach gotowania będą nadal działać po połączeniu przy wartości mniejszej. Na przykład, jeśli połączy się strefę gotowania nastawioną na 10 minut w temperaturze na poziomie 6 i strefę gotowania nastawioną na 20 minut w temperaturze na poziomie 2, połączone strefy gotowania będą działać przez 10 minut na poziomie temperatury 2. Jeśli czasomierz ustawiony jest w tylko jednej ze stref gotowania, które mają być połączone, ustawienie to zostanie zastosowane do połączonych stref gotowania po ich połączeniu.

## Wyłączanie czasomierza



Po upływie nastawionego czasu płytka grzeje się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.


## Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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



Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:


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

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

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


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

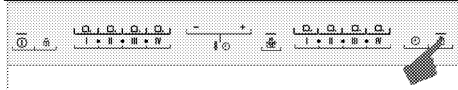
1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij  aby wybrać jej czasomierz.
3. Dotknij przycisk  na ok. 3 sekundy.



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

## Funkcja zatrzymania

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

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



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

## Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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



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

### Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy.

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

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

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

**Tabela-2** Ograniczenia czasu pracy

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

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

### System zabezpieczenia przed wykipieniem

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

### Prezyzyjne 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) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

### Głośne działanie

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

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

## Kody błędów / komunikaty ostrzegawcze i źródła błędów

Tabela-3:

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

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

## 6 Czyszczenie i konserwacja

### Informacje ogólne

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



#### ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



#### ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



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

### Oczyszczenie płyty

#### Powierzchnie szklano-ceramiczne

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

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyłetką, 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 wypływa to na działanie kuchenki. Błędnie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

## 7 Rozwiązywanie problemów

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

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

### **Produkt nie działa.**

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

### **Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol .**

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

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

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

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

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



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

# BEKO SA, Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, [www.beko.pl](http://www.beko.pl)

## INFOLINIA 222 50 14 14



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

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

**Proszę zarejestrować swoje urządzenie na [www.beko.pl](http://www.beko.pl), a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)**

### **WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.**

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

#### **I. ZAKRES OCHRONY.**

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

#### **II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.**

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

3.

#### **III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.**

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji ( model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne), realizacja uprawnień z Gwarancji

uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.

3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „**Serwis**”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO [www.beko.pl](http://www.beko.pl)
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. O każdorazowym przekroczeniu terminu usunięcia Wady ponad terminy określone w punkcie 5 powyżej, Użytkownik zostanie poinformowany przez BEKO.
7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

#### IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
  - a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
  - b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
  - c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
  - d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
  - e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
  - a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
  - b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instalacja i regulacja Urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
  - c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbałości, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
  - d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
  - e. elementów ze szkła oraz plastiku;
  - f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
  - g. usterek powstałych w wyniku przechowywania i użytkowania Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
  - h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

#### V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za **rzecz sprzedaną na podstawie Kodeksu cywilnego.**

**Gwarant**  
**dy**

