

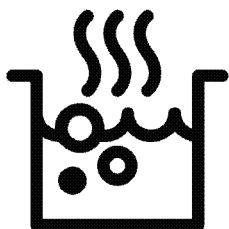


# **Płyta kuchenna do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

## **Vestavná varná deska**

Návod k použití



HII 95850 FHTI



**PL / CZ**

185.9281.87/R.AE/1.06.2021/2-2

7757188662

# Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu 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:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



**1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4**

|  |   |
|--|---|
| Ogólne zasady bezpieczeństwa.....                                  | 4 |
| Bezpieczeństwo elektryczne .....                                   | 5 |
| Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu..... | 6 |
| Zamierzone przeznaczenie.....                                      | 8 |
| Bezpieczeństwo dzieci.....   | 8 |
| Stare urządzenia .....   | 8 |
| Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....                     | 9 |

**2 Informacje ogólne 10**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Opis urządzenia ..... | 10 |
| Dane techniczne ..... | 10 |

**3 Instalacja 12**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Przed zainstalowaniem .....    | 12 |
| Instalacja i przyłączenie..... | 13 |

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Przyszły transport ..... | 16 |
|--------------------------|----|

**4 Przygotowanie 18**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Jak oszczędzać energię..... | 18 |
| Pierwszy raz.....           | 18 |
| Pierwsze czyszczenie.....   | 18 |

**5 Jak używać płyty kuchennej 19**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Ogólne informacje o gotowaniu ..... | 19 |
| Użytkowanie płyt kuchennych.....    | 22 |
| Panel sterowania .....              | 22 |

**6 Czyszczenie i konserwacja33**

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Informacje ogólne ..... | 33 |
| Czyszczenie płyty ..... | 33 |

**7 Rozwiązywanie problemów35**

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

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

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym

dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

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

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie 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

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie 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**

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

bardzo się nagrzewać przy pracy.

- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie 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.
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia urządzenia 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 19* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- Nie należy kłaść na kuchence urządzeń elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Urządzenie może zostać uszkodzone.
- **OSTRZEŻENIE:** 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.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

### **Bezpieczeństwo dzieci**

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe

dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.

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

### **Stare urządzenia**

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



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

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



gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

#### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**

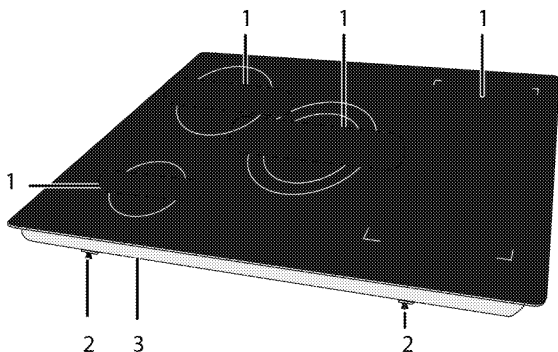
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

#### **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 Pokrywa podstawy

2 Klamra montażowa

### Dane techniczne

|                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Napięcie/częstotliwość                | 3N ~ 380-415 V ; 50 Hz                |
| Łączne zużycie energii el.            | maks. 10800 W                         |
| Typ/ przekrój przewodu                | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.) | 48 mm/900 mm/510 mm                   |
| Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)    | 880 (+2) mm/490 (+2) mm               |
| <b>Palniki</b>                        |                                       |
| Tyłny lewy                            | <b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>      |
| Wymiary                               | 210 mm                                |
| Moc                                   | 2300/3700 W                           |
| Przedni lewy                          | <b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>      |
| Wymiary                               | 145 mm                                |
| Moc                                   | 1500/2200 W                           |
| Przedni prawy                         | <b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>      |
| Wymiary                               | 180 mm                                |
| Moc                                   | 1800/2500W                            |
| Tyłny prawy                           | <b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>      |
| Wymiary                               | 180 mm                                |
| Moc                                   | 1800/2500 W                           |
| Środek                                | <b>Kuchenna płyta indukcyjna</b>      |
| Wymiary                               | 180/280 mm                            |
| Moc                                   | 1800/3600 W                           |


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


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


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

### 3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie 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.

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

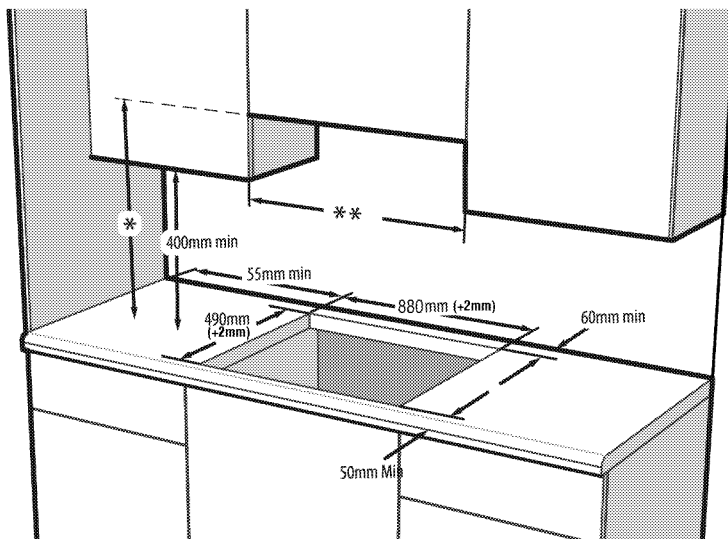
 Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

#### **Przed zainstalowaniem**

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu

blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar 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. Jeśli nie określono żadnego rozmiaru w instrukcji okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej 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.



- \* Minimalna odległość od okapu musi być zgodna z podaną w instrukcji obsługi okapu. Jeśli nie jest to zalecane w instrukcji obsługi okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej min. 650 mm.
- \*\* Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej

## Instalacja i przyłączenie

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

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

### Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi,

niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

**!** 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.

**!** Przewodu zasilającego nie można kłamać, 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".

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

### Przyłączenie kabla zasilania

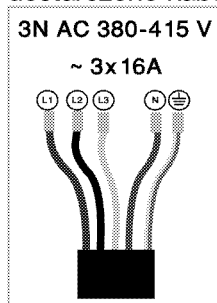
**i** Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

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

eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

**Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:**

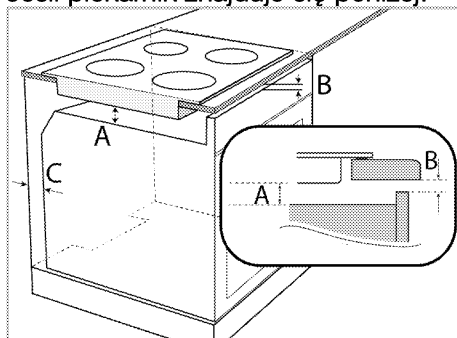


2. Przy przyłączeniu trzyfazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Przewód brązowy = L1 (Faza 1)
- Szary/czarny kabel = L2 (Faza 2)
- Szary/czarny kabel = L3 (Faza 3)
- Przewód niebieski = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

### Instalowanie wyrobu

**Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:**



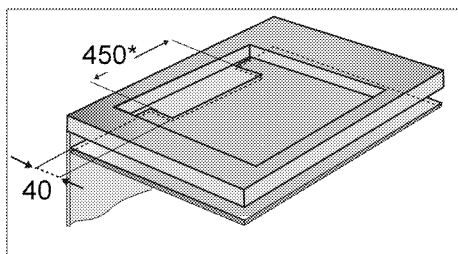
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

**Jeśli deska znajduje się poniżej:**

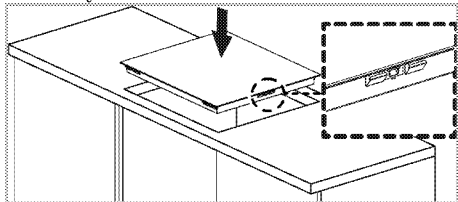
Wymagane jest pozostawienie otworu wentylacyjnego w tylnej części mebla, jak pokazano na poniższym rysunku.



\* min.

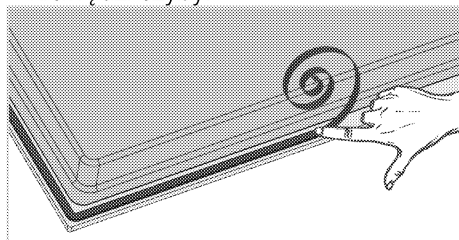
Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równoległe do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mającej kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

**Łatwa instalacja:** Niektóre modele są dostarczane ze sprężynami montażowymi i uszczelką przymocowaną do produktu. W przypadku tych modeli zignoruj sprężyny montażowe i instrukcje montażu wspornika opisane w instrukcji. Umieść produkt bezpośrednio w miejscu, w którym zostanie umieszczony, jak pokazano na poniższym rysunku. W przypadku tych modeli należy wziąć pod uwagę pomiary szerokości i głębokości zapisane w instrukcji obsługi jako o 10 mm większe.

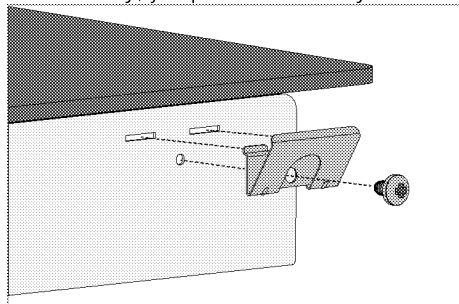


1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwróć ależ odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.

3. Podczas montażu płyty należy założyć wokół niej uszczelkę dostarczoną w opakowaniu, tak jak pokazano na poniższym rysunku, pozostawiając 1–2 mm wewnątrz od zewnętrznej krawędzi szyby.

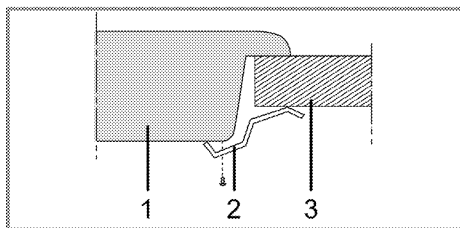


4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



- i** W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.
- i** Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

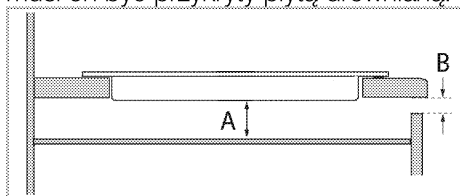
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą kłamek. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 kłamek mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Błat

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

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

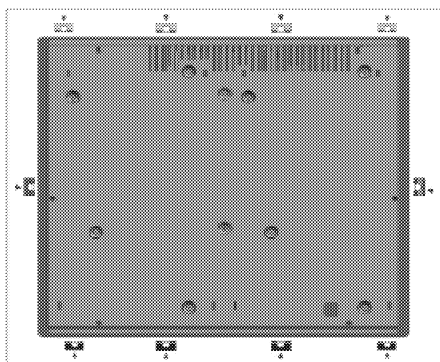


A min. 15 mm

B min. 2 mm

### Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

**i** Umieszczenie otworów przyłączeniowych przedstawione na poniższym rysunku jest przykładowe i może się różnić w zależności od modelu wyrobu. Należy je zamocować zgodnie z otworami przyłączeniowymi w wyrobie.



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

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

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

### Ostateczne sprawdzenie


1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

### Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub



gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

 Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 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.

## 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 mrożonek upewnij się, że całkowicie odtają.
- 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.

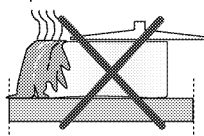
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

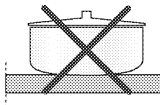
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

### Dobór garnków

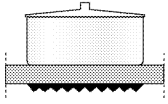
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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

„Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od typu i wielkości garnka oraz wielkości strefy gotowania; aby uzyskać bardziej równomierne zachowanie podczas gotowania, można użyć strefy gotowania większej o jeden stopień. Używanie większej strefy gotowania nie ma negatywnego wpływu na zużycie energii w płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło powstaje tylko w odpowiednim obszarze garnków”.

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

#### **Próba garnka**

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

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "L" 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 "L" migają na przemian.

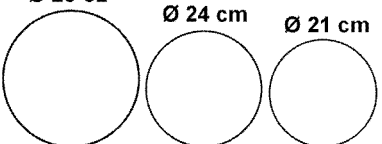
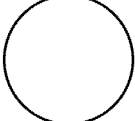
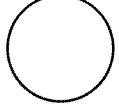
#### **Bezpieczne użytkowanie**

Jeśli zamierzasz użyć garnka 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.

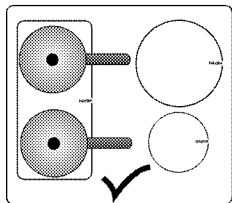
**i** Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

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

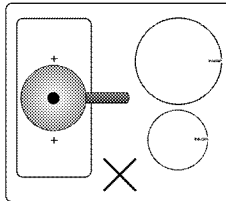
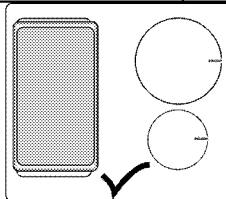
## Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

| <p>Duża strefa gotowania</p> <p>Ø 28-32      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p>    | <p>Normalna strefa gotowania</p> <p>Ø 18 cm</p>    | <p>Mała strefa gotowania</p> <p>Ø 14,5 cm</p>   |
|--|---|--|
| <p><b>Duża strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatycznie dostosowuje się do garnka.</li> <li>• Idealnie rozprzodza moc.</li> <li>• Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby.</li> </ul> | <p><b>Normalna strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Automatycznie dostosowuje się do garnka.</li> <li>• Idealnie rozprzodza moc.</li> <li>• Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.</li> </ul> | <p><b>Mała strefa gotowania</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy).</li> <li>• Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.</li> </ul> |

### Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



Obu połówek strefy gotowania o dużej powierzchni można używać osobno jako stref gotowania tylnej lewej i przedniej lewej. 83/5000 Lokalizacja strefy gotowania na dużej powierzchni może się różnić w zależności od modelu produktu.



Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków. Garnek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.

## Podświetlane obszary gotowania (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

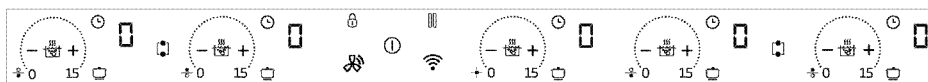
Strefy gotowania na płycie grzewczej zostaną podświetlone. Strefy gotowania nie pojawią się, jeżeli płyta grzewcza jest wyłączona lub znajduje się w fazie gotowości. Po wyłączeniu płyty grzewczej powinno pojawić się podświetlenie wskazujące strefy gotowania.

## Użytkowanie płyty kuchennej



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



Obszar ustawień (poziomu temperatury)



Przycisk wł./wył.



Przycisk blokady przycisków



Przycisk włączania/wyłączania zegara



Przycisk szybkiego nagrzewania / ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)



Przycisk automatycznego programu gotowania



Przycisk Stop



Przycisk wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



Przycisk zwiększania poziomu zegara



Przycisk zmniejszania poziomu zegara



Symbol Hob to Hood (Hob to Hood symbol) \*

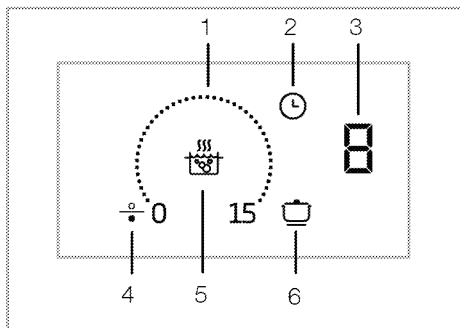


Symbol Wi-Fi \*

**\*(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**



Grafika i rysunki służą wyłącznie do celów informacyjnych. Rzeczywiste wyświetlane informacje i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.



- 1 Obszar ustawień
  - 2 Przycisk zegara
  - 3 Wyświetlacz strefy gotowania
  - 4 Symbol strefy gotowania (\*)
  - 5 Przycisk szybkiego podgrzewania
  - 6 Przycisk automatycznego programu gotowania
- \* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

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

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

### Włączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⌚" na panelu sterowania.

Płyta jest gotowa do użycia.

**i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

**i** Długie naciskanie dowolnego przycisku (przycisku "⌚") powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

### Wyłączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⌚" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

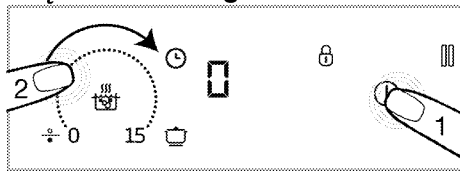
**i** Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole "H" lub "h", oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

### Włączanie stref gotowania



1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".

» W strefie gotowania zaświeci się symbol „0”.

2. Dotknąć w strefie gotowania obszaru ustawień, który chce się włączyć, i przesunąć palcem w tym obszarze.

**i** Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

### Ustawianie temperatury

Ustawić temperaturę pomiędzy „0” a „15”, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

### Wyłączanie stref gotowania

Wybraną strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:

#### 1. Poprzez obniżenie temperatury do „0”

Strefę gotowania można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.

#### 2. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się wartość „0” lub „00”. Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "⌚".

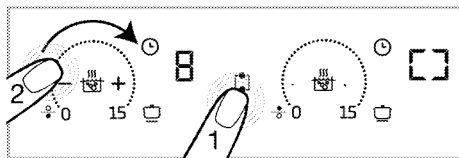
Po upływie tego czasu włączy się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy dotknąć dowolnego przycisku na panelu sterowania.

### Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".

2. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy gotowania pojawi się 0 i symbol "⌚".



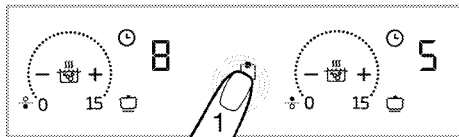
3. Ustawić temperaturę pomiędzy „0” a „15”, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

» Temperaturę obu stref gotowania można zmienić w obszarze ustawień.

**i** Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

### Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.



1. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy gotowania pojawi się niższa wartość temperatur wybranych uprzednio dla stref gotowania. Jeśli na zegarze będzie ustawiony czas, na wyświetlaczu pojawi



się niższa wartość zegara strefy gotowania.



» Aby zmienić wtedy temperaturę, należy ustawić żądaną temperaturę w obszarze ustawień obu stref gotowania.

**i** W przypadku dotknięcia przycisku strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.

**Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 3 sposoby:

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

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

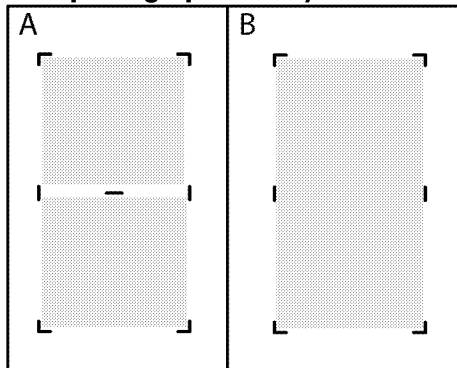
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się 0, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się 00. Zgaśnie podświetlenie przycisku "⌚" lewej tylnej strefy gotowania.

3. **Poprzez dotknięcie na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni**

Jeśli na 3 sekundy zostanie dotknięty symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

**Modele z podświetleniem wokół stref gotowania: (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**



**i** Gdy dwie oddzielne strefy gotowania (przedstawione na rysunku A) zostaną połączone jako strefa gotowania o dużej powierzchni pokazana na rysunku B, lampka oddzielająca powinna zgasnąć. Gdy szeroka strefa gotowania zostanie oddzielona z powrotem na dwie oddzielne strefy gotowania, lampka oddzielająca powinna się zaświecić.

**Ustawienie dużej mocy (szybkie podgrzewanie)**

Funkcja szybkiego podgrzewania służy do grzania z maksymalną mocą.

Jednakże długotrwałe gotowanie przy użyciu tej funkcji nie jest zalecane.

Funkcja szybkiego podgrzewania może być niedostępna w niektórych strefach gotowania. Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

**Bezpośrednie wybieranie szybkiego podgrzewania:**

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".

2. Dotknąć przycisku "⏏".

Włączona strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się animowany symbol szybkiego podgrzewania "≡".

» Gdy upływie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

### **Wybieranie funkcji szybkiego podgrzewania, gdy strefa gotowania jest włączona:**

1. Gdy płyta grzewcza jest włączona oraz aktywna jest odpowiednia strefa gotowania, nacisnąć „⏏”.

**i** Szybkie nagrzewanie może być włączone tylko w jednej strefie na danej stronie (lewej lub prawej). Jeżeli jedna strefa gotowania po tej samej stronie jest rozgrzana do pewnego poziomu temperatury, nie można ustawić szybkiego nagrzewania w innej strefie gotowania po tej samej stronie. Jeżeli duża strefa gotowania jest włączona, nie można ustawić szybkiego nagrzewania dla używanych stref gotowania.

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

### **Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (szybkiego podgrzewania):**

Dotknięciem przycisku "⏏" można w każdej chwili wyłączyć szybkie podgrzewanie.

### **Blokada przycisków**

Blokadę przycisków można aktywować w celu uniknięcia przypadkowych zmian funkcji **w trakcie pracy płyty**.

#### **Włączanie blokady przycisków**

1. Dotknąć przycisku "⏏" na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania. W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku przy włączonej blokadzie przycisków będzie migać podświetlenie przycisku "⏏".

**i** Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⏏". W przypadku dotknięcia każdego innego przycisku będzie migać podświetlenie przycisku "⏏", sygnalizując, że blokada jest włączona. W przypadku wyłączenia płyty w trybie blokady przycisków należy wyłączyć blokadę, aby było możliwe ponowne włączenie płyty.

#### **Wyłączanie blokady przycisków**

1. Nacisnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk "⏏". Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnięcie lampka przycisku "⏏" i panel sterowania odblokuje się.

#### **Funkcja czasomierza**

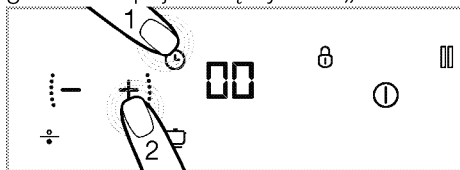
Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

#### **Włączanie czasomierza**

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏏".  
2. W strefie gotowania pojawi się symbol „0”.  
3. Zwiększyć poziom strefy gotowania, którą chce się włączyć.

4. Dotknąć przycisku "⌚", aby włączyć czasomierz.

Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania pojawi się symbol „00”.



5. Nastawić żądany czas trwania, dotykając przycisków „+” i „-”.

» Dotknąć „⌚”, aby potwierdzić to ustawienie. Jeśli przycisk „⌚” nie zostanie dotknięty w ciągu kilku sekund, wprowadzone ustawienie zostanie automatycznie anulowane.

- i** Czasomierz można nastawiać tylko dla działających stref gotowania.
- i** Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, należy powtórzyć proces opisany powyżej.
- i** Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie zostanie wybrana strefa gotowania i jej temperatura.

### Wyłączanie czasomierzy

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

### Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:

**1 – Wyłączenie czasomierza poprzez skrócenie ustawionego czasu do wartości „00” :**

1. Wybrać strefę gotowania, którą chce się wyłączyć.
2. Dotknąć przycisku „⌚”, aby wybrać jej czasomierz.
3. Gdy na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania wyświetlana jest wartość „00”, zmniejszyć ją przyciskami „+” i „-”.

**2 – Wyłączenie czasomierza poprzez dotknięcie przycisku na około 3 sekundy:**

1. Dotknąć przycisku „⌚” odpowiedniej strefy gotowania na około 3 sekundy; „⌚” zgaśnie, a ustawienie czasomierza zostanie anulowane.


### Funkcja automatycznego programu gotowania

Za pomocą tej funkcji można szybko przyrządzić potrawę przy użyciu 3 różnych poziomów gotowania.

1. Utrzymywanie w ciepłe
2. Gotowanie
3. Smażenie


### Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania bez nastawiania czasomierza


1. Włączyć płytę, dotykając przycisku „⌚”.
2. Dotknąć przycisku „☑” strefy gotowania, dla której chce się włączyć funkcję automatycznego programu gotowania.
3. Po pierwszym dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem utrzymywania w ciepłe. Na wyświetlaczu pojawią się symbole " P " oraz "☑".
4. Po drugim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem gotowania. Na wyświetlaczu pojawią się symbole " P " oraz "☑".


5. Po trzecim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem smażenia. Na wyświetlaczu pojawią się symbole " P " oraz "  ".

» Strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie automatycznego programu gotowania.

### **Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania poprzez nastawianie czasomierza**

1. Wybrać żądany poziom automatycznego programu gotowania, dotykając przycisku "  " odpowiedniej strefy gotowania.

2. Dotknąć przycisku "  ", aby włączyć czasomierz.


» Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawią się symbole „00” i "  ".



3. Ustawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "  " / "  ".

» Strefa ta będzie działać na wybranym poziomie automatycznego programu gotowania przez cały nastawiony czas.

» Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.


### **Wyłączenie funkcji automatycznego programu gotowania**

1. Automatyczny program gotowania można anulować oraz całkowicie wyłączyć odpowiednią strefę gotowania, dotykając przycisku "  ".


2. Aby nastawić odpowiedni poziom temperatury strefy gotowania i wyłączyć funkcję automatycznego programu gotowania, należy ustawić żądany poziom temperatury, dotykając przycisków "  " / "  ". Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury.


Jeśli wcześniej nastawiono czasomierz, wybrany czas gotowania nie zostanie anulowany i będzie nadal aktywny na wybranym poziomie temperatury.


### **Obsługa płyty kuchennej w połączeniu z okapem (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Jeśli na produkcie znajduje się symbol "  ", oznacza to możliwość połączenia go z okapem. Funkcja ta pozwala na połączenie okapu i płyty kuchennej oraz ich automatyczne działanie za pomocą regulacji poziomu wyciągania zgodnie z ustawionym poziomem grzania, co zapewnia optymalne osiągi. W tym celu należy połączyć okap z płytą kuchenną, a następnie aktywować połączenie na płycie kuchennej, co pozwoli na ich wspólne działanie.

### **Łączenie okapu i płyty kuchennej**


 Proces łączenia okapu i płyty kuchennej wymagany jest tylko jednokrotnie. Aby połączyć płytę kuchenną z okapem, wystarczy aktywować połączenie na płycie kuchennej po pierwszym połączeniu urządzeń.

1. Dotknij przycisku "  ", aby włączyć płytę.


2. Przytrzymaj przycisk "  " przez mniej więcej 3 sekundy.

» Symbol "  " miga na wyświetlaczu.

3. Aktywuj połączenie płyty kuchennej z okapem (patrz instrukcja obsługi okapu), po czym odpowiedni symbol na okapie zacznie migać.

» Po wykonaniu połączenia symbol "  " na płycie i odpowiedni symbol na okapie zacznie świecić stałym światłem.

### **Aktywacja wspólnego działania płyty kuchennej i okapu**

1. Dotknij przycisku "  ", aby włączyć płytę.








2. Dotknąć przycisku "🔌" na płycie kuchennej.
  3. Po aktywacji odpowiedni symbol na okapie i symbol "🔌" na płycie grzewczej zaczną świecić stałym światłem.
- » W zależności od temperatury na płycie kuchennej okap automatycznie zwiększa lub zmniejsza swój poziom działania.

### **Korzystanie z aplikacji HomeWhiz**

Jeśli na produkcie znajduje się symbol "📶", istnieje możliwość obsługi urządzenia za pomocą tabletu/telefonu. Poniższe kroki pozwalają sterować płytą i śledzić ją za pomocą tabletu/telefonu. Tablet/telefon należy podłączyć do sieci domowej, a następnie pobrać aplikację HomeWhiz na tablet/telefon ze sklepu z aplikacjami dla danego urządzenia inteligentnego.

1. Uruchomić pobraną aplikację na tablecie/telefonie.
2. Na wyświetlaczu tabletu/telefonu naciśnij pozycję „Add/remove product” (Dodaj/usuń produkt).
3. W celu ukończenia konfiguracji ustawień postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie tabletu/telefonu.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk "📶" przez 3 sekundy, a następnie zwolnij go. Symbol "📶" będzie migać na ekranie. W tym czasie możesz połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym.
5. Połącz się z płytą, logując się do aplikacji przy użyciu nazwy i hasła wskazanych w ustawieniach tabletu/telefonu.
6. Wybierz żadaną sieć z listy i podłącz do niej płytę, wpisując wymagane hasło. Po zakończeniu instalacji na wyświetlaczu stale będzie migać symbol "📶". Po nadaniu płycie nazwy w sekcji aplikacji „Add/remove

product” (Dodaj/usuń produkt) można rozpocząć korzystanie z okapu.

-  HomeWhiz obsługuje pasmo częstotliwości 2.4 GHz.
-  Jeśli połączenia sieciowego nie udaje się nawiązać w ciągu 5 minut po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku "📶" przez 3 sekundy, system automatycznie opuści aplikację HomeWhiz i zniknie symbol "📶".
-  Aplikacja HomeWhiz na tablecie/telefonie zawiera instrukcje dotyczące połączenia i obsługi dostępnych funkcji.
-  Aby uzyskać dostęp do menu HomeWhiz, połączenie z siecią musi być aktywne.
-  Dopóki aplikacja HomeWhiz jest włączona, można sterować okapem i monitorować go zarówno na ekranie okapu, jak i za pomocą urządzeń inteligentnych.
-  Aby rozłączyć aplikację HomeWhiz, naciśnij i przytrzymaj przycisk "📶", a następnie zwolnij go. Symbol "📶" zniknie z ekranu.
-  W razie awarii zasilania i zerwania połączenia przy włączonym połączeniu w aplikacji HomeWhiz z produktem aplikacja HomeWhiz automatycznie się wyłączy.

### **Obsługa płyty kuchennej za pomocą tabletu**

1. Uruchom zainstalowaną na tablecie/telefonie aplikację HomeWhiz.
  - » Twoje urządzenie będzie widoczne w oknie aplikacji.
2. Kliknij to urządzenie.
  - » Na wyświetlaczu pojawi się okno służące do sterowania okapem i

monitorowania jego pracy. Na ekranie można regulować temperaturę stref gotowania, blokadę urządzenia, połączenie płyty z okapem (Hob to Hood) i **inne** ustawienia.

3. Po wykonaniu ustawień na tablecie/telefonie należy zatwierdzić na urządzeniu, po czym zaczną migać symbole "☰" i "☰". Dotknij przycisku "☰", aby uaktywnić ustawienia.

**i** Ze względów bezpieczeństwa wymagane jest potwierdzenie poszczególnych ustawień na tablecie/telefonie.

### Wyłączanie aplikacji HomeWhiz

1. Kiedy tablet/telefon jest połączony z produktem, kliknij przycisk "☰", po czym z ekranu zniknie symbol "☰". W tym czasie tablet/telefon oraz urządzenie są rozłączone.

### Usuwanie połączonego urządzenia

1. Równocześnie dotknij przycisków "☰" oraz "☰".

» Symbole "☰" i "☰" zaczną migać i włączy się sygnał ostrzeżenia.

2. Koniec migania symboli "☰" i "☰" oznacza zakończenie procesu usuwania.

**i** W celu dokończenia procesu usuwania połączonych urządzeń konieczne jest nawiązanie połączenia z siecią internetową.

### Deklaracja zgodności

Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem support.beko.com wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia.

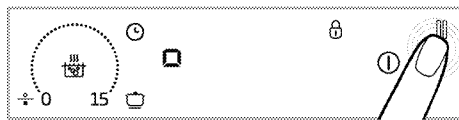


Pasma 2,4 GHz: Maks. 100 mW

### Funkcja zatrzymania

Wszystkie funkcje (z wyjątkiem **czasomierza**) uruchomione na płycie można zatrzymać za pomocą tej funkcji.

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



1. W trakcie pracy płyty dotknąć przycisku "☰".

Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na minimalnym poziomie temperatury.

2. Aby ponownie włączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania z ich poprzednimi ustawieniami, należy ponownie dotknąć przycisku "☰".

**i** W przypadku naciśnięcia przycisku zatrzymania na wyświetlaczach stref gotowania aktywnych przed naciśnięciem tego przycisku pojawi się symbol "☰".

### Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

**Zasady działania:** Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że nagrzewa ona bezpośrednio naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z kuchenkami

innego rodzaju. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.

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

### Limity czasu pracy

Panel sterowania płytą uwzględni ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna (lub więcej) ze stref gotowania będzie pozostawiona włączona, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie określonego czasu (patrz tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy ma zastosowanie do tego poziomu temperatury.

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

**Tabela 1:** Limity czasu pracy

| Poziom temperatury   | Limit czasu pracy (w godz.) |
|----------------------|-----------------------------|
| 5                    | 4                           |
| 6                    | 4                           |
| 7                    | 3                           |
| 8                    | 3                           |
| 9                    | 2                           |
| 10                   | 2                           |
| 11                   | 1                           |
| 12                   | 1                           |
| 13                   | 1                           |
| 14                   | 0,5                         |
| 15                   | 0,5                         |
| Szybkie podgrzewanie | 10 minut                    |
| P1                   | 5                           |
| P2                   | 2                           |
| P3                   | 1                           |

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

- Może zostać wyłączona czynna strefa gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

### System zabezpieczający przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed wykipieniem. Jeśli zawartość naczyń przeleje się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy „E”.

### Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje ona na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym

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

można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.), nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

### Głośnie działanie

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

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonane jest naczynie.
- Przy niskich poziomach słychać normalny dla tej zasady działania odgłos włączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewane puste naczynie. Po napełnieniu naczynia wodą lub potrawą odgłos ten cichnie.
- Słyszalny może być odgłos wentylatora chłodzącego układ elektroniczny.

### Komunikaty o błędach

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

| Przyczyna błędu                                      | Wskaźnik                  | Wyświetlacz                  |
|--|---------------------------|------------------------------|
| Przyciśnięto dwa lub więcej przycisków               | Miga symbol „E”           | Wyświetlacz strefy gotowania |
| Płyta jest przegrzana                                | Miga symbol "H"           | Wyświetlacz strefy gotowania |
| Nie ma garnka odpowiedniego dla tej strefy gotowania | Zapala się symbol "L".    | Wyświetlacz strefy gotowania |
| Błąd sprzętowy karty do sterowania dotykaniem.       | Zapala się symbol „Fx**”. | Wyświetlacz czasomierza      |

| Przyczyna błędu   | Wskaźnik           | Wyświetlacz                            |
|---|--------------------|--|
| Błąd komponentów indukcyjnych                                   | Miga symbol „Ex**” | Wyświetlacz strefy gotowania           |
| Patelnia/garnek lub inny obiekt na panelu sterowania dotykaniem | Miga symbol „F”    | Wszystkie wyświetlacze stref gotowania |
| <b>x**:</b> „1, 2,..., 9”                                       |                    |  |

**i** Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego można znaleźć w tabeli 2. Jeśli błędów Fx i Ex nie uda się wyeliminować, należy oddać płytę do autoryzowanego zakładu serwisowego.

**i** Jeśli powierzchnia dotykowego panelu sterowania zostanie poddana działaniu pary, cały system sterowania zostanie wyłączony, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać symbol „E”.

**i** Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Może on podawać błędne ostrzeżenie co do działania.

**i** Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patełni.



## 6 Czyszczenie i konserwacja

### Informacje ogólne

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



Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Mozna się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



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

### Czyszczenie płyty

#### Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

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

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny.

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

**i** Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić niezwłocznie, 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 wpływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

## **7 Rozwiązywanie problemów**

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

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

### **Produkt nie działa.**

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

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

- 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.*



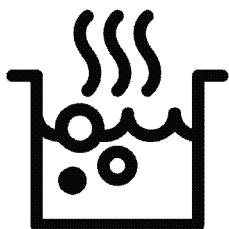
Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.





## Vestavná varná deska

Návod k použití



CZ

## Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků.

Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

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

### Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



**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.....   | 7         |
|          | Bezpečnost dětí.....  | 7         |
|          | Likvidace starého výrobku.....  | 7         |
|          | Likvidace obalových materiálů .....   | 8         |
| <b>2</b> | <b>Obecné informace</b>   | <b>9</b>  |
|          | Přehled.....  | 9         |
|          | Technické parametry .....   | 9         |
| <b>3</b> | <b>Montáž</b>   | <b>11</b> |
|          | Před montáží .....  | 11        |
|          | Instalace a připojení.....  | 12        |
|          | Likvidace starého výrobku.....  | 15        |
| <b>4</b> | <b>Příprava</b>   | <b>16</b> |
|          | Tipy pro úsporu energie .....   | 16        |
|          | Úvodní použití .....  | 16        |
|          | První čištění produktu.....   | 16        |
| <b>5</b> | <b>Používání varné desky</b>  | <b>17</b> |
|          | Obecné informace o vaření.....  | 17        |
|          | Používání varných desek .....   | 19        |
|          | Ovládací panel.....   | 19        |
| <b>6</b> | <b>Údržba a péče</b>  | <b>29</b> |
|          | Obecné informace .....  | 29        |
|          | Čištění varné desky.....  | 29        |
| <b>7</b> | <b>Odstraňování potíží</b>  | <b>30</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.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtete 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**
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
  - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
  - Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
  - Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku,

Jelikož jeho boky se při používání zahřejí.

- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a

odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.

- Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
- Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozehrát.
- 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 17*, výběr hrnců.
- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na

osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.

- Na indukční vařič nepokládejte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Vaše výrobky se mohou poškodit.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda 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.

- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

### Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

### Likvidace starého výrobku

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



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

### **Dodržování směrnice RoHS:**

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU).

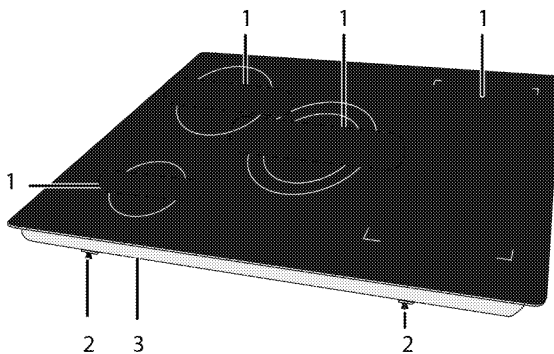
Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

### **Likvidace obalových materiálů**

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

## 2 Obecné informace

### Přehled



1 Indukční varná deska

2 Montážní svorka

3 Kryt základny

### Technické parametry

|                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Napětí/frekvence                     | 3N ~ 380-415 V ; 50 Hz                |
| Celková spotřeba energie             | max. 10800 W                          |
| Typ kabelu / průřez                  | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka) | 48 mm/900 mm/510 mm                   |
| Rozměry instalace (šířka/hloubka)    | 880 (+2) mm/490 (+2) mm               |
| <b>Hořáky</b>                        |                                       |
| Vzadu vlevo                          | <b>Indukční varná deska</b>           |
| Rozměry                              | 210 mm                                |
| Výkon                                | 2300/3700 W                           |
| Vpředu vlevo                         | <b>Indukční varná deska</b>           |
| Rozměry                              | 145 mm                                |
| Výkon                                | 1500/2200 W                           |
| Vpředu vpravo                        | <b>Indukční varná deska</b>           |
| Rozměry                              | 180 mm                                |
| Výkon                                | 1800/2500W                            |
| Vzadu vpravo                         | <b>Indukční varná deska</b>           |
| Rozměry                              | 180 mm                                |
| Výkon                                | 1800/2500 W                           |
| Střed                                | <b>Indukční varná deska</b>           |
| Rozměry                              | 180/280 mm                            |
| Výkon                                | 1800/3600 W                           |

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

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

**i** 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.

**i** Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

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

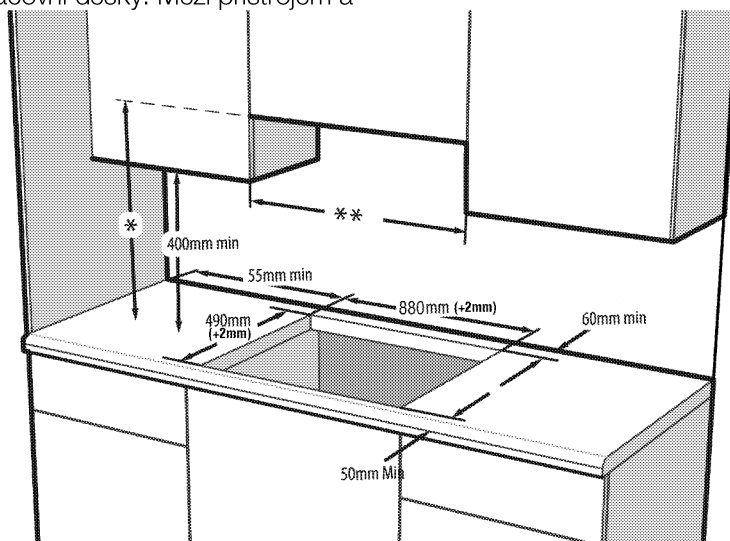
**!** Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

### 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. Pokud není v příručce k digestoři definována žádná velikost, měla by být tato výška alespoň 650 mm.
- Sejměte obalové materiály a přepravní zámky
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Pracovní deska musí být v rovině a vodorovně upevněna.
- Vyřízněte otvor pro varnou desku v pracovní desce podle montážních rozměrů.



- \* Minimální výška k digestoři viz doporučení v návodu k použití digestoře. Pokud to není doporučeno v návodu k použití digestoře, měla by být tato výška alespoň min.650 mm.
- \*\* Minimální vzdálenost mezi skříňí musí být stejná jako šíře varné desky


## Instalace a připojení


- Příklad 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

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. 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.


 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.

 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".

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

## Připojování napájecího kabelu

 Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

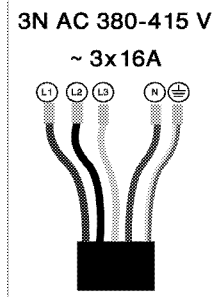
1. Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE.




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:**

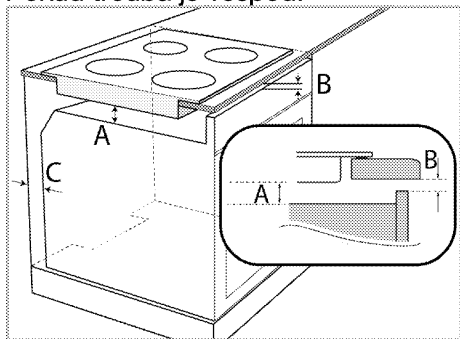


**2. Pro třífázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- šedá/černý kabel = L2 (Fáze 2)
- šedá/černý kabel = L3 (Fáze 3)
- Modrý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

**Instalace výrobku**

**Pokud trouba je vespod:**



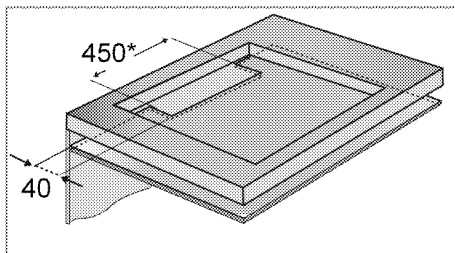
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

**Pokud deska je vespod:**

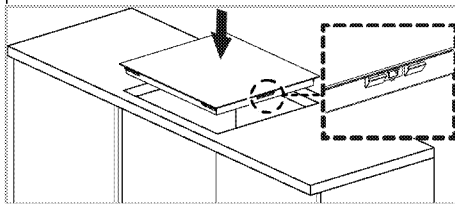
Je třeba zajistit ventilační otvor v zadní stěně nábytku, viz následující obrázek.



\* min.

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

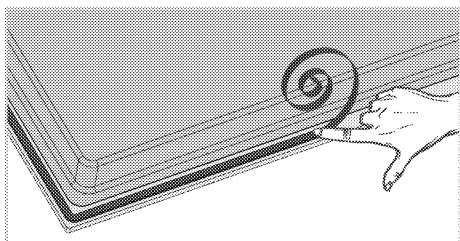
**Snadná instalace:** Některé modely jsou dodávány s montážními pružinami a těsnicím těsněním připojeným k produktu. U těchto modelů ignorujte montážní pružiny a pokyny pro montáž držáku popsané v příručce. Umístěte výrobek přímo do prostoru, kde bude umístěn, jak je znázorněno na obrázku níže. U těchto modelů považujte měření šířky a hloubky uvedené v uživatelské příručce o 10 mm více.



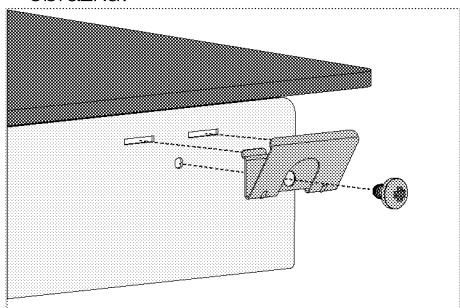
1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.

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

3. Při instalaci varné desky použijte těsnění, které je součástí dodávky. Těsnění umístěte kolem varné desky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, a zajistěte odstup 1 až 2 mm od vnitřního okraje skla.



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

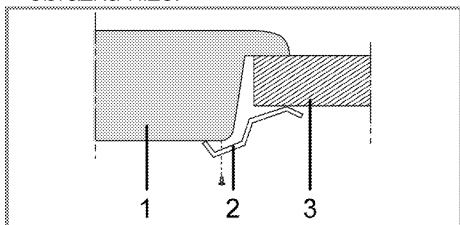


**i** U některých modelů může váš výrobek obsahovat již namontované pružiny.

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

5. Umístěte výrobek na pracovní desku.

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



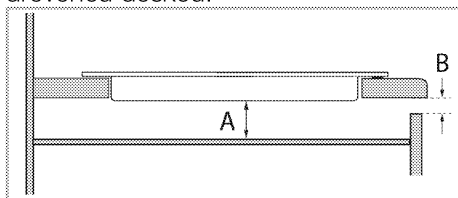
1 Varná deska

2 Montážní svorka

3 Pracovní deska

**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.

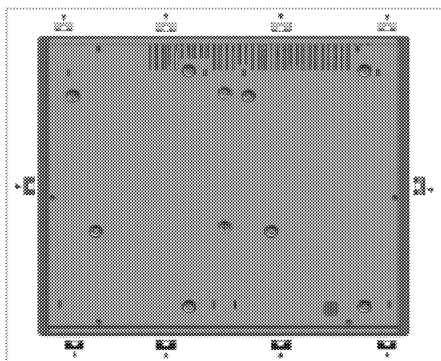



A min. 15 mm


B min. 2 mm


**Pohled zezadu (otvory pro připojení)**

**i** Umístění spojovacích otvorů znázorněné na obrázku níže je pouze schématické a může se lišit v závislosti na modelu produktu. Připevňujte je podle umístění spojovacích otvorů na vašem produktu.



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

 Plotýnka obsahuje komponenty využívající plyn a elektřinu. Z tohoto důvodu musí být plotýnka upevněná na desku pouze přes fixační otvory, pouze pomocí dodaných bezpečnostních prvků a šroubů a jak je uvedeno v návodu. V opačném případě bude představovat ohrožení života a majetku.


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

### **Poslední kontrola**

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

### **Likvidace starého výrobku**

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

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

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty snižují vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.

### Úvodní použití

#### První čištění produktu

**i** Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

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

## 5 Používání varné desky

### Obecné informace o vaření



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

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

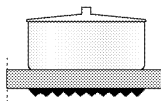
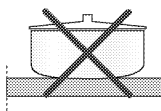
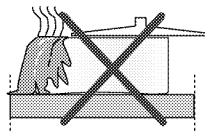
muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení.

Nepokládejte poklice hrců nebo pánví na varné oblasti.

Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

### Výběr hrnce

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



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.

Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem. Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla.

„To, jak je jídlo v hrnci uvaří, záleží na typu hrnce, rozměru hrnce a rozměru varné zóny, pro rovnoměrnější přivedení k varu můžete použít varnou zónu o 1 velikost větší. Použití větší varné zóny nemá negativní vliv na spotřebu energie u indukčních varných desek, protože teplo se generuje jenom v té oblasti, kde se nachází hrnce.“

**Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.**

## Test hrnce

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

1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud "L" 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 "L" symbol střídavě bliká.

## Bezpečné používání

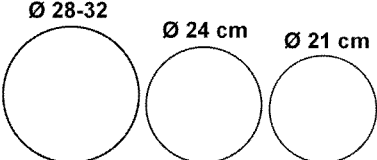
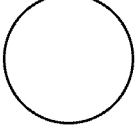
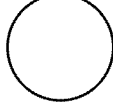
Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnec bez oleje nebo s velmi malým množstvím oleje.

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

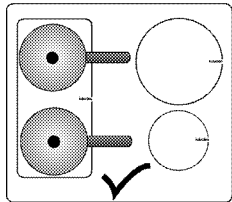
**i** Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.

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

## Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

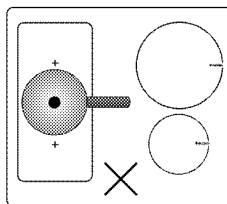
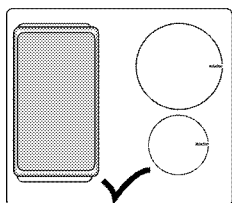
| Velká varná oblast  | Normální varná oblast  | Malá varná oblast  |
|---|--|--|
| <p>Ø 28-32</p> <p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 21 cm</p>   | <p>Ø 18 cm</p>   | <p>Ø 14,5 cm</p>   |
| <p><b>Velká varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Automaticky vyhovuje pánvi.</li><li>• Ideálně šíří výkon.</li><li>• Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené.</li></ul> | <p><b>Normální varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Automaticky vyhovuje pánvi.</li><li>• Ideálně šíří výkon.</li><li>• Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření.</li></ul> | <p><b>Malá varná oblast</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy)</li><li>• Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.</li></ul> |

## Používání hrnců na varné oblasti se širokou plochou



Varnou oblast se širokou plochou můžete používat na dvě poloviny odděleně jako zadní levou a zadní pravou varnou oblast. Umístění varné zóny s širokým povrchem se může lišit v závislosti na modelu produktu.

Varnou oblast se širokou plochou můžete používat pro velké hrnce.



Váš hrnec musí zakrýt oba středy varné oblasti se širokou plochou. Nepoužívejte varnou oblast jinak.

## Osvětlené oblasti vaření (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Varné zóny na varné desce se rozsvítí. Varné zóny se nezobrazí, když je varná deska v poloze vypnuto nebo v pohotovostním režimu. Po zapnutí varné desky by se mělo objevit osvětlení, které označuje varné zóny.

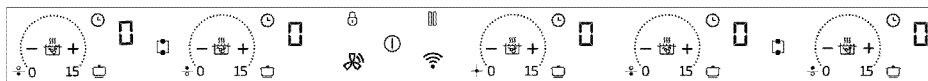
## Používání varných desek



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

Nepoužívejte prasklé varné desky. Těmito prasklinami může prosakovat voda a způsobit zkrat. V případě jakéhokoli poškození na povrchu (např. viditelné praskliny) okamžitě vypněte zařízení, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

## Ovládací panel



### Specifikace



Tlačítko nastavení (pro úroveň teploty)



Tlačítko Zap./Vyp.



Tlačítko zamknutí tlačítek



Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače



Tlačítko rychlého zahřívání/Tlačítko zesilovače (Booster)



Tlačítko automatického vaření



Tlačítko Stop

Tlačítko velkoplošné varné zóny (**Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.**)

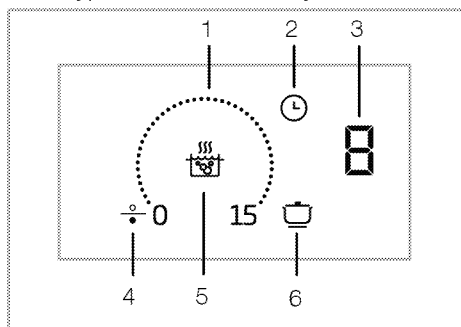


Tlačítko přidání úrovně časovače

- Tlačítko snížení úrovně časovače
- Symbol varné desky (Hob to Hood symbol) \*
- Wifi Symbol \*

\* (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

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



- 1 Oblast nastavení
  - 2 Tlačítko časovače
  - 3 Displej varné zóny
  - 4 Symbol varné zóny (\*)
  - 5 Tlačítko rychlého zahřívání
  - 6 Tlačítko automatického vaření
- \* (Liší se podle modelu výrobku.)

- i** Tento produkt se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provádíte na dotykovém ovládacím panele, je potvrzena akustickým signálem.

- i** Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže funkčnosti.

## Zapnutí varné desky

1. Dotkněte se tlačítka "i" na ovládacím panelu.

Varná deska je připravená k použití.

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

- i** Pokud jakékoli tlačítko (tlačítko "h") stisknete po delší dobu, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

## Vypnutí varné desky.

1. Dotkněte se tlačítka "i" na ovládacím panelu.

Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

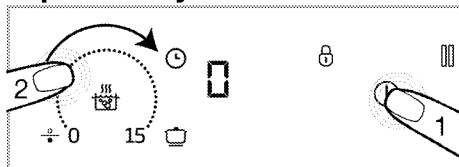
- i** Pokud se na varné zóně rozsvítí symbol "H" nebo "h", znamená to, že varná zóna je stále horká. Nedotýkejte se varných zón.

## Ukazatel zbytkového tepla

Pokud se na displeji varné zóny zobrazí "H" znamená to, že deska je stále horká a lze ji použít pro zahřání malého množství pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená to, že je méně horká.

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

## Zapnutí varných zón



1. Stisknutím tlačítka "i" zapnete varnou desku.

» Symbol "0" se zobrazí na displejích.



2. Dotkněte se části nastavení varné zóny, kterou chcete zapnout a přejděte prstem po této části.

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

### Nastavení teploty

Dotykem na část nastavení nebo posunutím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi "0" a "15".

### Vypnutí varných zón:

Vybranou varnou zónu lze vypnout 2 různými způsoby:

#### 1. Zmírněním teploty na "0"

Varnou zónu můžete vypnout zmírněním nastavení teploty na "0".

#### 2. Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou zónu;

Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou zónu. "0" nebo "00" se objeví na všech displejích. Symbol "⌚" na displeji varné desky zmizí.

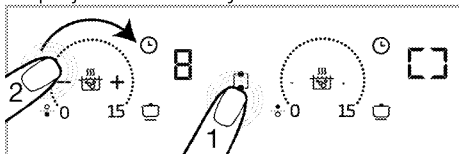
Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

### Zapnutí velkoplošné varné zóny (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.

2. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny.

» 0 se zobrazí na displeji přední levé části varné zóny a na tom samém displeji se zobrazí symbol "☐".



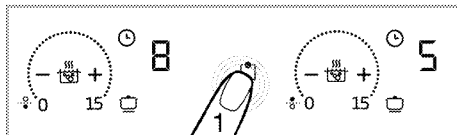
3. Dotykem na část nastavení nebo přejetím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi 0 a 15.

» Teplotu můžete změnit v části nastavení obou varných zón.

**i** Levé velkoplošné varné zóny jsou vysvětleny jako příklad. Pokud je velkoplošná varná zóna také na pravé straně varné desky, použijí se stejné postupy jako u uvedených varných zón.

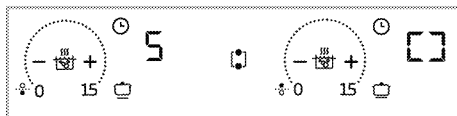
### Zapnutí velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Když jsou jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté, můžete kombinovat obě varné zóny tím, že aktivujete velkoplošnou varnou zónu. Tak můžete používat širší varnou zónu se stejnými hodnotami.



1. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté

» Menší z teplot varné desky, kterou jste předtím vybrali se zobrazí na displeji přední levé varné desky. Pokud je zadáno časové období, objeví se na displeji hodnota časovače varné desky s nižší hodnotou.



» Pro následnou změnu teploty nastavte požadovanou teplotu v oblasti nastavení obou varných zón.

**i** Pokud stisknete tlačítko velkoplošné varné zóny, když je velkoplošná varná zóna aktivní, budou varné zóny odděleny a vypnuty.

### **Vypnutí velkoplošné varné zóny: (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**

Velkoplošnou varnou zónu lze vypnout 3 různými způsoby:

#### **1. Zmírněním teploty na "0"**

Velkoplošnou varnou zónu můžete vypnout zmírněním teploty na "0".

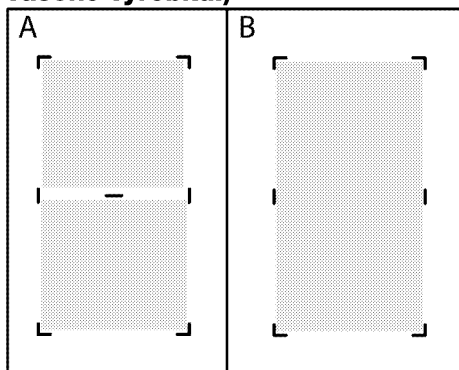
#### **2. Vypnutím časovače velkoplošné varné zóny.**

Po vypršení času časovač vypne velkoplošnou varnou zónu. Na obrazovce levé varné zóny se objeví **0** a na obrazovce časovače se objeví **00**. Světlo tlačítka "☺" na displeji zadní levé varné zóny se vypne.

#### **3. Stisknutím symbolu velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund**

Pokud stisknete symbol velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund, varná zóna se vypne

### **Modely s osvětlením kolem varných zón: (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**



**i** Pokud jsou dvě oddělené varné zóny (znázorněné na obrázku A) kombinovány jako varná zóna s velkým povrchem, které jsou znázorněny na obrázku B, oddělovací světlo by mělo zhasnout. Když je prostorová varná zóna oddělená zpět do dvou oddělených varných zón, musí se rozdělovací světlo rozsvítit.

### **Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)**

K zajištění maximálního výkonu při ohřevu můžete použít funkci zesilovače. Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce zesilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách. Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

#### **Přímý výběr ZESILOVAČE:**

1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapnete varnou desku.

2. Stiskněte "☺" tlačítko.

Varná zóna byla aktivována na nejvyšší výkon a symbol zesilovače "☺" se zobrazí na displeji varné zóny.

» Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

#### **Volba zesilovače, zatímco je aktivní varná plocha:**

1. Když je varná deska zapnuta a příslušná varná zóna je aktivní, dotkněte se "☺".

**i** Posilovač může být aktivován pouze v jedné ze zón na stejné straně (vlevo nebo vpravo). Pokud některá z varných zón na stejné straně pracuje na určité úrovni teploty, nelze nastavit posilovač pro druhou varnou zónu na stejné straně. Pokud je aktivní velká varná zóna, nelze pro tyto varné zóny nastavit posilovač.

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

### **Předčasné vypnutí vysokého výkonu (BOOSTER):**

Stisknutím tlačítka "⏏" můžete kdykoli vypnout nastavení zesilovače.

### **Zamknutí tlačítek**

Aby omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, můžete aktivovat zamknutí tlačítek.

### **Aktivace zamknutí tlačítek**

1. Stiskněte "🔒" po dobu 3 sekund, abyste uzamkli ovládací panel. Pokud se stiskne jakékoli tlačítka v době, kdy je zamknutí tlačítek aktivováno, kontrolka tlačítka "🔒" bliká.

**i** Zamknutí tlačítek lze zapnout pouze v provozním režimu. Je-li zámek tlačítek zapnutý, funguje pouze tlačítka "⏏". 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 tlačítka "🔒" po dobu 3 sekund. Operace bude potvrzena zvukovým signálem. Kontrolka tlačítka "🔒" zhasne a ovládací panel je odemčen.

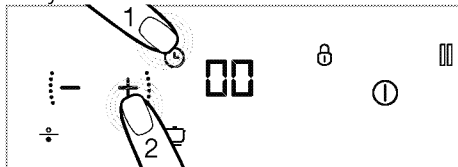
### **Funkce časovače**

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

### **Zapnutí časovače**

1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.  
2. "0" s objeví na displeji varné plochy.  
3. Přidejte úroveň varné zóny, kterou chcete zapnout.  
4. Stiskněte tlačítka "⏏" pro zapnutí časovače.

"00" s objeví na displeji příslušné varné zóny.



5. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek "+" a "-".  
» Stiskněte "⏏" a potvrďte nastavení. Pokud nestisknete "⏏", nastavení bude za pár sekund automaticky zrušeno.

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

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

**i** Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná zóna a teplota varné zóny.

## Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál.

Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.

## Vypnutí časovačů předčasně

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

Časovač lze vypnout předčasně dvěma způsoby:

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

- 1.Zvolte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
- 2.Stiskněte tlačítka "0" pro volbu časovače příslušné varné zóny.
- 3.Dokud se nezobrazí "00" na displeji příslušné varné zóny, snižte hodnotu stisknutím tlačítek "+" a "-".

### 2-Deaktivace časovače stisknutím tlačítka časovače po dobu okolo 3 sekund:

- 1.Stiskněte tlačítka "0" příslušné varné zóny po dobu 3 sekund; "0" se vypne a časovač bude zrušen.

## Funkce automatického vaření

Pomocí této funkce můžete vařit rychle na 3 různých úrovních.

- 1.Udržování teploty
- 2.Vaření
- 3.Smažení

## Aktivace funkce automatického vaření bez nastavení časovače

- 1.Stisknutím tlačítka "0" zapnete varnou desku.
- 2.Stiskněte tlačítka "0" varné zóny, u které chcete aktivovat funkci automatického vaření.
- 3.Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni udržování tepla po prvním

dotyku. Na obrazovce se objeví symbol " P "a" U".

- 4.Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni vaření po druhém doteku. Na obrazovce se objeví symbol " P "a" U".
- 5.Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni smažení po třetím doteku. Na obrazovce se objeví symbol " P "a" U".

» Varná zóna začne vařit na nastavené úrovni automatického vaření.

## Aktivování funkce automatického vaření nastavením časovače

- 1.Vyberte požadovanou úroveň automatického vaření stisknutím tlačítka "0" příslušné varné zóny.
  - 2.Stiskněte tlačítka "0" pro zapnutí časovače.
- » Na displeji se rozsvítí symboly "00" a "0".
- 3.Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek "-" / "+".


» Varná zóna bude během nastavené doby vařit dále na zvolené úrovni automatického vaření.

» Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.


## Deaktivování funkce automatického vaření





- 1.Příslušnou varnou zónu můžete zcela vypnout stisknutím tlačítka "0" a zrušit funkci automatického vaření.
- 2.Pokud chcete, aby varná zóna vařila na určité úrovni a chcete deaktivovat funkci automatického vaření, nastavte požadovanou teplotu stisknutím tlačítek "-" / "+". Varná zóna bude dále vařit s nastavenou teplotou. Pokud jste předtím nastavili časovač, nastavený čas vaření se nezruší a vaření bude pokračovat při stejné teplotě.

## **Provoz varné desky ve spojení s digestoří (Varná deska připojená k digestoří) (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**




Pokud je na vašem výrobku symbol "", váš výrobek může být připojen k digestoří. Pomocí této funkce můžete propojit vaši varnou desku a digestoř tak, aby digestoř automaticky přizpůsobovala úroveň odsávání v souladu s nastavenou úrovní ohřívání varné desky. Abyste to provedli, nejdříve musíte propojit digestoř a varnou desku, poté můžete aktivovat připojení na varné desce tak, aby varná deska a digestoř fungovaly jako celek.

### **Propojení varné desky a digestoře**

 Proces připojování varné desky a digestoře k sobě je třeba provést jenom jednou. K propojení varné desky a digestoře jednoduše aktivujte připojení přes varnou desku po vytvoření počátečního připojení.


1. Stisknutím tlačítka "" zapněte desku.
2. Tlačítko "" udržíte stisknuté po dobu asi 3 sekund.  
» Symbol "" bliká na displeji.
3. Aktivujte propojení s varnou deskou na vaší digestoří (viz návod k použití digestoře), poté se na digestoří rozblíká odpovídající symbol.  
» Až bude propojení dokončeno, symbol "" na varné desce a odpovídající symbol na digestoří bude stále svítit.




### **Aktivace společného provozu varné desky a digestoře**

1. Stisknutím tlačítka "" zapněte desku.
2. Stiskněte "" na varné desce.
3. Po dokončení aktivace se na digestoří objeví odpovídající symbol a na varné desce se objeví symbol "", které budou stále svítit.

» V závislosti na celkové teplotní úrovni vaší varné desky digestoř bude automaticky zvyšovat nebo snižovat úroveň odsávání.

### **Využití aplikace HomeWhiz**

Pokud je váš výrobek vybaven symbolem "", znamená to, že můžete ovládat vaši varnou desku přes tablet / telefon. Postupujte podle níže uvedených kroků pro ovládání a monitorování varné desky pomocí tabletu / telefonu. Tablet / telefon musíte připojit k domácí síti a stáhnout si aplikaci HomeWhiz do tabletu nebo telefonu z obchodu s aplikacemi vašeho inteligentního zařízení.

1. Spustíte aplikaci, kterou jste si stáhli, na svém tabletu / telefonu.
2. Klepněte na „Přidat/odebrat výrobek“ na tabletu / telefonu.
3. Postupujte podle pokynů na tabletu / telefonu a dokončete instalaci.
4. Stiskněte a podržte tlačítko "" po dobu 3 sekund a poté jej uvolněte. Na obrazovce bude pomalu blikat symbol "". Během této doby můžete připojit své inteligentní zařízení.
5. Připojte se ke své varné desce pomocí jména a hesla v aplikaci v nastavení tabletu / telefonu.
6. Vyberte síť, kterou používáte, v seznamu sítí a připojte varnou desku k síti po zadání požadovaného hesla. Když bude nastavení dokončeno, začne na displeji svítit "". Po zadání jména v části „Přidat / odebrat výrobek“ ve vaší aplikaci můžete začít varnou desku používat.

 HomeWhiz podporuje frekvenční pásmo 2,4 GHz.

**i** Pokud po stisknutí tlačítka "📶" po dobu 3 sekund síťové připojení nebylo vytvořeno během 5 minut, aplikace HomeWhiz se automaticky vypne a symbol "📶" zmizí.

**i** Aplikace HomeWhiz na vašem tabletu / telefonu vás provede nastavením připojení a použitím aplikace.

**i** Vaše spojení musí být aktivní, abyste mohli vstoupit do nabídky HomeWhiz.

**i** Když je aplikace HomeWhiz zapnuta, můžete ovládat a monitorovat varnou desku jak na obrazovce varné desky, tak přes inteligentní zařízení.

**i** Pro odpojení aplikace HomeWhiz stiskněte a podržte tlačítko "📶" a poté jej uvolněte. Na obrazovce zhasne symbol "📶".

**i** Pokud dojde k výpadku proudu a vaše připojení je přerušeno, když je zapnuto připojení HomeWhiz vašeho výrobku, HomeWhiz se automaticky přepne do polohy vypnuto.

## **Používání varné desky pomocí tabletu**

1. Spustíte aplikaci HomeWhiz nainstalovanou ve vašem tabletu / telefonu.

» Vaše zařízení se zobrazí na stránce aplikace.

2. Klepněte na zařízení.

» Na displeji se objeví stránka pro ovládání a kontrolu varné desky. Na této obrazovce můžete nastavovat teplotní úroveň varných zón, funkci zámku tlačítek, aktivaci propojení varné desky a

digestoře (připojení varné desky k digestoři a **jiná** nastavení).

3. Po dokončení všech nastavení na vašem tabletu / telefonu musíte je potvrdit na výrobku. Symboly "📶" a "📶" blikají. Stisknutím tlačítka "📶" nastavení aktivujete.

**i** Každé nastavení provedené na tabletu / telefonu vyžaduje z bezpečnostních důvodů potvrzení na výrobku.

## **Vypnutí aplikace HomeWhiz**

1. Když je váš tablet / telefon připojen k výrobku, stiskněte tlačítko "📶". "📶" Během této doby váš tablet / telefon je odpojen od vašeho výrobku.

## **Odstranění připojeného výrobku**

1. Stiskněte současně tlačítka "📶" a "📶".  
» Symboly "📶" a "📶" začnou blikat a uslyšíte zvukové upozornění.

2. Jakmile proces vymazání bude ukončen, symboly "📶" a "📶" na displeji přestanou blikat.

**i** K provedení procesu odstranění musíte být připojeni k síti.

## **Prohlášení o shodě**

Arçelik A.Ş. tímto prohlašuje, že toto zařízení vyhovuje směrnici 2014/53/EU. Podrobné RED prohlášení o shodě najdete online na [support.beko.com](http://support.beko.com) mezi dalšími dokumenty na produktové stránce vašeho spotřebiče.



Pásmo 2,4 GHz: 100 mW max.

## **Funkce Stop**

Použitím této funkce můžete přerušit všechny funkce varné desky, které jsou v provozu (**kromě časovače**).

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



1. Stiskněte tlačítko "|||" během provozu varné desky.

Všechny aktivní varné plochy budou pokračovat na minimálních teplotách.

2. Stiskněte tlačítko "|||" znovu pro opětovné spuštění všech zastavených varných ploch s předchozími nastaveními.

**i** Když se zmáčkne tlačítko zastavení, symbol "□" se zobrazí na displejích varných ploch, které byly zapnuté před zmáčknutím tohoto tlačítka.

## Bezpečné a účinné použití ploch indukčního vaření

**Zásady používání:** Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádobí. 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 během jejího používání.

**i** Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými plochami o průměru 145, 180, 210 a 280 mm dle typu. Každá varná plocha rozpozná nádobu, která je na ni postavena díky funkce indukce. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné plochy, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

## Limity provozní doby

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

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

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

**Tabulka-1:** Limity provozní doby

| Teplota      | Limit doby provozu - hodina |
|--------------|-----------------------------|
| 0            | 0                           |
| 1            | 6                           |
| 2            | 6                           |
| 3            | 5                           |
| 4            | 5                           |
| 5            | 4                           |
| 6            | 4                           |
| 7            | 3                           |
| 8            | 3                           |
| 9            | 2                           |
| 10           | 2                           |
| 11           | 1                           |
| 12           | 1                           |
| 13           | 1                           |
| 14           | 0,5                         |
| 15           | 0,5                         |
| Rychlý ohřev | 10 minut                    |
| P1           | 5                           |
| P2           | 2                           |
| P3           | 1                           |

## Ochrana proti přehřátí

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

- Aktivní varná plocha 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".

## Upravit nastavení výkonu

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

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

## Hlášení o chybách

Tabulka-2: Kódy chyb a příčiny chyb

| Příčina chyb                       | Ukazatel         | Displej              |
|------------------------------------|------------------|----------------------|
| Jsou stisknuta dvě a více tlačítek | Symbol "E" bliká | Displej varné plochy |
| Varná deska je přehřátá            | Symbol "H" bliká | Displej varné plochy |

| Příčina chyb  | Ukazatel                  | Displej                       |
|---|---------------------------|-------------------------------|
| Pánev není vhodná pro varnou zónu.                            | Symbol "L" se rozsvítí.   | Displej varné plochy          |
| Chyba hardwaru dotykového ovládání                            | Symbol "Fx**" se rozsvítí | Displej časovače              |
| Chyba hardwaru indukce  | Symbol „Ex**“ bliká       | Displej varné plochy          |
| Pánev/hrnec nebo jiný objekt je na desce dotykového ovládání. | Symbol „F“ bliká          | Všechny displeje varné plochy |
| <b>x**:</b> "1,2,...,9"                                       |                           |                               |

- i** Další informace o hlášení chyb, která se mohou objevit na dotykovém kontrolním panelu, najdete v Tabulce-2. Pokud se zprávy Fx a Ex trvale zobrazují, kontaktujte autorizovaný servis.
- i** Pokud se povrch dotykového panelu odpařuje, dojde k deaktivaci celého kontrolního systému, ozve se zvukový signál a na displeji se rozblíká "E".
- i** Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může se zobrazit chybové provozní varování.
- i** Na dotykový ovládací panel se nesmí umísťovat žádné pánve/hrnce.



## 6 Údržba a péče

### Obecné informace

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

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

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

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticí prostředky. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě očištěna a případná vylištěná kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.
- i** Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

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

### Čištění varné desky

#### Sklokeramický povrch

Sklokeramický povrch (sklokeramiku) otřete studenou vodou, dejte pozor, abyste nezanechali žádné zbytky čisticího prostředku a osušte suchým hadříkem. Zbytky čisticího prostředku by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití. Zaschlé zbytky na sklokeramické ploše (sklokeramice) za žádných okolností nestrhávejte nožem, ocelovou vlnou či podobnými nástroji. Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte komerčně dostupným odstraňovačem vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou. Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čisticí houbou a vyčkejte, dokud se nevsáknou. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.

**i** Potraviny na bázi cukru, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramický povrch nevratně poškozený.

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

## 7 Odstraňování potíží

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

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

### **Výrobek nehřeje.**

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

### **iii symbol se objeví na displeji varné zóny.**

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

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

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

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

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

**i** 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 SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| tel. kontakt                         | <b>222 525 222</b>                                |
| tel. kontakt                         | <b>800 350 333</b>                                |
| e-mail                               | <b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>                |
| online objednávka opravy spotřebiče  | <a href="https://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a> |
| 5 let záruky – podmínky a registrace | <a href="https://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. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo 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 SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečným spotřebitelem) 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, školská a restaurační 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** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, 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 opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokázání 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 uplatní 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 jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové 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 na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) 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 [reklamace@bekosa.cz](mailto:reklamace@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. 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 potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na 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 a sušiček.