



Built-in Hob

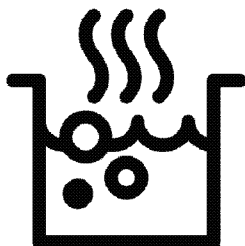
User Manual

Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend

Vestavěná varná deska

Návod k použití



HII 68811 NT

EN / ET / CZ

185.9298.22/R.AC/18.10.2023/7-1

7757187671



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

General safety.....	4
Electrical safety	5
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children	7
Disposing of the old product.....	8
Package information	8
Future Transportation.....	8

2 General information **9**

Overview.....	9
Technical specifications	9

3 Preparation **10**

Tips for saving energy.....	10
Initial use	10
First cleaning of the appliance	10

4 How to use the hob **11**

General information about cooking	11
Using the hobs.....	12
Control panel.....	13

5 Maintenance and care **22**

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

6 Troubleshooting **23**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- o This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- o The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been

given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- o If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- o Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- o Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- o Ensure that the product function knobs are

switched off after every use.

Electrical safety

- o If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- o Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- o Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- o The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- o If the power connection cable for the product is

damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- o The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- o Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- o In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- o Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- o **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be

- kept away unless continuously supervised.
- o Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
 - o Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
 - o Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
 - o Keep all ventilation slots clear of obstructions.
 - o Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
 - o **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - o **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
 - o **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
 - o **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 - o In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
 - o After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
 - o Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
 - o The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - o Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can

cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.

- o Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 11*, selecting the pots.
- o As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- o Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- o **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as

suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

- o This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- o **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- o The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- o **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

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

Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the

waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

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

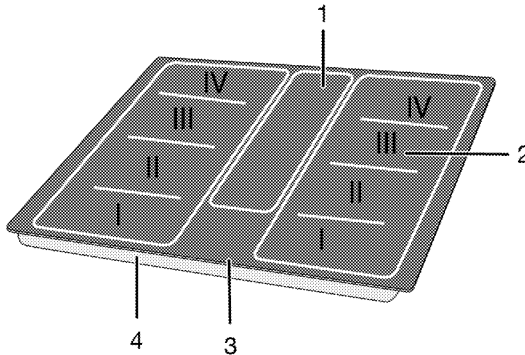
Future Transportation

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

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

2 General information

Overview



- 1 Auxiliary induction cooking zone
 2 Induction cooking plate
 3 Vitroceramic surface
 4 Base cover

Technical specifications

Voltage / frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V 50 Hz
Total power consumption	max. 7400 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	48 mm/580 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2)mm/490 (+2)mm
Burners	
Left I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	94 x 188 mm
Power	3600 W
Middle	Auxiliary induction cooking zone
Dimension	94 x 188 mm
Power	1800 W
Right I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	94 x 188 mm
Power	3600 W

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

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

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

3 Preparation

Tips for saving energy


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

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

- the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- o Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

First cleaning of the appliance

-  The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
1. Remove all packaging materials.
 2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

4 How to use the hob

General information about cooking



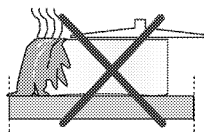
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

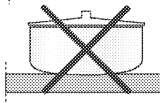
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

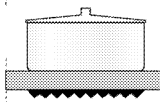
- o Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- o Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- o Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

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

Saucepan test

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

1. Your saucepan is compatible if its base holds magnet.

2. Your saucepan is compatible if "Q" and "Q" or "L" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

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

Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "Q" and "Q" or "L" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "Q" and "Q" or "L" flash respectively.

Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil. Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

- i** If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.
- i** When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

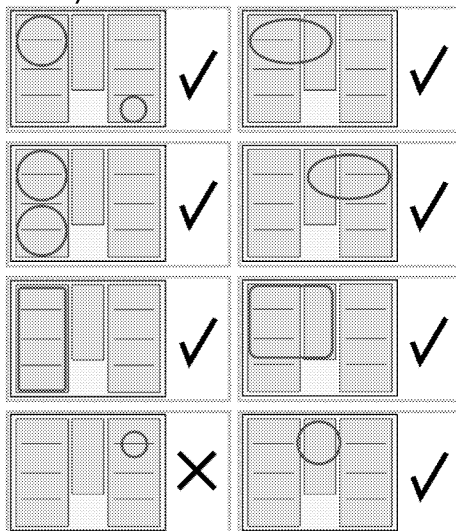
Illuminated cooking areas (This may not exist on your product.)

Cooking zones on the hob will be illuminated. The cooking zones will not

appear when the hob is in the turned-off or stand-by position. When you turn on the hob, the illumination that indicates the cooking zones should appear.

Using pans on the large cooking zone

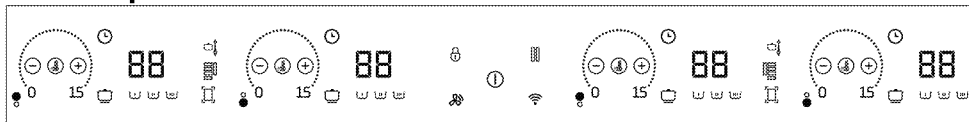
The pan you are using should cover both centres of the large cooking zone. Do not use the cooking zone in a different manner. You can use the large cooking zone by combining them for the large diameter pans. You can use the large cooking zone in two different ways, namely left rear and left front zones.



Using the hobs

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

Control panel



Specifications



Setting area (for temperature level)



On/Off key



Key lock key



Timer



Activation/Deactivation key



Rapid Heating key/High power setting (Booster) key



Automatic cooking key



Stop key



Wide Surface Cooking Zone Selection key *



Timer level increasing key



Timer level decreasing key



Active cooking area display



"Move" function symbol



Hob to Hood symbol *

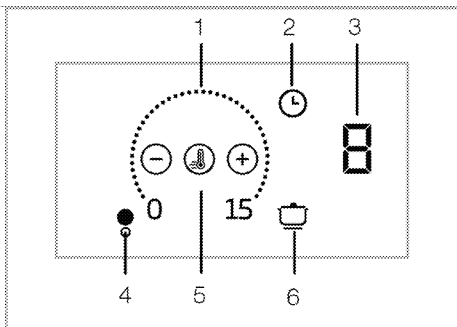


Wifi Symbol *

***(This feature is optional. It may not exist on your product.)**



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



1 Setting area

2 Timer key

3 Cooking zone display

4 Cooking zone symbol (*)

5 Rapid heating key

6 Automatic cooking key

* (Varies depending on the product model.)



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



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

Turning on the hob

1. Touch the "ⓘ" key on the control panel. The hob is ready for use.



If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.



When any key ("ⓘ" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch the "ⓘ" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

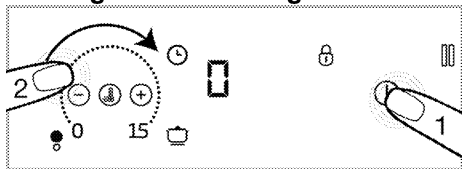
i If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

If "H" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

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

Turning on the cooking zones



1. Touch the "ⓘ" key to turn on the hob.

» "0" symbol on cooking zone displays.

2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "15".

i You can use a single auxiliary cooking zone for cooking. To do this, temperature level should be set to the rear left cooking zone.

Turning off the cooking zones:

A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

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

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

2. **By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value will appear on all displays. The "ⓘ" symbol on the hob display will disappear.

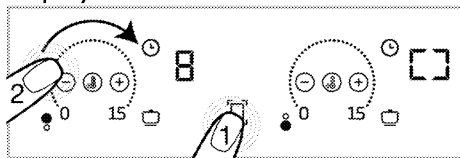
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

Turning on the wide surface cooking zone (This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch the "ⓘ" key to turn on the hob.

2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» 0 will be displayed on the display of the rear left cooking zone and "[]" will appear on the front cooking zone display.



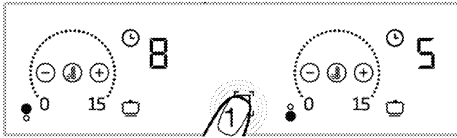
3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 15.

» You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.

i Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

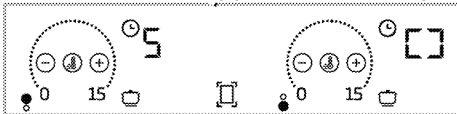
Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (This feature is optional. It may not exist on your product.)

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



1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.

» The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the rear left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



» To change the temperature value afterwards, set the desired temperature on the setting area of both cooking zones.

i If you touch the wide surface zone key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

Turning off the wide surface cooking zone: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:

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

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

2. **By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone**

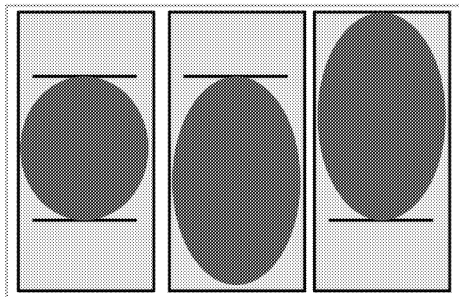
When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display. The light of "☺" key on the rear left cooking zone display will go off.

3. **By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds**

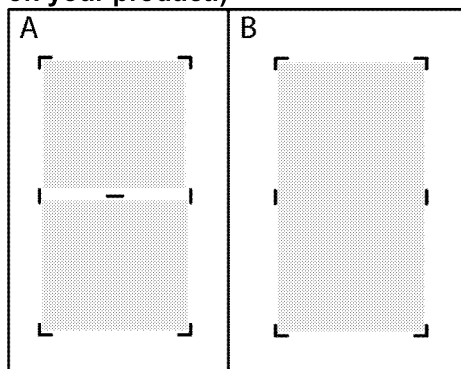
If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

"Autoflexi" mode (Enabling the automatic wide surface cooking zone)

If the pot is placed on cooking zones as shown below, "flexi" (wide surface cooking zone) mode will be automatically enabled. Touch "☺" once to exit this mode.



Models with Illuminated around cooking zones: (This may not exist on your product.)



i When the two separate cooking zones (shown in the figure A) are combined as a wide surface cooking zone shown in the figure B, the separating light should go off. When the wide surface cooking zone is returned back into two separate cooking zones, the separating light should be illuminated.

High power setting (BOOSTER)

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the "ⓘ" key to turn on the hob.
2. Touch the "🔥" key.

The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "≡" will appear on the cooking zone display.

» When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting the booster while the cooking zone is operating:

1. While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "🔥".

i The booster may only be activated in one of the zones on the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a certain temperature level, the booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the large cooking zone is active, the booster cannot be set for these cooking zones.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

By touching the "🔥" key you can turn off the booster setting any time you want.

Key Lock

You can activate the key lock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating.**

Activating the key lock

1. Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel.

If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

i You can activate the key lock in operation mode only. When key lock is activated, only the "Ⓛ" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "Ⓛ" key will flash to indicate that the key lock is active.

If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the key lock

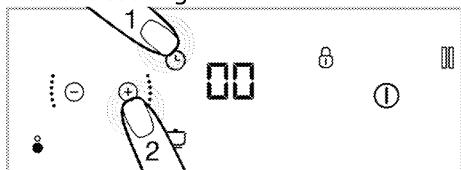
1. Keep "Ⓛ" key pressed for 3 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "Ⓛ" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function makes it easier for you to cook. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch the "Ⓛ" key to turn on the hob.
2. "0" symbol will appear on cooking zone displays.
3. Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
4. Touch "⌚" key to activate the timer. "00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



5. Set the desired duration by touching "⊕" and "⊖" keys.
» Touch "⌚" to confirm the setting. If you do not touch "⌚", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

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

i In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

i Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

Deactivating the timers

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off.

You can turn the timer off earlier in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00" :

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⌚" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on the relevant cooking zone display, decrease the value by touching the "⊕" and "⊖" keys.

2-Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:

1. Touch "⌚" key of the relevant cooking zone for about 3 seconds; "⌚" will go off completely and the timer will be cancelled.

Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Touch the "Ⓛ" key to turn on the hob.
2. Touch the "Ⓛ" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.
3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. "P" and "Ⓛ" symbol will appear on the display.
4. The relevant cooking zone will be activated at the boiling level after the

second touch. "P" and "⏸" symbol will appear on the display.

- The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. "P" and "⏸" symbol will appear on the display.

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

Activating the automatic cooking function by setting the timer

- Select the desired automatic cooking level by touching the "⏸" key of the relevant cooking zone.

2. Touch "⏸" key to activate the timer.

» "00" and "⏸" symbols will light on the cooking zone display.

- Set the desired duration by touching the "⏸" / "⏸" keys.

» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.

» Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Deactivating the automatic cooking function

- You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the "⏸" key to cancel the automatic cooking function.
- If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "⏸" / "⏸" keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

Using the Move function

This function makes switching quickly to different cooking levels easier for you by changing the cooking level through pan movement without entering the control panel. Therefore, you do not have to increase or decrease the temperature every time.

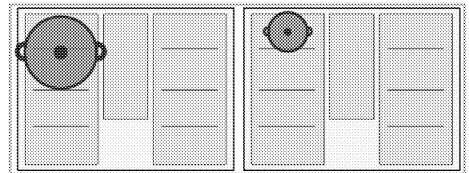
- i** For the Move function to be enabled, pan size should cover one or two cooking zones.

To activate the "Move" function:

- Touch "⏸" to turn on the hob.
- Place your pan on the left or right cooking zone, according to the desired starting level, ensuring that it covers both cooking zones.
- Touch "⏸" twice.
» "⏸" and "⏸" will turn on, indicating that the "move" function has been enabled. You just need to slide the pan on the cooking zone for the desired cooking level. This function allows you to quickly switch between 3 cooking zones:

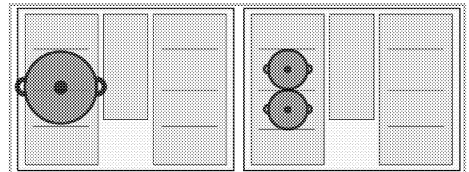
- Level 3 (Keep warm):** If you place your pan on the rearmost two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 3.

Level 3



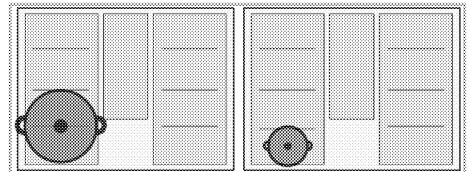
- Level 8 (Boiling):** If you place your pan on the middle two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 9.

Level 8



- Level 15 (Frying):** If you place your pan on the front two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 15.

Level 15



i When using the "Move" function, the timer cannot be set for the cooking zones.

i If there is a pan on the auxiliary cooking zone, the "Move" function cannot be used.

i If the pan you are using covers three cooking zones, the "Move" function will be cancelled.

Stop function

You can stop all functions (**except for the timer**) operating on the hob by means of this function.

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



1. Touch the "■" key when your hob is operating.

All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.

2. Touch "■" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

i When the stop key is pressed, "■" symbol will appear on the displays of the cooking zones which were active before this key is pressed.

Power management function

Your product has a power management function. With this function, you can change the total power setting that the hob will draw. There are 9 different levels for the power management function. Power management function - Total power levels that can be set

Power management options	Total power
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

With the hob zones turn off position,

1. Touch the "⓪" key to turn on the hob.
2. Touch the left rear cooking zone "⓪" key, then the left front cooking zone "⓪" key and finally the "■" key without lifting your finger. The tone sounds when each key is touched.
3. The power management level set on the left rear cooking zone display and the total power value of this level appear on the left front cooking zone display. Stop touching the 3 keys after the values appear.
4. Switch between levels by touching the "■" key and set the total power value you want to adjust.
5. Confirm the setting by touching the "⓪" key and turn off the burner. The total power value you set will be activated.

i Depending on the total power level set, the temperature levels you can give to the cooking zones may vary. Depending on the power adjustment of the hob, the temperature level given to the cooking zones may fall automatically. This is not an error.

Using the induction cooking zones safely and effectively

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

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

Power management options	Total power
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW

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

Operation time limits

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

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

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

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1

Temperature level	Operation time limit - hour
15	1
Rapid Heating	10 minutes
P1	6
P2	1,5
P3	1

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. The following may be observed in case of overheating:

- o Active cooking zone may be turned off.
- o Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system will turn off the hob by disconnecting the power automatically. Meanwhile, "E" or "F" will be displayed.

Precise power setting

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

Noisy operation

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

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

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47/F1	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

i If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, the entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.


i Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.


i No pots/pans must be placed on the touch control panel.

5 Maintenance and care


General information

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


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

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

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

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

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


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

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

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

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

6 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

"" and "" or "" symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

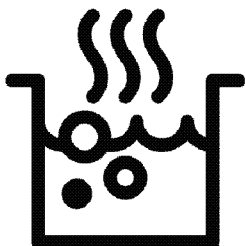


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

beko

Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET



ÜMBERTOODELTUD JA
TAASKASUTATAV PABER

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid. Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



Oluline teave või kasulikud nõuanded.



Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.



Hoiatus elektrilöögi kohta.



Hoiatus tulekahju kohta.



Hoiatus tuliste pindade kohta.



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

Made in TURKEY

**1 Olulised hoiatused ning
juhised ohutuse tagamiseks ja
keskkonna säästmiseks 4**

Üldine ohutus.....	4
Elektriohutus.....	4
Toote ohutu kasutamine	5
Ettenähtud otstarve.....	7
Laste ohutuse tagamine.....	7
Toote kõrvaldamine kasutuselt.....	8
Pakkematerjali kõrvaldamine	8
Toote kõrvaldamine kasutuselt.....	8

2 Üldine teave 9

Ülevaade.....	9
Tehnilised andmed.....	9

3 Ettevalmistused 10

Nõuandeid energia säästmiseks	10
Esimene kasutuskord	10
Seadme esmane puhastamine	10

4 Pliidiplaadi kasutamine 11

Üldine teave toiduvalmistamise kohta.	11
Pliidi kasutamine.....	13
Juhtpaneel.....	14

5 Hoidmine ja hooldus 24

Üldine teave	24
Pliidi puhastamine	24

6 Probleemide lahendamine 26

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- o Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meelevõi vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.
- o Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meelevõi vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- o Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja muud olulised dokumendid ja osad.
- o Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- o Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- o Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

Elektriohutus

- o Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!

- o Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
 - o Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
 - o Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toote vooluvõrgust lahutada.
 - o Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
 - o Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
 - o Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
 - o Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
 - o Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.
- Toote ohutu kasutamine
- o **HOIATUS:** Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
 - o Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordineatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
 - o Olge toitusesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.

- o Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- o Ärge tõkestage ventilatsiooniavasid.
- o Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- o **HOIATUS:** Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tulettekiga kinni.
- o **TÄHELEPANU:** Küpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.
- o **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- o **HOIATUS:** Kui pind on pragnenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- o Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.
- o Pärast kasutamist ärge jääge lootma panni tuvastamise funktsioonile, vaid lülitage pliidi kuumutuselement lülitist välja.
- o Pliidi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid (nt noad, kahvlid lusikad ja pajakaaned), sest need võivad tuliseks muutuda.
- o Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- o Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seetõttu veenduge, et pliidiplaadi pind ja pottide põhi on alati kuivad.
- o Keeduplaadid töötavad induktsiooni põhimõttel. Nii aega kui ka raha säästval induktsioonpliidil tuleb kasutada ainult induktsioonpliidile sobivaid

potte/panne, muidu keeduplaadid ei tööta.

Keedunõude valimise kohta

vt Üldine teave toiduvalmistamise kohta, lk 11.

- o Kuna induktsioonpliidid tekitavad magnetvälja, võivad need mõjuda kahjulikult inimestele, kes kasutavad insuliinipumpa, südamestimulaatorit vms seadmeid.
 - o Ärge asetage induktsioonpliidile elektroonikaseadmeid, näiteks mobiiltelefone, tahvelarvuteid ega arvuteid. Teie toode võib olla kahjustatud.
 - o **HOIATUS:** Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.
- Toote tuleohutuse tagamine:
- o Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
 - o Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
 - o Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote

ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- o Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- o **TÄHELEPANU:** Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- o Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

Laste ohutuse tagamine

- o **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- o Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käideldge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- o Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.

- o Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis. Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunkti de kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei

sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

- o Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

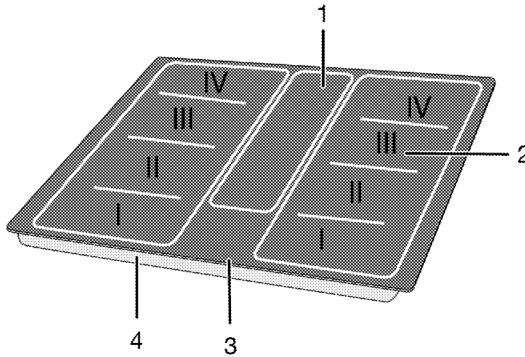
Toote kõrvaldamine kasutuselt

- o Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.

- i** Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

2 Üldine teave

Ülevaade



- 1 Täiendav induktsioonkeeduala 3 Klaaskeraamiline pind
2 Induktsioonplaat 4 Aluskate

Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Energiatarve kokku	maks. 7400 W
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	48 mm/580 mm/510 mm (Toote külge kinnitatud vedrude ja tihenditihendiga mudelite korral arvestage laiuse ja sügavuse mõõtmetega võrreldes 10 mm võrra.)
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2)mm/490 (+2)mm
Põletid	
Vasak I-II-III-IV	Induktsioonplaat
Suurus	94 x 188 mm
Võimsus	3600 W
Keskmine	Täiendav induktsioonkeeduala
Suurus	94 x 188 mm
Võimsus	1800 W
Parem I-II-III-IV	Induktsioonplaat
Suurus	94 x 188 mm
Võimsus	3600 W

i Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.

i Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.

i Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

3 Ettevalmistused

Nõuandeid energia säästmiseks


Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- o Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- o Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- o Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- o Elektripliidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.

- o Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.
- o Hoidke keedualad ja pot-tide/pannade põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunõu põhja vahel.
- o Teavet energiatõhususe kohta vastavalt EL 66/2014 leiata tootega kaasasolevast tootekirjeldusest.

Esimene kasutuskord

Seadme esmane puhastamine

-  Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsna ja kuivatage lapiga.

4 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave toiduvalmistamise kohta



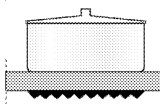
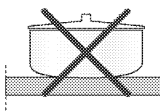
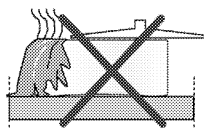
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- o Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuumale õli sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- o Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- o Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidle kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- o Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje potte või panne. See võib neid kahjustada.
- o Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjal, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- o Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sulanud materjal tuleb pinnalt kohe eemaldada. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- o Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- o Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele.

Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna poti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Keedunõude valimine

- o Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuuriernevuste suhtes.
- o Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või löikelauana.
- o Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslikke potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.



Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne. Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekanne.

“Keetmise intensiivsus võib erineda sõltuvalt keedunõu tüübist, keedunõu suuruselt ja keeduala mõõtmetest. Ühtlase keetmise jaoks kasutage ühe sammu võrra suuremat keeduala. Suurema keeduala kasutamise korral ei tarbi induktsioonpliit rohkem energiat, sest kuumust toodetakse vaid vastava keedunõu alal.”

Induktsioonpliidi puhul kasutage ainult induktsioonpliidile sobivaid nõusid.

Keedunõu test

Poti sobivust induktsioonpliidile saate kontrollida järgmiste meetoditega.

1. Pott on sobiv, kui magnet jääb selle põhja külge kinni.
2. Pott on sobiv, kui selle asetamisel keedualale ja pliidi

sisselülitamisel ei vilgu tähis "□" ja "□" või "□".

Võite kasutada teras-, teflon- või alumiiniumnõusid, mis on spetsiaalse magnetilise põhjaga ning millel olevad sildid või märkused kinnitavad toote sobivust kasutamiseks induktsioonpliidil. Klaas- ja keraamilisi nõusid ja potte ning mittemagnetilise alumiiniumpõhjaga roostevabast terasest nõusid ei tohi kasutada.

Keedunõu tuvastamise ja energia koondamise süsteem

Induktsioonpliidil kuumeneb ainult vastava keeduala see osa, mida katab keedunõu. Süsteem tuvastab nõu põhja ja kuumutab automaatselt ainult vastavat piirkonda.

Kuumutamine peatub, kui keedunõu tõstetakse kuumutamise ajal keedulalt üles. Valitud keeduala ja

tähis "□" ja "□" või "□" vilguvad vaheldumisi.

Turvalisuse tagamine

Kui kavatsete kasutada külgevõtmatu pinnaga (teflon) potti ilma õlita või vähese õliga, ärge valige suurt kuumust.

Ärge asetage pliidile metallesemid (nt kahvel, nuga või potikaas), sest need võivad tuliseks muutuda.

Ärge kunagi kasutage toidu valmistamiseks alumiiniumfooliumit.

Ärge kunagi asetage keedulale toitu, mis on mässitud alumiiniumfooliumisse.

i Kui pliidi all on ahi ja see töötab, võivad pliidi sensorid vähendada kuumusastet või ahju välja lülitada.

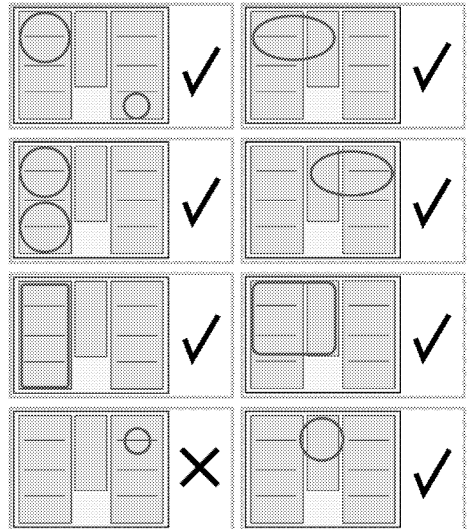
i Hoidke magnetiliste omadustega esemeid (nt krediitkaardid või kassetid) töötavast pliidist eemal.

Valgustatud keedutsoonid (Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Pliidil olevad keedualad on valgustatud. Keedualad pole nähtavad, kui pliit on välja lülitatud või ooterežiimil. Kui lülitate pliidi sisse, peaksite nägema keedualasid tähistavat valgustust.

Pannide kasutamine suurel keedulal.

Kasutatav pann peaks katma suure keeduala mõlemad keskpunktid. Ärge kasutage keeduala muul moel. Ühendage mitu keeduala üheks suureks keedulaks, kui soovite kasutada suure läbimõõduga panne. Suure keeduala kasutamiseks on kaks võimalust - kasutage vasakpoolseid tagumisi või vasakpoolseid eesmisi alasid.



Pliidi kasutamine

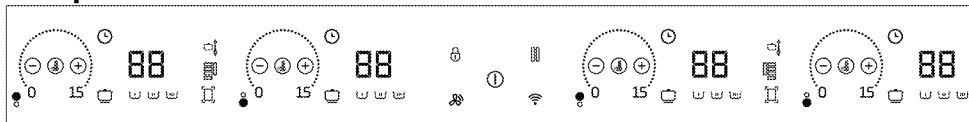


Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada.

Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise.

Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.

Juhtpaneel



Tehnilised andmed



Seadistusala
(temperatuuritaseme
jooks)



Sisse-/väljalülitusklahv
Klahviluku klahv



Taimeri sisse-
/väljalülitusklahv
Kiirkuumutusklahv/suure
võimsuse klahv



Automaatse
toiduvalmistamise klahv
Lõpetamise klahv
Laia keeduala valikuklahv
**(See funktsioon on vali-
kuline. Teie tootel ei
pruugi seda olla.)**



Taimeri taseme tõstmise
klahv



Taimeri taseme
langetamise klahv



Aktiivne keeduala kuva



Funktsiooni sümbol
„Move”

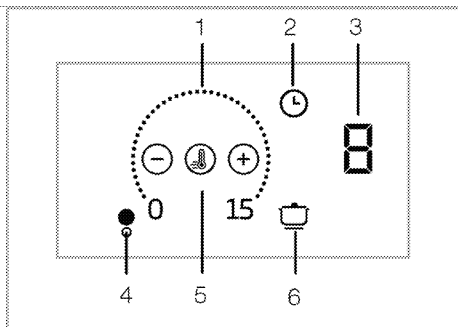


Pliidiplaat kuni kapuutsi
sümbolini(Hob to Hood
symbol) *



WiFi sümbol *

***(See funktsioon on valikuline.
Teie tootel ei pruugi seda olla.)**



- 1 Seadistusala
 - 2 Taimeri klahv
 - 3 Keeduala näidik
 - 4 Keeduala tähis (*)
 - 5 Kiirkuumutusklahv
 - 6 Automaatse toiduvalmistamise klahv
- * (Varieerub olenevalt toote mudelist.)

i Toodet juhitakse puuetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puuetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliga.

i Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määrdunud pinna korral võivad pliidi töös tekkida tõrked.

Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "ⓘ". Pliit on kasutamiseks valmis.

i Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

i Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.

- i** Kui ükskõik millist klahvi (klahvi "Ⓢ") vajutatakse pikka aega, lülitub toode ohutuse huvides automaatselt välja.

Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi "Ⓢ". Pliit lülitub välja ja pöörduv tagasi ooterežiimile.

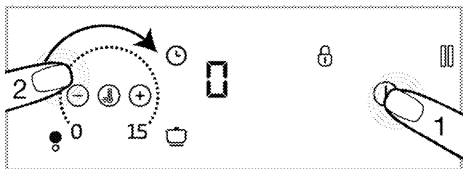
- i** Kui pärast pliidi väljalülitamist süttib keeduala näidikul tähis "H" või "h", on keeduala ikka veel tuline. Ärge puudutage keedualasid.

Jääsoojuse näit

Kui keeduala näidikul süttib tähis "H", tähendab see, et keeduala on ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähistega "h", mis näitab väiksemat kuumust.

- i** Voolukatkestuse korral jääsoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat kuuma keeduala eest.

Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks klahvi "Ⓢ".

- » Keedualal kuvatakse tähis „0”.
2. Puudutage ja tõmmake sõrmega üle sisselülitatava keeduala seadistusala.

- i** Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

Temperatuuritaseme määramine

Temperatuuritaseme määramiseks vahemikus „0” kuni „15” puudutage

või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

- i** Võite toiduvalmistamisel kasutada ühte lisakeeduala. Selleks tuleb seadistada tagumise keeduala temperatuur.

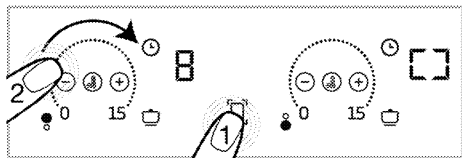
Keedualade väljalülitamine.

Valitud keeduala väljalülitamiseks on 2 võimalust.

- 1. Temperatuuritaseme vähendamine nullini.**
Keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini („0”).
- 2. Vastava keeduala taimeri väljalülitusfunktsiooni kasutamine.**
Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Kõigile näidiku-tele ilmuvad tähised „0” või „00”. Tähis "Ⓢ" kaob pliidi näidikult. Kui aeg on läbi, kõlab helisignaal. Helisignaali vaigistamiseks puudutage juhtpaneelil suvalist nuppu.

Lai keeduala sisselülitamine (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks klahvi "Ⓢ".
2. Vajutage laia keeduala valikuklahvi » Tagumise vasakpoolse keeduala näidikul kuvatakse 0 ja eesmise keeduala näidikule ilmub "Ⓢ".



3. Temperatuuritaseme määramiseks vahemikus 0 kuni 15 puudutage või tõmmake sõrmega üle seadistusala.

» Temperatuuri taset saate muuta mõlema keeduala seadistusosal.

i Näitena kirjeldatakse laia vasakpoolset keeduala. Kui ka pliidi parempoolsel küljel on lai keeduala, kehtivad mainitud keeduala kohta samad juhised.

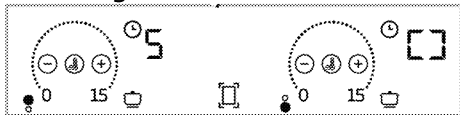
Laia keeduala sisselülitamine, kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab, saate kaks keeduala ühendada, lülitades sisse laia keeduala. Laiemat keeduala saate kasutada täpselt samade väärtustega.



1. Vajutage laia keeduala valikuklahvi, kui vähemalt üks vasakpoolsetest keedualadest töötab.

» Eelnevalt valitud keedualade temperatuuride väiksem väärtus ilmub tagumise vasakpoolse keeduala näidikule. Kui on määratud taimeri kestus, siis ilmub näidikule madalama väärtusega keeduala taimeri väärtus.



» Temperatuuri hilisemaks muutmiseks määrake sobiv temperatuur mõlema keeduala seadistusala.

i Kui vajutate laia ala klahvi laia keeduala töötamise ajal, siis keedualad eraldatakse ja lülitatakse välja.

Laia keeduala väljalülitamine. (See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Laia keeduala väljalülitamiseks on kolm võimalust.

1. Temperatuuritaseme vähendamine nullini.

Laia keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini („0“).

2. Laia keeduala saab välja lülitada ka taimeri kaudu

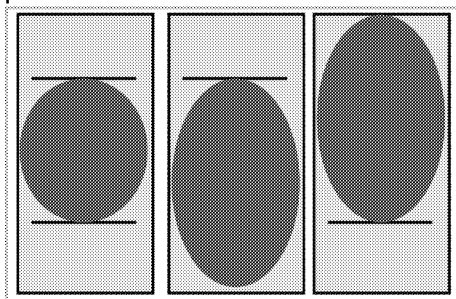
Kui aeg on läbi, lülitab taimer laia keeduala välja. Vasakpoolse keeduala näidikule ilmub **0** ja taimeri näidikule **00**. Tagumise vasakpoolse keeduala näidikul kustub "☺" klahvi tuli.

3. Hoides sõrme 3 sekundit laia keeduala tähisel

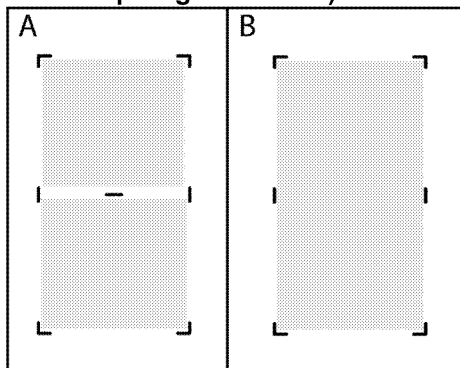
Hoides sõrme 3 sekundit laia keeduala tähisel, lülitub keeduala välja.

Autoflexi-režiim (võimaldab automaatselt kasutada laia keeduala)

Kui pott pannakse keedualadele nii, nagu allpool on näidatud, lubatakse automaatselt "flexi" (laia pinnaga keeduala). Režiimist väljumiseks puudutakse üks kord "□".



Valgustatud tsoonide mudelid: (Teie tootel ei pruugi seda olla.)



i Kui kaks eraldi küpsetusvööndit (joonisel A) on kombineeritud joonisel B kujutatud laia pinnakvaliteediga tsooniga, peaks eraldav valgus kustuma. Kui lai pinnase keetmispiirkond eraldatakse tagasi kahte eraldatud küpsetustsooni, peaks eraldav valgus olema valgustatud.


Suure võimsuse (võimenduse) säte

Võimendusfunktsioon võimaldab kuumutada maksimaalsel võimsusel. Seda funktsiooni ei ole soovitatav kasutada pikaajalisel kuumutamisel. Võimenduse funktsioon ei pruugi töötada kõigil keedualadel. Kui võimenduse seadistusaeg (vt Kasutamisaaja piirangute tabel) lõpeb, lülitub keeduala välja.


Võimenduse valimine otse.

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks klahvi "1".
2. Puudutage klahvi "3".
Töötav keeduala lülitub maksimaalsele võimsusele ja keeduala näidikule ilmub liikuv võimenduse tähis "3".
» Kui võimenduse seadistusaeg (vt Kasutamisaaja piirangute tabel) lõpeb, lülitub keeduala välja.

Võimenduse valimine keeduala töötamise ajal.

1. Kui pliit ja valitud keeduala on sisse lülitatud, siis vajutage „“.
i Võimenduse võib sisse lülitada üksnes sama poole peal oleval keedualal (vasakul või paremal). Kui üks samal poolel olevatest keedualadest töötab teatud temperatuuril, ei saa võimendust kasutada teisel keedualal, mis asub samal poolel. Võimendust ei saa kasutada nendel keedualadel, mis on kasutuses suure keedualana.
2. Valitud keeduala töötab maksimumvõimsusel ja keeduala näidikul vilgub vastavalt 3 tuld. Kui võimendusaeg saab läbi, lülitub keeduala määratud temperatuurile ja näidikul on näha ainult valitud temperatuuriväärtus.



Suure võimsuse (võimenduse) sätte väljalülitamine enne aja lõppemist.

Võimenduse saate igal ajal välja lülitada, vajutades klahvi "".

Klahvilukk

Kui soovite vältida funktsioonide kogemata muutmise **pliidi töötamise ajal**, võite sisse lülitada klahviluku.

Klahviluku sisselülitamine

1. Juhtpaneeli lukustamiseks vajutage "" 3 sekundit.
Kui pärast klahviluku sisselülitamist vajutatakse mõnda klahvi, vilgub klahvi "" tuli.

i Klahvilukku saab rakendada ainult töörežiimis. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, töötab ainult klahv "Ⓜ". Muude klahvide puudutamisel hakkab vilkuma klahvi "Ⓜ" tuli, näidates, et klahvilukk on sisse lülitatud. Kui pliidi väljalülitamise ajal on klahvid lukustatud, ei saa pliiti uuesti sisse lülitada enne, kui klahvilukk on välja lülitatud.

Klahviluku väljalülitamine

1. Vajutage 3 sekundit klahvi "Ⓜ". Toimingu kinnituseks kõlab helisignaal. Klahvi "Ⓜ" tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.

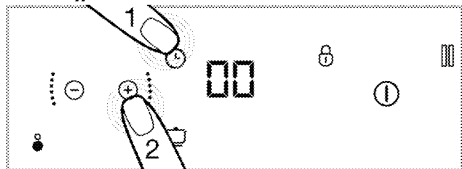
Taimerifunktsioon

See funktsioon muudab toiduvalmistamise lihtsamaks. Kogu toiduvalmistamise ajal ei pea pliidi juures olema. Valitud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.

Taimeri sisselülitamine

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks klahvi "Ⓜ".
2. Keedualade näidikutele ilmub tähis „0”.
3. Tõstke selle keeduala temperatuuri taset, mille soovite sisse lülitada.
4. Taimeri sisselülitamiseks puudutage klahvi "Ⓜ".

Vastava keeduala näidikule ilmub tähis „00”.



5. Valige soovitud aeg, kasutades klahve "⊕" ja "⊖".

» Sätte kinnitamiseks puudutage "Ⓜ". Kui te ei puuduta klahvi "Ⓜ", siis mõne sekundi pärast tühistatakse säte automaatselt.

i Taimeri saab määrata ainult töötavatele keedualadele.

i Kui soovite määrata taimerid teistele keedualadele, korrake ülaltoodud toiminguid.

i Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.

Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on otsas, lülitub pliit automaatselt välja ning sellest annab märku helisignaal. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

Taimerite varasem väljalülitamine

Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni. Taimerite väljalülitamiseks on kaks võimalust.

1 – Taimeri väljalülitamiseks vähendatakse väärtus nullini „00” :

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.
2. Soovitud keeduala taimeri valimiseks puudutage klahvi "Ⓜ".
3. Vajutage klahve "⊕" ja "⊖" ning vähendage väärtust seni, kuni vastava keeduala näidikul kuvatakse „00”.

2 – Taimeri väljalülitamiseks puudutatakse taimeriklahvi umbes 3 sekundit.

1. Puudutage vastava keeduala klahvi "Ⓜ" umbes 3 sekundit; "Ⓜ" kustub täielikult ja taimer tühistatakse.

Automaatse toiduvalmistamise funktsioon

Selle funktsiooni abil saate kiirelt toitu valmistada kolmel eri tasemel.

1. Soojas hoidmine
2. Keetmine
3. Praadimine

Automaatse toiduvalmistamise funktsiooni sisselülitamine ilma taimeri seadistamiseta

1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks klahvi "ⓘ".
2. Puudutage selle keeduala klahvi „☐”, millel soovite sisse lülitada automaatse toiduvalmistamise funktsiooni.
3. Esimese puudutusega lülitatakse valitud keeduala sisse soojas hoidmise tasemel. Näidikul kuvatakse tähised " P "ja "⌋".
4. Teise puudutusega lülitatakse valitud keeduala sisse keetmise tasemel. Näidikul kuvatakse tähised " P "ja"⌋".
5. Kolmanda vajutusega lülitatakse valitud keeduala sisse praadimise tasemel. Näidikul kuvatakse tähised " P "ja"⌋".

» Valitud keeduala hakkab tööle määratud automaatse toiduvalmistamise tasemel.

Automaatse toiduvalmistamise funktsiooni sisselülitamine taimeri seadistamisega

1. Valige soovitud automaatse toiduvalmistamise tase, puudutades selleks soovitud keeduala klahvi "☐".
2. Taimeri sisselülitamiseks puudutage klahvi "⊙".
» Keeduala näidikul süttivad tähised „00" ja "⊙".
3. Valige soovitud aeg, kasutades klahve "⊖" ja "⊕".
» Keeduala töötab kogu valitud ajavahemiku jooksul valitud automaatse toiduvalmistamise tasemel.
» Kui määratud aeg on otsas, lülitub pliiit automaatselt välja ning sellest annab märku helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi.

Automaatse toiduvalmistamise funktsiooni väljalülitamine

1. Automaatse toiduvalmistamise funktsiooni väljalülitamiseks saate klahvi „ⓘ" puudutamisega valitud keeduala täielikult välja lülitada.
2. Kui soovite, et keeduala töötaks teataval tasemel ning automaatse toiduvalmistamise funktsioon oleks välja lülitatud, määrake klahvide "⊖" ja "⊕" puudutamisega soovitud temperatuuritase. Keeduala töötab edasi määratud temperatuuril. Kui taimer on enne seadistatud, ei tühistata määratud toiduvalmistusaega ning toiduvalmistamine toimub määratud temperatuuril selle aja jooksul.

Liigutamiskontrollifunktsiooni kasutamine.

See funktsioon teeb erinevate kuumutusastmete kiire vahetamise teie jaoks lihtsamaks, muutes kuumutusastet koos panni liikumisega, ilma juhtpaneeli puudutamata. Seega ei pea te iga kord temperatuuri tõstma või langetama.



Liigutamiskontrollifunktsiooni võimaldamiseks peab pann olema piisavalt suur, et katta üks või kaks keeduala.

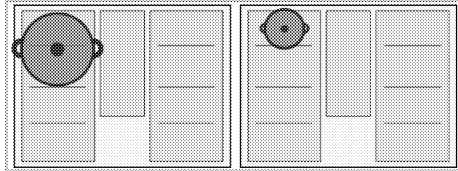
Liigutamiskontrollifunktsiooni sisselülitamine:

1. pliiidi sisselülitamiseks puudutage klahvi "ⓘ".
2. Tõstke oma pann vasakul või paremal pool olevale keedualale olenevalt soovitud algusastmest, jälgides et see katab mõlemad keedualad.
3. Puudutage"☐" kaks korda.
» "☐" ja "☐" lülituvad sisse, andes märku liigutamiskontrollifunktsiooni lubamisest. Soovitud kuumutusastme

jaoks tuleb pann lihtsalt keedualale libistada. Selle funktsiooniga saate kiiresti vahetada kolme keeduala vahel:

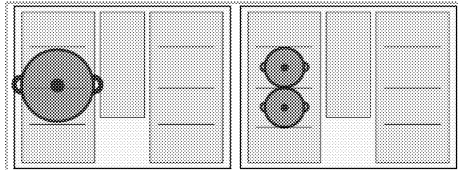
- o **3. aste (soojas hoidmine):** asetades panni vasakul ja paremal olevate keedualade kahele tagumisele keedualale töötab pliit 3. astmel.

3. aste



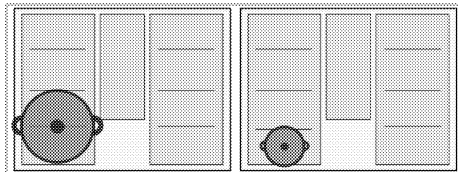
- o **8. aste (keetmine):** asetades panni vasakul ja paremal olevate keedualade kahele keskmisele keedualale töötab pliit 9. astmel.

8. aste



- o **15. aste (praadimine):** asetades panni vasakul ja paremal olevate keedualade kahele eesmisele keedualale töötab pliit 15. astmel.

15. aste



- i** Liigutamiskutsiooni kasutamisel ei saa keedualadel kasutada taimerit.

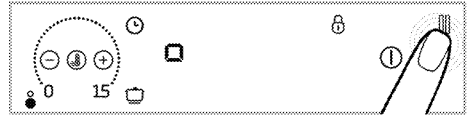
- i** Liigutamiskutsiooni ei saa kasutada, kui abikeedualal on mõni pann.

- i** Liigutamiskutsiooni tühistatakse, kui kasutate panni, mis katab kolm keeduala.

Peatamiskutsiooni

Selle funktsiooni abil saate peatada pliidi kõigi funktsioonide (**välja arvatud taimer**) töö.

- i** Kui mõnele keedualale on määratud taimer, jätkab taimer tööd ka seisaku ajal.



1. Puudutage pliidi töötamise ajal klahvi "■".
Kõik sisselülitatud keedualad jätkavad töötamist miinimumtasemel.
2. Kõigi töö peatanud keedualade taaskäivitamiseks varasema seadistusega puudutage uuesti klahvi "■".

- i** Peatamisklahvi vajutamisel ilmub enne klahvi vajutamist töötanud keedualade näidikutele tähis "■".

Energiahalduse funktsioon

Teie tootel on olemas energiahalduse funktsioon. Selle funktsiooni abil saate sätestada pliidiplaadi tarbitava koguvõimsuse. Energiahalduse funktsioonil on 9 erinevat astet. Energiahalduse funktsioon - saadaval olevad võimsuse astmed

Energiahalduse funktsiooni suvandid	Koguvõimsus
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW

Energiahalduse funktsiooni suvandid	Koguvõimsus
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Kui pliidiplaat on välja lülitatud,

1. lülitage pliidiplaat klahvi "ⓘ" vajutamisega sisse.
2. Puudutage vasakut tagumist toiduvalmistamise tsooni "⊖" klahvi, seejärel vasakut eesmist keeduala nuppu "⊖" ja lõpuks klahvi "⏏" ilma sõrme tõstmata. Iga klahvi puudutamisel kostab toon.
3. Vasakul taga asuva toiduvalmistamise ala ekraanil sätestatud energiahalduse aste ning selle astme koguvõimsuse väärtus ilmuvad vasakul ees asuva toiduvalmistamise ala ekraanile. Võite 3 klahvi lahti lasta.
4. Astmete vahel lülitamiseks vajutage klahvi "⏏" ja määrake koguvõimsuse väärtus, mida soovite reguleerida.
5. Kinnitage säte klahvi "ⓘ" vajutamisega ja lülitage põleti välja. Aktiveeritakse Teie valitud koguvõimsuse väärtus.

i Sõltuvalt sätestatud koguvõimsuse astmest võivad temperatuuritasemed, mida saate toiduvalmistamise alale rakendada, varieeruda. Sõltuvalt pliidiplaadi võimsuse sättest võib toiduvalmistamise aladele rakendatud temperatuuritase automaatselt langeda. Tegemist ei ole tõrkega.

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted Oma tööpõhimõttest tulenevalt kuumutab induktsioonpliit otse keedunõud. Seepärast on sellel

teist tüüpi pliitidega võrreldes mitmeid eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind ei kuumene.

Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.

i Olenevalt mudelist võivad teie pliidil olla induktsioonkeedualad läbimõõduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad automaatselt neile asetatud nõu läbimõõdu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on elektrikulu minimaalne.

Kasutamisaaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb tööle, lülitub see teatud aja (vt tabel 1) möödumisel automaatselt välja. Kui keedualale on määratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimeri näidik. Tööaja piirang oleneb valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse maksimaalne tööaeg.

Pärast automaatset väljalülitumist, mida kirjeldatakse eespool, võib kasutaja keeduala uuesti käivitada.

Tabel 1. Tööaja piirangud

Temperatuuritase	Tööaja piirang (tundides)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2

Temperatuuritase	Töötaja piirang (tundides)
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Kiirkuumutus	10 minutit
P1	6
P2	1,5
P3	1

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist.

- o Töötav keeduala võib välja lülituda.
 - o Valitud temperatuur võib langeda.
- Näidikul see siiski ei kajastu.

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidiil on pritsmekaitse süsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja.

Törkekoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

Törkekoodid	Törke põhjused	Võimalikud lahendused
E 22 E 26	Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Törge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile on jäetud mõni ese või juhtseade puutus kokku auruga.	Probleem lahendub käe eemaldamisel pliidiplaadilt. Probleem lahendub juhtpaneeli puhastamisel.
E 47/F1	Kasutatakse Induktsioonkuumutuseks mitesobivat potti.	Törge kaob, kui kasutatakse induktsioonkuumutuseks sobivat potti.
E 1 - E 15	Induktsioonpliidiplaadi sidetörge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Törge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

Sel ajal kuvatakse näidikule "E" või "F".

Võimsuse täpne seadistamine

Oma tööpõhimõttest tulenevalt reageerib induktsioonpliit korraldustele viivitusteta. Võimsust muudetakse väga kiiresti. Seega on võimalik toidu (vesi, piim vms) üle ääre voolamist isegi ennetada.

Töömüra

Induktsioonpliit võib tekitada mõningat müra. Need helid on normaalsed ja kuuluvad induktsioonpliidi töö juurde.

- o Kõrgel temperatuuril heli valjeneb.
- o Müra võib põhjustada poti valmistamiseks kasutatud sulam.
- o Madalal temperatuuril võib aeg-ajalt kostha sisse-välja lülitumise heli, mis on tingitud pliidi tööpõhimõttest.
- o Ka tühja poti kuumutamisel võib tekkida müra. Müra kaob, kui panete potti vett või toitu.
- o Kuulda võib ka elektrisüsteemi jahutava ventilaatori töömüra.

Tõrkekoodid	Tõrke põhjused	Võimalikud lahendused
E 16 - E 21	Induktsioonpliidiplaadi temperatuurianduri tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 23 E 24	Induktsioonpliidiplaadi tarkvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 25	Induktsioonpliidiplaadi ventilaatori tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 31 - E 45	Induktsioonpliidiplaadi elektroonilise plaadi riistvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 48 E 49 E 51	Induktsioonpliidiplaadi anduri tõrge.	Andur tuleb asendada töötingimustele vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 52 - E 57	Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

i Kui puutepaneeli pind puutub kokku auruga, lülitub kogu juhtimissüsteem välja, kõlab helisignaal ja näidikul vilgub tähis „E”.


i Hoidke puutepaneeli pind puhas. Määrduvad puutepaneel võib edastada ekslikke tõrketeteid.


i Puutepaneelile ei tohi asetada potte/panne.

5 Hoidmine ja hooldus


Üldine teave


Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.

 Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

 Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- o Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjäätke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- o Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- o Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- o Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrsiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.

 Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

 Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Pliidi puhastamine


Klaaskeraamiline pind

Puhastage klaaskeraamilist (vitrokeraamilist) pinda külma veega, eemaldades hoolikalt puhastusainete jäägid, ja kuivatage pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele (vitrokeraamilisele) pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega.

Kaltsiumiplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähese koguse katlakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimah), mida leiab poodidest.

Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.

 Suure suhkrusisaldusega toidud (nt kondenspiim või siirup) tuleb eemaldada kohe, mitte jääda ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatult kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta seadme tööd.

Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel defektid.
pinnal on normaalsed ilmingud, mitte

6 Probleemide lahendamine

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

o Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada häält. >>> Tegemist ei ole rikkega.

Toode ei tööta.

o Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikiilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*

o Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

o Kui lülitate pliidi uuesti sisse, aga displei ei sütti. >>> *Lahutage seade võimsuslüliti abil vooluvõrgust. Oodake 20 sekundit ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.*

o Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> *Laske pliidil maha jahtuda.*

o Sobimatu keedupott. >>> *Kontrollige potti.*

Keeduala näidikule ilmub tähis "□" ja "□" või "└┐".

o Pott ei ole asetatud töötavale keedualale. >>> Kontrollige, kas pott on õigel keedualal.

o Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.

o Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.

o Keedupott või keeduala on üle kuumenenud >>> Laske maha jahtuda.

Valitud keeduala lülitub ootamatult välja.

o Valitud keeduala kuumutusaeag võib olla läbi. >>> Võite määrata uue kuumutusaja või kuumutamise lõpetada.

o Ülekuumenemiskaitse on rakendunud. >>> Laske pliidil maha jahtuda.

o Miski võib olla puutapaneeeli peal. >>> Eemaldage paneeli peal olev ese.

Pott ei soojene, isegi kui keeduala on sisse lülitatud.

o Pott ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. >>> Kontrollige, kas pott sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.

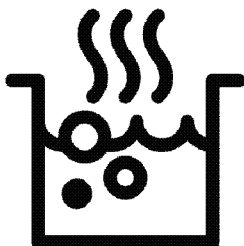
o Keedupott ei paikne keeduala keskel või poti põhi ei ole keeduala jaoks piisavalt lai. >>> Valige piisavalt lai pott ja asetage see korralikult keeduala keskele.

i Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.



Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIR

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

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4

Obecná bezpečnost	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu	5
Určené použití.....	7
Bezpečnost dětí.....	7
Likvidace starého výrobku.....	7
Likvidace obalových materiálů	8
Likvidace starého výrobku.....	8

2 Obecné informace 9

Přehled.....	9
Technické parametry	9

3 Příprava 10

Tipy pro úsporu energie	10
Úvodní použití	10
První čištění produktu	10

4 Používání varné desky 11

Obecné informace o vaření.....	11
Používání varných desek	12
Ovládací panel.....	13

5 Údržba a péče 23

Obecné informace	23
Čištění varné desky.....	23

6 Odstraňování potíží 24

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, senzorickými 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 přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.
 - Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
 - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
 - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- Bezpečnost produktu**
- **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. Zajistěte proto, aby povrch varné desky a dno hrnců byly 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 11*, výběr hrnců.
- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na

osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.

- Na indukční varnou desku nepokládejte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš výrobek může být poškozen.
- **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 směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

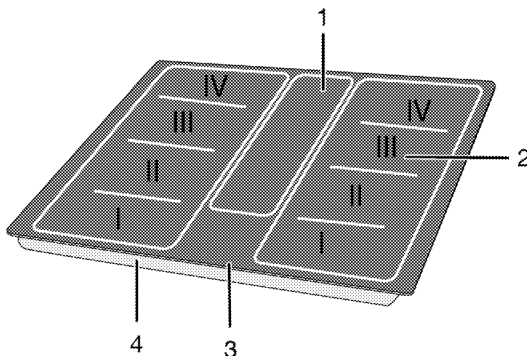
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím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

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
-  Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

2 Obecné informace

Přehled



- 1 Pomocná indukční varná zóna
2 Indukční varná deska
3 Sklokeramický povrch
4 Kryt základny

Technické parametry

Napětí/frekvence	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 7400 W
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	48 mm/580 mm/510 mm (U modelů, které jsou dodávány s montážními pružinami a těsnicím těsněním připojeným k produktu, považujte rozměry šířky a hloubky o 10 mm více než tato měření.)
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	560 (+2)mm/490 (+2)mm
Hořáky	
Vlevo I-II-III-IV	Indukční varná deska
Rozměry	94 x 188 mm
Výkon	3600 W
Střed	Pomocná indukční varná zóna
Rozměry	94 x 188 mm
Výkon	1800 W
Vpravo I-II-III-IV	Indukční varná deska
Rozměry	94 x 188 mm
Výkon	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 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.
- Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku.

Úvodní použití

První čištění produktu

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

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

4 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru.

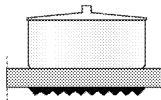
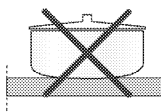
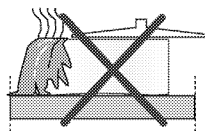
Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou! Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno 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 hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnce posunout na jinou

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

Výběr hrnce

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



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.

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

„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 hrnec.“

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 "□" a "□" nebo "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 nere-zové nádoby s nemagnetickým hliníkovým dnem by neměly být používány.

System 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 "D" a "L" nebo "U" symbol střídavě bliká.

Bezpečné používání

Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnc 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.

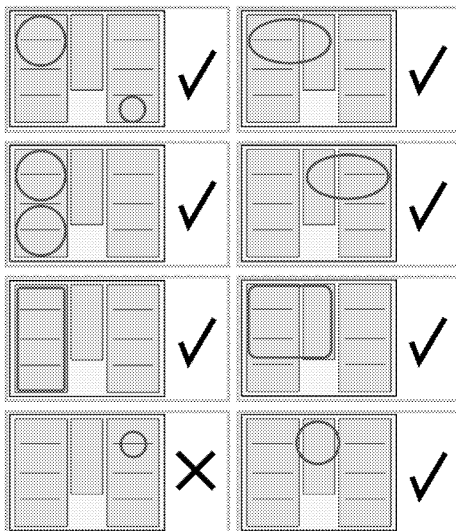
i Pokud je varná deska v provozu, udržujte předměty s magnetickými prvky jako kreditní karty nebo kazety mimo dosah.

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 pánve na velké varné zóně

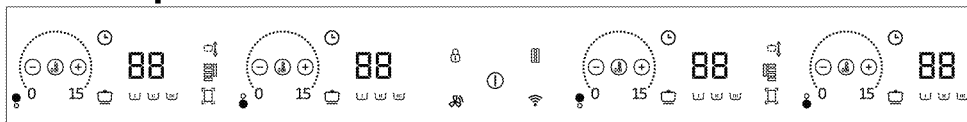
Používaná pánev by měla pokrýt oba středy velké varné zóny. Varnou zónu nepoužívejte žádným jiným způsobem. Velkou varnou zónu můžete použít pro pánve s velkým průměrem. Velkou varnou zónu můžete použít dvěma různými způsoby, a to levou zadní a levou přední zónu.



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



Displej aktivní varné plochy



Funkční symbol „Move“



Symbol varné desky (Hob to Hood symbol) *

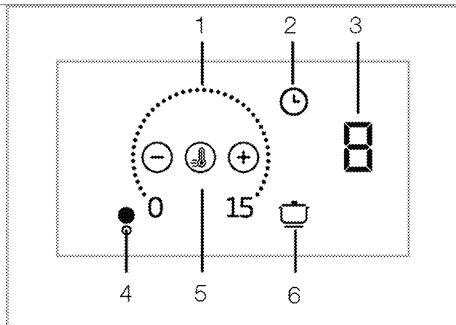


Wifi Symbol *

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



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.)



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



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.



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

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

Vypnutí varné desky.

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

Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

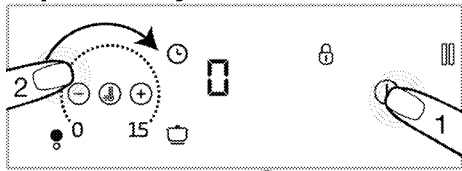
i Pokud se na varné zóně rozsvítí symbol "H" nebo "h", znamená to, že varná zóna je stále horká. Nedotýkejte se varných zón.

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

Zapnutí varných zón



1. Stisknutím tlačítka "Ⓢ" 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".

i K vaření můžete použít jednu pomocnou varnou zónu. K tomu je třeba nastavit teplotu na zadní levé varné zóně.

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.

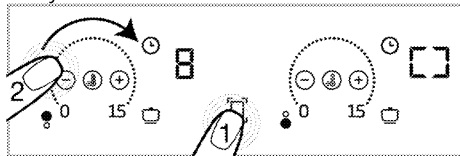
Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

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 zadní levé varné zóny a na displeji přední varné zóny se zobrazí hlášení "[]".



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 uvedené varné zóny.

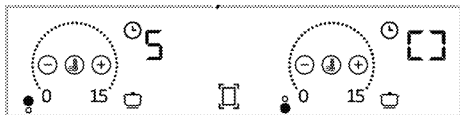
Zapnutí velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

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 teplotních hodnot varných zón, které jste předtím vybrali, se zobrazí na displeji zadní levé varné zóny. Pokud je zadáno časové období, objeví se na displeji hodnota časovače varné zóny 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.

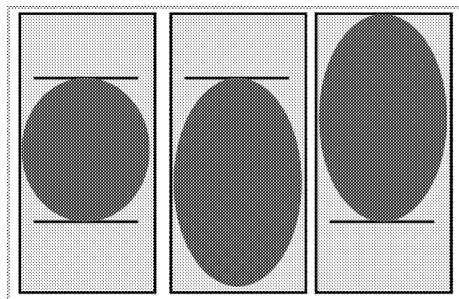
Po vypršení času časovač vypne velkoplošnou varnou zónu. Na obrazovce levé varné zóny se objeví 0 a na obrazovce časovače se objeví 00. Světlo tlačítka "0" na displeji zadní levé varné zóny se vypne.

3. Stisknutím symbolu velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund

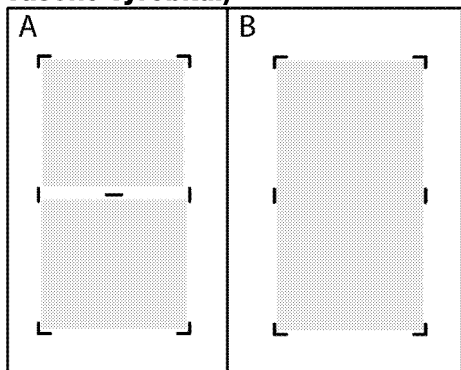
Pokud stisknete symbol velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund, varná zóna se vypne

Režim „Autoflexi“ (Zapnutí automatického rozšíření varné zóny)

Pokud je hrnec umístěn na varné zóně tak, jak je uvedeno na obrázku níže, automaticky se zapne režim „flexi“. Pro zrušení tohoto režimu jednou klepněte na "□".



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

Deaktivace zámku

1. Tiskněte tlačítko "Ⓜ" po dobu 3 sekund.

Operace bude potvrzena zvukovým signálem. Kontrolka tlačítka "Ⓜ" zhasne a ovládací panel je odemčen.

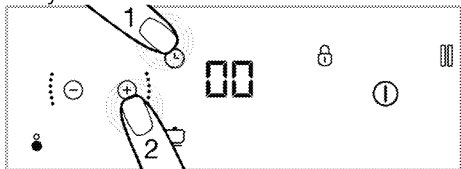
Funkce časovače

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" se objeví na displeji varné plochy.
3. Přidejte úroveň varné zóny, kterou chcete zapnout.
4. Stiskněte tlačítko "Ⓜ" pro zapnutí časovače.

"00" se 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 tlačítko "Ⓜ" 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 tlačítko "Ⓜ" příslušné varné zóny po dobu 3 sekund; "Ⓜ" 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 "ⓘ" zapnete varnou desku.
 2. Stiskněte tlačítko "☐" 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 "☐".
 4. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni vaření po druhém doteku. Na obrazovce se objeví symbol "P" a "☐".
 5. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni smažení po třetím doteku. Na obrazovce se objeví symbol "P" a "☐".
- » Varná zóna začne vařit na nastavené úrovni automatického vaření.

Aktivování funkce automatického vaření nastavením časovače

1. Vyberte požadovanou úroveň automatického vaření stisknutím tlačítka "☐" příslušné varné zóny.
2. Stiskněte tlačítko "⊖" pro zapnutí časovače.
» Na displeji se rozsvítí symboly "00" a "⊖".
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 "ⓘ" 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.

Použití funkce Přesun

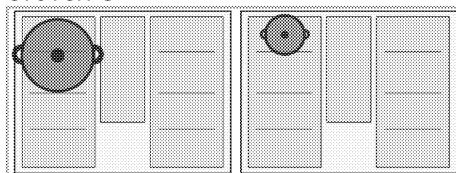
Tato funkce usnadňuje rychlé přepínání mezi různými úrovněmi vaření díky změně úrovně vaření prostřednictvím přesunutí pánve bez nutnosti vstupu do ovládacího panelu. Proto nemusíte každé zvyšovat nebo snižovat teplotu.

- i** Pro aktivaci funkce Přesun by měla velikost pánve pokrýt jednu nebo dvě varné zóny.

Aktivace funkce „Přesun“:

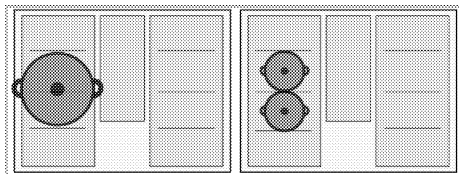
1. Zapněte varnou desku dotykem "ⓘ".
 2. Umístěte pánev na levou nebo pravou varnou zónu v souladu s požadovanou počáteční úrovní a ujistěte se, že pokrývá obě varné zóny.
 3. Dvakrát klepněte na "☐".
» "☐" a "☐" se rozsvítí, což znamená, že funkce „přesun“ byla aktivována. Pánev stačí pouze přesunout na varnou zónu požadované úrovně vaření. Tato funkce umožňuje rychlé přepínání mezi 3 varnými zónami:
- **Úroveň 3 (Udržování teploty):** Pokud umístíte pánev na nejzadnější dvě varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 3.

Úroveň 3



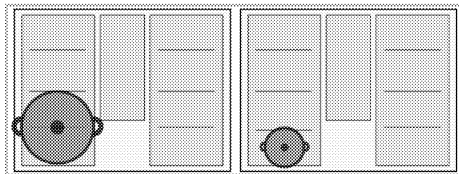
- **Úroveň 8 (Var):** Pokud umístíte pánev na dvě středové varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 9.

Úroveň 8



- **Úroveň 15 (Smažení):** Pokud umístíte pánev na dvě přední varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 15.

Úroveň 15

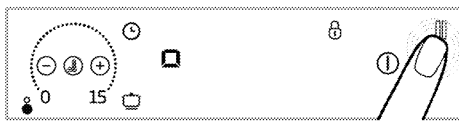


- **i** Při použití funkce „Přesun“ nelze pro varné zóny nastavit časovač.
- **i** Pokud je na pomocné varné zóně pánev, nelze použít funkci „Přesun“.
- **i** Pokud používaná pánev pokrývá tři varné zóny, funkce „Přesun“ bude zrušena.

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.

Funkce řízení výkonu

Váš produkt disponuje funkcí řízení výkonu. Pomocí této funkce můžete změnit nastavení celkového výkonu, kterou varná deska čerpá. Funkce řízení výkonu má 9 různých úrovní.

Funkce řízení výkonu - Celková výška úrovně výkonu, kterou lze nastavit

Možnosti řízení výkonu	Celkový výkon
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Když jsou varné zóny varné desky vypnuty,

1. Dotkněte se tlačítka "i" na zapnutí varné desky.
2. Dotkněte se klávesy "⊖" levé zadní varné zóny, poté tlačítka "⊖" levé přední varné zóny a nakonec klávesy "|||", aniž byste zvedli prst. Tón zazní, když se dotknete každé klávesy.
3. Úroveň řízení výkonu nastavena na levém displeji varné zóny a celková hodnota této úrovně se zobrazí na

- displeji přední varné zóny. Po zobrazení hodnot pusťte 3 tlačítka.
- Mezi úrovněmi přepínejte dotykem tlačítka "III" a nastavte celkovou hodnotu výkonu, kterou chcete upravit.
 - Nastavení potvrďte dotykem tlačítka "Ⓜ" a vypněte hořák. Bude aktivována celková nastavená hodnota výkonu.

i V závislosti na nastavené úrovni celkového výkonu se mohou lišit úrovně teploty, které můžete přiřadit varným zónám. V závislosti na nastavení výkonu varné desky může přiřazena teplota varných zón automaticky klesnout. Toto není chyba.

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	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Rychlý ohřev	10 minut
P1	6
P2	1,5
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.

Na displeji se mezitím zobrazí "E" nebo "F".

Upřesnit nastavení výkonu

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

Chybové kódy / důvody a možná řešení

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční vařič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete pryč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47/F1	Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.	Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.
E 1 - E 15	Chyba komunikace na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 16 - E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 31 - E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 - E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.

i Pokud se povrch dotykového panelu odpařuje, dojde k deaktivaci celého kontrolního systému, ozve se zvukový signál a na displeji se rozbliká "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.

5 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 čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

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

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


Čištění varné desky

Sklokeramický povrch

Sklokeramický povrch (sklokeramiku) otřete studenou vodou, dejte pozor, abyste nezanechali žádné zbytky čisticího prostředku a osušte suchým hadříkem. Zbytky čisticidla 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 čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.

 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.

6 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.*

"□" a "□" nebo "□" 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.*



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	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

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 (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, 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 uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující 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.bekocv.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.bekocv.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@bekocv.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.