

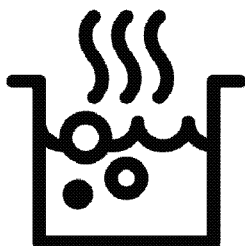


Built-in Hob

User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



HII 64500 UFT

EN / PL

185.9284.98/R.AF/26.07.2022/4-1

7757188675

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Beko thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 S tl ce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

Purpose of usage	4
Child, vulnerable person and pet safety	4
Electrical safety	5
Transportation safety	6
Installation safety	7
Safety of use	7
Temperature warnings	7
Accessory use	8
Cooking safety	8
Induction	8
Maintenance and cleaning safety	9

2 Environmental Instructions 10

Waste regulation	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	10
Package information	10
Recommendations for energy saving	10

3 Your product 11

Product introduction	11
Product control panel introduction and usage	12

Hob control	12
General information on hob	12
Technical specifications	13

4 First use 14

First cleaning	14
----------------------	----

5 How to use the hob 15

General information on hob usage	15
Control panel	18

6 General information about cooking 28







General warnings about cooking with hob	28
---	----

7 Maintenance and care 29

General cleaning information	29
Cleaning the hob	30
Cleaning the control panel	30

8 Troubleshooting 31

1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
 - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
 - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
 - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
 -  Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
 -  Use genuine spare parts and accessories only.
 -  Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
 -  Do not perform technical modifications on the product.
-  **Purpose of usage**
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
 - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
-  **Child, vulnerable person and pet safety**
- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the workbench so that children can not grab and burn.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



Electrical safety

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in

compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)**
Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer

company in order to prevent possible dangers.

(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.

- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.



Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.



Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- 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.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.



Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do

not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.



Accessory use

- **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.



Cooking safety

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **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.

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.



Induction

- 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. For detailed information, see the section "Pot selection".
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should

not be placed in the hotplate as they will get hot.

- Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your product may be damaged.



Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product.

Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

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.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

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

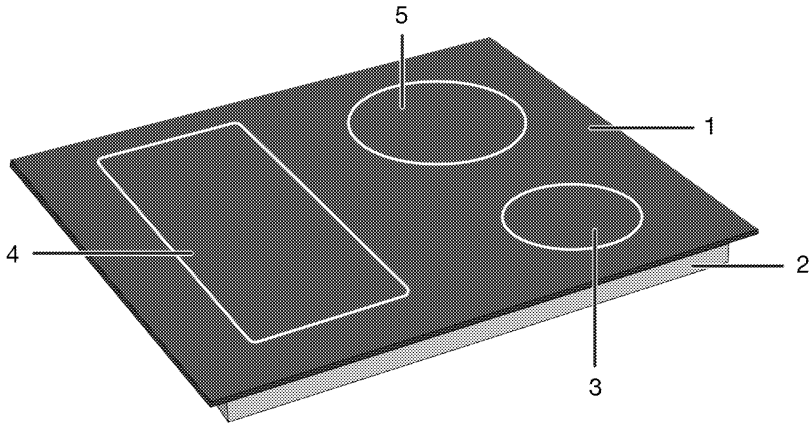
Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob cooking surfaces and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

3 Your product

Product introduction



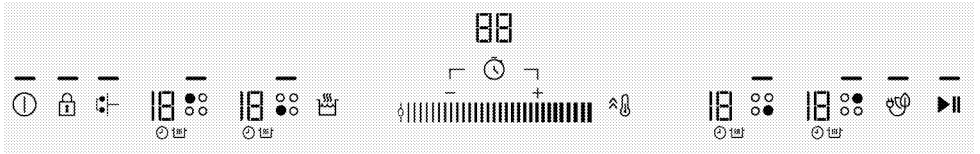
- 1 Glass cooking surface
- 2 Lower housing
- 3 Induction cooking zone

- 4 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone

Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.











Hob control







Setting area for temperature level







Keys


-  : On/Off key
-  : Key lock key
-  : Wide surface cooking zone combination key
-  : Keep warm key
-  : Quick Heating key/High power setting (booster) key
-  : Economic mode key
-  : Cleaning lock key
-  : Timer key
-  : Timer increase key
-  : Timer decrease key

Cooking zone selection keys

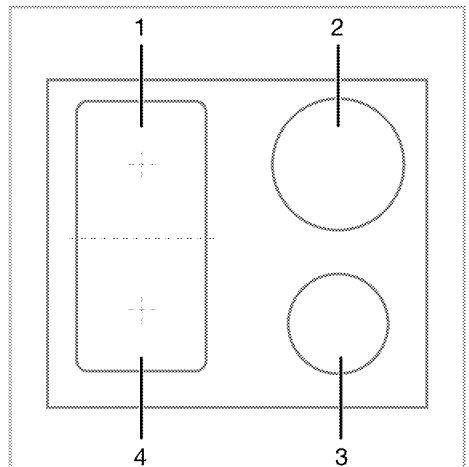
-  : Rear left cooking zone selection key
-  : Front left cooking zone selection key
-  : Front right cooking zone selection key
-  : Rear right cooking zone selection key

Indicators

-  : The light indicating that the relevant key is operated
-  : Temperature indicator of the relevant cooking zone
-  : Timer indicator
-  : Timer symbol of the relevant cooking zone

 : Keep warm symbol of the relevant cooking zone

General information on hob



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Rear right - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Front left - Induction cooking zone

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the "How to use the hob" section.

Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	45,2 mm*/580 mm/510 mm
Hob installation dimensions (width/depth)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Total power consumption	max. 7,4 kW

Burners

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200W / Booster: 3100 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster: 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster: 2200 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2400 W / Booster: 3700 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



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



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



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

4 First use

Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

First cleaning

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

NOTICE 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.

NOTICE Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.

- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

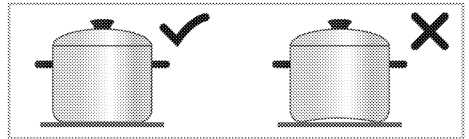
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

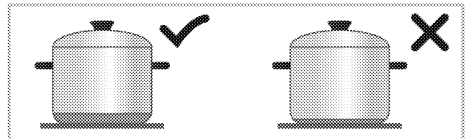
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

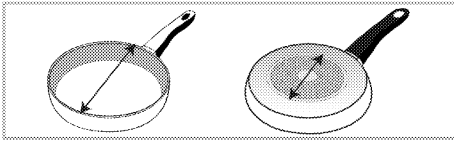
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



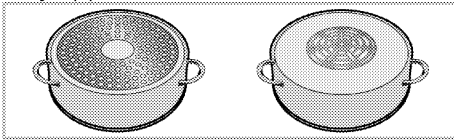
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if **U** does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your

hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Automatic detection of the cooking pots/pans

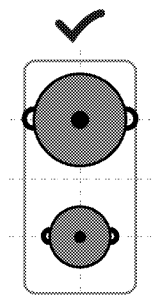
When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.

"0" flashes for 10 seconds on the temperature display of the relevant hob where you have placed the cooking pots/pans. Thus, you can select and operate the hob where your cooking pots/pans is placed, by assigning a temperature value quickly. Assigning a temperature value to the hob is described in the following sections.

Cooking zone with wide surface (flexi)

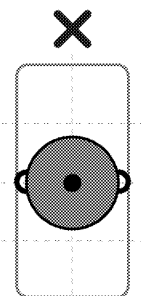
Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones



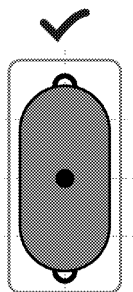
Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.

As two independent cooking zones



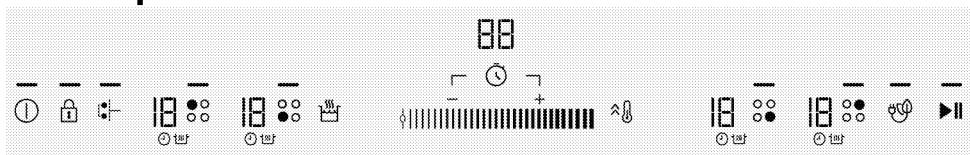
For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.

As a single cooking zone



For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.

Control panel



Setting area for temperature level



Keys





- : On/Off key
- : Key lock key
- : Wide surface cooking zone combination key
- : Keep warm key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Economic mode key
- : Cleaning lock key

- : Timer key
- : Timer increase key
- : Timer decrease key







Cooking zone selection keys

- : Rear left cooking zone selection key
- : Front left cooking zone selection key
- : Front right cooking zone selection key
- : Rear right cooking zone selection key



Indicators

- : The light indicating that the relevant key is operated
-  : Temperature indicator of the relevant cooking zone
-  : Timer indicator
-  : Timer symbol of the relevant cooking zone
-  : Keep warm symbol of the relevant cooking zone


General warnings for the control panel

-  This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.
-  Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
-  The hob automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.
-  The appliance turns itself off due to safety reasons if any key ( key) is pressed for a long period.
-  The — light on the activated or selected keys are illuminated.

Turning the hob on

1. Touch the  key on the control panel. The — light on the  key illuminates. The hob is ready to use.

Turning the hob off


1. Touch the  key on the control panel. The hob turns off and returns to stand-by mode.

Remaining heat indicator

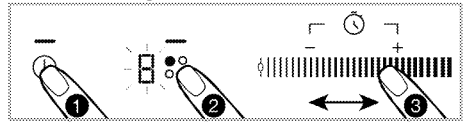
There is a heat indicator for each hob zone on the control panel. This indicator indicates that the hob is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant


hob(s) until the remaining heat indicator disappears.

Symbol	Description
H	High temperature
h	Low temperature

-  In case of a power failure, the remaining heat indicator does not illuminate and warn the user against hot hobs.

Turning the hobs on (cooking zone) and setting the temperature level



1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Touch the selection key of the hob you want to turn on. The "0" symbol is displayed on the hob zone display and the — light of the relevant hob zone selection key is illuminated.
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "19".

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

i If your hob overheats, the levels of the hobs being operated are reduced to level 14 if the level is higher than 14 and they cannot be set to a higher due to safety reasons. When the temperature of your hob is reduced to a safe level, it shall be possible to set it on a higher level again. In case of a critical heating of your hob, the hob turns itself off and the hobs cannot be operated.

Turning off the hobs:

A selected hob zone may be turned off in 3 different ways:

1. By setting the temperature as "0"

You may turn off the hob by reducing the temperature setting to "0".

2. Using the timer off function for the desired hob zone

When the time is off, the timer turns off the hob connected to it. All displays indicate "0" or "00". The ⌚ symbol on the hob display disappears. The setting of the timer for the hob zone is described in the following chapters.

3. By touching the relevant hob zone symbol for about 3 seconds

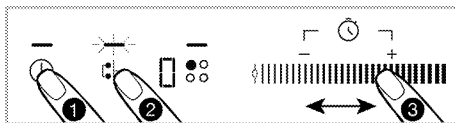
Touch the symbol of the hob you want to turn off for about 3 seconds.

Combination of the hob zones with wide surface (flexi) (if hob zones with wide surfaces are available on your hob)

1. Turn the hob on by touching the Ⓛ key.

2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» The 0 symbol is displayed on the rear left hob zone display and the — light of the hob zone with wide surface flashes.



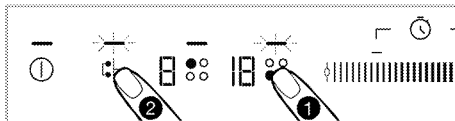
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between 0 and 19. While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1,2,2...9 on some other models. This varies as per product model.

» The hob starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the light of the hob with wide surface illuminates solidly.

i The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hobs on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hobs on the right.

Combination of the hobs with wide surface (flexi) while one or both of the hobs on the left are operating (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

While one or both of the hobs on the left are operating separately, you may combine both hobs by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.



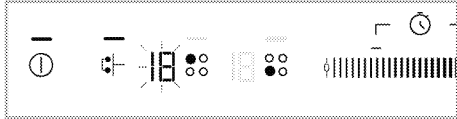
1. While one or both of the hobs on the left are operating, select any of the hobs on the left.

2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» On the display of the rear left hob zone, the temperature of the left hob zone you

have selected before is displayed and the light of the hob zone with wide surface flashes.

» Combined hobs resume to operate with the temperature and, if applicable, with the timer setting of the left hob you have selected. The value for the left hob that was not selected before combination is cancelled.



» To change the temperature value afterwards, activate the hob zone with wide surface by touching its selection key. Set the temperature level you want to change from the setting field.

i If you touch any of the left hob zone selection keys while the hob zone with wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.


Turning the hobs with wide surface off (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

The hob zone with wide surface may be turned off in 4 different ways:

1. By setting the temperature as "0"

You may turn the hob with wide surface off by reducing the temperature setting to "0".

2. Using the timer off function for the hob zone with wide surface

When the time is off, the timer turns off the hob with wide surface. The display of the left hob zone displays **0**, and the clock display displays **00**. The  symbol on the rear left hob display turns off.

3. By touching the symbol for any of the left hobs

If you touch the symbol of any of the left hob zone keys while the hob zone with

wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.



4. By touching the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds

If you touch the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds, the hob zone turns off.

High power setting (BOOSTER)


You may use the booster to heat with maximum power. However, we do not recommend cooking for a long period at this position. High power setting may not be available on all hobs. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. Touch the  key.

The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:


1. Touch the  key when the hob is on and the relevant hob zone has been operated at least for 20 seconds at a specific level.

i The hob zone shall operate at least 20 seconds at the selected level.

2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for high power

setting expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.


Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the  key.

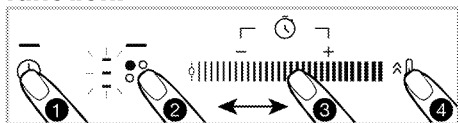
Quick Heating



Quick Heating function facilitates cooking. All hobs are equipped with Quick Heating function. Quick Heating function may be operated within 20 seconds after setting the desired hob zone temperature.

This function is used for quick heating operations within short periods. When the quick heating period expires, the hob zone resumes to operate with the set temperature level.

 Quick Heating function may be operated within the first 20 seconds after turning the hob on.

Selecting the Quick Heating function:



1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
4. Touch the  key.

The selected hob zone operates with high power for the period specified in the following table. 3 lights and the temperature level you have selected

are displayed respectively on the hob zone display.

5. When the period for quick heating expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.

Table: Operating Periods for Quick Heating

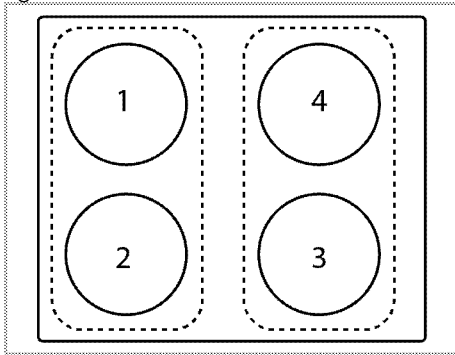
Temperature level		Operating period limit - seconds
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Using 2 hobs simultaneously


The performance of the hob may vary as per the number of active hobs. When two hobs shall be used simultaneously, the hobs on the same side shall be used. Thus, better cooking and pot/pan

detection performance shall be obtained. You may see the recommended way of using two hobs simultaneously in the figure below.



Due to the total power limitation of hobs, the level of the hob set first may be reduced as per the set temperature levels when both left and right hobs are operated simultaneously.

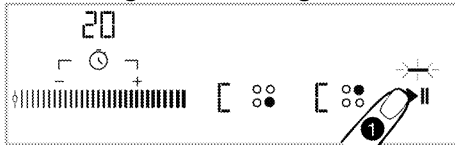
Turning the Quick Heating function off:



You may turn the Quick Heating function off whenever you desire by touching the  key.


Cleaning lock

Cleaning lock allows the user to clean for a short period of time by preventing the operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is on. The appliance does not draw power during this period.


Activating the cleaning lock





1. While the hob is on, keep the  key pressed until 20 is displayed on the clock screen of the hob.
- » The  light turns on and countdown from 20 starts on the clock screen of the hob. The "C" symbol appears on the hob zone displays. No key other than

the  key may be operated during this period.

Deactivating the cleaning lock




You do not need to press any key to deactivate the cleaning lock. hob gives a single signal after 20 seconds, the  light turns off and the cleaning lock is automatically deactivated.




-  If you want to turn off the cleaning lock prematurely, wait until the "C" symbol disappears from the hob zone displays by touching the  key.

Child Lock




While the hob is off, you may protect the hob with the child lock to prevent children from turning the hob on. You may activate or deactivate the child lock while the hob is off (stand-by mode).

Activating the child lock

1. While the hob is off, keep the  key pressed until **one signal** are heard. Child lock function shall be activated and  light of the  key shall be illuminated.

-  If any key is pressed while the child lock is active, the  light of the  key flashes.


Deactivating the child lock

1. While the child lock is active, keep the  key pressed until **one signal** is heard.
- » Child lock function shall be deactivated and  light of the  key shall be turned off.





Key Lock

While the hob is on, you may activate the key lock to prevent changing of functions inadvertently.

Activating the key lock



1. **While the hob is on,** keep touch the  key pressed until **one signals** are heard.

The  light of the  key shall flash and all hobs shall be locked.

-  You may activate the key lock while the hob is in operating mode only. Only the  key operate while the key lock is active. When you touch any other key, the  light of the  key flashes to indicate that the key lock is active. If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock shall be deactivated. Turn the hob on again.

Deactivating the key lock



1. Keep the  key pressed for 2 seconds.


The operation shall be confirmed with an audible signal. The  light of the  key turns off and the control panel is unlocked.





Timer function



This function facilitates cooking for you. You do not need to attend the hob throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.





Activating the timer

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
4. Activate the timer by touching the  key.

The "00" symbol illuminates on the timer screen and the  symbol start to flash on the hob zone display.

5. Set the desired period by touching the  /  keys. You may also advance the timer faster by touching the key  or  for a long period of time.

The  symbol illuminates solidly after flashing on the hob zone display for a specific period of time. When the  symbol illuminates solidly, this shows that the function is activated.

-  The timer may only be used for hobs that are being operated.
-  Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.
-  Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.
-  While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer screen.

Turning off the timers

The hob turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired.




Press any key to turn off the audible warning.


Turning off the timers prematurely

If the timer is turned off prematurely, the hob continues to operate with the set temperature until it is turned off.

You may turn off the timer prematurely with two different methods:

1- Turning off by reducing the timer setting to "00" level:

1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
3. Wait until the "00" symbol is displayed on the timer screen by touching the  key to reduce the value. You may also advance the timer faster by touching the  key for a long period of time.

The  symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, **then** it turns off completely and the timer is cancelled.

2- Turning off by touching the timer key for about 3 seconds:

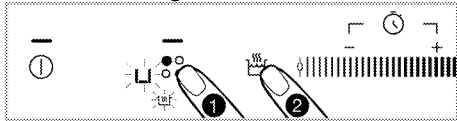
1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the ⌚ key.
3. Keep the ⌚ key pressed for about 3 seconds.

The ⌚ symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, **then** it turns off completely and the timer is cancelled.

Keep warm function (if applicable)

You may use this function to keep your meal warm when the cooking is completed. Keep warm function is used with two different methods; by setting a timer or without setting a timer.

Activation of the keep warm function without setting a timer



1. Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature is set
2. Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the 🔥 key.

i The hob zone continues to operate at low temperature. The 🔥 symbol and the "u" symbol illuminates on the hob zone display.

Activation of the keep warm function by setting a timer

1. Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature and the timer is set
2. Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the 🔥 key.

The 🔥 symbol illuminates on the display of the hob zone.

The hob zone continues to operate at the set temperature for the set period of time. When the timer has expired, it switches to the keep warm function and starts to operate at low temperature. The "u" symbol appears on the hob zone displays.

Turning the keep warm function off

1. If the timer is active, select the hob where the keep warm function is active.

Turn the keep warm function off by touching the 🔥 key.

The hob zone continues to operate at the previous period and temperature setting.

2. If the timer is not active, select the hob where the keep warm function is active. Deactivate the keep warm function by setting the temperature you desire by touching on the setting area or by sliding your finger on the area.

The hob continues to operate at the new temperature you have set.

i You may cancel the keep warm function if you Turn the hob off completely by touching the ⌚ key.

Stop function

With this function, you may reduce the temperature levels of all functions operating at the hob (**excluding the timer**) to the 1st level for a while.

i If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.

1. Touch the ▶|| key while your hob is on. All hobs that are being operated continue to operate at 1st level.
2. Touch the ▶|| key again to operate all stopped hobs with their previous settings.










Power management

You may set the total power of the hob as you desire with this function. **“Power management”** includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table - Power management level


Power management level	Total power
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


Follow the steps below to change the total power of your hob. When the hob is off, the following procedure shall be applied within 10 seconds.

- 1.Touch the  key.
- 2.Touch the  key.
- 3.Touch the  key.
- 4.Touch the  key.
- 5.Touch the  key.
- 6.Touch the  key to activate the **“Power management”** setting.
- 7.Select the desired power level by touching the  key. The other level shall be displayed whenever you touch the  key.
- 8.Confirm the selected level setting by touching the  key.
- 9.Your hob shall start to operate with the total power setting at the selected level.

Economic operation mode

You may switch all hobs to the lower level using this function.

 Economic operation mode may be activated for the hobs that are being operated only.


1.Touch the  key while your hob zone is on.

» The active hob zone switches to economic operation mode and its power is reduced to half.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

 Your hob may be equipped with hobs with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm with induction feature depending on the model. Thanks to the induction feature, each hob zone automatically detects the pot placed on it. Energy occurs on the contact area of the pot only, and thus minimum level of power is consumed.

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off periods

Temperature level		Automatic turning off periods - hours
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Quick heating	Quick Heating	10 minutes

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some

other models. This varies as per product model.

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors that ensure protection against overheating. You may observe the following in case of overheating:

- The hob zone that is operating may be turned off.
- The selected level may be reduced. However, this is not reflected on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. At this time, "E" symbol appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

General warnings about cooking with hob

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

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

7 Maintenance and care

General cleaning information

⚠ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

For the hob:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the burners/hotplates, clean any overflown

fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available

descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be

cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

8 Troubleshooting

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

Symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

Noise from the cooker during cooking

Some sounds may be heard from the cooker while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

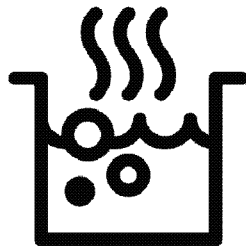
Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An 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	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.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
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.



Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	4
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Zabezpieczenie podczas transportu.....	7
Bezpieczeństwo montażu	7
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury	8
Użycie akcesoriów.....	8
Bezpieczeństwo pieczenia	8
Płyta indukcyjna	9
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	9

2 Instrukcje dotyczące środowiska 11

Przepisy dotyczące odpadów.....	11
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	11
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	11

3 Produkt 12

Wprowadzenie produktu.....	12
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	13

Sterowanie płytą.....	13
Ogólne informacje o płycie	13
Specyfikacje techniczne	15

4 Pierwsze użycie 16

Pierwsze czyszczenie.....	16
---------------------------	----

5 Jak używać płyty kuchennej 17

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	17
Panel sterowania	20

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 32

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	32
--	----

7 Czyszczenie i konserwacja33

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	33
Czyszczenie płyty	34
Czyszczenie panelu sterowania	34

8 Rozwiązywanie problemów35

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w

- wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
 - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
 - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
 - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
 - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
 - Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
 - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
 - (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z

lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich

przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
 - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
 - Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.

Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie

pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.

- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwać po powierzchni.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie

powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.

- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchence w tłuszczu lub

oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.



Płyta indukcyjna

- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp

insulinowych lub rozruszników serca.

- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod płytą mogą bardzo się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzejną.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przecz czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczyń lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pękanie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



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

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

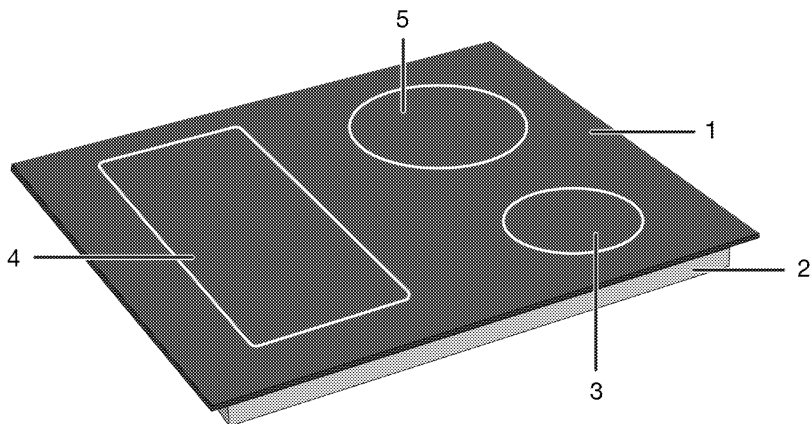
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywcę odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości powierzchnie do gotowania i dna garnków. Brud ogranicza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu

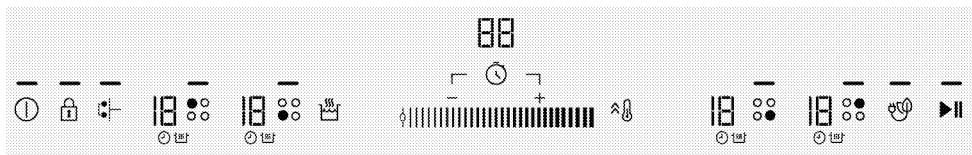


- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Szklana powierzchnia do gotowania | 4 | Indukcyjna strefa gotowania |
| 2 | Dolna obudowa | 5 | Indukcyjna strefa gotowania |
| 3 | Indukcyjna strefa gotowania | | |

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.











Sterowanie płytą







Obszar ustawiania poziomu temperatury








Przyciski

-  : Klawisz włączania/wyłączania
-  : Symbol blokady przycisków
-  : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
-  : Przycisk funkcji utrzymywania ciepła
-  : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
-  : Przycisk trybu eco
-  : Przycisk blokady czyszczenia
-  : Przycisk czasu
-  : Przycisk wydłużenia czasu
-  : Przycisk skrócenia czasu

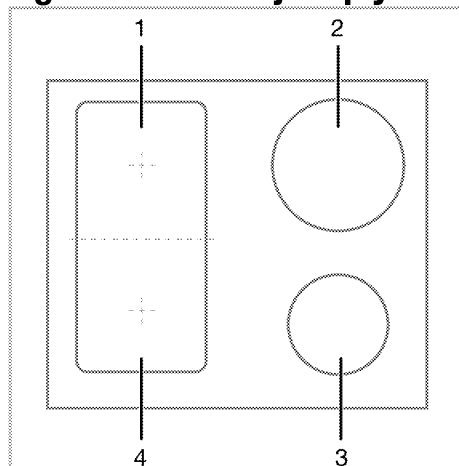
Przyciski wyboru stref grzejnych

-  : Klawisz wyboru tylnego lewego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru przedniego lewego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru przedniego prawego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru tylnego prawego obszaru gotowania

Wskaźniki

-  : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
-  : Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania
-  : Wskaźnik programatora czasowego.
-  : Symbol czasu odpowiedniej strefy gotowania
-  : Symbol utrzymywania ciepła odpowiedniej strefy gotowania

Ogólne informacje o płycie



- 1 Lewy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 2 Prawy tylny - Indukcyjna strefa gotowania

3 Prawy przedni - Indukcyjna strefa gotowania

4 Lewy przedni - Indukcyjna strefa gotowania

Twoja płyta jest wyposażona w płyty grzejne o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Powierzchnię grzewczą można obsługiwać jako

niezależne od siebie płyty. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków. Używanie odpowiednich garnków dla tych pól i funkcji kombinacji opisano w rozdziale „Jak korzystać z płyty”.

Specyfikacje techniczne




Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	45,2 mm*/580 mm/510 mm
Wymiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napięcie / Częstotliwość	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	max. 7,4 kW

Painiki

Lewy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200W / Booster: 3100 W
Lewy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster: 3100 W
Prawy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1500 W / Booster: 2200 W
Prawy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster: 3700 W

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.

-  W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
-  Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
-  Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności.

Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.

- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt

kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.

- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia

bezpieczeństwa użytkownika:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych

rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

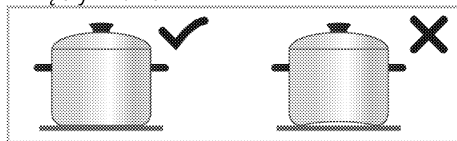
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

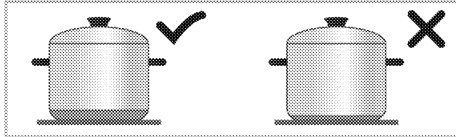
Zalecenia:

- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.

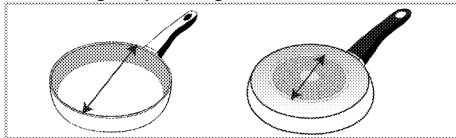


- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji

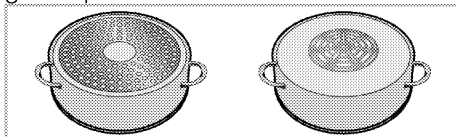
dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.




- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelnie.



Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol  nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Srednica strefy gotowania - mm	Srednica naczynia - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobrać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

Automatyczne wykrywanie garnków/patelni

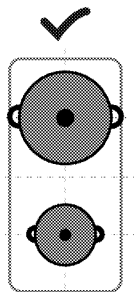
Po umieszczeniu na płycie dowolnych garnków/patelni odpowiednich dla płyty indukcyjnej, płyta automatycznie wykrywa, na której płycie znajdują się garnki/patelnie, i wyświetla instrukcje na panelu sterowania.

Na wskaźniku temperatury płyty, na której umieszczono garnki/patelnie, przez 10 sekund miga „0”. Poprzez szybkie przypisanie wartości temperatury można obsługiwać płytę grzejącą, na której ustawione są garnki/patelnie. Przypisanie temperatury do płyty grzejącej opisano w kolejnych rozdziałach.

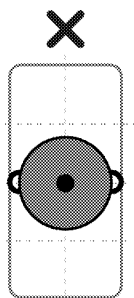
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Jako dwie niezależne strefy gotowania

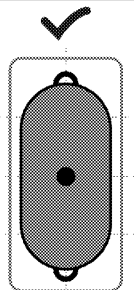


Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/pateljami. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.



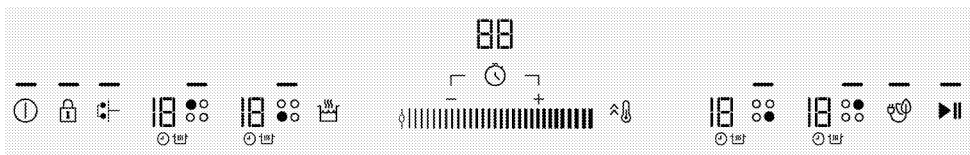
Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejącej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.

Jako pojedyncza strefa gotowania



W przypadku korzystania z dużych garnków/patelni, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.











Panel sterowania







Obszar ustawiania poziomu temperatury






Przyciski



-  : Klawisz włączania/wyłączania
-  : Symbol blokady przycisków
-  : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
-  : Przycisk funkcji utrzymywania ciepła
-  : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
-  : Przycisk trybu eco
-  : Przycisk blokady czyszczenia
-  : Przycisk czasu
-  : Przycisk wydłużenia czasu
-  : Przycisk skrócenia czasu

Przyciski wyboru stref grzejnych








-  : Klawisz wyboru tylnego lewego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru przedniego lewego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru przedniego prawego obszaru gotowania
-  : Klawisz wyboru tylnego prawego obszaru gotowania

Wskaźniki


-  : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
-  : Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania
-  : Wskaźnik programatora czasowego.

-  : Symbol czasu odpowiedniej strefy gotowania
-  : Symbol utrzymywania ciepła odpowiedniej strefy gotowania

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania


-  To urządzenie jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wykonana na dotykowym panelu sterującym potwierdzana jest sygnałem dźwiękowym.
-  Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.
-  Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.
-  Urządzenie wyłącza się ze względów bezpieczeństwa, jeśli jakkolwiek przycisk (przycisk ) jest naciśnięty przez długi czas.
-  Kontrolka  świeci się na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

Włączanie kuchenki

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.

Kontrolka  na przycisku  zaświeci się. Kuchenka jest gotowa do użycia.

Wyłączenie kuchenki

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.

Kuchenka wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

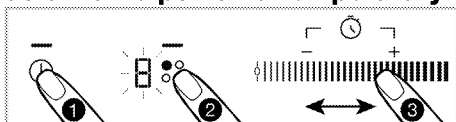
Wskaźnik pozostałego ciepła

Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła dla każdej strefy płyty. Ten wskaźnik wskazuje, że kuchenka jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykaj odnośnych płyt, dopóki wskaźnik pozostałego ciepła nie zgaśnie.

Symbol	Opis
H	Wysoka temperatura
h	Niska temperatura

i W przypadku awarii zasilania wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

Włączanie płyt (strefa gotowania) i ustawianie poziomu temperatury



1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Dotknij przycisku wyboru płyty, którą chcesz włączyć.
Symbol „0” na wyświetlaczu strefy płyty i podświetli się przycisk — wyboru odpowiedniej strefy płyty.
3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuując palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy „0” i „19”.

Podczas gdy poziom temperatury wzrasta 1,2,3 ... 19 w niektórych modelach, może być zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w niektórych innych modelach. To zależy od modelu produktu.

i W przypadku przegrzania kuchenki poziomy obsługiwanych płyt grzejnych są zmniejszane do poziomu 14, jeśli poziom jest wyższy niż 14, i nie można ich ustawić na wyższym ze względów bezpieczeństwa. Gdy temperatura kuchenki spadnie do bezpiecznego poziomu, będzie można ponownie ustawić ją na wyższym poziomie. W przypadku krytycznego nagrzania kuchenki, kuchenka wyłącza się i nie można jej obsługiwać.

Wyłączenie płyty:

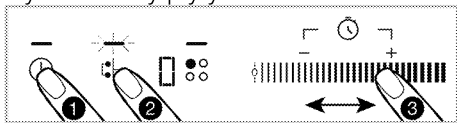
Wybraną strefę płyty można wyłączyć na 3 różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”**
Płytę można wyłączyć, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
2. **Korzystając z funkcji wyłącznika czasowego dla żądanej strefy płyty**
Gdy upłynie czas, wyłącznik czasowy wyłącza podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze wskazują „0” lub „00”. Symbol ⌚ na wyświetlaczu płyty znika.
Ustawienie wyłącznika czasowego dla strefy płyty grzejnej zostało opisane w kolejnych rozdziałach.
3. **Dotykając odpowiedniego symbolu strefy płyty grzejnej przez około 3 sekundy**
Dotknij symbol płyty, którą chcesz wyłączyć, przez około 3 sekundy.

Łączenie stref płyty z szeroką powierzchnią (flexi) (jeśli w Twojej kuchence są dostępne strefy płyty z szerokimi powierzchniami)

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy płyty z szeroką powierzchnią.

» Symbol **0** wyświetli się wyświetlaczu strefy płyty i podświetli się przycisk — wyboru strefy płyty.



3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy **0** i **19**.

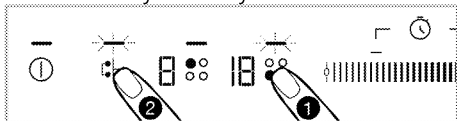
Podczas gdy poziom temperatury wzrasta 1,2,3 ... 19 w niektórych modelach, może być zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w niektórych innych modelach. To zależy od modelu produktu.

» Kuchenka zaczyna działać. Jeżeli zostanie wybrana inna płyta kuchenna lub jeśli odczekasz 10 sekund bez wykonania żadnej operacji, kontrolka płyty z szeroką powierzchnią zaświeci się światłem ciągłym.

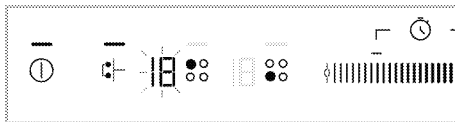
i Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeśli na Twoim urządzeniu płyty po prawej stronie mają szerokie powierzchnie, to samo dotyczy płyt po prawej stronie.

Łączenie płyt z szeroką powierzchnią (flexi), podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają (jeśli w Twojej kuchence są płyty z szeroką powierzchnią)

Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie pracują oddzielnie, można połączyć obie płyty, aktywując płytę z szeroką powierzchnią. W ten sposób można używać szerszej powierzchni kuchenki z tymi samymi wartościami.



1. Gdy działa jedna lub obie płyty po lewej stronie, wybierz dowolną płytę po lewej stronie.
 2. Dotknij przycisku wyboru strefy płyty z szeroką powierzchnią.
 - » Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzejnej wyświetlana jest temperatura wybranej wcześniej lewej strefy płyty grzejnej i miga kontrolka strefy płyty z szeroką powierzchnią.
 - » Połączone płyty powracają do pracy z ustawioną temperaturą i, jeśli to konieczne, z ustawieniem wyłącznika czasowego wybranej lewej płyty.
- Wartość dla lewej płyty, która nie została wybrana przed połączeniem zostaje anulowana.



» Aby później zmienić wartość temperatury, należy aktywować strefę płyty z szeroką powierzchnią, dotykając jej przycisku wyboru. W polu ustawień ustaw poziom temperatury, który chcesz zmienić.

i Dotknięcie któregoś z przycisków wyboru lewej strefy płyty przy aktywnej strefie płyty z szeroką powierzchnią powoduje rozdzielenie i wyłączenie stref płyty.

Wyłączanie płyty z szeroką powierzchnią (jeśli w Twojej kuchence są dostępne płyty z szeroką powierzchnią)

Strefę płyty z szeroką powierzchnią można wyłączyć na 4 różne sposoby:

1. Ustawiając temperaturę na „0”
Można wyłączyć płytę z szeroką powierzchnią, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.

2. Korzystając z wyłącznika czasowego strefy płyty z szeroką powierzchnią

Gdy upłynie czas, wyłącznik czasowy wyłącza płytę z szeroką powierzchnią. Wyświetlacz lewej strefy płyty pokaże 0, a zegar pokaże 00. Symbol ☹ na wyświetlaczu tylnej lewej płyty zgaśnie.

3. Dotykając symbolu dowolnej lewej płyty

Dotknięcie symbolu któregośkolwiek z przycisków lewej strefy płyty przy aktywnej strefie płyty z szeroką powierzchnią powoduje rozdzielanie i wyłączenie stref płyty.


4. Dotykając symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy

Dotknięcie symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy powoduje wyłączenie strefy płyty.

Ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć boostera do podgrzewania z maksymalną mocą. Jednak nie zalecamy długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach grzejnych. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela limitów okresu pracy) strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.


Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):


1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Wybierz żądaną strefę płyty, dotykając przycisków wyboru strefy płyty.
3. Dotknij przycisku .

Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na jej wyświetlaczu migają 3 kontrolki. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela limitów okresu

pracy) strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.


Wybór wysokiego stopnia mocy (BOOSTER) przy aktywnej strefie płyty:

1. Dotknij przycisku , gdy kuchenka jest włączona i odpowiednia strefa płyty była obsługiwana przez co najmniej 20 sekund na określonym poziomie.

 Strefa płyty grzejnej musi działać przez co najmniej 20 sekund na wybranym poziomie.

2. Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na jej wyświetlaczu migają 3 kontrolki. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy strefa płyty przełącza się na ustawiony poziom temperatury, a na ekranie wyświetlany jest tylko wybrany poziom temperatury.


Wyłączanie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego upływem:

Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku .

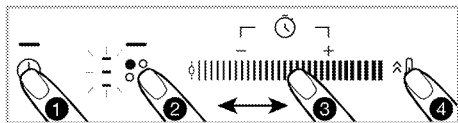
Szybkie podgrzewanie

Funkcja szybkiego podgrzewania ułatwia gotowanie. Wszystkie płyty są wyposażone w funkcję szybkiego podgrzewania. Funkcję szybkiego podgrzewania można uruchomić w ciągu 20 sekund po ustawieniu żądanej temperatury strefy płyty.

Ta funkcja służy do szybkiego podgrzewania w krótkich okresach czasu. Po upływie okresu szybkiego podgrzewania strefa płyty wznowi pracę z ustawionym poziomem temperatury.

 Funkcję szybkiego podgrzewania można uruchomić w ciągu pierwszych 20 sekund po włączeniu kuchenki.

Wybór funkcji szybkiego podgrzewania:



1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Wybierz żądaną strefę płyty, dotykając przycisków wyboru strefy płyty.
3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw żądany poziom temperatury.
4. Dotknij przycisku ④.

Wybrana strefa płyty pracuje z dużą mocą przez okres podany w poniższej tabeli. 3 kontrolki i wybrany poziom temperatury są wyświetlane odpowiednio na wyświetlaczu strefy płyty.

5. Po upływie okresu ustawienia szybkiego podgrzewania strefa płyty przełącza się na ustawiony poziom temperatury, a na ekranie wyświetlany jest tylko wybrany poziom temperatury.

Tabela: Okresy pracy dla szybkiego podgrzewania

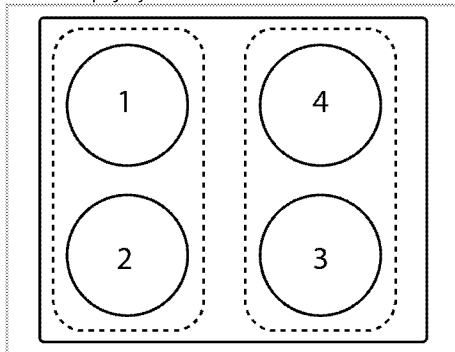
Poziom temperatury		Limit okresu pracy - sekundy
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35

Poziom temperatury		Limit okresu pracy - sekundy
19	9	
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Podczas gdy poziom temperatury wzrasta 1,2,3 ... 19 w niektórych modelach, może być zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w niektórych innych modelach. To zależy od modelu produktu.

Korzystanie z 2 płyt jednocześnie

Wydajność kuchenki może się różnić w zależności od liczby aktywnych płyt. W przypadku jednoczesnego używania dwóch płyt kuchennych należy używać płyt po tej samej stronie. W ten sposób uzyskuje się lepszą wydajność gotowania i wykrywania garnków/patelni. Na poniższym rysunku możesz zobaczyć zalecany sposób korzystania z dwóch płyt jednocześnie.



Ze względu na całkowite ograniczenie mocy płyt, poziom płyty ustawionej jako pierwszej może zostać obniżony zgodnie z ustawionymi poziomami temperatury, gdy jednocześnie używana jest lewa i prawa płyta.

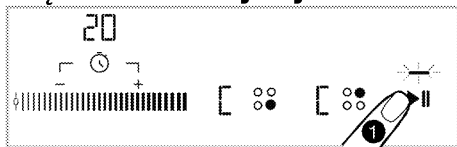
Wyłączenie funkcji szybkiego podgrzewania:

Możesz wyłączyć szybkie podgrzewanie w dowolnym momencie, dotykając przycisku

Blokada czyszczenia

Blokada czyszczenia pozwala użytkownikowi na krótkotrwałe czyszczenie, uniemożliwiając użycie jakichkolwiek przycisków na panelu sterowania przez 20 sekund, gdy kuchenka jest włączona. W tym czasie urządzenie nie pobiera prądu.

Włączanie blokady czyszczenia



1. Gdy kuchenka jest włączona, trzymaj naciśnięty przycisk , aż na ekranie zegara kuchenki pojawi się 20.
» Kontrolka zapali się i na ekranie zegara kuchenki rozpocznie się odliczanie od 20. Symbol „C” pojawi się wyświetlaczach strefy kuchenki. Żaden inny przycisk niż nie może być używany w tym okresie.

Wyłączenie blokady czyszczenia

Nie musisz naciskać żadnego przycisku, aby wyłączyć blokadę czyszczenia. Kuchenka wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy po 20 sekundach, kontrolka zgaśnie, a blokada czyszczenia zostanie automatycznie wyłączona.

- Jeśli chcesz wyłączyć blokadę czyszczenia wcześniej, poczekaj, aż symbol „C” zniknie z wyświetlaczy strefy płyty po dotknięciu przycisku .

Blokada dziecięca

Gdy kuchenka jest włączona, można ją zabezpieczyć za pomocą blokady dziecięcej, aby uniemożliwić dzieciom

włączenie kuchenki. Możesz włączyć lub wyłączyć blokadę dziecięcą, gdy kuchenka jest wyłączona (tryb czuwania).

Włączanie blokady dziecięcej

1. Gdy kuchenka jest wyłączona, przytrzymaj naciśnięty przycisk, aż usłyszysz **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Blokada dziecięca włączy się i kontrolka przycisku zostanie podświetlona.

- Jeśli jakikolwiek klawisz zostanie naciśnięty, gdy blokada dziecięca jest włączona, kontrolka przycisku zamiga.

Wyłączenie blokady dziecięcej

1. Gdy blokada dziecięca jest włączona, naciśnij przycisk , aż usłyszysz **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

» Blokada dziecięca zostanie wyłączona i kontrolka przycisku zgaśnie.




Blokada przycisków

Gdy kuchenka jest włączona, można włączyć blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.




Włączanie blokady przycisków

1. Gdy kuchenka jest włączona, naciśnij przycisk do momentu, aż usłyszysz **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Kontrolka przycisku zamiga, a wszystkie płyty zostaną zablokowane.

i Blokadę przycisków można aktywować tylko wtedy, gdy kuchenka jest w trybie pracy. Tylko przycisk  będzie działał, gdy blokada jest włączona. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku, kontrolka  przycisku  zamiga, wskazując na to, że blokada przycisków jest włączona. Jeśli wyłączysz kuchenkę, gdy przyciski są zablokowane, blokada klawiszy zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.



Wyłączanie blokady przycisków


1. Naciśnij przycisk  na 2 sekundy. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Kontrolka  przycisku  zgaśnie, a panel sterowania zostanie odblokowany.



Funkcja wyłącznika czasowego


Ta funkcja ułatwia gotowanie. Twoja obecność przy kuchence przez cały czas gotowania nie jest wymagana. Strefa płyty grzejnej wyłącza się automatycznie po wybranym okresie.



Włączenie wyłącznika czasowego

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Wybierz żądaną strefę płyty, dotykając przycisków wyboru strefy płyty.
3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw żądany poziom temperatury.
4. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisku .

Symbol „00” zaświeci się na ekranie wyłącznika czasowego i symbol  zacznie migać na wyświetlaczu strefy płyty.

5. Ustaw żądany czas, naciskając przyciski /. Możesz również przyspieszyć wyłącznik czasowy,

dotykając przycisku  lub  przez dłuższy czas.

Na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej symbol  zamiga i zaświeci się światłem ciągłym przez pewien czas. Kiedy symbol  świeci się światłem ciągłym oznacza to, że funkcja jest włączona.

- i** Wyłącznika czasowego można używać tylko do obsługiwanych płyt grzejnych.
- i** Powtórz powyższą procedurę dla innych płyt grzejnych, dla których chcesz ustawić wyłącznik czasowy.
- i** Nie można ustawić wyłącznika czasowego bez wybrania strefy płyty i jej poziomu temperatury.
- i** Gdy wyłącznik czasowy jest aktywny, czas ustawiony dla wybranej strefy płyty jest wyświetlany na ekranie wyłącznika czasowego.

Wyłączenie wyłącznika czasowego


Kuchenka wyłączy się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.



Wcześniejsze wyłączenie wyłącznika czasowego


Jeśli wyłącznik czasowy zostanie wyłączony przedwcześnie, kuchenka działa dalej z ustawioną temperaturą do momentu jej wyłączenia.

Możesz wcześniej wyłączyć wyłącznik czasowy na dwa różne sposoby:



1- Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia wyłącznika czasowego do poziomu „00”:


1. Wybierz płytę, którą chcesz wyłączyć.
2. Wybierz wyłącznik czasowy odpowiedniej płyty, dotykając przycisku .

3. Poczekaj, aż symbol „00” wyświetli się na ekranie wyłącznika czasowego, dotykając przycisku , aby zmniejszyć wartość. Możesz również przyspieszyć wyłącznik czasowy, dotykając przycisku  przez dłuższy czas.

Symbol  zamiga przez pewien czas na wyświetlaczu strefy płyty, a następnie wyłącza się całkowicie, a wyłącznik czasowy zostanie anulowany.

2- Wyłączenie poprzez dotknięcie przycisku wyłącznika czasowego na około 3 sekundy:

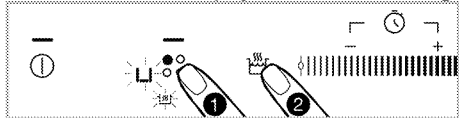
1. Wybierz płytę, którą chcesz wyłączyć.
2. Wybierz wyłącznik czasowy odpowiedniej płyty, dotykając przycisku .
3. Naciśnij przycisk  na około 3 sekundy.

Symbol  zamiga przez pewien czas na wyświetlaczu strefy płyty, a następnie wyłącza się całkowicie, a wyłącznik czasowy zostanie anulowany.


Funkcja utrzymywania ciepła (jeśli dostępna)

Możesz użyć tej funkcji, aby utrzymać ciepło potrawy po zakończeniu gotowania. Z funkcji utrzymywania ciepła można korzystać dwoma różnymi metodami; z ustawieniem wyłącznika czasowego lub bez ustawiania wyłącznika czasowego.


Aktywacja funkcji utrzymywania ciepła bez ustawiania wyłącznika czasowego




1. Wybierz płytę grzejną, dla której chcesz aktywować funkcję utrzymywania ciepła i dla której jest ustawiona temperatura


2. Włącz funkcję utrzymywania ciepła dla odpowiedniej strefy płyty grzejnej, dotykając przycisku .

i Strefa płyty nadal działa w niskiej temperaturze.

Symbole  i „u” zaświecą się na wyświetlaczu strefy kuchenki.


Włączenie funkcji utrzymywania ciepła z ustawieniem wyłącznika czasowego

1. Wybierz płytę grzejną, dla której chcesz włączyć funkcję utrzymywania ciepła i dla której wyłącznik czasowy jest ustawiony
2. Włącz funkcję utrzymywania ciepła dla odpowiedniej strefy płyty grzejnej, dotykając przycisku .


Symbol  na wyświetlaczu płyty grzejnej zaświeci się.

Strefa płyty grzejnej kontynuuje działanie z ustawioną temperaturą przez ustawiony czas. Po upływie czasu wyłącznika czasowego przełącza się ona na funkcję utrzymywania ciepła i zaczyna działać w niskiej temperaturze. Symbol „u” pojawi się na wyświetlaczach strefy kuchenki.

Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła

1. Jeśli wyłącznik czasowy jest aktywny, wybierz płytę, na której włączona jest funkcja utrzymywania ciepła. Wyłączanie funkcję utrzymywania ciepła, dotykając przycisku . Strefa płyty grzejnej działa dalej z poprzednim ustawieniem czasu i temperaturą.
2. Jeśli wyłącznik czasowy nie jest włączony, wybierz płytę, na której włączona jest funkcja utrzymywania ciepła. Wyłącz funkcję utrzymywania ciepła, ustawiając żądaną temperaturę, dotykając obszaru ustawienia lub przesuwając palcem po tym obszarze.


Płyta grzejna działa dalej w nowej ustawionej temperaturze.

i Funkcję utrzymywania ciepła można anulować, całkowicie wyłączając płytę grzejną, dotykając przycisku .


Funkcja stop

Dzięki tej funkcji można chwilowo obniżyć poziom temperatury wszystkich funkcji działających na kuchence (**z wyjątkiem wyłącznika czasowego**) do pierwszego poziomu.

i Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony dla dowolnej strefy płyty, powraca on do działania podczas funkcji stop.

1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona.

Wszystkie używane płyty grzejne nadal działają na poziomie 1.

2. Dotknij ponownie przycisku , aby korzystać z wszystkich zatrzymanych płyt z ich poprzednimi ustawieniami.

Zarządzanie mocą

Dzięki tej funkcji możesz ustawić całkowitą moc kuchenki według własnego uznania. „Zarządzanie mocą” zawiera 9 różnych poziomów mocy (patrz: Tabela - Poziom zarządzania mocą).

Tabela - Poziom zarządzania mocą


Poziom zarządzania mocą	Moc całkowita
P1	1,2 kW
S2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
S5	4,4 kW
S6	5,4 kW
S7	5,7 kW
S8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Wykonaj poniższe czynności, aby zmienić całkowitą moc kuchenki. Gdy kuchenka jest wyłączona, w ciągu 10 sekund należy zastosować następującą procedurę.

1. Dotknij przycisku .

2. Dotknij przycisku .


3. Dotknij przycisku .

4. Dotknij przycisku .

5. Dotknij przycisku .

6. Dotknij przycisku , aby włączyć „Zarządzanie mocą” mocą”

7. Wybierz żądany poziom mocy, naciskając przycisk . Drugi poziom zostanie wyświetlony po każdym dotknięciu przycisku .

8. Potwierdź wybrany poziom, naciskając przycisk .

9. Twoja kuchenka zacznie działać z całkowitą mocą ustawioną na wybranym poziomie.

Ekonomiczny tryb pracy

Za pomocą tej funkcji można przełączyć wszystkie płyty na niższy poziom.

i Ekonomiczny tryb pracy można włączyć tylko dla obsługiwanych płyt grzejnych.

1. Dotknij przycisku  gdy płyta grzejna jest włączona.

» Aktywna strefa płyty przechodzi w tryb pracy ekonomicznej, a jej moc zostaje zredukowana do połowy.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

Zasada działania: Ze względu na zasadę działania nagrzewnica indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynie do gotowania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Twoja kuchenka indukcyjna jest wyposażona w doskonały system

bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

i Twoja kuchenka może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280mm z funkcją indukcyjną, w zależności od modelu. Dzięki funkcji indukcyjnej każda strefa płyty automatycznie wykrywa postawiony na niej garnek. Energia wyzwana jest tylko na styku garnka, a tym samym zużywany jest tylko jej minimalny poziom.

System automatycznego wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzejnej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa płyty grzejnej może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączenia

Poziom temperatury		Okresy automatycznego wyłączenia - godziny
19	9	
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Szybkie podgrzewa nie	Szybkie podgrzewa nie	o 10 minut

Podczas gdy poziom temperatury wzrasta 1,2,3 ... 19 w niektórych modelach, może być zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w niektórych innych modelach. To zależy od modelu produktu.

Ochrona przed przegrzaniem

Twoja kuchenka wyposażona jest w kilka czujników, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować następujące rzeczy:

- Działająca strefa płyty grzejnej może zostać wyłączona.
- Wybrany poziom może zostać zmniejszony. Nie jest to jednak odzwierciedlone na wyświetlaczu.

Poziom temperatury		Okresy automatycznego wyłączenia - godziny
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6

System ochrony przed wykipieniem

Twoja kuchenka jest wyposażona w system ochrony przed wykipieniem. W przypadku wykipienia na panel sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć kuchenkę. W tym czasie symbol „E” pojawi się na wyświetlaczu.

Precyzyjne ustawienie mocy

Kuchenka indukcyjna reaguje natychmiast na polecenia, zgodnie ze swoją zasadą działania. Jej ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wykipieniu (wody, mleka), natychmiast wyłączając urządzenie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

▲ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotymane problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Do płyty:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, pasta pomidorowa i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach palników/płyt grzewczych, wszelkie przelane płyny należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytych ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do

powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.

- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie płyty

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętkami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelki znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (ziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odłączyć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekaj co najmniej 20 sekund, a następnie podłącz ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

Symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy

- Nie ustawiłeś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

