



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Kompot Listrik Tanam

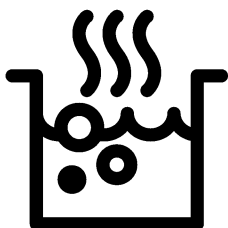
Panduan pengguna

Beépített tűzhely

Használati útmutató

Vestavěná varná deska

Návod k použití



HDMI 32400 DTX

RU / IN / HU / CZ

185.2413.60/R.AK/26.12.2019/6-5

7787088001

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1	Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды	4
	Общие правила техники безопасности	4
	Электробезопасность	5
	Безопасность изделия	6
	Использование по назначению	8
	Безопасность детей	8
	Утилизация старого изделия	9
	Утилизация упаковочных материалов	9
2	Общие сведения	10
	Обзор	10
	Технические характеристики	10
3	Установка	11
	До начала установки	11
	Установка и подключение	12
	Для будущей транспортировки	14
4	Подготовка к эксплуатации	15
	Рекомендации по экономии электроэнергии	15
	Подготовка к эксплуатации	15
	Очистка прибора перед началом эксплуатации	15
	Первоначальный прогрев	15
5	Правила эксплуатации варочной панели	16
	Общие сведения о приготовлении пищи	16
	Эксплуатация варочных панелей	17
	Панель управления	18
6	Уход и техническое обслуживание	23
	Общие сведения	23
	Чистка варочной панели	23
7	Поиск и устранение неисправностей	24

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие

вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 16*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим

дозатор инсулина или кардиостимулятор.

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат

повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

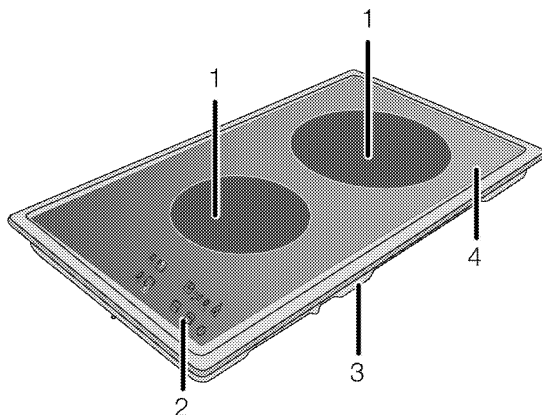
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор






- | | | | |
|---|-----------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Индукционная конфорка | 3 | Основная крышка |
| 2 | Панель управления | 4 | Стеклокерамическая поверхность |

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 3600 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 3 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	75 мм/288 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	268 мм/490 мм
Конфорки	
Задняя	Индукционная конфорка
Размеры	200 мм
Мощность	2000/3000 Вт (P)
Передняя	Индукционная конфорка
Размеры	160 мм
Мощность	1400 Вт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 44

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.
---	--

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



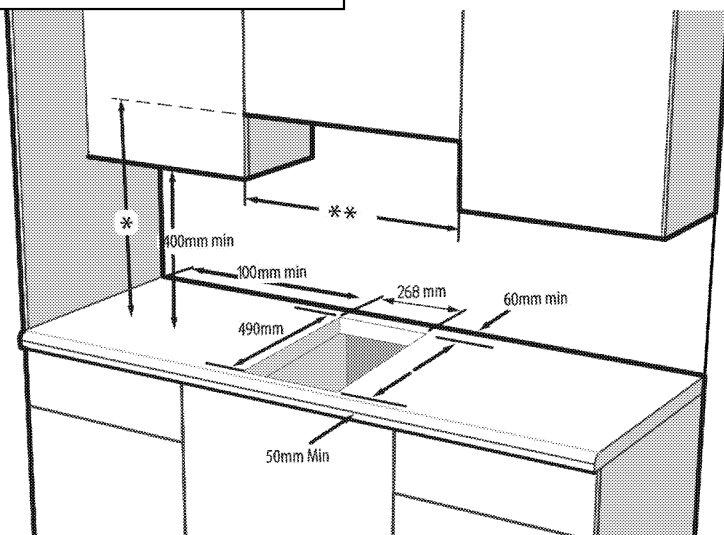
ОПАСНО:

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.

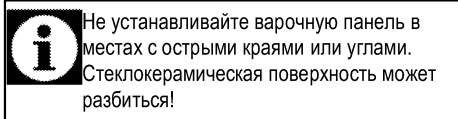


* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации.

** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

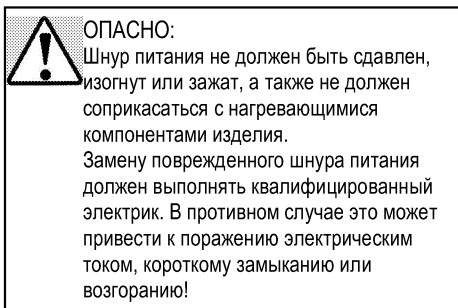
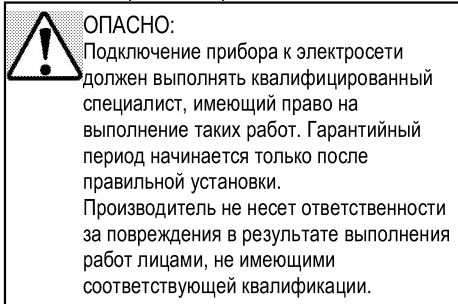
Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.



Подключение к электросети

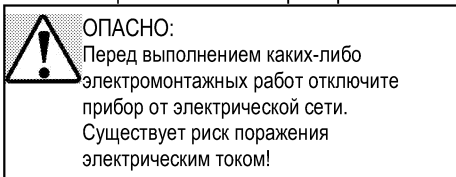
Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



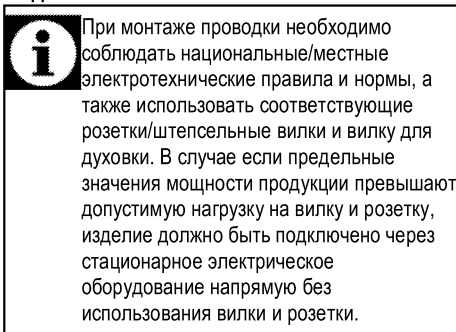
- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на

паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

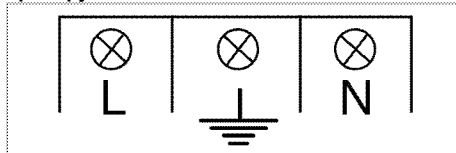


Подключение кабеля питания





- Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор. В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

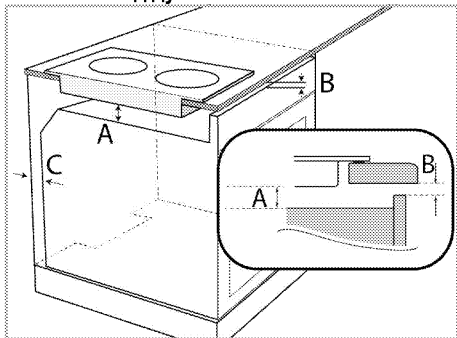
Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



- Инструкция по подключению к однофазной электрической сети**
 - коричневый/черный провод = L (фаза)

- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)
- » или
- серый/черный провод = L (фаза)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)  (земля)

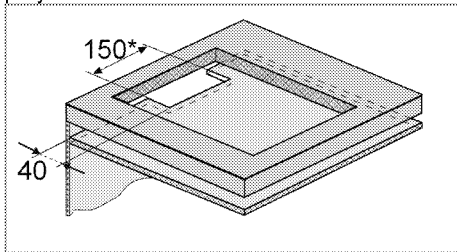
Инструкция по монтажу Установка над духовкой



- A мин. 15 мм
- B мин. 5 мм
- C 20 мм

Установка над столешницей

Необходимо обеспечить вентиляционное отверстие в задней части, как показано на рисунке ниже

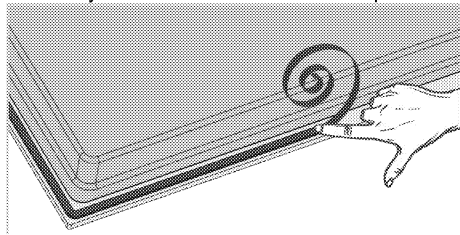


* мин.

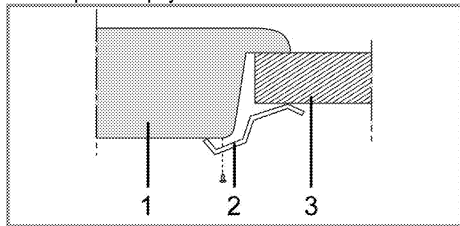
Индукционную варочную панель следует устанавливать параллельно краю столешницы. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей в тех местах, где варочная панель прилегает к столешнице, проложите уплотнительную прокладку.

1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.

3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



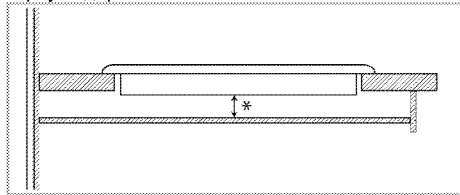
4. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
5. Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.



- 1 Варочная панель
- 2 Монтажный зажим
- 3 Столешница

i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.

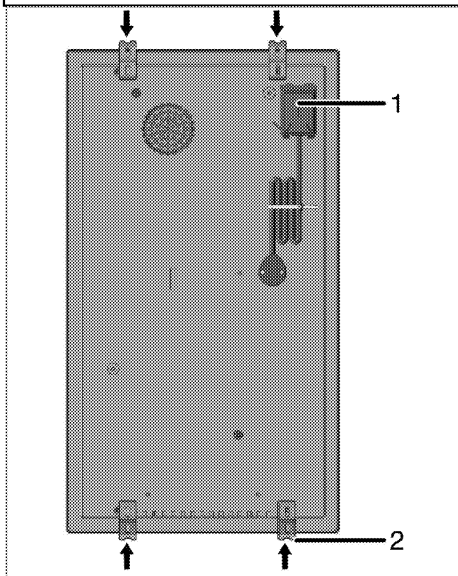


* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)



Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



- 1 Клеммная коробка
- 2 Монтажный зажим



ОПАСНО:

Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.



ОПАСНО:

Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на барной стойке следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.
Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



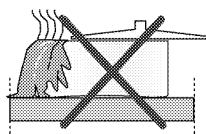
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не

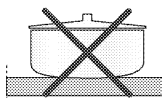
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

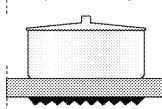
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.




Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.

Проверка посуды


Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.

2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор  не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стеклоянную и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

Определения наличия и размера посуды


На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ .


Правила безопасности

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться.

Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

 Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.

 Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

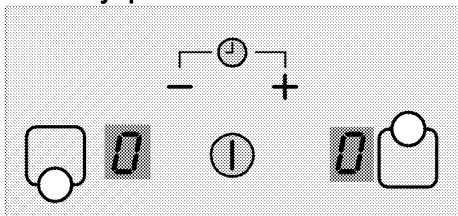
Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

Обычная конфорка	Малая конфорка
<p>Ø 20 см</p> 	<p>Ø 16 см</p> 
<p>Обычная конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд. 	<p>Малая конфорка</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы). • Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.

Эксплуатация варочных панелей

 **ОПАСНО:**
Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель. Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание. При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Панель управления



Технические характеристики



Выключатель



Регулировка температуры/Увеличение времени таймера



Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера



Кнопка выбора ближней левой конфорки



Кнопка выбора дальней левой конфорки



Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.



Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая выполняемая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

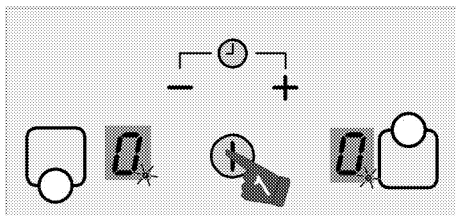


Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "1" на панели управления.

На индикаторах всех конфорок появляется значок "0", и десятичная точка мигает в нижнем правом углу этого значка.



Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Выключение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "1" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.



Если после выключения варочной панели на цифровом индикаторе конфорки появится символ "Н", это указывает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

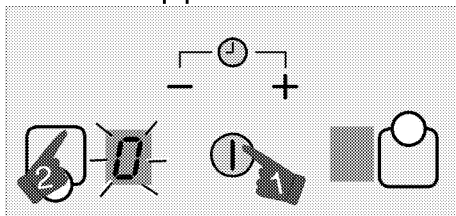
Индикатор остаточного тепла

Символ "Н", который появляется на цифровом индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Символ исчезнет, когда конфорка остынет или когда она будет включена.




При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет.

Включение конфорок



1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к кнопке выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра "0", и соответствующий индикатор загорится ярче.

 Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры

Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от "1" до "9" или от "9" до "1".

Выключение конфорок

Конфорку можно выключить двумя различными способами:

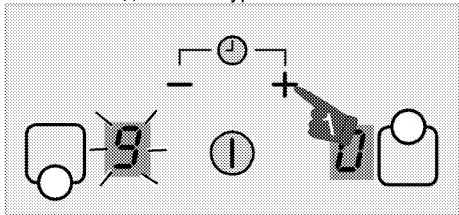
1. **Снижение уровня температуры до "0"**
Можно выключить конфорку, уменьшив регулировку температуры до уровня "0".
2. **Используя выключение нужной конфорки с помощью функции таймера.**
По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры "00".
По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

Повышенная мощность (ускоренный разогрев)

Функция ускоренного нагрева облегчает приготовление пищи. Все конфорки, обозначенные символом "P" в таблице технических характеристик, оснащены функцией ускоренного разогрева.

Включение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "I".
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к кнопке выбора.
3. Прикоснитесь к кнопке "+" или "-", и сначала достигните уровня "9".




4. Когда конфорка достигнет уровня "9", прикоснитесь один раз к кнопке "+", чтобы изменить температуру конфорки на "P".

Выключение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

- Чтобы выключить функцию ускоренного разогрева, прикоснитесь к кнопке "-" и установите температуру на уровень "9". Конфорка выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне "9".
- Можно уменьшить уровень температуры, прикоснувшись к кнопке "-", либо полностью выключить конфорку, уменьшив уровень температуры до "0".

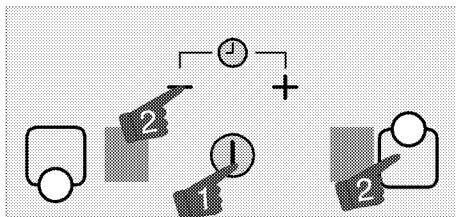
Блокировка от детей

Вы можете предохранить варочную панель с помощью блокировки от детей, чтобы не допустить изменения функций варочной панели детьми.

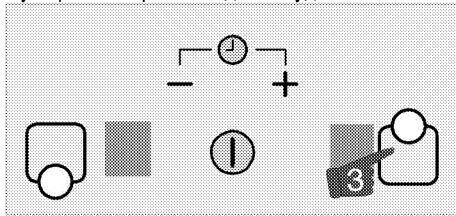
 Блокировку от детей можно включить в течение 10 секунд после включения варочной панели. Через 10 секунд включить ее будет нельзя.

Включение блокировки от детей

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "I".

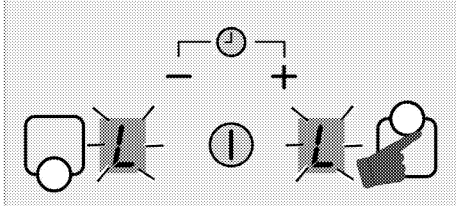


2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "-" и "I". Затем снова прикоснитесь к кнопке "I", чтобы включить блокировку от детей. Функция блокировки от детей будет включена.





Если при активной функции блокировки от детей нажать какую-либо кнопку, на индикаторах конфорок появится символ "L".



Временное выключение блокировки от детей

1. Когда функция блокировки от детей активна, одновременно прикоснитесь к кнопкам "—" и



» Блокировка от детей будет временно выключена, а на всех индикаторах конфорок появится символ "0".



Если в этом состоянии включить и выключить варочную панель, блокировка от детей по-прежнему останется активной.

Постоянное выключение блокировки от детей

1. Когда функция блокировки от детей активна, прикоснитесь к кнопке "⌚", чтобы включить варочную панель.
2. В течение 10 секунд одновременно

прикоснитесь к кнопкам "—" и "⌚". Затем снова прикоснитесь к кнопке "⌚".

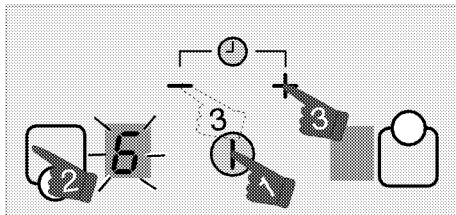
» Блокировка от детей будет постоянно выключена, а на всех индикаторах конфорок появится символ "0".

Таймер

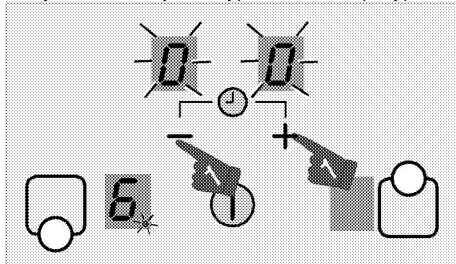
Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

Включение таймера

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⌚".
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.



3. Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужный уровень температуры.



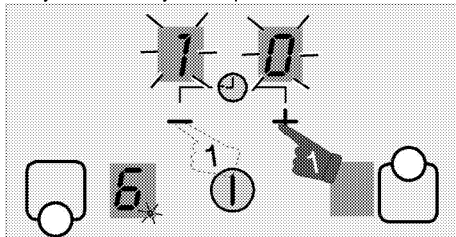
4. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "-", чтобы включить таймер.

На индикаторе таймера появятся цифры "00", а на индикаторе выбранной конфорки появится десятичная точка.



Индикаторы правой задней и левой задней конфорки служат в качестве индикатора таймера, когда таймер активен.

5. Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужное время.



Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.



Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.



Когда выбрана конфорка, для которой был установлен таймер, вы можете увидеть оставшееся время, одновременно прикоснувшись к кнопкам "+" и "-".



На индикаторах конфорок, таймер которых включен, загорится свет в форме точки.

Использование таймера в качестве сигнальной функции (таймер для варки яиц)

С помощью этой функции можно настроить таймер независимо от конфорки.

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "-", чтобы включить таймер.
3. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "-", чтобы включить таймер.

На индикаторе таймера отобразится символ "00" с миганием обеих десятичных точек.



Индикаторы правой задней и левой задней конфорки служат в качестве индикатора таймера, когда таймер активен.

4. Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужное время.



Если не выбрано никакого значения для таймера, вы можете начать с 30 минут, нажав кнопку "-".

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры для выключения вручную.

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "+" и "-", чтобы включить таймер.
3. Пока на экране таймера не появится "00", прикасайтесь к кнопке "-", чтобы установить значение на "00".

Свет в форме точки на соответствующем индикаторе конфорки и сам индикатор таймера **полностью** выключается, после мигания в

течение некоторого времени, и таймер отменяется.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип действия Индукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность конфорок не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена отличными системами защиты, обеспечивающими практически полную безопасность при эксплуатации.



Ваша варочная панель оборудована индукционными конфорками диаметром 160, 200 и 250 мм, в зависимости от модели. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет каждую установленную на нее посуду. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры.

Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1: Ограничение времени работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 минут
Ускоренный нагрев	5 минут (*)
(*) Через 5 минут варочная панель переключится на уровень 9 (опция)	

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.
- Возможно появление сообщения об ошибке E2.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания. Если на панель управления прольется жидкость, система выдаст сообщение об ошибке, варочная панель будет автоматически выключена.

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на управляющие воздействия. Мощность можно изменить так быстро. Таким образом, вы можете предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

Шумы при работе варочной панели

Во время работы индукционной варочной панели может быть слышны шумы. При индукционном способе нагрева эти шумы являются нормальным явлением.


- При высоких уровнях мощности шум усиливается.
- Шум может возникать при использовании посуды из некоторых сплавов.


- При низких уровнях мощности периодически слышны щелчки, как при включении или отключении. Это особенность работы индукционной конфорки.
- Шум может издавать стоящая на конфорке пустая посуда. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.
- Может быть слышен шум работающего вентилятора, который охлаждает электронную систему.


Индикация ошибок

Таблица 2: Коды ошибок и причины ошибок

Причина ошибки	Индикация	Индикация
Ошибка перегрева	Мигает символ "E2"	Индикатор соответствующей конфорки
Перегрев варочной панели	"H" simgesi yanar	Цифровой индикатор конфорки
Ошибки электропитания	Мигает символ "E6"	Цифровой индикатор конфорки
Неисправность датчика	Мигает символ "E9"	Индикатор соответствующей конфорки

 Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2.

 Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.

 Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов мощного средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которое не является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*
- Сработала защита от перегрева. >>> *Дождитесь, пока плита остынет.*
- Неподходящая посуда. >>> *Проверьте пригодность посуды.*

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "E".

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

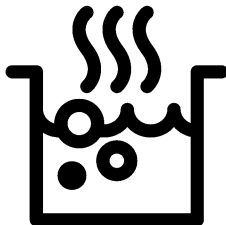
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



Kompur Listrik Tanam

Panduan pengguna



<p>Kulkas Mesin Cuci Air Conditioner Cooking & Kitchen </p>	 Home Appliances
<p>INFO & LAYANAN BEBAS PULSA</p>	<p>0 800 100 2356</p>
<p><i>Produk ini diimport oleh :</i> PT. BEKO APPLIANCES INDONESIA <i>The Plaza Office Tower, 22th Floor F2-F3, Jakarta 10350</i></p>	

Nomor : I.45.BAI3.02822.1118

IN

Harap baca panduan pengguna ini terlebih dahulu!

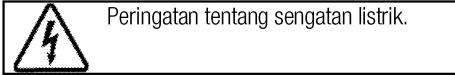
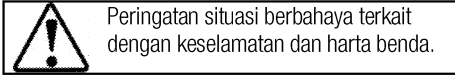
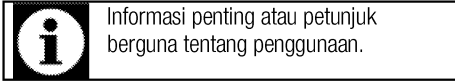
Pelanggan yang Terhormat,

Terima kasih telah membeli produk Beko ini. Kami berharap Anda mendapatkan hasil terbaik dari produk Anda yang kami produksi dengan teknologi bermutu tinggi dan canggih. Oleh karena itu, silakan baca dengan saksama seluruh panduan pengguna ini dan semua dokumen yang menyertainya sebelum menggunakan produk dan simpan sebagai referensi untuk digunakan di kemudian hari. Jika Anda menyerahkan produk ini kepada orang lain, berikan juga panduan pengguna ini. Ikuti semua peringatan dan informasi dalam panduan pengguna ini.

Ingat bahwa panduan pengguna ini juga berlaku untuk model tertentu lainnya. Perbedaan antar model akan diidentifikasi dalam panduan.

Penjelasan simbol

Simbol-simbol digunakan di seluruh panduan pengguna ini:



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

1 Petunjuk dan peringatan penting bagi keselamatan dan lingkungan 4

Keamanan umum 4
 Keamanan Listrik..... 4
 Keamanan produk..... 5
 Maksud penggunaan..... 7
 Keselamatan anak-anak..... 7
 Membuang produk lama 8
 Informasi paket..... 8

2 Informasi umum 9

Keterangan gambar 9
 Spesifikasi teknis 9

3 Pemasangan 10

Sebelum pemasangan..... 10
 Pemasangan dan sambungan..... 11
 Pengangkutan di Kemudian Hari 13

4 Persiapan 14

Kiat menghemat energi 14
 Penggunaan awal..... 14
 Bersihkan peralatan terlebih dahulu..... 14
 Pemanasan awal..... 14

5 Cara menggunakan Kompor listrik tanam (Hob) 15

Informasi umum tentang memasak 15
 Menggunakan Kompor listrik tanam (Hob)..... 17
 Panel kontrol..... 17

6 Pemeliharaan dan perawatan 22

Informasi umum..... 22
 Membersihkan kompor 22

7 Pemecahan masalah 23

1 Petunjuk dan peringatan penting bagi keselamatan dan lingkungan

Bagian ini memuat petunjuk keselamatan yang akan membantu melindungi dari risiko cedera atau kerugian harta benda. Tidak mengikuti petunjuk ini dapat membatalkan semua garansi.

Keamanan umum

- Peralatan ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia 8 tahun ke atas dan orang dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang berkurang atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk tentang penggunaan peralatan dengan cara yang aman dan memahami bahaya yang mungkin terjadi.
Anak-anak tidak boleh bermain dengan peralatan ini.
Pembersihan dan perawatan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Peralatan ini tidak boleh digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang berkurang, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk.

Anak-anak harus diawasi dan memastikan mereka tidak bermain-main dengan peralatan ini

- Jika produk diserahkan ini kepada orang lain untuk penggunaan pribadi atau penggunaan bekas, buku petunjuk, label produk dan dokumen dan bagian lain yang terkait juga harus diberikan.
- Prosedur pemasangan dan perbaikan harus selalu dilakukan oleh Agen Servis Resmi. Pabrikasi tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak yang juga dapat membatalkan garansi. Sebelum pemasangan, baca petunjuk dengan saksama.
- Jangan mengoperasikan produk jika rusak atau tampak mengalami kerusakan.
- Pastikan tombol fungsi produk dimatikan setelah setiap kali digunakan.

Keamanan Listrik

- Jika produk mengalami kegagalan, jangan dioperasikan kecuali diperbaiki oleh Agen Servis Resmi. Terdapat risiko sengatan listrik!

- Cukup hubungkan produk ke stopkontak / jalur yang diarde dengan tegangan dan perlindungan sebagaimana ditetapkan dalam "Spesifikasi teknis". Memiliki instalasi arde (pembumian) yang dibuat oleh teknisi listrik yang ahli saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak bertanggung jawab atas masalah yang timbul karena produk tidak diarde sesuai dengan peraturan setempat.
- Jangan pernah mencuci produk dengan menyebarkan atau menuangkan air ke atasnya! Terdapat risiko sengatan listrik!
- Aliran listrik ke produk harus dimatikan selama prosedur pemasangan, perawatan, pembersihan, dan perbaikan.
- Jika kabel sambungan listrik untuk produk rusak, maka harus diganti oleh produsen, agen servis atau orang yang mempunyai keahlian serupa untuk menghindari bahaya.
- Peralatan ini harus dipasang agar benar-benar dapat terputus dari pasokan listrik. Pemisahan harus disediakan melalui tombol yang terpasang ke instalasi listrik permanen, sesuai dengan peraturan konstruksi.

- Setiap pekerjaan pada peralatan dan sistem listrik hanya boleh dilakukan oleh orang yang berhak dan berkualifikasi.
- Jika terjadi kerusakan, matikan produk dan matikan aliran listrik. Untuk melakukan ini, matikan sekering di rumah.
- Pastikan bahwa taraf ukur sekering cocok dengan produk.

Keamanan produk

- **PERINGATAN:** Peralatan dan bagian-bagiannya yang mudah terjangkau menjadi panas saat digunakan. Perawatan harus dilakukan untuk menghindari menyentuh elemen pemanas. Anak-anak kurang berumur kurang dari 8 tahun harus dijauhkan dari peralatan ini kecuali diawasi terus menerus.
- Jangan pernah menggunakan produk saat penilaian atau koordinasi Anda terganggu oleh penggunaan alkohol dan / atau obat-obatan.
- Hati-hati saat menggunakan minuman beralkohol di piring Anda. Alkohol menguap pada suhu tinggi dan dapat menimbulkan api karena dapat menyala ketika kontak dengan permukaan panas.
- Jangan letakkan bahan yang mudah terbakar di dekat produk karena bagian sisi produk

• mungkin menjadi panas saat digunakan.

- Pastikan semua slot ventilasi bersih dari penghalang.
- Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan karena hal ini dapat menimbulkan sengatan listrik.
- PERINGATAN: Memasak tanpa pengawasan di atas Kompor listrik tanam (*Hob*) menggunakan lemak atau minyak bisa berbahaya dan dapat menimbulkan kebakaran. JANGAN PERNAH mencoba memadamkan api dengan air, tetapi matikan peralatan kemudian tutupi api misalnya dengan penutup atau selimut api.
- PERHATIAN: Proses memasak harus diawasi. Proses memasak jangka pendek harus diawasi terus menerus.
- PERINGATAN: Bahaya kebakaran Jangan simpan benda-benda di atas permukaan memasak.
- PERINGATAN: Jika permukaannya retak, matikan peralatan untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik.
- Jika kaca hotplate (lempengan pemanas) rusak: Segera matikan semua pembakar dan elemen pemanas listrik dan isolasikan peralatan dari catu daya. Jangan

sentuh permukaan peralatan. Jangan gunakan peralatan.

- Setelah digunakan, matikan elemen kompor dengan pengontrolnya dan jangan mengandalkan detektor wajan.
- Benda-benda logam seperti pisau, garpu, sendok dan tutup botol tidak boleh diletakkan di permukaan kompor karena bisa menjadi panas.
- Peralatan ini tidak dimaksudkan untuk dioperasikan dengan menggunakan pengatur waktu eksternal atau sistem kontrol jarak jauh yang terpisah.
- Tekanan uap yang terbentuk karena kelembaban pada permukaan kompor atau pada bagian bawah panci dapat menimbulkan panci bergerak. Karena itu, pastikan bahwa permukaan oven dan bagian bawah panci selalu kering.
- Hotplate dilengkapi dengan teknologi "Induksi". Kompor listrik induksi Anda yang menghemat waktu dan uang ini harus digunakan bersama panci yang cocok untuk memasak induksi; jika tidak, hotplate (lempengan pemanas) tidak akan bekerja. Lihat. *Informasi umum tentang memasak, halaman 15* , memilih panci.

- Karena induksi Kompor listrik tanam (*Hob*) menciptakan medan magnet, maka kompor ini dapat menimbulkan akibat yang membahayakan bagi orang yang menggunakan perangkat ini seperti mereka yang terpasang pompa insulin atau peralatan pacu jantung.
- **PERINGATAN:** Gunakan saja pengaman Kompor listrik tanam (*Hob*) yang dirancang oleh produsen peralatan memasak atau yang ditunjukkan oleh produsen peralatan dalam petunjuk penggunaan sebagai pelindung yang sesuai atau pengaman yang terpasang pada peralatan. Penggunaan pengaman yang tidak layak dapat menimbulkan kecelakaan.

Pencegahan terhadap kemungkinan risiko kebakaran!

- Pastikan semua sambungan listrik aman dan ketat untuk mencegah risiko percikan api.
- Jangan gunakan kabel atau kabel ekstensi yang sudah rusak.
- Pastikan cairan atau kelembaban tidak dapat diakses ke titik sambungan listrik.

Maksud penggunaan

- Produk ini dirancang untuk digunakan di rumah tangga. Penggunaan untuk maksud

komersial akan membatalkan garansi.

- Peralatan ini hanya untuk keperluan memasak. Peralatan ini tidak boleh digunakan untuk keperluan lain, misalnya pemanasan ruangan.
- Pabrikan tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau penanganan yang tidak tepat.

Keselamatan anak-anak

- **PERINGATAN:** Bagian yang mudah dijangkau bisa menjadi panas saat digunakan. Anak kecil harus dijauhkan dari peralatan ini dan bagian-bagiannya.
- Bahan kemasan akan berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan bahan kemasan dari anak-anak. Buang semua bagian kemasan sesuai dengan standar lingkungan.
- Produk listrik berbahaya bagi anak-anak. Jauhkan anak-anak dari produk ini saat beroperasi dan jangan biarkan mereka bermain dengan produk ini.
- Jangan letakkan benda apa pun di atas peralatan yang dapat dijangkau oleh anak-anak.

Membuang produk lama

Sesuai dengan Pedoman WEEE dan Pembuangan Produk Limbah:



Produk ini mematuhi Pedoman EU WEEE (2012/19 / EU). Produk ini mengandung simbol klasifikasi limbah peralatan listrik dan elektronik (WEEE).

Produk ini telah diproduksi beserta suku cadang dan bahan berkualitas tinggi yang dapat digunakan kembali dan cocok untuk didaur ulang. Jangan membuang produk limbah bersama limbah rumah tangga umumnya dan dan limbah lainnya setelah masa pakai berakhir. Bawa bagian-bagian produk tersebut ke pusat pengumpulan untuk daur ulang peralatan listrik dan elektronik. Harap berkonsultasi

dengan instansi setempat Anda untuk mendapatkan informasi tentang pusat pengumpulan ini.

Mematuhi Pedoman RoHS:

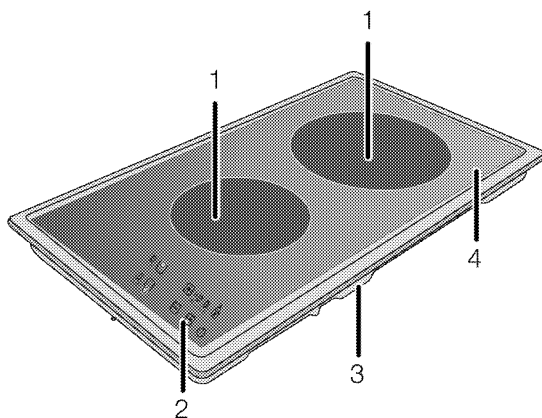
Produk yang Anda beli ini mematuhi Pedoman EU RoHS (2011/65 / EU). Produk ini tidak mengandung bahan berbahaya dan dilarang yang ditetapkan dalam Pedoman ini.

Informasi paket

- Bahan kemasan produk ini dibuat dari bahan yang dapat didaur ulang sesuai dengan Peraturan Lingkungan Nasional kami. Jangan membuang bahan kemasan bersama dengan limbah rumah tangga atau lainnya. Bawa bahan kemasan tersebut ke tempat pengumpulan bahan pengemasan yang ditunjuk oleh instansi setempat.

2 Informasi umum

Keterangan gambar



- 1 Panci memasak induksi
2 Panel kontrol

- 3 Penutup dasar
4 Permukaan Vitrokeramik

Spesifikasi teknis

Tegangan / frekuensi	220-240 V 50 Hz
Konsumsi daya total	maks. 3600 W.
Jenis kabel / bagian	min. H05V2V2-F 3 x 1.5 mm ²
Ukuran bagian luar (tinggi / lebar / dalam)	75 mm / 288 mm / 510 mm
Ukuran pemasangan (lebar / dalam)	268 mm / 490 mm
Pembakar	
Belakang	Panci memasak induksi
Ukuran	200 mm
Daya	2000/3000 W (P)
Depan	Panci memasak induksi
Ukuran	160 mm
Daya	1400 W



Spesifikasi teknis dapat diubah tanpa pemberitahuan sebelumnya untuk meningkatkan mutu produk.



Angka dalam panduan ini disajikan secara skematis dan mungkin tidak sama persis dengan produk Anda.



Nilai yang tertera pada label produk atau dalam dokumentasi yang menyertainya diperoleh dalam kondisi laboratorium sesuai dengan standar yang terkait. Bergantung pada kondisi operasional dan lingkungan produk, nilai ini dapat bervariasi.

3 Pemasangan

Produk harus dipasang oleh orang yang memiliki kualifikasi sesuai dengan peraturan yang berlaku. Pabrikan tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berhak yang juga dapat membatalkan garansi.



Persiapan lokasi dan instalasi listrik untuk produk menjadi tanggung jawab pelanggan.



BAHAYA:

Produk harus dipasang sesuai dengan semua peraturan listrik setempat.



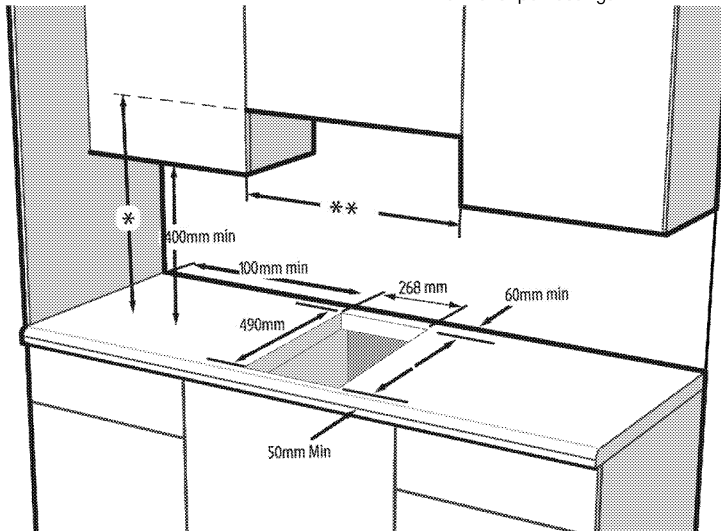
BAHAYA:

Sebelum pemasangan, periksa secara visual apakah terdapat cacat pada produk. Jika demikian, jangan memasangnya. Produk yang rusak menimbulkan risiko bagi keselamatan Anda.

Sebelum pemasangan

Kompor listrik tanam (*Hob*) ini dirancang untuk dipasang di permukaan kegiatan yang tersedia secara komersial. Harus disediakan jarak aman antara peralatan dengan dinding dan perlengkapan dapur. Lihat gambar (nilai dalam mm).

- Peralatan ini juga dapat digunakan dalam posisi berdiri bebas. Biarkan jarak minimum 750 mm di atas permukaan kompor.
- (*) Jika tudung alat memasak dipasang di atas kompor, lihat petunjuk produsen tudung alat memasak terkait dengan tinggi pemasangan (min 650 mm)
- Lepaskan bahan pengemas dan kunci pengangkutan.
- Permukaan laminasi sintetis dan perekat yang digunakan harus tahan panas (minimum 100°C).
- Meja dapur yang datar harus disejajarkan dan dipasang secara horizontal.
- Potong bukaan Kompor listrik tanam (*Hob*) di atas permukaan meja dapur sesuai dengan dimensi pemasangan.



* tinggi minimum untuk pengisap asap tungku seperti yang direkomendasikan dalam panduan pengguna pengisap asap tungku

** Jarak minimum antara cabinet harus sama dengan lebar Kompor

Pemasangan dan sambungan

- Produk ini harus dipasang sesuai dengan semua peraturan listrik setempat.



Jangan memasang kompo listrik (*Hob*) di tempat dengan sudut atau pojok yang tajam. Permukaan kaca keramik berisiko pecah!

Sambungan listrik

Hubungkan produk ke stopkontak yang terpasang arde / saluran yang dilindungi oleh pemutus arus miniatur dengan kapasitas yang sesuai sebagaimana tercantum dalam tabel "Spesifikasi teknis". Memiliki instalasi arde (pembumian) yang dibuat oleh teknisi listrik yang ahli saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul karena menggunakan produk tanpa dipasang arde sesuai dengan peraturan setempat.



BAHAYA:

Produk harus terhubung ke sumber listrik hanya oleh teknisi yang berbak dan memiliki kualifikasi. Masa garansi produk hanya dimulai setelah pemasangan yang benar. Pabrikasi tidak akan bertanggung jawab atas kerusakan yang timbul dari prosedur yang dijalankan oleh orang yang tidak berbak.



BAHAYA:

Kabel daya tidak boleh dijepit, dibengkokkan atau terperangkap atau bersentuhan dengan bagian panas produk. Kabel listrik yang rusak harus diganti oleh teknisi listrik yang berkualifikasi. Jika tidak, akan menimbulkan risiko sengatan listrik, korsleting atau kebakaran!

- Sambungan listrik harus mematuhi peraturan dalam negeri setempat.
- Data pasokan listrik harus sesuai dengan data yang ditetapkan pada label jenis produk. Label jenis terdapat ada di rumah belakang produk.
- Kabel daya produk Anda harus sesuai dengan nilai dalam tabel "Spesifikasi teknis".



BAHAYA:

Sebelum memulai pekerjaan instalasi listrik, putuskan aliran listrik pada produk dari suplai utama. Terdapat risiko sengatan listrik!

Menghubungkan kabel daya

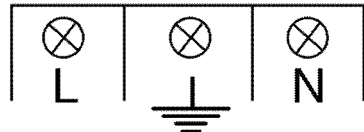


Saat melakukan pengabelan, Anda harus menerapkan peraturan kelistrikan dalam negeri setempat / lokal dan harus menggunakan stopkontak / saluran yang tepat dan saklar untuk oven. Dalam hal batas daya produk berada di luar daya dukung saat ini dari saklar dan outlet / saluran stopkontak, produk harus dihubungkan melalui instalasi listrik tetap secara langsung tanpa menggunakan saklar dan outlet / saluran stopkontak.

1. Jika tidak mungkin untuk memutuskan semua kutub pada daya pasokan, unit pemutusan dengan jarak kontak sekurang-kurangnya 3 mm (sekring, saklar pengaman saluran, kontaktor) harus dihubungkan dan semua kutub dari unit pemutusan ini harus bersebelahan dengan (tidak di atas) produk sesuai dengan pedoman IEE. Tidak mematuhi petunjuk ini dapat menimbulkan masalah operasional dan dapat membatalkan garansi produk.

Perlindungan tambahan dengan pemutus sirkuit arus sisa direkomendasikan.

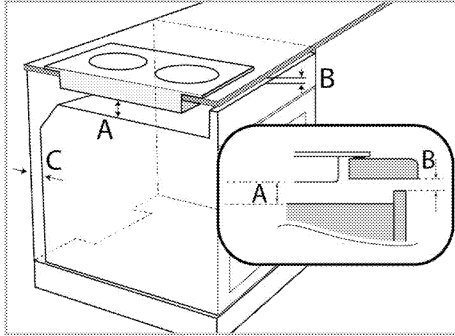
Jika kabel disertakan bersama produk:



2. Untuk sambungan fasa tunggal, sambungkan kabel seperti yang diidentifikasi di bawah ini:
 - Kabel Coklat / Hitam = L (Fasa)
 - Kabel Biru / Abu-abu = N (Netral)
 - Kabel hijau / kuning = (E)  (Tanah)" atau
 - Kabel Abu-Abu / Hitam = L (Fasa)
 - Kabel Biru / Coklat = N (Netral)
 - Kabel hijau / kuning = (E)  (Tanah)

Memasang produk

Jika oven berada di bawah:



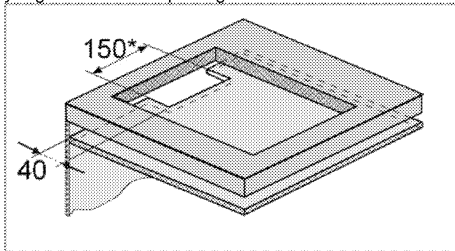
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Jika papan berada di bawah:

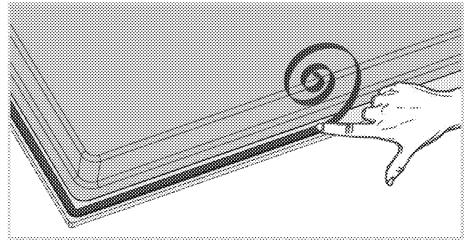
Diharuskan untuk menyediakan ventilasi terbuka minimum 180 cm² di bagian belakang perabot seperti yang diilustrasikan pada gambar berikut.



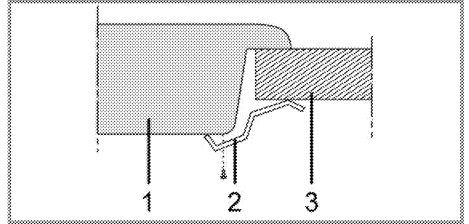
* min.

Selama pemasangan kompor induksi Anda, tempatkan produk sejajar dengan permukaan instalasi. Selain itu, gunakan paking pelindung pada bagian-bagian Kompor listrik tanam (*Hob*) yang terhubung dengan penghitung seperti yang dijelaskan di bawah ini untuk mencegah cairan menembus produk dan penghitung.

1. Persiapkan permukaan meja seperti yang ditunjukkan pada gambar.
2. Balikkan Kompor listrik tanam (*Hob*), letakkan di permukaan yang datar.
3. Saat memasang kompor, gunakan penyegelan gasket, seperti yang disediakan dalam kemasan, disekitar kompor seperti yang ditujukan pada gambar berikut. Pastikan masih ada jarak 1 sampai 2 mm ke dalam dari tepi luar kaca.



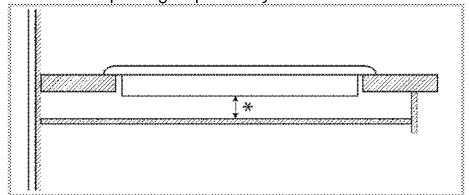
4. Letakkan kompor di atas meja dan sejajarkan.
5. Gunakan klem instalasi untuk mengamankan Kompor listrik tanam (*Hob*) dengan memasangnya melalui lubang pada casing bawah.



- 1 Kompor listrik tanam (*Hob*)
- 2 Penjepit instalasi
- 3 Penghitung (counter)

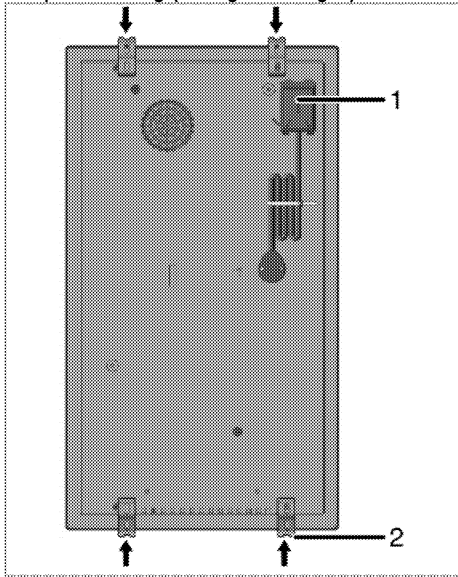
i Saat memasang kompor ke lemari, rak harus dipasang untuk memisahkan lemari dari kompor seperti yang diilustrasikan pada gambar di atas. Langkah ini tidak diperlukan jika dipasang pada oven yang tertanam.

Misalnya, jika mungkin menyentuh bagian bawah produk karena dipasang pada laci, maka bagian ini harus ditutup dengan pelat kayu.



* min 15 mm

Tampak belakang (lubang sambungan)



- 1 Blok Terminal
- 2 Penjepit pemasangan



BAHAYA:

Membuat sambungan ke lubang yang berbeda bukanlah praktik yang baik dalam hal keamanan karena dapat merusak sistem gas dan kelistrikan.



BAHAYA:

Terdapat komponen gas dan listrik yang terkandung dalam kompor ini, oleh karena itu jika memasang pegas / penjepit pemasangan, cukup pasang pengikatan yang disediakan ke lubang sambungan yang ditunjukkan dalam panduan ini. Tidak mematuhi saran ini dapat mengancam keselamatan dan harta benda

Pemeriksaan terakhir

1. Operasikan produk
2. Periksa fungsinya.

Pengangkutan di Kemudian Hari

- Simpan karton asli produk dan angkut produk di dalam karton ini. Ikuti petunjuk pada karton. Jika Anda tidak memiliki karton asli, kemas produk dalam pembungkus gelembung atau karton tebal dan balutkan dengan pita penguat agar aman.



Periksa tampilan umum produk Anda pada setiap kerusakan yang mungkin terjadi selama pengiriman.

4 Persiapan

Kiat menghemat energi

Informasi berikut akan membantu Anda menggunakan peralatan Anda secara ekologis, dan menghemat energi:

- Cairkan hidangan beku sebelum memasaknya.
- Gunakan panci / wajan dengan penutup untuk memasak. Jika tidak ada penutup, pemakaian energi dapat meningkat 4 kali.
- Pilih pembakar yang cocok untuk ukuran dasar panci yang akan digunakan. Selalu pilih ukuran panci yang tepat untuk hidangan Anda. Panci yang lebih besar membutuhkan lebih banyak energi.
- Perhatikan penggunaan panci alas datar saat memasak dengan Kompor listrik tanam (*Hob*). Panci dengan bagian bawah yang tebal akan memberikan konduksi panas yang lebih baik. Anda dapat menghemat energi hingga 1/3.
- Bejana dan panci harus sesuai dengan zona memasak. Bagian bawah wajan atau panci tidak boleh lebih kecil dari hotplate (lempengan panas).
- Jaga zona memasak dan bagian bawah panci agar bersih. Kotoran akan menurunkan konduksi panas antara zona memasak dengan bagian bawah panci.

Penggunaan awal

Bersihkan peralatan terlebih dahulu



Permukaan bisa rusak oleh beberapa deterjen atau bahan pembersih.

Jangan gunakan deterjen agresif, pembersih serbuk / krim atau benda tajam lainnya saat membersihkan.

Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.

1. Lepaskan semua bahan kemasan.
2. Bersihkan permukaan peralatan dengan kain lembab atau spons dan keringkan dengan lap.

Pemanasan awal



Asap dan bau dapat memancar selama beberapa jam selama operasi awal. Hal ini cukup normal. Pastikan ruangan tersebut operasi memiliki ventilasi yang baik untuk menghilangkan asap dan bau. Hindari langsung menghirup asap dan bau yang dikeluarkan.

5 Cara menggunakan Kompor listrik tanam (Hob)

Informasi umum tentang memasak



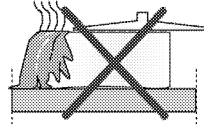
Jangan mengisi panci dengan minyak lebih dari sepertiga panci. Jangan biarkan Kompor listrik tanam (*Hob*) tanpa pengawasan saat memanaskan minyak. Minyak yang terlalu panas memicu risiko kebakaran. **Jangan pernah mencoba memadamkan api yang mungkin terjadi dengan air!** Saat minyak terbakar, tutup produk dengan selimut api atau kain basah. Matikan kompor jika aman untuk melakukannya dan hubungi petugas pemadam kebakaran.

- Sebelum menggoreng makanan, selalu keringkan dengan baik dan masukkan perlahan-lahan ke dalam minyak panas. Pastikan makanan beku telah dicairkan dengan sempurna sebelum digoreng.
- Jangan tutup wajan yang Anda gunakan saat memanaskan minyak.
- Tempatkan wajan dan panci dengan cara sedemikian rupa agar gagangnya tidak melewati kompor untuk mencegah pegangan dari panas. Jangan letakkan wajan yang tidak seimbang dan mudah diinjak.
- Jangan letakkan wajan kosong dan panci di zona memasak yang diaktifkan. Wajan tersebut bisa rusak.
- Mengoperasikan zona memasak tanpa wajan atau panci di atasnya akan merusak produk. Matikan zona memasak setelah selesai memasak.
- Karena permukaan produk bisa menjadi panas, jangan menaruh plastik dan wadah aluminium di atasnya. Bersihkan bahan-bahan yang meleleh di permukaan secepatnya. Wadah seperti itu seharusnya tidak digunakan untuk menyimpan makanan.
- Gunakan panci atau wajan dengan dasar yang datar saja.
- Masukkan jumlah makanan yang tepat dalam panci dan wajan. Dengan demikian, Anda tidak perlu melakukan pembersihan yang tidak perlu melalui tindakan pencegahan hidangan yang meluap. Jangan meletakkan penutup panci atau wajan pada zona memasak.

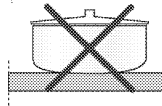
Tempatkan panci dengan cara sedemikian rupa sehingga mereka berada di pusat zona memasak. Saat Anda ingin memindahkan panci ke zona memasak lain, angkat dan letakkan ke zona memasak yang Anda inginkan dan bukan menggesernya.

Pemilihan panci

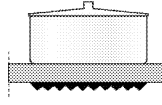
- Permukaan keramik kaca tahan panas dan tidak terpengaruh oleh perbedaan suhu yang besar.
- Jangan gunakan permukaan keramik kaca sebagai tempat penyimpanan atau sebagai talenan (tatakan masak)
- Gunakan saja panci dan wajan dengan bagian bawah bermesin. Tepi tajam menciptakan goresan di permukaan.



Tumpahan dapat merusak permukaan keramik kaca dan menimbulkan api.



Jangan gunakan wajan dengan bokong cekung atau cembung.



Gunakan saja panci dan wajan dengan bagian bawah datar. Panci dan wajan jenis ini menjamin perpindahan panas lebih mudah.

Untuk kompor induksi, gunakan saja wajan yang cocok untuk memasak induksi.

Tes panci

Gunakan metode berikut untuk mengetes apakah panci Anda cocok dengan induksi atau tidak.

1. Panci Anda cocok jika bagian bawahnya memiliki magnet.
2. Panci Anda cocok jika "L" tidak menyala saat Anda meletakkan panci di zona memasak dan menghidupkan Kompor listrik tanam (*Hob*).

Anda dapat menggunakan panci baja, teflon atau aluminium dengan bagian bawah bermagnet khusus yang berisi label atau peringatan yang mengindikasikan bahwa panci tersebut cocok dengan memasak induksi. Kaca dan wajan keramik, panci dan wadah baja anti karat dengan dasar aluminium non-magnetik tidak boleh digunakan.

Sistem yang berfokus pada pengenalan panci

Dalam memasak induksi, hanya area yang tertutup oleh wajan di zona memasak terkait yang diberi energi.

Bagian bawah wajan dikenali oleh sistem dan hanya area ini yang dipanaskan secara otomatis. Memasak berhenti jika wajan memasak diangkat dari zona memasak saat sedang memasak. Zona memasak yang dipilih dan simbol "i" berkedip secara bergantian..

Penggunaan yang aman

Jangan pilih tingkat pemanasan tinggi saat Anda akan menggunakan panci tanpa pelapis (teflon) tanpa minyak atau dengan sedikit minyak.



Jika terdapat oven di dalam Kompor listrik tanam (*Hob*) Anda dan jika sedang beroperasi, sensor dari kompor dapat menurunkan tingkat memasak atau mematikan oven.

Jangan menaruh benda-benda logam seperti garpu, pisau, atau panci di atas kompor Anda karena benda-benda tersebut bisa dipanaskan.

Jangan pernah menggunakan aluminium foil untuk memasak. Jangan letakkan barang-barang berupa makanan yang dibungkus dengan aluminium foil ke zona memasak.



Saat Kompor listrik tanam (*Hob*) beroperasi, jauhkan benda-benda dengan sifat magnetik seperti kartu kredit atau kaset dari kompor.

Memilih zona memasak yang sesuai dengan wajan

Zona memasak normal	Zona memasak kecil
<p>Ø 20 cm</p>	<p>Ø 16 cm</p>
<p>Zona memasak normal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara otomatis cocok untuk panci. • Mendistribusikan daya secara ideal. • Menyediakan distribusi panas yang sempurna. Digunakan untuk semua jenis masakan. 	<p>Zona memasak kecil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digunakan untuk memasak lambat (saus, krim) • Digunakan untuk menyiapkan porsi kecil atau porsi berdasarkan jumlah orang.

Menggunakan Kompor listrik tanam (Hob)



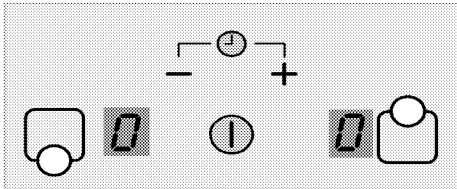
BAHAYA:

Jangan biarkan benda apa pun jatuh di atas kompor. Bahkan benda-benda kecil seperti pengocok garam dapat merusak Kompor listrik tanam (Hob).

Jangan gunakan Kompor listrik tanam (Hob) yang sudah retak. Air mungkin bocor melalui celah-celah ini dan dapat memicu hubungan singkat.

Jika terdapat kerusakan di permukaan (mis., retakan yang terlihat), segera matikan produk untuk meminimalkan risiko sengatan listrik.

Panel kontrol



Spesifikasi



Tombol hidup / mati



Pengaturan suhu / Meningkatkan pengatur waktu (timer)



Pengaturan suhu / Menurunkan pengatur waktu (timer)

Tombol Pilihan Zona Memasak Kiri Depan

Tombol Pilihan Zona Memasak Kiri Belakang



Grafik dan gambar hanya untuk tujuan informasi. Tampilan dan fungsi yang sebenarnya dapat bervariasi sesuai dengan model Kompor listrik tanam (Hob) Anda.



Produk ini dikontrol dengan panel kontrol sentuh. Setiap operasi yang Anda lakukan pada panel kontrol sentuh Anda akan dikonfirmasi oleh sinyal yang dapat didengar.

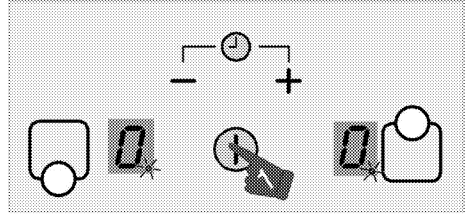


Selalu biarkan panel kontrol bersih dan kering. Memiliki permukaan basah dan kotor dapat menimbulkan gangguan pada fungsi.

Menghidupkan Kompor listrik tanam (Hob)

1. Sentuh tombol "ⓘ" pada panel kontrol.

Pada semua layar zona memasak, ikon "0" muncul dan titik desimal menyala di sudut kanan bawah ikon ini.



Jika tidak ada kegiatan yang dilakukan dalam 20 detik, maka Kompor listrik tanam (Hob) akan secara otomatis kembali ke mode Siaga (Standby).

Mematikan Kompor listrik tanam (Hob)

1. Sentuh tombol "ⓘ" pada panel kontrol. Kompor listrik tanam (Hob) akan mati dan kembali ke mode Siaga.



Jika simbol "H" muncul pada tampilan zona memasak saat kompor dimatikan, ini menunjukkan bahwa zona memasak masih panas. Jangan sentuh zona memasak.

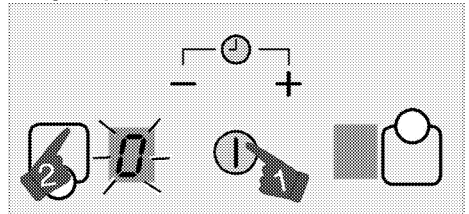
Indikator panas sisa

Simbol "H" yang muncul pada tampilan zona memasak menunjukkan bahwa kompor masih panas dan dapat digunakan untuk menyimpan sejumlah kecil makanan hangat. Simbol akan hilang ketika zona memasak menjadi dingin atau ketika diaktifkan.



Ketika daya terputus, indikator panas sisa tidak akan menyala dan tidak mengingatkan pengguna terhadap zona memasak panas.

Menghidupkan zona memasak



1. Sentuh tombol "ⓘ" untuk menyalakan kompor.
2. Sentuh kunci pilihan zona memasak yang ingin Anda aktifkan.

Simbol "0" muncul pada tampilan zona memasak dan layar yang terkait menyala lebih terang.



Jika tidak ada kegiatan yang dilakukan dalam 20 detik, maka Kompor listrik tanam (*Hob*) akan secara otomatis kembali ke mode Siaga (Standby).

Mengatur tingkat suhu

Sentuh tombol "+" atau "-" untuk mengatur tingkat suhu antara "1" hingga "9" atau "9" hingga "1".

Mematikan zona memasak

Zona memasak dapat dimatikan dalam 2 cara yang berbeda:

3. Dengan menurunkan tingkat suhu ke "0"

Anda dapat mematikan zona memasak dengan menurunkan pengaturan suhu ke tingkat "0".

4. Dengan menggunakan pilihan mematikan melalui opsi pengatur waktu (timer) untuk zona memasak yang diinginkan

Saat waktunya habis, pengatur waktu (timer) akan mematikan zona memasak yang menjadi fungsinya. Angka "0" atau "00" akan muncul di semua layar.

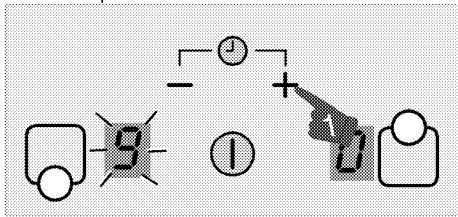
Ketika waktu berakhir, alarm yang terdengar akan berbunyi. Sentuh tombol apa saja pada panel kontrol untuk mendinginkan alarm yang terdengar.

Daya Tinggi (Booster)

Booster atau pendorong adalah fungsi yang memfasilitasi memasak. Semua zona memasak yang ditunjukkan dengan simbol "P" dalam tabel Spesifikasi Teknis dilengkapi dengan fungsi Booster.

Menghidupkan Daya Tinggi (Booster):

1. Sentuh tombol "1" untuk menyalakan kompor.
2. Sentuh kunci pilihan zona memasak yang ingin Anda aktifkan.
3. Sentuh "+" atau "-" dan pertama kali mencapai level "9".



4. Saat zona memasak berada di level "9", sentuh "+" sekali untuk mengubah suhu zona memasak menjadi "P".

Mematikan Daya Tinggi (Booster):

- Untuk menonaktifkan fungsi Booster, sentuh "-" dan atur suhu ke level "9" "9".

Zona memasak keluar dari booster dan terus beroperasi pada level "9".

- Anda dapat menurunkan level suhu dengan menyentuh "-" atau Anda dapat mematikan zona memasak sepenuhnya dengan menurunkan tingkat suhu ke "0".

Kunci Anak

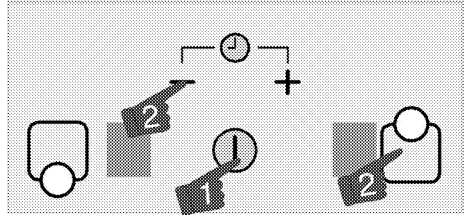
Anda dapat melindungi Kompor listrik tanam (*Hob*) dengan kunci anak untuk mencegah anak-anak mengubah fungsi Kompor listrik tanam (*Hob*).



Kunci anak dapat diaktifkan dalam waktu 10 detik setelah kompor dinyalakan. Tidak dapat diaktifkan setelah 10 detik.

Mengaktifkan Kunci Anak

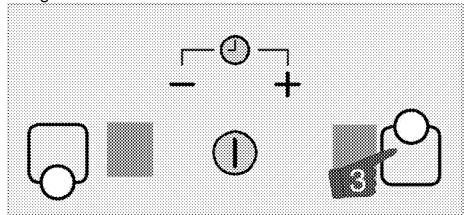
1. Sentuh tombol "1" untuk menyalakan kompor.



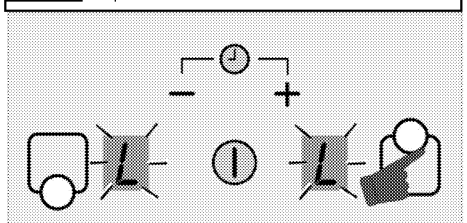
2. Sentuh tombol "-" dan "+" secara

bersamaan. Lalu sentuh kembali kunci untuk mengaktifkan kunci anak.

Fungsi kunci anak akan diaktifkan.



Jika tombol apa saja ditekan ketika kunci anak aktif, maka akan muncul simbol "L" pada tampilan zona memasak.



Menonaktifkan kunci anak untuk sementara waktu

1. Saat kunci anak aktif, sentuh tombol "+" dan "👤" secara bersamaan..

»Kunci anak akan dinonaktifkan sementara waktu dan simbol "0" akan muncul pada semua layar zona memasak.

i Jika kompor dimatikan dan dihidupkan dalam kondisi ini, kunci anak akan tetap aktif.

Menonaktifkan kunci anak secara permanen

1. Saat kunci anak aktif, sentuh tombol "🕒" untuk menyalakan kompor.

2. Dalam waktu 10 detik, sentuh "-" dan "👤" kunci secara bersamaan. Lalu, sentuh kembali tombol "+".

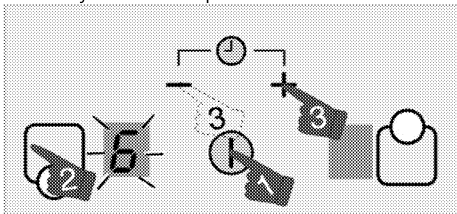
»Kunci anak akan dinonaktifkan secara permanen dan simbol "0" akan muncul pada semua layar zona memasak.

Fungsi Pengatur Waktu (Timer)

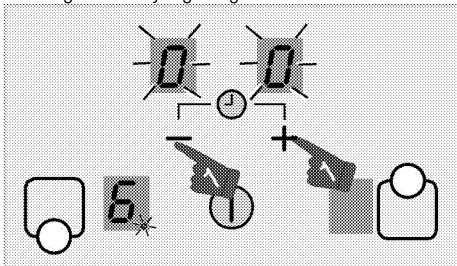
Fungsi ini memfasilitasi Anda memasak. Tidak perlu mengawasi oven selama seluruh periode memasak. Zona memasak akan dimatikan secara otomatis pada akhir waktu yang Anda pilih.

Mengaktifkan pengatur waktu (timer)

1. Sentuh tombol "🕒" untuk menyalakan kompor.
2. Pilih zona memasak yang diinginkan dengan menyentuh tombol pilihan zona memasak.



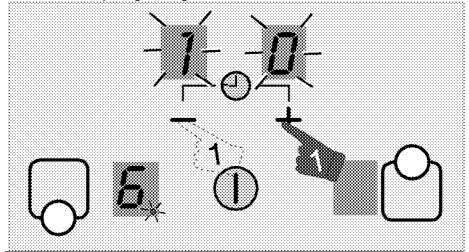
3. Sentuh tombol "+" atau "-" untuk mengatur tingkat suhu yang diinginkan.



4. Sentuh tombol "+" dan "-" secara bersamaan untuk mengaktifkan pengatur waktu (timer). Simbol "00" akan menyala pada layar pengatur waktu dan titik desimal akan muncul pada layar zona memasak yang dipilih.

i Layar zona memasak bagian belakang kanan dan kiri berfungsi sebagai pengatur waktu ketika pengatur waktu aktif.

5. Sentuh tombol "+" atau "-" untuk mengatur waktu yang diinginkan.



i Ulangi prosedur di atas untuk zona memasak lainnya yang ingin Anda atur pengatur waktu.

i Pengatur waktu (timer) tidak dapat disesuaikan kecuali zona memasak dan nilai suhu untuk zona memasak dipilih.

i Saat zona memasak di mana pengatur waktu (timer) dipilih, Anda dapat melihat waktu tersisa dengan menyentuh tombol "+" dan "-" secara bersamaan.

i Pada layar zona memasak yang pengatur waktunya diaktifkan, lampu berbentuk titik akan menyala.

Menggunakan pengatur waktu sebagai fungsi alarm (Pengatur waktu telur)

Dengan fungsi ini, dimungkinkan untuk mengatur pengatur waktu (timer) secara terpisah dari zona memasak.

1. Sentuh tombol "🕒" untuk menyalakan kompor.
2. Sentuh tombol "+" dan "-" secara bersamaan untuk mengaktifkan pengatur waktu (timer).
3. Sentuh tombol "+" dan "-" secara bersamaan untuk mengaktifkan pengatur waktu (timer).

Simbol "00" akan ditampilkan lewat kedipan kedua titik desimal pada layar pengatur waktu.

i Layar zona memasak bagian belakang kanan dan kiri berfungsi sebagai pengatur waktu ketika pengatur waktu aktif.

4. Sentuh tombol "+" atau "-" untuk mengatur waktu yang diinginkan.



Jika tidak ada nilai Pengatur Waktu (Timer) yang dipilih, Anda dapat memulai dalam waktu 30 menit dengan menekan tombol "-".

Memonaktifkan pengatur waktu (timer)

Setelah waktu yang ditetapkan berakhir, kompor akan mati secara otomatis dan memberikan tanda peringatan yang terdengar.

Tekan sembarang tombol untuk mendinginkan tanda peringatan audio.

Mematikan pengatur waktu (timer) lebih awal

Jika Anda mematikan pengatur waktu lebih awal, kompor akan terus beroperasi pada suhu yang diatur hingga dimatikan.

1. Pilih zona memasak yang ingin Anda matikan.
2. Sentuh tombol "+" dan "-" secara bersamaan untuk mengaktifkan pengatur waktu (timer).
3. Hingga angka "00" muncul di layar pengatur waktu, sentuh "-" untuk mengatur nilai menjadi "00".

Cahaya berbentuk tanda titik pada layar zona memasak yang terkait dan tampilan pengatur waktu (timer) itu sendiri mati sepenuhnya setelah berkedip selama jangka waktu tertentu dan pengatur waktu (timer) dibatalkan.

Menggunakan zona memasak induksi dengan aman dan efisien

Prinsip kerja: Kompor listrik tanam (*Hob*) memanaskan langsung wajan memasak sebagai ciri dari prinsip kerjanya. Karena itu, ia memiliki berbagai kelebihan jika dibandingkan dengan jenis kompor listrik lainnya. Kompor ini beroperasi lebih efisien dan permukaan kompor tidak memanaskan. Kompor induksi dilengkapi dengan sistem perlindungan prima yang akan memberikan Anda rasa aman dalam penggunaan maksimal.



Kompor listrik tanam (*Hob*) Anda dapat dilengkapi dengan zona memasak induksi dengan diameter 160, 200 dan 250 mm bergantung pada model. Dengan fitur induksi, setiap zona memasak mendeteksi semua wajan ditempatkan pada kompor ini. Energi terbentuk hanya jika wajan kontak dengan zona memasak dan dengan demikian, pemakaian energi minimum tercapai.

Batas waktu operasi

Kontrol Kompor listrik tanam (*Hob*) dilengkapi dengan batas waktu operasi. Ketika satu atau lebih zona

memasak dibiarkan menyala, zona memasak akan secara otomatis dinonaktifkan setelah jangka waktu tertentu (lihat Tabel-1). Jika terdapat pengatur waktu (timer) yang ditetapkan pada zona memasak, layar pengatur waktu (timer) juga akan mati nantinya. Batas waktu pengoperasian bergantung pada tingkat suhu yang dipilih. Waktu operasi maksimum diterapkan pada tingkat suhu ini. Zona memasak dapat dihidupkan kembali oleh pengguna setelah dimatikan secara otomatis sesuai penjelasan di atas.

Tabel-1: Batas waktu operasi

Tingkat suhu	Batas waktu operasi - jam
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 menit
Booster (Pendorong)	5 menit (*)
(*) Kompor listrik tanam (<i>Hob</i>) akan turun ke level 9 setelah 5 menit (opsional)	

Perlindungan dari panas yang berlebihan

Kompor Anda dilengkapi dengan sensor tertentu yang menjamin perlindungan terhadap panas yang berlebihan. Hal berikut ini dapat diamati jika terjadi kelebihan panas:

- Zona memasak aktif dapat dimatikan.
- Level yang dipilih mungkin menurun. Namun, kondisi ini tidak dapat dilihat pada indikator.
- Kesalahan E2 mungkin terjadi.

Sistem keamanan luapan

Kompor listrik tanam (*Hob*) Anda dilengkapi dengan sistem keamanan luapan. Jika terjadi tumpahan pada panel kontrol, sistem akan memberikan kesalahan dan kompor akan dimatikan secara otomatis.

Pengaturan daya yang tepat

Kompor listrik tanam (*Hob*) bereaksi terhadap perintah langsung sebagai ciri dari prinsip kerjanya. Mode ini mengubah pengaturan daya sangat cepat. Dengan demikian, Anda dapat mencegah panci masak (berisi air, susu, dan lain-lain) agar tidak meluap meskipun baru saja akan meluap.

Operasi bising




Beberapa suara bising dapat timbul dari kompor induksi. Suara-suara ini normal dan merupakan bagian dari memasak induksi.

- Kebisingan menjadi menonjol pada tingkat suhu tinggi.
- Paduan panci dapat menimbulkan kebisingan.
- Pada level rendah, suara on / off rutin dapat didengar karena prinsip kerja kompor.
- Kebisingan dapat didengar jika panci kosong dipanaskan. Ketika Anda memasukkan air atau makanan ke dalamnya, suara ini akan hilang.
- Suara kipas yang mendinginkan sistem listrik dapat didengar.

Pesan kesalahan

Tabel-2: Kode dan sumber kesalahan

Penyebab kesalahan	Indikator	Tampilan
Kesalahan karena panas yang berlebihan	Simbol "E2" berkedip	Layar zona memasak terkait
Kompor listrik tanam (<i>Hob</i>) terlalu panas	Simbol "H" berkedip	Layar zona memasak
Kesalahan utama	Simbol "E6" berkedip	Layar zona memasak
Kegagalan sensor	Simbol "E9" berkedip	Layar zona memasak terkait

	Untuk informasi lebih lanjut tentang pesan kesalahan yang mungkin muncul pada panel kontrol sentuh, lihat Tabel-2.
	Jika permukaan panel kontrol sentuh terkena uap yang kuat, seluruh sistem kontrol dapat menjadi tidak aktif dan memberikan sinyal kesalahan.
	Jagalah agar permukaan panel kontrol sentuh tetap bersih. Operasi yang salah dapat diamati.

6 Pemeliharaan dan perawatan

Informasi umum

Masa pakai produk akan lama dan kemungkinan masalah akan berkurang jika produk dibersihkan secara berkala.



BAHAYA:

Matikan aliran listrik pada produk sebelum memulai pekerjaan perawatan dan pembersihan.
Terdapat risiko sengatan listrik!



BAHAYA:

Biarkan produk menjadi dingin sebelum Anda membersihkannya.
Permukaan yang panas dapat menimbulkan luka bakar!

- Bersihkan produk secara menyeluruh setiap selesai digunakan. Dengan cara ini akan mungkin untuk menghilangkan sisa-sisa masakan dengan lebih mudah, sehingga terhindar dari pembakaran pada saat peralatan digunakan.
- Tidak memerlukan agen pembersih khusus untuk membersihkan produk. Gunakan air hangat dengan cairan pencuci, kain lembut atau spons untuk membersihkan produk dan bersihkan dengan lap kering.
- Selalu pastikan bahwa cairan yang berlebih dibersihkan seluruhnya setelah pembersihan dan setiap tumpahan segera dihilangkan hingga kering.
- Jangan gunakan zat pembersih yang mengandung asam atau klorida untuk membersihkan permukaan anti karat atau inox dan gagangnya. Gunakan kain lembut dengan deterjen cair (bukan abrasif) untuk menyeka bagian-bagian tersebut hingga bersih, perhatikan gerakan menyapu ke satu arah.



Permukaan bisa rusak oleh beberapa deterjen atau bahan pembersih.

Jangan gunakan deterjen agresif, pembersih serbuk / krim atau benda tajam lainnya saat membersihkan.

Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu oven karena dapat menggores permukaan, yang dapat menimbulkan kaca pecah.



Jangan gunakan pembersih uap untuk membersihkan peralatan karena hal ini dapat menimbulkan sengatan listrik.

Membersihkan kompor

Permukaan keramik kaca

Bersihkan permukaan keramik kaca menggunakan selebar kain yang dibasahi dengan air dingin dengan cara tidak menuangkan bahan pembersih apa pun di atasnya. Keringkan dengan kain lembut dan kering. Residu dapat menimbulkan kerusakan pada permukaan kaca keramik saat menggunakan kompor untuk waktu berikutnya.

Residu kering pada permukaan kaca keramik harus dalam keadaan tidak tergores dengan mata pisau, wol baja atau peralatan serupa.

Hilangkan noda kalsium (noda kuning) dengan sedikit penghilang berbahan kapur seperti cuka atau jus lemon. Anda juga dapat menggunakan produk yang tersedia secara komersial yang sesuai.

Jika permukaannya sangat kotor, gunakan bahan pembersih pada spons dan tunggu sampai terserap dengan baik. Kemudian, bersihkan permukaan kompor dengan kain basah.



Makanan berbasis gula seperti krim kental dan sirup harus segera dibersihkan tanpa menunggu permukaannya menjadi dingin. Jika tidak, permukaan keramik kaca dapat rusak secara permanen.

Warna yang agak pudar dapat terjadi pada lapisan atau permukaan lainnya pada waktunya. Ini tidak akan memengaruhi operasi produk.

Warna yang memudar dan noda pada permukaan keramik kaca merupakan kondisi normal, dan bukan cacat.

7 Pemecahan masalah

Produk memancarkan suara logam saat pemanasan dan pendinginan.

- Ketika bagian logam dipanaskan, mereka dapat memuai dan menimbulkan kebisingan. >>> *Ini bukan kesalahan..*

Produk tidak beroperasi.

- Sekering listrik rusak atau sudah putus. >>> *Periksa sekering di kotak sekering. Jika perlu, ganti atau setel ulang.*
- Produk tidak dicolokkan ke stopkontak (arde). >>> *Periksa sambungan saklar.*
- Jika layar tidak menyala saat Anda menghidupkan kompor lagi. >>> *Putuskan daya peralatan pada pemutus arus sirkuit. Tunggu 20 detik kemudian sambungkan kembali.*
- Perlindungan dari panas yang berlebihan aktif. >>> *Biarkan kompor Anda menjadi dingin.*
- Panci masak tidak cocok. >>> *Periksa panci Anda.*

simbol "H" muncul pada layar zona memasak.

- Anda belum meletakkan panci di zona memasak aktif. >>> *Periksa apakah ada panci di zona memasak.*
- Panci Anda tidak cocok dengan memasak induksi. >>> *Periksa apakah panci masak Anda cocok dengan kompor induksi.*
- Panci masak tidak berada di tengah dengan benar atau permukaan dasar panci tidak cukup lebar pada zona memasak. >>> *Pilih panci yang cukup lebar dan pusatkan panci di zona memasak dengan benar.*
- Panci masak atau zona memasak terlalu panas. >>> *Biarkan peralatan itu menjadi dingin.*

Zona memasak yang dipilih tiba-tiba mati selama pengoperasian.

- Waktu memasak untuk zona memasak yang dipilih mungkin sudah berakhir. >>> *Anda dapat mengatur waktu memasak baru atau melanjutkan masak hingga selesai.*
- Perlindungan dari panas yang berlebihan aktif. >>> *Biarkan kompor Anda menjadi dingin.*
- Sebuah benda mungkin menutup panel kontrol sentuh. >>> *Singkirkan benda tersebut di panel.*

Panci tidak menjadi hangat bahkan jika zona memasak menyala.

- Panci Anda tidak cocok dengan memasak induksi. >>> *Periksa apakah panci masak Anda cocok dengan kompor induksi.*
- Panci masak tidak berada di tengah dengan benar atau permukaan dasar panci tidak cukup lebar pada zona memasak. >>> *Pilih panci yang cukup lebar dan pusatkan panci di zona memasak dengan benar.*

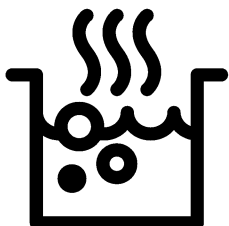


Hubungi Agen atau teknisi Servis Resmi berlisensi atau dealer tempat Anda membeli produk jika Anda tidak dapat mengatasi masalah tersebut meskipun Anda telah menerapkan petunjuk di bagian ini. Jangan pernah mencoba memperbaiki sendiri produk yang rusak



Beépített tűzhely

Használati útmutató



HU

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

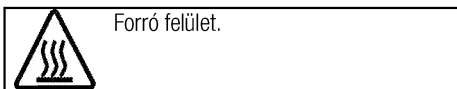
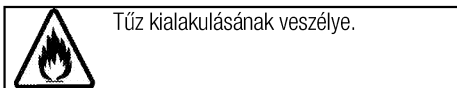
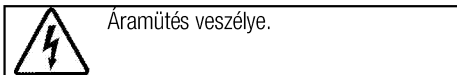
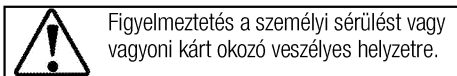
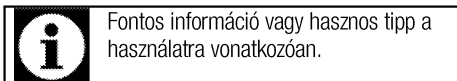
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



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

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések	4
Általános biztonsági utasítások	4
Elektromos biztonság	4
Termékbiztonság	5
Rendeltetés	7
Biztonsági előírások gyermekekre nézve.....	7
A régi termék leselejtezése	7
A csomagolóanyag kidobása.....	7
2 Általános tájékoztató	8
Áttekintés	8
Műszaki adatok.....	8
3 Beszerelés	9
Üzembe helyezés előtt.....	9
Üzembe helyezés és csatlakoztatás	9
A régi termék leselejtezése	12
4 Elkészítés	13
Energijatakarékossági tippek	13
Első használat.....	13
A készülék első tisztítása	13
Első bekapcsolás.....	13
5 A főzőlap használata	14
A főzőessel kapcsolatos általános információk	14
A főzőlapok használata	15
Vezérlőpanel	15
6 Karbantartás és tisztítás	20
Általános tájékoztató.....	20
A főzőlap tisztítása	20
7 Hibaelhárítás	21

Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.
Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni.
Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt

konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.

- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.

- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

Termékbiztonság

- FIGYELEM: A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

- FIGYELEM: Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid időtartamú főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- FIGYELEM: Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Amennyiben a meleg üveg eltörik: Kapcsolja ki az összes főzőfelületet és az összes elektromos sütő egységet, majd csatlakoztassa le a hálózatról. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez! Ne használja a készüléket!
- Használat után mindig a szabályozóval kapcsolja ki a főzőlapot, ne hagyatkozzon az edény-érzékelőre.
- Soha ne helyezzen fémből készült tárgyakat, például kést, villát, kanalat és fedőket a főzőlapra, mivel azok felforrósodhatnak.
- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne mindig száraz legyen.
- A főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Az edények kiválasztásához tekintse meg a *A főzéssel kapcsolatos általános információk, oldal 14* fejezet.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknek, akik pl. inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érintje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- VIGYÁZAT: A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- FIGYELEM: A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a

csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.

- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.

A régi termék leselejtése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

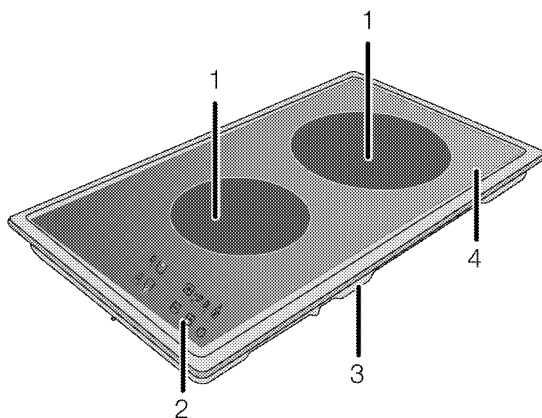
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- 1 Indukciós főzőlap
2 Vezérlőpanel

- 3 Az alaplemez borítása
4 Üvegerámiás felület

Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	max. 3600 Szélesség
Vezeték típus / keresztmetszet	perch05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	75 mm/288 mm/510 mm
Üzembe helyezési méretek (szélesség/mélység)	268 mm/490 mm
Gáزرózsák	
Hátsó	Indukciós főzőlap
Méret	200 mm
Teljesítmény	2000/3000 Szélesség (P)
Első	Indukciós főzőlap
Méret	160 mm
Teljesítmény	1400 Szélesség



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



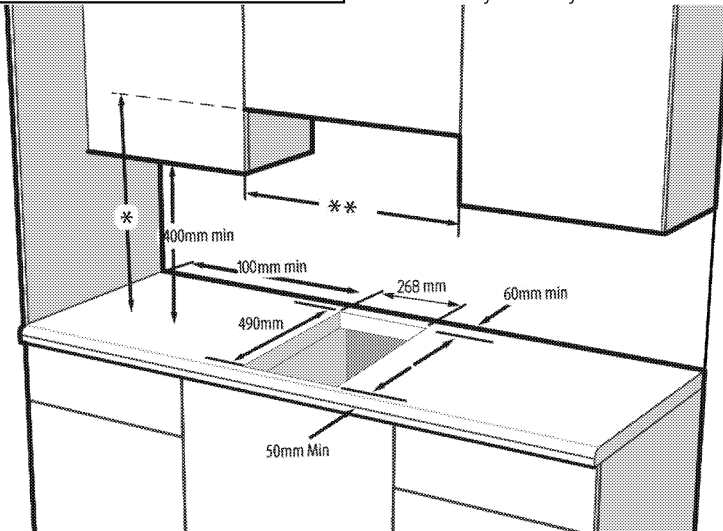
VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz tervezték. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- Szabodonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm)
- Távolítsa el a csomagolóanyagot és egyéb szállításhoz szükséges rögzítőanyagot.
- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A munkalapot vízszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon rést a főzőlap számára a munkalapon az elhelyezés irányai szerint.



* A szagelszívótól mért minimális távolságot illetően tekintse meg a szagelszívó használati útmutatóját

** A szekrényektől mért minimális távolságnak meg kell egyeznie a sütő szélességével



Ne helyezze a főzőlapot hegyes élű vagy sarkú helyekre.
Eltörhet az üveg kerámia felület!

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt konnektorhoz csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait

bízva képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

! VESZÉLY:
A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.
A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

! VESZÉLY:
A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.
A sárült vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típus címke a a készülék borításának hátsó részén található.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

! VESZÉLY:
Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

A tápkábel csatlakoztatása

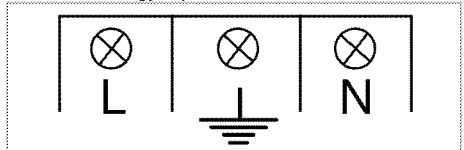
i A vezetékvezetés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítéktól, biztonsági kapcsolótól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie.



Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

A termékhez egy tápkábel is tartozik:

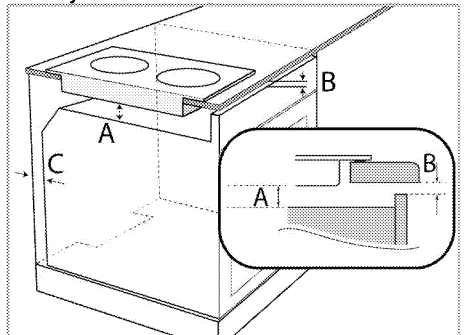


2. **Egyfázisú csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

- Barna/fehér kábel = L (fázis)
 - Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)
- » vagy
- Szürke/fehér kábel = L (fázis)
 - Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
 - Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

A termékek beszerelése

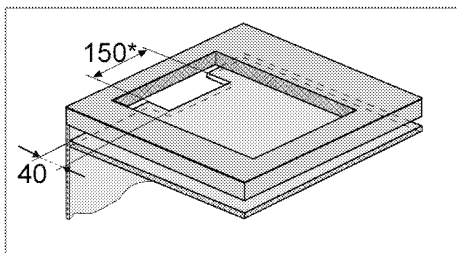
Amennyiben a sütő van alul:



- A perc 15 mm
- B perc 5 mm
- C 20 mm

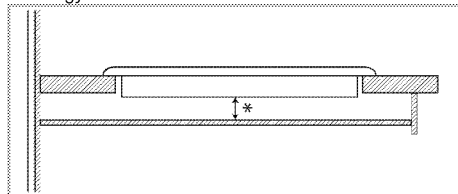
Amennyiben a tábla van alul:

Amennyiben megoldható, hagyjon helyet a bútor hátsó részénél, ahogy az a következő ábrán is látható.



i A főzőlap szekrénybe történő beszerelésekor egy olyan polcot kell beépíteni, mely a képen látható módon elválasztja a főzőlapot a szekrénytől. Beépített sütőre történő felszerelés esetén ez nem szükséges.

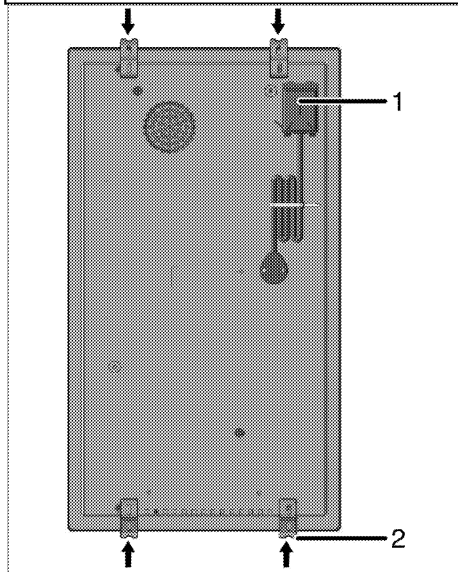
Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell fedetni.



* perc 15 mm

Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)

i Az alábbi ábrán szereplő csatlakozó furatok helye változatos, változhat a készülék típusától függően. Rögzítse azokat az Ön készülékén található csatlakozó furatokkal összhangban.

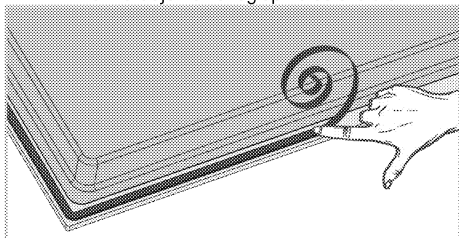


- 1 Sorkapocs
- 2 Tartóelem

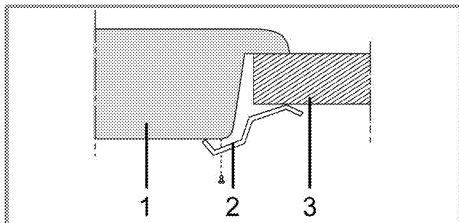
* perc

Az indukciós főzőlap beszerelésekor helyezze a terméket párhuzamosan a felülettel. A következőkben leírt módon vigyen fel szigetelőanyagot a főzőlap és a munkalap érintkező felületére, ezzel megakadályozhatja, hogy folyadék kerüljön a termék és a munkalap közé.

1. Készítse elő a munkalap felszínét az ábrán látható módon.
2. Fordítsa fel a főzőlapot és helyezze sima felületre.
3. A főzőlap beszerelésekor használja fel a csomaggal járó tömitéseket a főzőlap körül, ahogy az alábbi képen is látható. Ügyeljen arra, hogy 1-2 mm-re maradjon az üveglap külső szélétől.



4. Helyezze a főzőlapot pultra, és igazítsa be.
5. A főzőlapot úgy tudja rögzíteni a kapcsok segítségével, hogy a átnyomja azokat az alsó burkolaton található furatokon.



- 1 Főzőlap
- 2 Kapocs
- 3 Munkalap

**VESZÉLY:**

A csatlakozásokat nem biztonságos más lyukakban elvégezni, mivel károsíthatja a gáz- és elektromos rendszert.

**VESZÉLY:**

A főzőlaphoz tartozó elemek gázzal és elektromos árammal működnek. Ezért a főzőlapot csak a pulton, a rögzítésre kialakított nyílásokon keresztül, csak a rögzítéshez biztosított elemek és csavarok segítségével, és az útmutató előírásai szerint szabad beszerelni. Ellenkező esetben az az élet- és vagyonbiztonságot veszélyezteti.

Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..

2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékosági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon. A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.

- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.

Első használat

A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A főzőlap használata

A főzéssel kapcsolatos általános információk



Maximum az edény egyharmadát töltsön olaját. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vizzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

- Az ételek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.

A ráolvadt anyagokat azonnal törölje le a felületről.

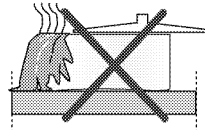
Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.

- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszert helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kiftása miatt szükséges tisztítás. Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

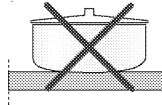
A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

A serpenyő kiválasztása

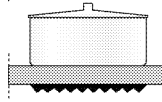
- Az üvegkerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegkerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékkal rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.



A kifröccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.



Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.



Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők.

Indukciós főzőlapok esetén kizárólag indukciós főzéshez tervezett edények használhatók.

A serpenyő tesztelése

A következő módszer segítségével tesztelheti le, hogy a serpenyő használható-e a főzőlapon.

1. A serpenyő akkor kompatibilis, ha az alsó része vonzza a mágneset.
2. A serpenyő akkor kompatibilis, ha a főzési zónára helyezés és a főzőlap elindítása után a "L" nem kezd el villogni.

Olyan, speciális mágneses aljjal rendelkező acél, teflon vagy alumínium serpenyőket használhat, melyek címkéjén fel van tüntetve, hogy indukciós főzéshez is használható. Az üveg és kerámia edények, továbbá a nem mágneses, alumínium aljjal rendelkező rozsdamentes acél edények nem használhatók.

Serpenyőfelismerő, -fókuszáló rendszer

Indukciós főzés esetén, csak az edény alja által lefedett főzési felület kerül áram alá. Az edény alját a rendszer automatikusan felismeri és automatikusan akkora területet fűt fel. Ha főzés közben az edényt leemeli a főzési zónáról, a főzés automatikusan leáll. A kiválasztott főzési zóna és a "L" szimbólum ekkor felváltva villog.

Biztonságos használat

Kevés olajat (vagy olajat nem tartalmazó) teflon serpenyő használata esetén soha ne válasszon ki túl magas melegítési szintet.

A főzőlapra ne helyezzen fémből készült tárgyakat, így villát, kést vagy fedőket, mert átforrásodnak.

A főzésnél ne használjon alumínium fóliát. Soha ne helyezzen a főzőlapra alumínium csomagolásba csomagolt élelmiszereket.

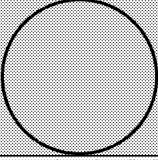
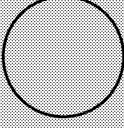


Amennyiben a főzőlap alatt egy működő sütő helyezkedik el, a főzőlap szenzora lecsökkentheti a főzési szintet vagy lekapcsolhatja a sütőt.



A főzőlap működése esetén, annak mágneses tulajdonságai miatt tartsa távol a hitelkártyákat és a kazettákat a főzőlaptól.

Az edénynek megfelelő főzési zóna kiválasztása

Normál méretű főzési zóna	Kisméretű főzési zóna
<p>Ø 20 cm</p> 	<p>Ø 16 cm</p> 
<p>Normál méretű főzési zóna</p> <ul style="list-style-type: none">Automatikusan illeszkedik a serpenyőhöz.Ideálisan osztja szét a meleget.Tökéletes hőeloszlást biztosít. Mindenféle étel előkészítéséhez ideális.	<p>Kisméretű főzési zóna</p> <ul style="list-style-type: none">Lassú főzéshez használható (szószok, krémek)Kis adagok készítéséhez vagy a személyek számán alapuló adagok készítéséhez használható.

A főzőlapok használata



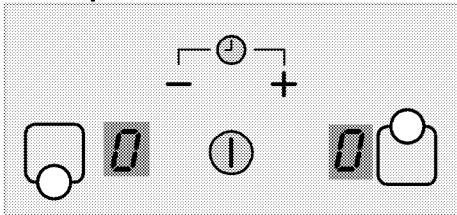
VESZÉLY:

Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis rászó tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot.

Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszivároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat.

Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisan csökkentse az áramütés veszélyét.

Vezérlőpanel



Műszaki adatok



Be- / Kikapcsoló gomb
Hőmérséklet beállítás/Időzítő növelése

—

Hőmérséklet beállítás/Időzítő csökkentése



Bal első főzési zóna kiválasztó gomb



Bal hátsó főzési zóna kiválasztó gomb



Az itt szereplő képek és ábrák csak illusztrációk. A valós kinézet és a funkciók a főzőlap modellszámától függően változhat.



A termék egy érintőgombos panel segítségével vezérelhető. Az érintőgombos panelen végzett műveleteket egy hangjelzés igazolja vissza.

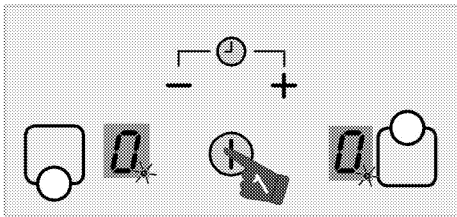


A vezérlőpanelit mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület meghibásodásokat okozhat.

A főzőlap bekapcsolása

- Érintse meg a vezérlőpanelen található "ⓘ" gombot.

Minden főzési zóna kijelzőjén megjelenik a "0" ikon, és az ikon jobb alsó sarkában a tizedesvessző villogni kezd.



Amennyiben 20 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.

A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a vezérlőpanelen található "⏻" gombot.

A főzőlap kikapcsol és visszalép Készenléti üzemmódba.



A főzőlap kikapcsolása után a "H" szimbólum jelenik meg a főzési zóna kijelzőjén, mely azt jelzi, hogy a készülék továbbra is meleg. Ne érintse meg a főzési zónákat.

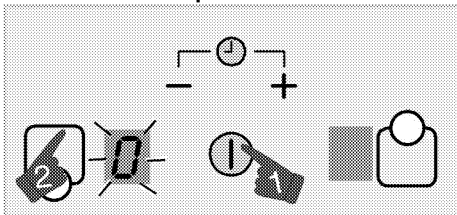
Maradék hő jelzőlámpa

A főzési zóna kijelzőjén megjelenő "H" szimbólum azt jelzi, hogy a főzőlap még forró, így az étel rajta melegen tartható. Ha a főzési zóna lehűl, vagy ha aktiválásra kerül, a szimbólum eltűnik.



A készülék lekapcsolásakor a maradékhő-jelző nem kapcsol fel és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzési zónákra.

A főzési zónák bekapcsolása



1. A "⏻" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg azt a főzési zóna kiválasztó gombot, melyet be szeretne kapcsolni.

A főzési zóna kijelzőjén megjelenik a "0" szimbólum, és a megfelelő kijelző elkezd erősebben világítani.



Amennyiben 20 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol.

A hőmérséklet beállítása

A hőmérséklet "1" és "9" közti, illetve "9" és "1" közti szintjének beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.

A főzési zónák kikapcsolása:

A főzési zónákat két módon lehet lekapcsolni:

1. **A hőmérséklet "0" szintre történő beállítása**
A főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, ha a hőmérsékletét a "0" szintre csökkentheti.
2. **A kívánt főzési zóna időzítőjének használatával.**

Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. Ekkor a "0" vagy a "00" érték jelenik meg a kijelzőkön.

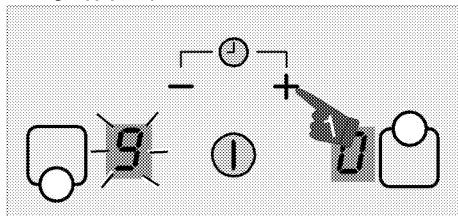
Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémításához érintse meg a vezérlőpanelen található valamely érintőgombot..

Nagy teljesítmény (Booster)

Az Erősítő egy olyan funkció, mely felgyorsítja a főzést. A Műszaki adatok részben "P" szimbólummal jelölt főzési zónák mind rendelkeznek Erősítés funkcióval.

A nagy teljesítmény (Erősítés) bekapcsolása:

1. A "⏻" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg azt a főzési zóna kiválasztó gombot, melyet be szeretne kapcsolni.
3. Érintse meg a "+" vagy "-" gombot és érje el a "9"-es szintet.



4. Amikor a főzési zóna eléri a "9"-es szintet, érintse meg egyszer a "+" gombot a főzési zóna hőmérsékletének "P"-re állításához.

A nagy teljesítmény (Erősítés) lekapcsolása:

- A Booster funkció lekapcsolásához érintse meg a "-" gombot, majd állítsa a hőmérsékletet a "9"-es szintre.

A sütési zóna lekapcsolja a booster funkciót és "9"-es szinten folytatja a sütést.

- A hőmérséklet szintet a "-" gomb megérintésével csökkentheti, vagy akár teljesen ki is kapcsolhatja a főzési zónát a hőmérséklet szint "0"-ra állításával.

Gyermekzár

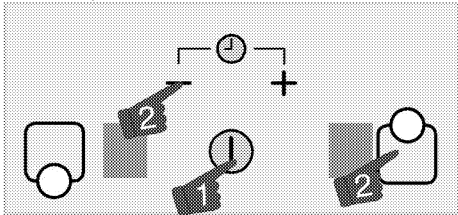
A főzőlapon a gyermekzár használatával megakadályozhatja, hogy a gyerekek módosítsanak a főzőlap beállításain.



A gyermekzár a főzőlap bekapcsolása után 10 másodpercen belül aktiválható. 10 másodperc után már nincs lehetőség az aktiválásra.

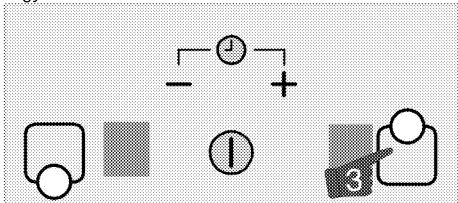
A gyermekzár bekapcsolása

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.

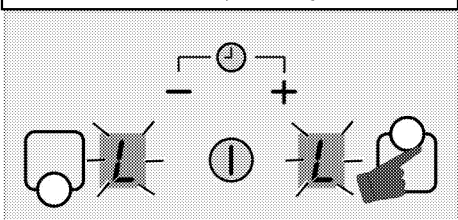


2. Érintse meg egyidejűleg a "—" és "☺" gombokat. A gyermekzár aktiválásához érintse meg ismét a "☺" gombot.

A gyermekzár funkció aktiválásra kerül.



Ha a gyermekzár működése közben egy gombot megnyomnak, a főzési zóna kijelzőjén az "L" szimbólum jelenik meg.



A gyermekzár időleges deaktiválása

1. Miközben a gyermekzár aktív, érintse meg

egyidejűleg a "—" és "☺" gombokat.

» A gyermekzár időlegesen kikapcsol és a főzési zóna kijelzőjén a "0" szimbólum jelenik meg.



Ha ebben az állapotban kikapcsolja a főzőlapot, a gyermekzár aktív marad.

A gyermekzár végleges deaktiválása

1. Miközben a gyermekzár aktív, érintse meg a "1" gombot a főzőlap bekapcsolásához.
2. 10 másodpercen belül érintse meg egyidejűleg a

"—" és "☺" gombokat. Ezután érintse meg még egyszer a "—" gombot.

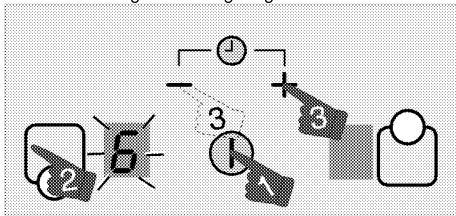
» A gyermekzár véglegesen kikapcsol és a főzési zóna kijelzőjén a "0" szimbólum jelenik meg.

Időbeállítási funkció

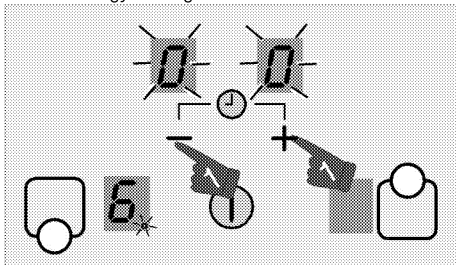
Ez a funkció megkönnyíti a főzést. A funkció segítségével nem kell végig jelen lennie a főzés teljes időtartama alatt. A kiválasztott időtartam után a főzési zóna automatikusan lekapcsol.

Az időzítő aktiválása

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Válassza ki a kívánt főzési zónát a főzési zóna kiválasztó gombok segítségével.



3. A kívánt hőmérséklet beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.



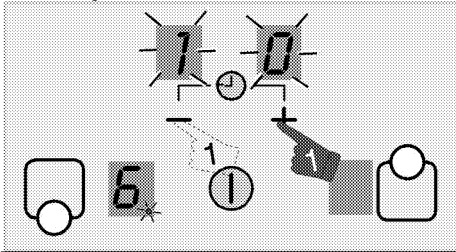
4. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.

A "00" szimbólum elkezd világítani a kijelzőn, és megjelenik a tizedespont a kiválasztott főzési zóna kijelzőjén.



Amikor az időzítő aktív, akkor jobb hátsó és bal hátsó főzési zóna kijelző szolgál az időzítő mutatóására.

5. A kívánt idő beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.



i Amennyiben más főzési zónához is be szeretné állítani az időzítőt, ismételje meg a fenti műveleteket.

i Az időzítő csak a főzési zóna és a hőmérséklet érték kiválasztása után állítható be.

i Amikor egy olyan főzési zónát választ ki, ahol működik az időzítő, akkor a hátralévő időt a "+" és "-" gomb egyszerre történő megnyomásával tudja megjeleníteni.

i Azokon a sütési zónákon, amelyeken az időzítő is aktiválva van, egy pont alakul fény jelenik meg.

Az időzítő használata riasztás funkcióként (tojásfőző)

Ezzel a funkcióval az időzítőt a főzési zónától függetlenül használhatja.

1. A "1" gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.
3. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.

Megjelenik a "00" szimbólum, és egy villogó tizedespont jelenik meg az időzítőn.

i Amikor az időzítő aktív, akkor jobb hátsó és bal hátsó főzési zóna kijelző szolgál az időzítő mutatására.

4. A kívánt idő beállításához használja a "+" vagy "-" gombot.

i Amennyiben nincs Időzítő érték kiválasztva, a "-" gomb megnyomásával 30 perccel indíthatja az időzítőt.

Az időzítő kikapcsolása

A beállított idő letelte után a főzőlap automatikusan kikapcsol és egy hangjelzés szólal meg.

A hangjelzés elnémitásához nyomja meg valamelyik gombot.

Az időzítő idő előtti lekapcsolása

Amennyiben idő előtt szeretné lekapcsolni az időzítőt, a készülék a lekapcsolásig a beállított hőmérsékleten üzemel.

1. Válassza ki a lekapcsolni kívánt főzési zónát.
2. Az időzítő aktiválásához nyomja meg egyszerre a "+" és "-" gombot.
3. Amíg a "00" érték meg nem jelenik az időzítő kijelzőjén, érintse meg a "-" gombot az érték "00"-ra történő beállításához.

A megfelelő főzési zóna kijelzőjén és az időzítő kijelzőjén lévő pötty a villogás után **teljesen** lekapcsol, és az időzítő leáll.

Az indukciós főzési zónák biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Az indukciós főzőlap működési elvéből eredően közvetlenül a főzőedényt melegíti. Ezért a többi főzőlaphoz képest számos előnye van. Egyrészt sokkal hatékonyabban üzemel, és a főzőfelület nem melegszik fel.

Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van ellátva, melyek gondoskodnak az Ön biztonságáról.

i A főzőlap – modelltől függően – 160, 200 és 250 mm átmérőjű főzési zónákkal van ellátva. Az indukciós eljárásnak köszönhetően a főzési zónák felismerik a rájuk helyezett edényeket. Az energia ezután csak ott összpontosul, ahol az edény érintkezik a főzési zónával, így minimalizálva a fogyasztást.

Működési idő korlátok

A főzőlap el van látva egy működési idő korlátozóval. Ha egy vagy több főzési zónát bekapcsolva hagyott, az egy adott idő után automatikusan lekapcsol (lásd: 1. táblázat). Ha a főzési zónához be van állítva időzítő is, akkor az időkijelző szintén kikapcsol.

A működési idő korlát értéke a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. A maximális működési időt mindig a hőmérsékleti szint határozza meg.

A főzési zóna az automatikus lekapcsolást követően visszakapcsolható, a fentebb leírtak szerint.

1. táblázat: Üzemidő korlátok

Hőmérsékleti szint	Működési időlimit (óra)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 perc
Erősítő	5 perc (*)
(*) A főzőlap 5 perc után 9-es szintre csökkenti a hőmérsékletet (opcionális)	

Túlhevülés-védelem

A főzőlap el van látva néhány érzékelővel, melyek a túlhevülés ellen védenek. Túlhevülés esetén az alábbiakat tapasztalhatja:

- Az aktív főzési zóna lekapcsol.
- A hőmérsékleti szint lecsökken. Ezt azonban nem jelzi külön a főzőlap.
- Az E2 hibaüzenet jelenhet meg.

Kifutásbiztos rendszer

A főzőlap el van látva kifutásbiztos rendszerrel is. Ha valami kifut főzés közben, és az a vezérlőpanelre kerül, akkor a rendszer hibát jelez, és automatikus kikapcsol.

Precíz teljesítmény-beállítás

A működési elvéből adódóan az indukciós főzőlap azonnal reagál a parancsokra. Rendkívül gyorsan képes megváltoztatni a teljesítmény-beállításokat. Így megelőzheti hogy az edényben lévő a víz, tej stb. kifusson.

Működési zajok

Az indukciós főzőlap adhat ki magából bizonyos hangokat. E hangok normálisnak tekinthetők; az indukciós főzéssel együtt járnak.




- A zaj különösen magas hőmérsékleti szinteken válik észrevehetővé.
- Ezenkívül a serpenyő ötvözetete is adhat ki magából hangokat.

- A működési elv következtében alacsonyabb fokozatoknál egy szokványos ki-be kapcsoló hang hallható.
- Ha üres serpenyőt melegít, akkor szintén hallható hangok. Víz vagy étel hozzáadásával azonban ez a hang megszűnik.
- Az elektromos rendszer hűtéséért felelős ventilátornak is van hangja.

Hibaüzenetek

2. számú táblázat: Hibakódok és hibaforrások

A hiba oka	Indikátor	Kijelző
Túlmelegedés hiba	Az "E2" szimbólum villog	A megfelelő főzési zóna kijelzése
A főzőlap túlhevült	A "H" szimbólum villog	Főzési zóna kijelzője
Áramellátási hibák	Az "E6" szimbólum villog	Főzési zóna kijelzője
Szenzor hiba	Az "E9" szimbólum villog	A megfelelő főzési zóna kijelzése

	Ha szeretne többet megtudni az érintógombos vezérlőpanelen megjelenő hibaüzenetekről, akkor tekintse meg a 2. táblázatot.
	Ha az érintógombos vezérlőpanel felületét nagy mennyiségű gőznek teszi ki, akkor akár a teljes vezérlőrendszer is lekapcsolhat; ilyenkor a főzőlap hibaüzenetet ad.
	Tartsa tisztán az érintógombos vezérlőpanel felületét. Ellenkező esetben hibás működést tapasztalhat.

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.
A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégyjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A főzőlap tisztítása

Üvegkerámia felületek

Az üvegkerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószeres nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegkerámia lapban.

Az üvegkerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsivel vagy hasonló eszközökkel lekaparni.

A kalciumos szennyeződések (sárga foltok) kismennyiségű vízkőmentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelembe kapható egyéb termékeket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószert egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



A cukros élelmiszereket, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárni, hogy a felület lehűljön. ellenkező esetben az üvegkerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhethet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését. Az üvegkerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

7 Hibaelhárítás

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*
- Ha a kijelző nem világít a főzőlap ismételt bekapcsolásakor. >>> *Válassza le a készüléket az áramkör megszakítóról. 20 másodperc elteltével csatlakoztassa újra.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Nem megfelelő főzőedény. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

A "H" szimbólum jelenik meg a melegtartási zóna kijelzőjén.

- Az edényt nem az aktív sütési zónára helyezte. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e edény a sütési zónán.*
- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*
- A sütőedény vagy a sütési zóna túlmelegedett. >>> *Hagyja, hogy lehűljenek.*

A kiválasztott sütési zóna menet közben hirtelen kikapcsol.

- Lehetséges, hogy az adott sütési zóna sütési ideje lejárt. >>> *Állítsa be újra a sütési időt, vagy fejezze be a sütést.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Lehet, hogy valami takarja az érintőpanelt. >>> *Távolítsa el az adott dolgot a panelről.*

Az edény nem melegszik, pedig a sütési zóna be van kapcsolva.

- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*

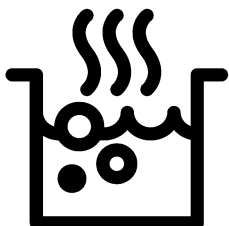


Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.



Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

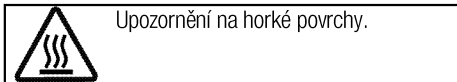
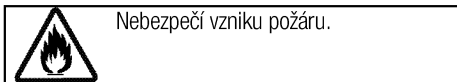
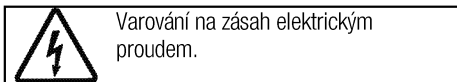
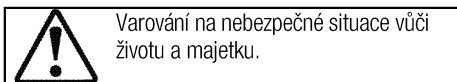
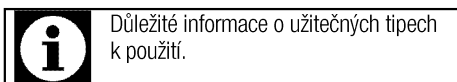
Vážený zákazník,

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

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

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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

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

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	6
Bezpečnost dětí.....	6
Likvidace starého výrobku.....	7
Likvidace obalových materiálů.....	7

2 Obecné informace 8

Přehled.....	8
Technické parametry.....	8

3 Montáž 9

Před montáží.....	9
Instalace a připojení.....	9
Likvidace starého výrobku.....	11

4 Příprava 13

Tipy pro úsporu energie.....	13
Úvodní použití.....	13
První čištění produktu.....	13
Výchozí ohřev.....	13

5 Používání varné desky 14

Obecné informace o vaření.....	14
Používání varných desek.....	15
Ovládací panel.....	16

6 Údržba a péče 20

Obecné informace.....	20
Čištění varné desky.....	20

7 Odstraňování potíží 21

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.
 - Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
 - Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozežhát.
 - Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
 - Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.
 - Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 14*, výběr hrnců.
 - Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulinová pumpa nebo kardiostimulátor.
 - VAROVÁNÍ: Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.
- Pro bezpečný provoz:
- Ujistěte se, zda zástrčka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
 - Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
 - Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.
- Určené použití**
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
 - VAROVÁNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
 - Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Bezpečnost dětí**
- VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání rozežhát. Malé děti udržujte mimo dosah.
 - Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

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

Dodržování směrnice RoHS:

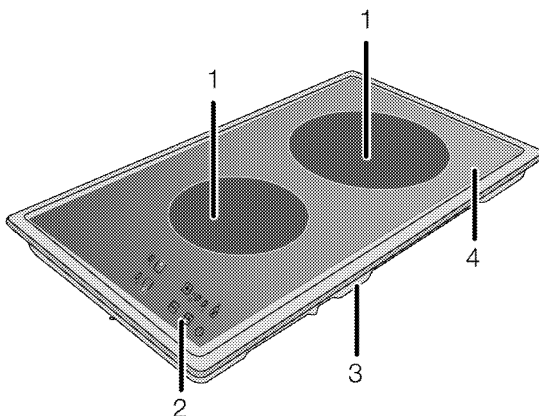
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

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

2 Obecné informace

Přehled



1 Indukční varná deska

2 Ovládací panel

3 Kryt základny

4 Sklokeramický povrch

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 3600 W
Typ kabelu / průřez	min. H05V2V2-F 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	75 mm/288 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	268 mm/490 mm
Hořáky	
Vzadu	Indukční varná deska
Rozměry	200 mm
Výkon	2000/3000 W (P)
Vpředu	Indukční varná deska
Rozměry	160 mm
Výkon	1400 W



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



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



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

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



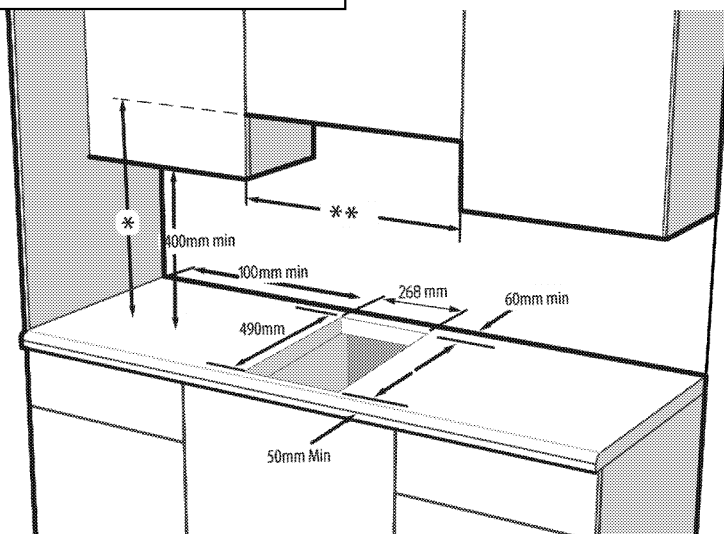
NEBEZPEČÍ:

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

Před montáží

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

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



* Minimální výška k digestoři viz doporučení v návodu k použití digestoře

** Minimální vzdálenost mezi skříni musí být stejná jako šíře varné desky



Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy.

Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu

používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

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

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

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



NEBEZPEČÍ:

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

Připojování napájecího kabelu

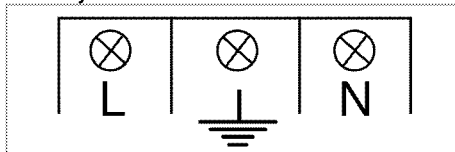


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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


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

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.


Je-li k výrobku dodán i kabel:



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

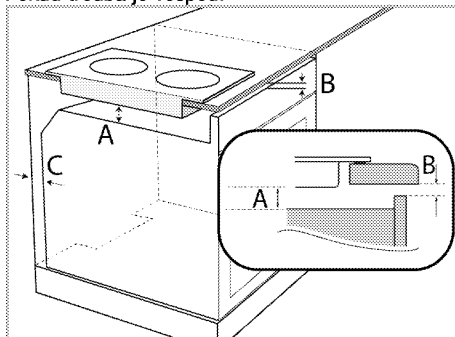
- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

» nebo

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

Instalace výrobku

Pokud trouba je vespod:



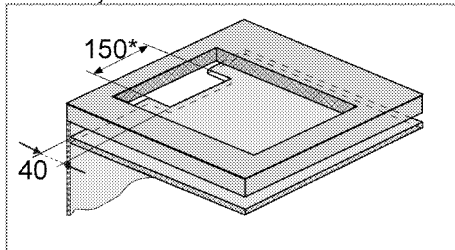
A min. 15 mm

B min. 5 mm

C 20 mm

Pokud deska je vespod:

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

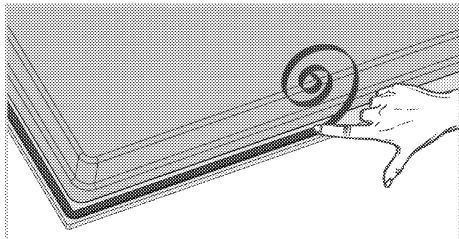


* min.

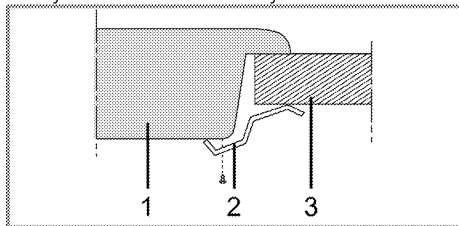
Během montáže indukční desky umístěte výrobek rovnoběžně k instalačnímu povrchu. Na části desky, které jsou ve styku s deskou, naneste těsnění podle

následujícího popisu, aby nedošlo k průniku kapalin mezi výrobek a desku.

1. Připravte plochu pracovní desky dle obrázku.
2. Otočte varnou desku vzhůru nohama a umístěte ji na rovnou plochu.
3. Při instalaci varné desky použijte těsnění, které je součástí dodávky. Těsnění umístěte kolem varné desky, jak je uvedeno na následujícím obrázku, a zajistěte odstup 1 až 2 mm od vnitřního okraje skla.



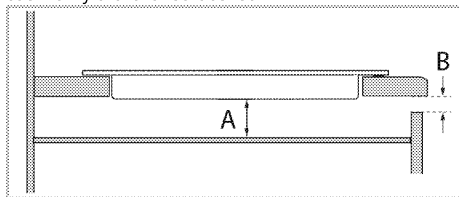
4. Umístěte výrobek na pracovní desku.
5. Pomocí montážních svorek upevněte desku s využitím otvorů v dolním krytu.



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

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

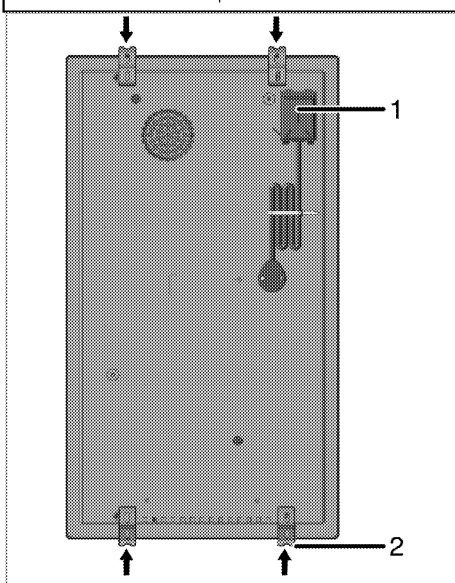
Například, pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáži do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.



- A min. 15 mm
- B min. 5 mm

Pohled zezadu (otvory pro připojení)

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



- 1 Koncová svorka
- 2 Montážní svorka

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

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

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte

výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

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

Úvodní použití

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů.

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

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

Výchozí ohřev



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

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

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



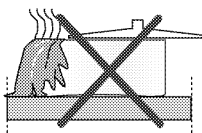
Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to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

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

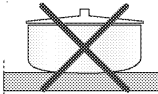
Výběr hrnce

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

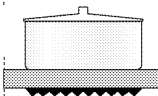
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozdílné potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.



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

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

Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

Test hrnce

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

1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud "H" nejskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

Můžete používat ocelové, teflonové nebo hliníkové hrnce se speciálním magnetickým dnem, které nese značku nebo upozornění, že je tento hrnec vhodný pro indukční vaření. Skleněné a keramické nádoby, hrnce a nerezové nádoby s nemagnetickým hliníkovým dnem by neměly být používány.

Systém rozpoznávání hrnce

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

Bezpečné používání

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

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

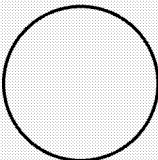
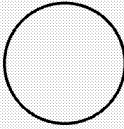


Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.



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

Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

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

Používání varných desek



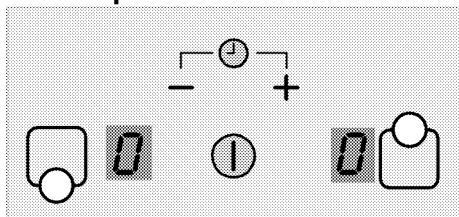
NEBEZPEČÍ:

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






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

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


Ovládací panel




Specifikace

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

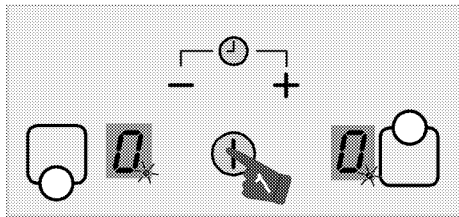
 Grafika a obrázky mají jen informativní účel. Aktuální displeje a funkce mohou být různé podle typu vaší varné desky.


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

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

Zapnutí varné desky

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



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


Vypnutí varné desky.

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

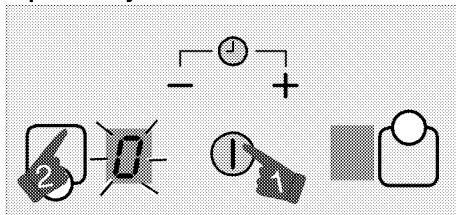
 Pokud se na displeji varné plochy zobrazí symbol „H“, když zapnete varnou desku, znamená to, že varná plocha je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

Ukazatel zbytkového tepla

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


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

Zapnutí varných oblastí



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

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

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

Nastavení teploty

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

Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 2 různými způsoby:

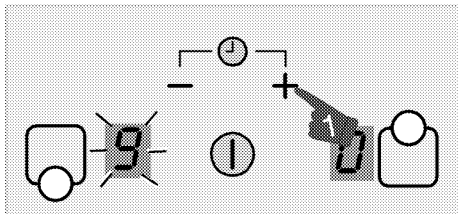
1. **Zmírněním teploty na "0"**
Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
2. **Vypnutím časovače pro požadovanou varnou oblast**
Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na všech displejích.
Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

Vysoký výkon (posilovač)

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

Zapínání vysokého výkonu (Posilovače):

1. Stisknutím tlačítka "Ⓛ" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.
3. Stiskněte tlačítko "+" nebo "-" a nejprve dosáhnete úroveň "9".



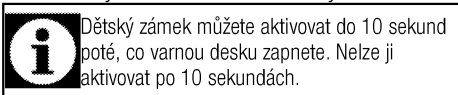
4. Když je varná oblast na úrovni "9", stiskněte jednu tlačítko "+" a změňte teplotu varné oblasti na "P".

Vypínání vysokého výkonu (Posilovače):

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

Dětský zámek

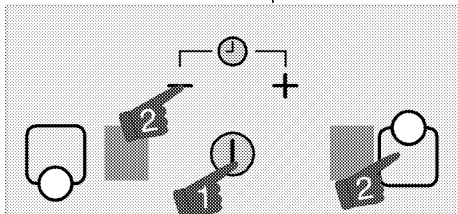
Varnou desku můžete ochránit dětským zámkem, aby děti nemohly měnit funkce varné desky.



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

Zapnutí dětského zámku

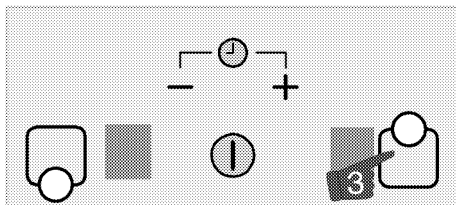
1. Stisknutím tlačítka "Ⓛ" zapněte varnou desku.



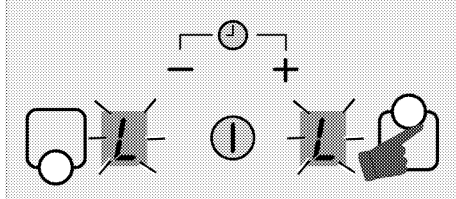
2. Stiskněte současně tlačítka "-" a "Ⓛ". Pak

dalším stiskem tlačítka "Ⓛ" aktivujte dětský zámek.

Funkce dětského zámku se aktivuje.



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



Dočasné vypnutí dětského zámku

1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte současně

tlačítka „-“ a „Ⓛ“.

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



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

Trvalé vypnutí dětského zámku

1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte tlačítko "Ⓛ".

2. Do 10 sekund stiskněte současně tlačítka „-“

“ a „Ⓛ“. Pak znovu stiskněte tlačítko „-“.

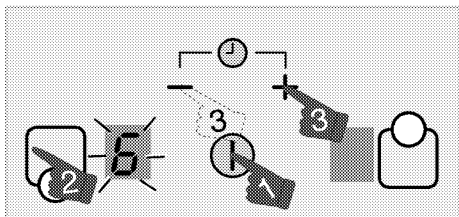
» Dětský zámek se trvale vypne a na displejích všech varných oblastí se zobrazí symbol "0".

Funkce časovače

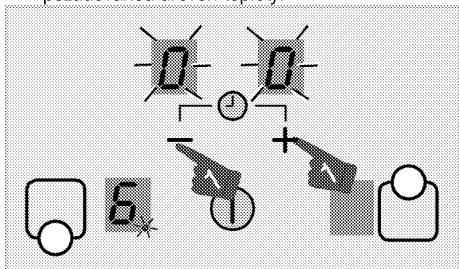
Tato funkce vám usnadní vaření. Nebudete muset hlídat troubu po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení vámi zvolené doby.

Zapnutí časovače

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



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

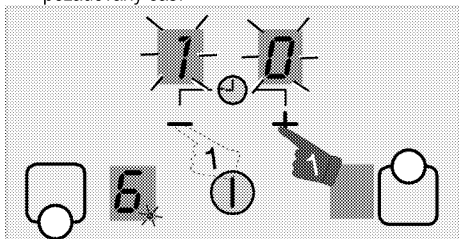


4. Současným stiskem tlačítek "+" a "-" zapnete časovač.

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

i Displeje pravé zadní a levé zadní varné oblasti fungují jako displej časovače, když je aktivní.

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



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

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

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

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

Používání časovače jako alarmu (minutka)

Pomocí této funkce můžete nastavit časovač nezávisle na varné oblasti.

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

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

i Displeje pravé zadní a levé zadní varné oblasti fungují jako displej časovače, když je aktivní.

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

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

Vypnutí časovače

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

Vypnutí časovačů dříve

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

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

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

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

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

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



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

Doba provozu je omezena.

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

Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu. Varnou oblast lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

Tabulka-1: Limity provozní doby

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
Posilovač	5 minut (*)
(*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách (volitelné)	

Ochrana proti přehřátí

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

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

Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení na ovládací

panel, systém vyše chybu a deska se automaticky vypne.

Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle.

Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně od přetečení.

Hlučný provoz

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

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

Hlášení o chybách

Tabulka-2: Kódy chyb a příčiny chyb

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



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



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



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

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

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

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



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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



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

Čištění varné desky

Sklokeramický povrch

Sklokeramický povrch (sklokeramiku) oťřete studenou vodou, dejte pozor, abyste nezanechali žádné zbytky čisticího prostředku a osušte suchým hadříkem. Zbytky čisticího prostředku by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Zaschlé zbytky na sklokeramické ploše (sklokeramice) za žádných okolností nestrhávejte nožem, ocelovou vlnou či podobnými nástroji.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte komerčně dostupným odstraňovačem vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou.

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



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

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

7 Odstraňování potíží

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

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

Symbol se objeví na displeji varné zóny.

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

Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.

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

Hrncel se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

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



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



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatní nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupě věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocv.cz.
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocv.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekocv.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Produk ini diimport oleh:

PT. BEKO APPLIANCES INDONESIA,
The Plaza Office Tower Lt. 22 Unit F2-F3
Jl. MH. Thamrin Kav 28-30 Jakarta, Indonesia 10350
Telp : 021-2918-9229, Fax. : 021-2918-9228
Servis Beko : 0800 -100 - 2356

Produk ini dibuat oleh:

Arcelik A.S., Cooking Appliances Plant,
Yukarisoku Mah. Arcelik Sk No:1
14300 Bolu, Turkey
MADE in Turkey