



Płyta kuchenna do zabudowy

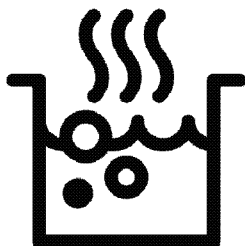
Instrukcja użytkowania

Placa encastrável

Manual do utilizador

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



HII 68811 NT

PL / PT / SK

185.9282.51/R.AH/18.03.2022/6-3

7757187671

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

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

2 Informacje ogólne 10

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

3 Przygotowanie 12

| | |
|------------------------------|----|
| Jak oszczędzać energię | 12 |
| Pierwszy raz..... | 12 |
| Pierwsze czyszczenie..... | 12 |

4 Jak używać płyty kuchennej 13

| | |
|-------------------------------------|----|
| Ogólne informacje o gotowaniu | 13 |
| Użytkowanie płyt kuchennych..... | 15 |
| Panel sterowania | 16 |

5 Czyszczenie i konserwacja28

| | |
|-------------------------|----|
| Informacje ogólne | 28 |
| Czyszczenie płyty | 28 |

6 Rozwiązywanie problemów30

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

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

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

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

Bezpieczeństwo elektryczne

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

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik

zabezpieczający instalację domową.

- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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

bardzo się nagrzewać przy pracy.

- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenke w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne oraz odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
 - Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
 - Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
 - Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
 - Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
 - Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną".
- Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 13* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
 - Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.
 - **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

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

dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

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

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

Zgodność z dyrektywą RoHS:


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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie

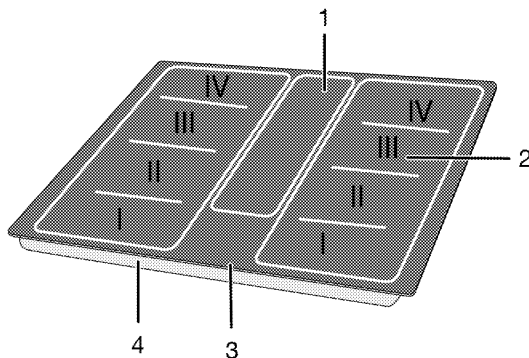
tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
-  Sprawdź, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego
- 2 Kuchenna płyta indukcyjna
- 3 Powierzchnia ceramiczna
- 4 Pokrywa podstawy

Dane techniczne

| | |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Napięcie/częstotliwość | 1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz |
| Łączne zużycie energii el. | maks. 7400 W |
| Typ/ przekrój przewodu | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² |
| Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.) | 48 mm/580 mm/510 mm (W przypadku modeli, które są dostarczane ze sprężynami montażowymi i uszczelką przymocowaną do produktu, należy wziąć pod uwagę wymiary szerokości i głębokości jako o 10 mm większe niż te pomiary.) |
| Wymiary instalacyjne (szer./głęb.) | 560 (+2)mm/490 (+2)mm |
| Palniki | |
| Lewy I-II-III-IV | Kuchenna płyta indukcyjna |
| Wymiary | 92,7 x 200 mm |
| Moc | 900/1800 W |
| Środek | Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego |
| Wymiary | 92,7 x 200 mm |
| Moc | 900/1800 W |
| Prawy I-II-III-IV | Kuchenna płyta indukcyjna |
| Wymiary | 92,7 x 200 mm |
| Moc | 900/1800 W |

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

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

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

3 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.


- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub

naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.

- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.
- Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie

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

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

4 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

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

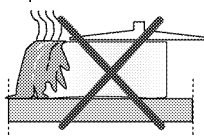
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

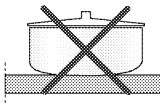
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy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

Dobór garnków

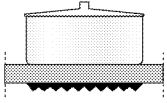
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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



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



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



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

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

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

Próba garnka

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

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "□" oraz "◻" lub "┌" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

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

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

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

gotowania oraz symbol "□" oraz "◻" lub "┌" migają na przemian.

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć garnka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania. Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać. Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

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

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

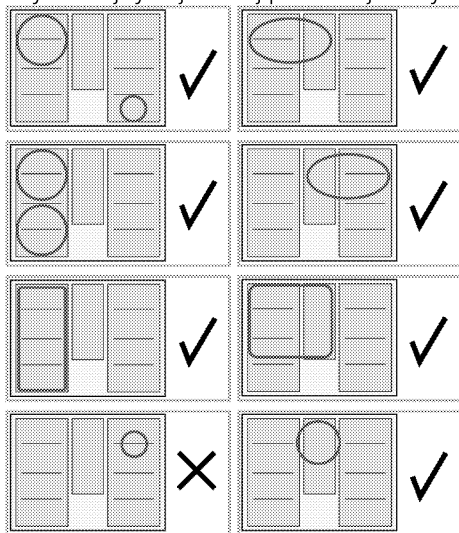
Podświetlane obszary gotowania (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Strefy gotowania na płycie grzewczej zostaną podświetlone. Strefy gotowania nie pojawią się, jeżeli płyta grzewcza jest wyłączona lub znajduje się w fazie

gotowości. Po wyłączeniu płyty grzewczej powinno pojawić się podświetlenie wskazujące strefy gotowania.

Użycie patelni na dużej strefie gotowania

Używana patelnia powinna zajmować oba środki dużej strefy gotowania. Nie używać strefy gotowania w żaden inny sposób. Można korzystać z dużej strefy gotowania, łącząc strefy dla patelni o dużych średnicach. Można korzystać z dużej strefy gotowania na dwa sposoby, czyli lewej tylnej i lewej przedniej strefy.



Użytkowanie płyt kuchennych

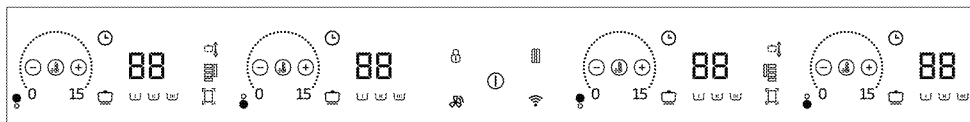


Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

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

Panel sterowania



Dane techniczne



Obszar ustawień (poziomu temperatury)



Przycisk wł./wyt.



Przycisk blokady



przycisków

Przycisk włączania/wyłączania zegara



Przycisk szybkiego nagrzewania / ustawienia dużej mocy (wzmocniacz)



Przycisk automatycznego programu gotowania



Przycisk Stop

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



Przycisk zwiększania poziomu zegara



Przycisk zmniejszania poziomu zegara



Aktywny wyświetlacz obszaru gotowania



Symbol funkcji „Move”



Symbol Hob to Hood (Hob to Hood symbol) *

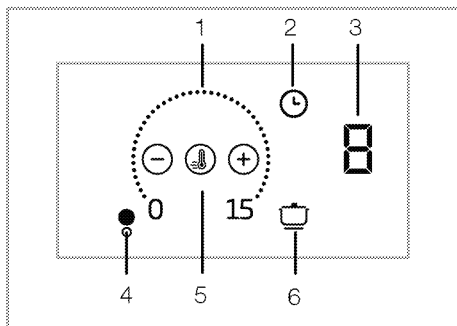


Symbol Wi-Fi *

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



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



- 1 Obszar ustawień
- 2 Przycisk zegara
- 3 Wyświetlacz strefy gotowania
- 4 Symbol strefy gotowania (*)
- 5 Przycisk szybkiego podgrzewania
- 6 Przycisk automatycznego programu gotowania

* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



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



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

Włączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⏻" na panelu sterowania.

Płyta jest gotowa do użycia.

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

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

Wyłączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⏻" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

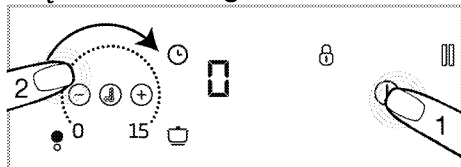
i Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole "H" lub "h", oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Włączanie stref gotowania



1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏻".

» W strefie gotowania zaświeci się symbol „0”.

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

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

Ustawianie temperatury

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

i Do gotowania można używać jednej dodatkowej strefy. W tym celu poziom temperatury należy ustawić na lewą tylną strefę gotowania.

Wyłączanie stref gotowania

Wybraną strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:

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

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

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

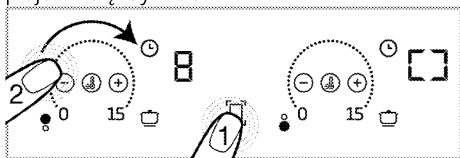
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się wartość „0” lub „00”. Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "⏻".

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

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

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "1"

2. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni.
» Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się 0, a na wyświetlaczu przedniej strefy gotowania pojawi się symbol "□".



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

» Temperaturę obu stref gotowania można zmienić w obszarze ustawień.

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

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

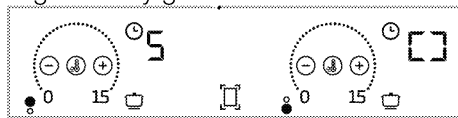
Gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy

gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.



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

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



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

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

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

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 3 sposoby:

1. Poprzez obniżenie temperatury do „0”

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

2. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara

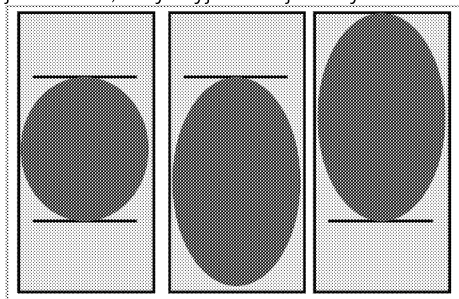
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się 0, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się 00. Zgaśnie podświetlenie przycisku "⌚" lewej tylnej strefy gotowania.

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

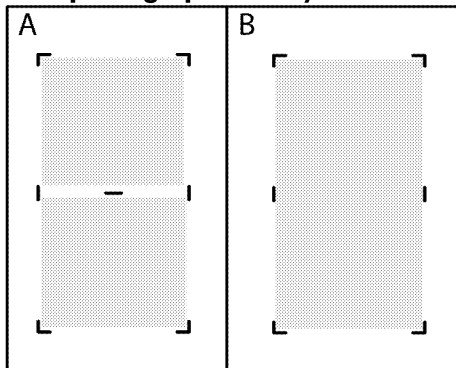
Jeśli na 3 sekundy zostanie dotknięty symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

Tryb „Autoflexi” (włączanie automatycznej, szerokiej powierzchni gotowania)

Jeśli garnek został umieszczony na strefach gotowania, tak jak pokazano poniżej, tryb „flexi” (szeroka powierzchnia strefy gotowania) zostanie automatycznie włączony. Dotknąć "☐" jeden raz, aby wyjść z tej strefy.



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



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

Ustawienie dużej mocy (szybkie podgrzewanie)

Funkcja szybkiego podgrzewania służy do grzania z maksymalną mocą. Jednakże długotrwałe gotowanie przy użyciu tej funkcji nie jest zalecane. Funkcja szybkiego podgrzewania może być niedostępna w niektórych strefach gotowania. Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Bezpośrednie wybieranie szybkiego podgrzewania:

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".
2. Dotknąć przycisku "☑".

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

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

Wybieranie funkcji szybkiego podgrzewania, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy płyta grzewcza jest włączona oraz aktywna jest odpowiednia strefa gotowania, naciśnięcie „☰”.

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

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

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (szybkiego podgrzewania):

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

Blokada przycisków

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

Włączanie blokady przycisków

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

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

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnięcie i przez 3 sekundy przytrzymanie przycisk "☰". Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnięcie lampka przycisku "☰" i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

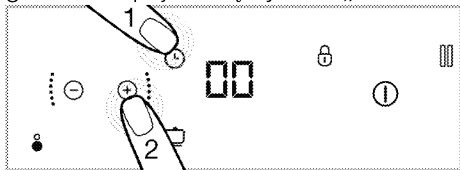
Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Włączanie czasomierza

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

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

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



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

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

i Czasomierz można nastawiać tylko dla działających stref gotowania.

i Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, należy powtórzyć proces opisany powyżej.

i Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie zostanie wybrana strefa gotowania i jej temperatura.

Wyłączanie czasomierzy

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:

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

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

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

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


Funkcja automatycznego programu gotowania

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

1. Utrzymywanie w ciepłe
2. Gotowanie
3. Smażenie


Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania bez nastawiania czasomierza


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


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

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

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania poprzez nastawianie czasomierza

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

2. Dotknąć przycisku "  ", aby włączyć czasomierz.


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



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

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

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

Wyłączenie funkcji automatycznego programu gotowania


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

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


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

Korzystanie z funkcji przenoszenia

Funkcja ta ułatwia szybkie przełączanie na inne poziomy gotowania, które można zmieniać samym ruchem patelni bez używania panelu sterowania. Dzięki temu nie trzeba za każdym razem zmniejszać lub zwiększać temperatury.



 Funkcja przenoszenia może być włączona, jeżeli patelnia zajmuje jedną lub dwie strefy gotowania.

Aby włączyć funkcję przenoszenia:

1. Dotknąć "  ", aby włączyć płytę grzewczą.

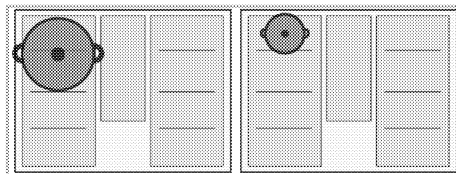
2. Umieścić patelnię na lewej lub prawej stronie strefy gotowania, zgodnie z żądanym poziomem początkowym, tak aby znajdowała się na obu strefach gotowania.

3. Dwukrotnie dotknąć "  ".

» "  " i "  " zostaną włączone, wskazując, że dostępna jest funkcja przenoszenia. Aby uzyskać żądany poziom gotowania, wystarczy przesunąć patelnię na strefę gotowania. Funkcja ta umożliwia szybkie przełączanie pomiędzy trzema strefami gotowania:

- **Poziom 3 (utrzymywanie w ciepłe):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na krańcach lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 3.

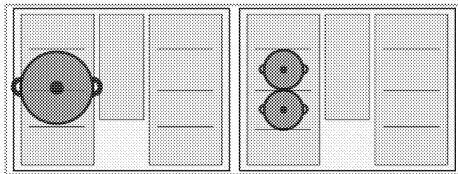
Poziom 3



- **Poziom 8 (gotowanie):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona na środku lewej i prawej strefy gotowania, płyta

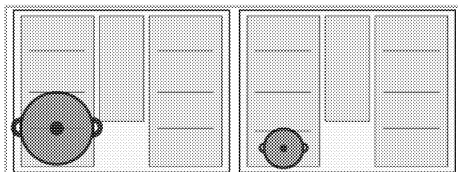
grzewcza będzie działała na poziomie 9.

Poziom 8



- **Poziom 15 (smażenie):** Jeżeli patelnia zostanie umieszczona z przodu lewej i prawej strefy gotowania, płyta grzewcza będzie działała na poziomie 15.

Poziom 15

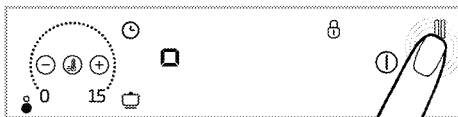


- **i** W trakcie korzystania z funkcji przenoszenia nie można ustawić zegara dla stref gotowania.
- **i** Nie można korzystać z funkcji przenoszenia, gdy patelnia znajduje się na dodatkowej strefie gotowania.
- **i** Jeżeli używana patelnia znajduje się na trzech strefach gotowania, funkcja przenoszenia zostanie anulowana.

Funkcja zatrzymania

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

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



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

Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na minimalnym poziomie temperatury.

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

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

Funkcja zarządzania energią

Urządzenie ma funkcję zarządzania energią. Dzięki tej funkcji można zmienić całkowite ustawienie mocy, które będzie pobierała płyta. Istnieje 9 różnych poziomów funkcji zarządzania energią. Funkcja zarządzania energią - Poziomy mocy całkowitej, które można ustawić

| Opcje zarządzania energią | Moc całkowita |
|---------------------------|---------------|
| P1 | 1,2 kW |
| P2 | 2,4 kW |
| P3 | 3 kW |
| P4 | 3,6 kW |
| P5 | 4,4 kW |
| P6 | 5,4 kW |
| P7 | 5,7 kW |
| P8 | 6,7 kW |
| P9 | 7,4 kW |

Po wyłączeniu płyty grzejnej

1. Naciśnij "⏏", aby włączyć płytę.
2. Dotknąć klawisza "⏏" lewej tylnej strefy grzejnej, następnie klawisza "⏏" lewej przedniej strefy grzejnej i na końcu klawisza "⏏", nie podnosząc palca. Po dotknięciu każdego klawisza rozlega się dźwięk.

3. Poziom zarządzania energią ustawiony na lewym tylnym wyświetlaczu pola grzejnego oraz całkowita wartość mocy tego poziomu pojawią się na lewym przednim wyświetlaczu pola grzejnego. Przestań naciskać 3 przyciski po pojawieniu się wartości.
4. Przełączaj poziomy, naciskając "III" i ustaw moc całkowitą.
5. Potwierdź, naciskając "ⓘ" i wyłącz palnik. Ustawiona moc całkowita zostanie aktywowana.

i W zależności od ustawionego poziomu mocy całkowitej, poziomy temperatury polach grzejnych mogą się różnić. W zależności od ustawienia mocy płyty, poziom temperatury podany dla pola grzejnego może spaść automatycznie. To nie jest błąd.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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

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

Limity czasu pracy

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

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

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

Tabela 1: Limity czasu pracy

| Poziom temperatury | Limit czasu pracy (w godz.) |
|--------------------|-----------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 3 |
| 8 | 3 |
| 9 | 2 |

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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

System zabezpieczający przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed wykipieniem. Jeśli zawartość naczyń przeleje się na

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

| Kody błędów | Przyczyny błędów | Możliwe rozwiązania |
|--------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22 E 26 | Kuchenka indukcyjna jest przegrzana. | Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. |

panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę.

W międzyczasie na wyświetlaczu pojawi się „E” lub „F”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje ona na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.), nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Głośne działanie

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

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

| Kody błędów | Przyczyny błędów | Możliwe rozwiązania |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 46 | Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary. | Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania. |
| E 47/F1 | Nie jest używany gamek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego. | Błąd zniknie, gdy używany jest gamek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego. |
| E 1 - E 15 | Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 16 - E 21 | Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 23 E 24 | Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 25 | Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 31 - E 45 | Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej. | Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |
| E 48 E 49 E 51 | Błąd czujnika na płycie indukcyjnej. | Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |

| Kody błędów | Przyczyny błędów | Możliwe rozwiązania |
|-------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 52 - E 57 | Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej. | Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie. |

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


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


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

5 Czyszczenie i konserwacja


Informacje ogólne


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

 Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

 Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

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

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

Czyszczenie płyty

Powierzchnia szklano-ceramiczna

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

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

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny. Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.

i Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić niezwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wpływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

6 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "□" oraz "□" lub "L".

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

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

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

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

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

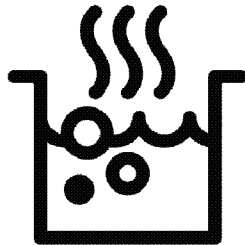


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.



Placa encastrável

Manual do utilizador



PT

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.



Aviso para situações perigosas em relação à vida e à propriedade.



Aviso sobre choques eléctricos.



Aviso para risco de incêndio.



Aviso para superfícies quentes.



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

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente **4**

| | |
|-------------------------------------------|---|
| Segurança geral | 4 |
| Segurança eléctrica..... | 5 |
| Segurança do produto..... | 6 |
| Utilização pretendida | 8 |
| Segurança para crianças | 8 |
| Eliminação do produto velho | 8 |
| Eliminação do material da embalagem | 9 |
| Eliminação do produto velho | 9 |

2 Informação geral **10**

| | |
|------------------------------|----|
| Visão geral..... | 10 |
| Especificações técnicas..... | 10 |

3 Preparações **12**

| | |
|------------------------------------|----|
| Conselhos para poupar energia..... | 12 |
| Uso inicial | 12 |
| Primeira limpeza da unidade..... | 12 |

4 Como utilizar a placa **13**

| | |
|------------------------------------------|----|
| Informações gerais sobre a cozedura..... | 13 |
| Utilização das placas | 15 |
| Painel de controlo..... | 16 |

5 Manutenção e cuidados **28**

| | |
|--------------------------|----|
| Informações gerais | 28 |
| Limpeza da placa | 28 |

6 Resolução de problemas **30**

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou

sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções.

As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.

- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- **AVISO:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser continuamente supervisionado.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Em caso de quebra da placa de vidro: Desligue imediatamente todos os bicos e qualquer elemento de aquecimento eléctrico e isole o aparelho da fonte de energia. Não toque na superfície do aparelho. Não use o aparelho.

- Após a utilização, desligue o elemento da placa pelo seu controlo e não se fie no detector de panela.
 - Objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa, já que podem aquecer.
 - O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
 - A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam sempre secos.
 - As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Consulte: *Informações gerais sobre a cozedura, página 13*, seleccionar os tachos.
 - As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
 - Não coloque produtos eletrônicos como telefones celulares, tablets e computadores na placa de indução. Seu produto pode ser danificado.
 - **AVISO:** Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.
- Para que a chama funcione correctamente:
- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.

- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- **CUIDADO:** Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.

Segurança para crianças

- **AVISO:** As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes

da embalagem de acordo com as normas ambientais.

- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:


O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém

materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

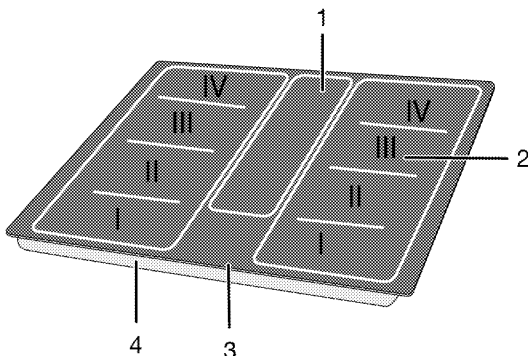
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
-  Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

2 Informação geral

Visão geral



- 1 Zona de cozadura auxiliar de indução
- 2 Zona de cozadura por indução
- 3 Superfície de vitrocerâmica
- 4 Tampa base

Especificações técnicas

| | |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Voltagem/frequência | 1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz |
| Consumo total de energia | max. 7400 W |
| Tipo de cabo / secção | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² |
| Dimensões externas (altura / largura / profundidade) | 48 mm/580 mm/510 mm (Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação fixada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.) |
| Dimensões da instalação (largura / profundidade) | 560 (+2)mm/490 (+2)mm |
| Queimadores | |
| Esquerdo I-II-III-IV | Zona de cozadura por indução |
| Dimensão | 92,7 x 200 mm |
| Potência | 900/1800 W |
| Meio | Zona de cozadura auxiliar de indução |
| Dimensão | 92,7 x 200 mm |
| Potência | 900/1800 W |
| Direito I-II-III-IV | Zona de cozadura por indução |
| Dimensão | 92,7 x 200 mm |
| Potência | 900/1800 W |

- i** As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
- i** As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

- i** Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

3 Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:


- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize panelas/tachos com tampas para cozinhar. Se estiver sem tampa, o consumo de energia pode aumentar até 4 vezes.
- Selecione o queimador que seja apropriado ao tamanho do fundo do tacho a ser usado. Escolha sempre o tamanho correcto do tacho para os seus cozinhados. Tachos maiores exigem mais energia.
- Preste atenção para usar tachos de fundo plano ao cozinhar com placas eléctricas.
Tachos com fundo fino oferecerão uma melhor condução do calor. Pode poupar até 1/3 de electricidade.
- As panelas e tachos devem ser compatíveis com as zonas de cozedura. O fundo das panelas ou

tachos deve ser menor do que a placa de aquecimento.

- Mantenha as zonas de cozedura e o fundo dos tachos limpos. A sujidade diminuirá a condução de calor entre a zona de cozedura e o fundo do tacho.
- As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade

-  A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

4 Como utilizar a placa

Informações gerais sobre a cozedura



Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.

- Antes de fritar os alimentos, seque-os bem e coloque-os delicadamente no óleo quente. Verifique se estão completamente descongelados antes de fritar.
- Não cubra o tacho quando usar óleo quente.
- Coloque os tachos e panelas de forma que as suas pernas não saiam da placa, para prevenir o seu aquecimento. Não use tachos desnivelados ou que possam escorregar com facilidade na placa.
- Não coloque tachos e panelas vazias nas zonas de cozedura que estejam ligadas. Poderão ficar danificadas.
- Operar uma zona de cozedura sem um tacho ou panela sobre a mesma causará danos ao produto. Desligue as zonas de cozedura após a mesma estar concluída.
- Já que a superfície do produto pode ficar quente, não coloque recipientes de plástico ou alumínio sobre a mesma.

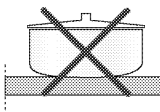
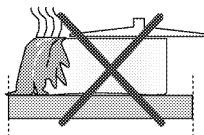
Limpe imediatamente qualquer material derramado na superfície.

Tais recipientes não devem ser usados nem para guardar os alimentos.

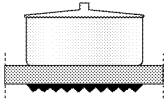
- Use somente panelas ou tachos com o fundo plano.
- Coloque a quantidade apropriada de alimentos nas panelas ou tachos. Assim, não terá que fazer qualquer limpeza desnecessária pelos pratos terem derramado. Não pouse as tampas das panelas ou tachos nas zonas de cozedura. Coloque as panelas na zona de cozedura de forma que fiquem centradas. Quando quiser mover a panela para outra zona de cozedura, levante-a e coloque-a na zona de cozedura, ao invés de arrastar.

Seleção da panela

- A superfície de vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afectada por grandes diferenças de temperatura.
- Não use a superfície de vitrocerâmica como local de armazenamento ou tábua de corte.
- Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. As extremidades pontiagudas fazem riscos na superfície.



Os respingos podem danificar a superfície de vitrocerâmica e causar incêndio. Não use tachos com fundos côncavos ou convexos.



Use apenas tachos e panelas com os fundos planos. Eles asseguram uma transferência mais fácil do calor.

“O processo de cozedura pode variar consoante o tipo e o tamanho da panela, e o tamanho da zona de cozedura. Para um processo de cozedura mais uniforme, pode usar zonas de cozedura um pouco maiores. Usar uma zona de cozedura maior não afeta negativamente o consumo de energia das placas de indução, porque o aquecimento ocorre apenas na área da panela relevante.”

Para placas de indução, use apenas tachos apropriados para a cozedura por indução.

Teste da panela

Use os seguintes métodos para testar se a sua panela é compatível com a placa de indução ou não.

1. A sua panela é compatível se o fundo prender um ímã.
2. A sua panela é compatível se "□" e "◻" ou "◻" não pisca quando colocar a sua panela na zona de cozedura e iniciar a placa.

Pode usar panelas de aço inoxidável, teflon ou alumínio com fundo magnético especial que contenha etiquetas ou avisos a indicar que a panela é compatível com a cozedura por indução. Não se deve usar tachos e panelas de vitrocerâmica e panelas de aço inoxidável com fundo de alumínio não-magnético.

Sistema de reconhecimento-centralização da panela

Na cozedura por indução, apenas a área coberta pelo tacho na zona de

cozedura correspondente é energizado. O fundo do tacho é reconhecido pela sistema e apenas essa área é automaticamente aquecida. A cozedura é interrompida se o tacho a cozer for levantado da zona de cozedura durante a mesma. A zona de cozedura

seleccionada e o símbolo "□" e "◻" ou "◻" pisca alternadamente.

Uso seguro

Não seleccione níveis altos de aquecimento quando não utilizar uma panela não-aderente (teflon) sem óleo ou com muito pouco óleo.

Não coloque itens de metal tais como garfos, facas ou tampas de panela sobre a sua placa, já que podem aquecer.

Nunca use folha de alumínio para a cozedura. Nunca coloque alimentos envolvidos em folha de alumínio dentro da zona de cozedura.

i Se houver algum forno sob a sua placa e ele estiver em funcionamento, os sensores da placa podem diminuir o nível de cozedura ou desligar o forno.

i Quando a placa está em funcionamento, mantenha os itens com propriedades magnéticas, tais como cartões de crédito ou cassetes, longe da placa.

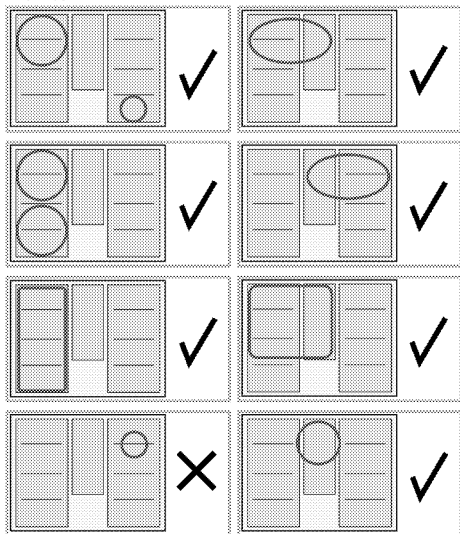
Áreas de cozedura iluminadas(Poderá não fazer parte do seu produto.)

As zonas de cozedura na placa serão iluminadas. As zonas de cozedura não vão aparecer quando a placa estiver desligada ou em posição de espera. Quando liga a placa, a iluminação que

indica as zonas de cozedura deverá aparecer.

Utilizar panelas na zona de cozedura larga

A panela que estiver a utilizar deve cobrir ambos os centros da zona de cozedura larga. Não use a zona de cozedura de forma diferente. Pode utilizar a zona de cozedura larga combinando-as para a utilização de panelas com diâmetros maiores. Pode utilizar a zona de cozedura larga de duas formas diferentes, nomeadamente, as zonas esquerda traseira e esquerda frontal.



Utilização das placas



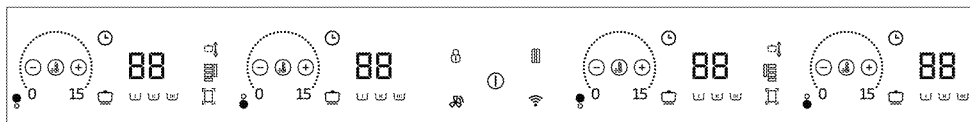
Não deixe cair qualquer objecto na placa. Mesmo pequenos objectos, como saleiros, podem danificar a placa.

Não use placas com rachaduras.


A água pode escorrer através dessas rachaduras e provocar curto-circuito.

No caso de qualquer dano na superfície (por ex, rachaduras visíveis), desligue imediatamente o produto para minimizar o risco de choque eléctrico.


Painel de controlo





Especificações

 Área de configuração (para nível de temperatura)


 Tecla On/Off (Ligar/desligar)


 Tecla de bloqueio de teclas

 Tecla de ativação/desativação do temporizador


 Tecla de aquecimento rápido/Tecla de definição de potência elevada (Booster)


 Tecla de cozedura automática


 Tecla parar


 Tecla de Selecção da Zona de Cozedura da Superfície Ampla **(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**

 Tecla de aumento do nível do temporizador

 Tecla de redução do nível do temporizador


 Display de área de cozimento ativo

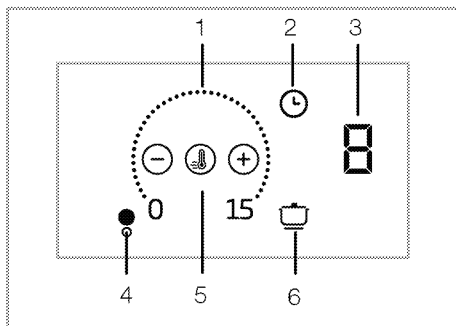
 Símbolo de função "Move"

 Símbolo do fogão ao capô (Hob to Hood symbol) *

 Símbolo Wifi *


***(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)**


 Os gráficos e as figuras têm apenas finalidade informativa. Os visores e as funções reais poderão variar de acordo com o modelo da sua placa.



- 1 Área de ajuste
- 2 Tecla do temporizador
- 3 Visor da zona de cozedura
- 4 Símbolo da zona de cozedura (*)
- 5 Tecla de aquecimento rápido
- 6 Tecla de cozedura automática

* (Varia dependendo do modelo do produto.)

 Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.

 Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.

Ligar a placa

1. Toque na tecla "ⓘ" no painel de controlo.

A placa está pronta a ser utilizada.

i Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

i Quando for pressionada qualquer tecla ("Ⓜ") durante muito tempo, o produto desliga automaticamente por razões de segurança.

Desligar a placa.

1. Toque na tecla "Ⓜ" no painel de controlo.

A placa desligar-se-á e voltará para o modo Stand-by.

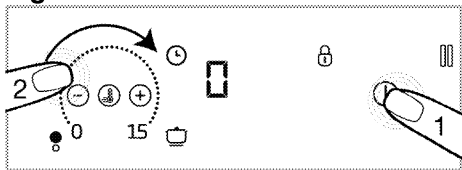
i Se o símbolo "H" ou "h" acender no visor da zona de cozedura após a placa ser desligada, indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

Indicador de calor residual

Se o símbolo "H" estiver aceso no visor da zona de cozedura, indica que a zona de cozedura continua quente e poderá ser usada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo "h" significando menos quente.

i Quando a eletricidade estiver desligada, o indicador de calor residual não irá acender, nem avisar o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

Ligar as zonas de cozedura



1. Toque na tecla "Ⓜ" para ligar a placa.

» Símbolo "0" nos visores da zona de cozedura.

2. Toque na área de configuração da zona de cozedura que pretende ligar e deslize o dedo através da área.

i Se nenhuma operação for realizada dentro de 20 segundos, a placa voltará automaticamente para o modo de standby.

Ajustar o nível de temperatura

Tocando na área de ajuste ou deslizando o seu dedo através da área, ajuste o nível de temperatura entre "0" e "15".

i Pode utilizar uma zona de cozedura auxiliar individual para cozinhar. Para tal, o nível de temperatura deve estar definido para a zona de cozedura traseira esquerda.

Deigar as zonas de cozedura:

Uma zona de cozedura seleccionada pode ser desligada de 2 maneiras diferentes:

1. **Ao reduzir a temperatura para o nível "0"**

Pode desligar a zona de cozedura baixando o nível da temperatura para o nível "0".

2. **Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida**

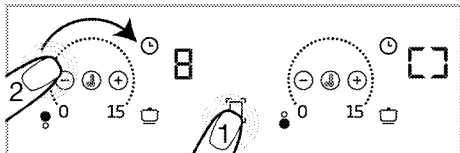
Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura à qual está ligado. O valor "0" ou "00" será mostrado em todos os visores. O símbolo "Ⓜ" no visor da placa desaparecerá.

Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer botão no painel de controlo para silenciar o alarme.

Ligar a zona de cozedura da superfície ampla (Esta

funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

1. Toque na tecla "ⓘ" para ligar a placa.
2. Toque na tecla de Seleção da Zona de Cozedura da Superfície Ampla
» 0 será mostrado no visor da zona de cozedura traseira esquerda e "☐" será mostrado no visor da zona de cozedura dianteira.



3. Tocando na área de ajuste ou deslizando o dedo através da área, ajuste o nível de temperatura entre 0 e 15.
» É possível alterar o nível de temperatura na área de configuração de ambas as zonas de cozedura.

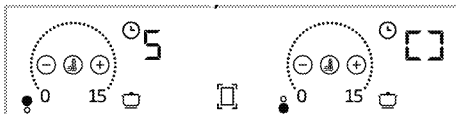
i As zonas de cozedura de superfície ampla da esquerda são explicadas como um exemplo. Caso haja uma zona de cozedura de superfície ampla também no lado direito da placa, as mesmas instruções aplicam-se à dita zona de cozedura.

Ligar a zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

Enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar pode combinar ambas as zonas de cozedura ao ativar a zona de cozedura da superfície ampla. Assim, pode utilizar uma zona de cozedura mais ampla simplesmente com os mesmos valores.



1. Toque na tecla de seleção da zona de cozedura da superfície ampla, enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar.
» O menor dos valores de temperatura das zonas de cozedura que selecionou anteriormente será mostrado no visor da zona de cozedura traseira esquerda. Caso exista uma duração de temporizador, o valor de temporizador da zona de cozedura com o valor mais baixo será mostrado no visor.



- » Para mudar o valor de temperatura posteriormente, defina a temperatura pretendida na área de configuração de ambas as zonas de cozedura.

i Se tocar na tecla da zona de superfície ampla enquanto a zona de cozedura de superfície ampla estiver ativa, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.

Desligar a zona de cozedura da superfície ampla: (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 3 modos diferentes:

1. Ao reduzir a temperatura para o nível "0"

Pode desligar a zona de cozedura da superfície ampla ao reduzir o nível da temperatura para "0".

2. Usando o desligamento com a opção do temporizador para a zona de cozedura de superfície ampla

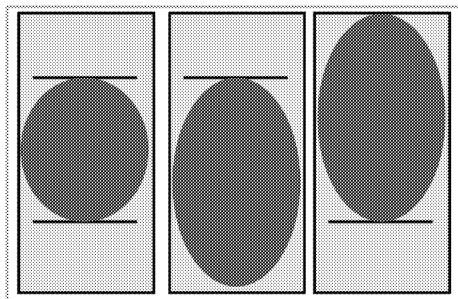
Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. **0** aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e **00** aparecerá no visor do temporizador. A luz da tecla "⌚" na zona de cozedura da esquerda traseira desaparecerá.

3. Tocando no símbolo da zona de cozedura da superfície ampla durante 3 segundos

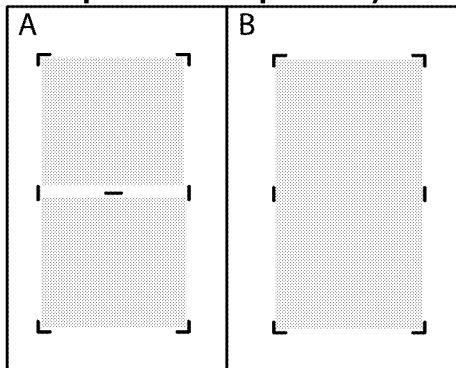
Se tocar no símbolo da zona de cozedura da superfície ampla durante 3 segundos, a zona de cozedura desliga

Modo "flexível automático" (ativar automaticamente a zona de cozedura de grande superfície)

Se a panela for colocada em zonas de cozedura, como se mostra abaixo, o modo "flexível" (zona de cozedura de grande superfície) será automaticamente ativado. Toque em "[]" uma vez para sair deste modo.



Modelos com iluminação em torno das zonas de cocção: (Poderá não fazer parte do seu produto.)



i Quando as duas zonas de cozedura separadas (mostradas na figura A) são combinadas como uma zona de cozedura de superfície larga mostrada na figura B, a luz de separação deve apagar-se. Quando a zona de cozimento da superfície ampla é separada de volta em duas zonas de cozimento separadas, a luz de separação deve ser iluminada.

Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para efectuar o aquecimento na potência máxima. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozedura. Quando o tempo de definição do booster (consultar Tabela de limites de tempo de funcionamento) terminar, a zona de cozedura desligará.

Seleccionar directamente BOOSTER:

1. Toque na tecla "⌚" para ligar a placa.
2. Pressione a tecla "⚡".

A zona de cozedura que foi ativada será executada com potência máxima e o

símbolo booster "☰" será mostrado no visor da zona de cozedura.

» Quando o tempo de definição do booster (consultar Tabela de limites de tempo de funcionamento) terminar, a zona de cozedura desligará.

Seleccionar 'Booster' quando a zona de cozedura está activa:

1. Quando a placa estiver ligada e a respetiva zona de cozedura estiver ativa, toque em "☰☑".

i O booster só poder ser ativado numa das zonas no mesmo lado (esquerdo ou direito). Se uma das zonas de cozedura no mesmo lado estiver a funcionar num certo nível de temperatura, o booster não pode ser definido para a outra zona de cozedura no mesmo lado. Quando a zona de cozedura larga está ativa, o booster não pode ser definido para estas zonas de cozedura.

2. A zona de cozedura seleccionada funcionará a uma potência máxima e 3 luzes pisarão respectivamente no visor da zona de cozedura. Quando o período Booster terminar, a zona de cozedura muda para o nível ajustado de temperatura e apenas o valor de temperatura seleccionado é exibido.

Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):

Ao tocar na tecla "☰☑" pode desligar a definição booster em qualquer altura que quiser.

Bloqueio de teclas

Pode activar o bloqueio das teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.

Ativar o bloqueio de teclas

1. Toque em "☰" durante 3 segundos para bloquear o painel de controlo. Se alguma tecla for premida quando o bloqueio de teclas está ativo, a luz da tecla "☰" pisca.

i Apenas pode ativar o bloqueio das teclas em modo de funcionamento. Quando o bloqueio das teclas está activado, apenas a tecla "☰" estará funcional. Quando tocar noutra tecla, a luz da tecla "☰" piscará para indicar que o bloqueio das teclas está ativo. Se desligar a placa quando as teclas estiverem bloqueadas, o bloqueio de teclas deverá ser desativado para ligar novamente a placa.

Desativar o bloqueio de teclas

1. Mantenha premida a tecla "☰" durante 3 segundos.

A operação é confirmada com um sinal audível. A luz da tecla "☰" desliga e o painel de controlo é desbloqueado.

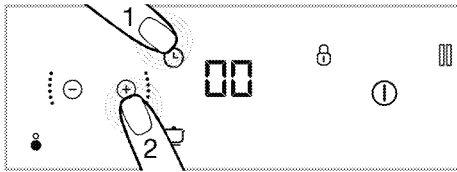
Função do temporizador

Esta função ajuda a cozinhar mais facilmente. Não será necessário ter conta no forno durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do tempo que seleccionou.

Ativar o temporizador

1. Toque na tecla "☰" para ligar a placa.
2. "0" vai aparecer nos visores das zonas de cozedura.
3. Aumente o nível da zona de cozedura que pretende ligar.
4. Toque na tecla "☰" para activar o temporizador.

"00" aparecerá no visor da zona de cozedura correspondente.



5. Defina a duração desejada tocando nas teclas "+" e "-".

» Toque em "i" para confirmar a configuração. Caso não toque em "i", a definição será cancelada automaticamente em alguns segundos.

i O temporizador apenas pode ser ajustado para as zonas de cozedura em funcionamento.

i Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.

i O temporizador não pode ser ajustado a não ser que a zona de cozedura e o valor da temperatura para a zona de cozedura sejam seleccionados.

Desativar os temporizadores

Aquando do fim do tempo definido, a placa desligar-se-á automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível. Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

Desligar os temporizadores mais cedo

Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada.

Pode desligar o temporizador antecipadamente de duas formas diferentes:

1- Desligar o temporizador baixando o seu valor para "00" :

1. Selecciona a zona de cozedura que pretende desligar.

2. Toque na tecla "i" para seleccionar o temporizador da zona de cozedura correspondente.

3. Até "00" ser mostrado no visor da zona de cozedura correspondente, diminua o valor tocando nas teclas "+" e "-".

2-Desativar o temporizador tocando na respetiva tecla durante cerca de 3 segundos:

1. Toque na tecla "i" da zona de cozedura correspondente durante 3 segundos; "i" irá apagar-se totalmente e o temporizador será cancelado.

Função de cozedura automática

Utilizando esta função poderá cozinhar de forma rápida a 3 níveis diferentes.

1. Manutenção de calor
2. Ferver
3. Fritar

Ativação da função de cozedura automática sem ajustar o temporizador

1. Toque na tecla "i" para ligar a placa.
2. Toque na tecla "P" da zona de cozedura na qual pretende ativar a função de cozedura automática.
3. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Manter o calor" após o primeiro toque. O símbolo "P" e "P" serão mostrados no visor.
4. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Ferver" após o segundo toque. O símbolo "P" e "P" serão mostrados no visor.
5. A zona de cozedura correspondente será ativada com o nível "Fritar" após o terceiro toque. O símbolo "P" e "P" serão mostrados no visor.

» A zona de cozedura começará a funcionar ao nível de cozedura automática definido.

Ativação da função de cozedura automática através do ajuste do temporizador

1. Seleccione o nível de cozedura automática pretendido tocando na tecla "☐" da zona de cozedura correspondente.
2. Toque na tecla "⌚" para activar o temporizador.
 - » Os símbolos "00" e "⌚" irão acender no visor da zona de cozedura.
3. Defina a duração desejada tocando nas teclas "⊖" / "⊕".
 - » A zona de cozedura manter-se-á em funcionamento no nível de cozedura automática selecionado durante todo o período de tempo definido.
 - » Aquando do fim do tempo definido, a placa desligar-se-á automaticamente e produzirá um sinal de aviso audível. Prima qualquer tecla para silenciar o aviso sonoro.

Desativação da função de cozedura automática

1. Pode desligar por completo a zona de cozedura correspondente tocando na tecla "⏻" para cancelar a função de cozedura automática.
2. Se pretender que a zona de cozedura funcione num determinado nível e desativar a função de cozedura automática, defina o nível de temperatura pretendido tocando nas teclas "⊖" / "⊕". A zona de cozedura manter-se-á em funcionamento no nível de temperatura definido. Caso o temporizador tenha sido previamente definido, o tempo de cozedura definido não será cancelado permanecendo ativo ao nível de temperatura definido.

Utilizar a função Mover

Esta função facilita a mudança rápida para diferentes níveis de cozedura, alterando o nível de cozedura através do

movimento da panela sem entrar no painel de controlo. Por isso, não necessita de aumentar ou reduzir sempre a temperatura.

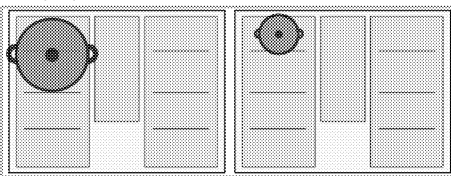
- Para ativar a função Mover, o tamanho da panela deve cobrir uma ou duas zonas de cozedura.

Para ativar a função "Mover":

1. Pressione "⏻" para ligar a placa.
2. Coloque a sua panela na zona de cozedura esquerda ou direita, consoante o nível inicial que pretender, certificando-se que a mesma cobre as duas zonas de cozedura.
3. Pressione "⏻" duas vezes.
 - » "⏻" e "⏻" ligar-se-ão, indicando que a função "mover" foi ativada. Só precisa de deslizar a panela na zona de cozedura para o nível de cozedura pretendido. Esta função permite-lhe alternar rapidamente entre 3 zonas de cozedura:

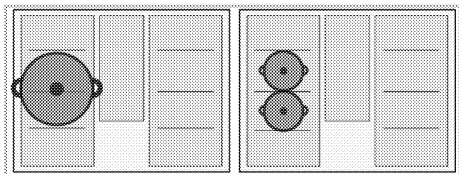
- **Nível 3 (Manutenção do calor):** Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozedura na posição mais recuada das zonas de cozedura esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 3.

Nível 3



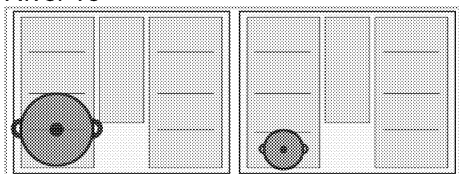
- **Nível 8 (Ferver):** Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozedura centrais das zonas de cozedura esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 9.

Nível 8



- **Nível 15 (Fritar):** Se colocar a sua panela nas duas zonas de cozimento frontais das zonas de cozimento esquerda e direita, a placa irá funcionar no nível 15.

Nível 15

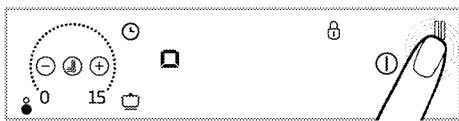


- Quando utiliza a função "Mover", o temporizador não pode ser definido para as zonas de cozimento.
- Se uma panela estiver na zona de cozimento auxiliar, a função "Mover" não pode ser utilizada.
- Se a panela que estiver a utilizar cobrir três zonas de cozimento, a função "Mover" será cancelada.

Função de paragem

Podemos interromper todas as funções (exceto o temporizador) de funcionamento da placa utilizando esta função.

- Se o temporizador estiver ajustado para qualquer zona de cozimento, continuará a funcionar durante a interrupção.



1. Toque na tecla "■" quando a sua placa estiver a funcionar.

Todas as zonas de cozimento vão continuar a funcionar ao nível mínimo.
2. Toque novamente na tecla "■" para reiniciar, com os ajustes anteriores, todas as zonas de cozimento interrompidas.

- Quando a tecla parar é pressionada, o símbolo "■" é mostrado nos visores das zonas de cozimento que estavam ativas antes desta tecla ser pressionada.

Função de gestão da potência

O seu produto tem uma função de gestão da potência. Com esta função, pode alterar a definição de potência total a que a placa vai funcionar. Há 9 níveis diferentes para a função de gestão da potência.

Função de gestão da potência - Níveis de potência total que podem ser definidos

| Opções de gestão da potência | Potência total |
|------------------------------|----------------|
| P1 | 1,2 kW |
| P2 | 2,4 kW |
| P3 | 3 kW |
| P4 | 3,6 kW |
| P5 | 4,4 kW |
| P6 | 5,4 kW |
| P7 | 5,7 kW |
| P8 | 6,7 kW |
| P9 | 7,4 kW |

Com as zonas da placa em posição de desligadas,

1. Tocar na tecla "1" para ligar a placa.
2. Toque na tecla "⌚" da zona de cozinhar traseira esquerda, depois na tecla "⌚" da zona de cozinhar dianteira esquerda e finalmente na tecla "■" sem levantar o dedo. O tom soa quando cada tecla é tocada.

3.O nível de gestão de potência definido no visor da zona de cozedura traseira esquerda e o valor total de potência desse nível aparecem no visor da zona de cozedura frontal esquerda. Pare de tocar nas 3 teclas depois de aparecerem os valores.

4.Alternar entre níveis tocando na tecla "|||" e definir o valor da potência total que pretende ajustar.

5.Confirmara a definição tocando na tecla "⓪" e desligar o queimador. O valor da potência total que definir será ativado.

i Dependendo do nível total de potência definido, os níveis de temperatura que pode fornecer às zonas de cozedura podem variar. Dependendo do ajuste de potência da placa, o nível de temperatura indicado nas zonas de cozedura pode cair automaticamente. Isto não é um erro.

Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e com eficácia

Princípios de funcionamento: A placa de indução aquece directamente o tacho de cozedura, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Por isso, são várias as vantagens quando comprada a outros tipos. Ela funciona com mais eficiência e a superfície da placa não aquece. A sua placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança que lhe irão oferecer o máximo de segurança durante a utilização.

i A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia acumula-se apenas onde o tacho contacta com a zona de cozedura e por isso, é conseguido um consumo mínimo de energia.

Limites no tempo de funcionamento

O controlo da placa é equipado com um limite do tempo de funcionamento. Quando uma ou mais zonas de cozedura são deixadas ligadas, a zona de cozedura será automaticamente desactivada após um certo período de tempo (ver Tabela-1). Se houver um temporizador atribuído à zona de cozedura, o visor do temporizador também se desligará mais tarde. O limite do tempo de funcionamento depende do nível de temperatura seleccionado. O tempo máximo de funcionamento é aplicado a este nível de temperatura.

A zona de cozedura pode ser reiniciada pelo utilizador após ter sido desligada automaticamente como descrito acima.

Tabela-1: Limites do tempo de funcionamento

| Nível de temperatura | Limite do tempo de funcionamento - hora |
|----------------------|-----------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |

| Nível de temperatura | Limite do tempo de funcionamento - hora |
|----------------------|-----------------------------------------|
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 3 |
| 8 | 3 |
| 9 | 2 |
| 10 | 2 |
| 11 | 1,5 |
| 12 | 1,5 |
| 13 | 1,5 |
| 14 | 1 |
| 15 | 1 |
| Aquecimento rápido | 10 minutos |
| P1 | 6 |
| P2 | 1,5 |
| P3 | 1 |

Proteção contra sobreaquecimento

A sua placa está equipada com sensores que asseguram a proteção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura activa deve ser desligada.
- O nível selecionado poderá baixar. No entanto, esta condição pode não ser vista no indicador.

Códigos de erro/motivos e soluções possíveis

| Códigos de erro | Motivos do erro | Soluções possíveis |
|-----------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22 E 26 | A placa de indução sobreaquece. | Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites. |

Sistema de segurança contra derrames

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa. Enquanto este modo estiver ativado, "E" ou "F" aparecerá no visor.

Ajuste preciso da potência

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como uma característica dos seus princípios de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.

Funcionamento ruidoso

Podem aparecer alguns ruídos na placa de indução. Esses sons são normais e fazem parte da cozedura por indução.

- Os ruídos tornam-se mais proeminentes em níveis altos de temperatura.
- A liga do tacho pode causar ruídos.
- Em níveis baixos, um som regular de on/off pode ser ouvido, por causa dos princípios de funcionamento.
- Pode ser ouvido ruído se um tacho vazio estiver a aquecer. Ao colocar água ou alimento dentro dela, o som desaparece.
- Pode ser ouvido o ruído da ventoinha que arrefece o sistema eletrónico.

| Códigos de erro | Motivos do erro | Soluções possíveis |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 46 | Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos. É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor. | O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa. O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo. |
| E 47/F1 | Não é usado um recipiente de indução adequado. | O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução. |
| E 1 - E 15 | Erro de comunicação na zona da placa de indução. | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 16 - E 21 | Erro do sensor da temperatura na placa de indução. | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 23 E 24 | Erro do software na zona da placa de indução. | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 25 | Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução. | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 31 - E 45 | Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução. | Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |
| E 48 E 49 E 51 | Erro do sensor na zona da placa de indução. | O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |

| Códigos de erro | Motivos do erro | Soluções possíveis |
|-----------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 52 - E 57 | Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução. | Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido. |

i Se a superfície do painel de controlo estiver sujeito ao vapor, todo o sistema de controlo será desactivado, soará um sinal de aviso e "E" piscará no visor.


i Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Isto pode emitir um aviso erróneo de funcionamento.


i Não colocar panelas/tachos no painel de controlo digital.

5 Manutenção e cuidados


Informações gerais


A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.

 Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!

 Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar. As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.

 A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

 Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpeza da placa

Superfícies em vitrocerâmica

Limpe a superfície de cerâmica de vidro (vitrocerâmica) com água fria, prestando atenção para não deixar agentes de limpeza residuais e seque com um pano macio. Os resíduos podem danificar a superfície de vitrocerâmica quando usar a placa pela próxima vez.

Os resíduos secos na superfície de vitrocerâmica não devem, em circunstância alguma, ser raspados com lâminas de gancho, palha de aço ou ferramentas similares.

Remova as nódoas de cálcio (nódoas amarelas) com descalcificante disponível no mercado ou com pequenas quantidades de agentes descalcificantes como vinagre ou sumo de limão.

Se a superfície estiver demasiado suja, aplique o agente de limpeza numa esponja e aguarde até que sejam bem absorvidos. Em seguida, limpe a superfície da placa com um pano húmido.

i Os alimentos à base de açúcar, tais como cremes e caramelo devem ser raspados de imediato, sem esperar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vitrocerâmica poderá ficar irremediavelmente danificada.

Com o tempo, pode ocorrer uma ligeira descoloração nos revestimentos ou outras superfícies. Isto não afecta o desempenho do produto. Descoloração e manchas na superfície vitrocerâmica é uma condição normal e não um defeito.

6 Resolução de problemas

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recolque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*
- Se o visor não acender quando liga de novo a placa. >>> *Desligue o equipamento no interruptor do circuito. Espere 20 segundos e depois volte a liga-lo.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- O tacho de cozedura não é apropriado. >>> *Verifique o seu tacho.*

O símbolo "□" e "□" ou "L" aparece no visor da zona de cozedura.

- Não pousou o tacho na zona de cozedura activa. >>> *Verifique se há um tacho na zona de cozedura activa.*
- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> *Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> *Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.*
- O tacho de cozedura ou a zona de cozedura está sobreaquecida. >>> *Deixe que arrefeçam.*

A zona de cozedura seleccionada desligou-se subitamente durante o funcionamento.

- O tempo de cozedura para a zona de cozedura seleccionada pode ter sido ultrapassado. >>> *Tem que definir um novo tempo de cozedura ou terminar a cozedura.*
- A protecção contra sobreaquecimento está activa. >>> *Deixe que a sua placa arrefeça.*
- Um objecto pode estar a tapar o painel de controlo digital. >>> *Remova o objecto do painel.*

O tacho não aquece mesmo com a zona de cozedura ligada.

- O seu tacho não é compatível com a cozedura por indução. >>> *Verifique se o seu tacho de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O tacho de cozedura não está centrado correctamente ou a superfície do fundo do tacho não é larga o suficiente para a zona de cozedura. >>> *Escolha um tacho com a largura suficiente e centre o mesmo de forma correcta na zona de cozedura.*

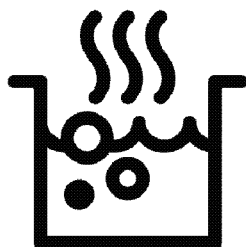


Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.



Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riad'te sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia 4

| | |
|--------------------------------------|---|
| Všeobecná bezpečnosť | 4 |
| Elektrická bezpečnosť | 4 |
| Bezpečnosť produktu | 5 |
| Zamýšľané použitie | 7 |
| Bezpečnosť detí | 7 |
| Likvidácia starého výrobku | 8 |
| Likvidácia obalového materiálu | 8 |
| Budúca preprava | 8 |

2 Všeobecné informácie 9

| | |
|---------------------------|---|
| Prehľad | 9 |
| Technické parametre | 9 |

3 Prípravy 11

| | |
|---------------------------------|----|
| Tipy na šetrenie energiou | 11 |
| Prvé použitie | 11 |
| Prvé čistenie výrobku | 11 |

4 Používanie platne 12

| | |
|---------------------------------------|----|
| 0/Všeobecné informácie o varení | 12 |
| Používanie platní | 14 |
| Ovládací panel | 14 |

5 Údržba a starostlivosť 25

| | |
|----------------------------|----|
| Všeobecné informácie | 25 |
| Čistenie platne | 25 |

6 Riešenie problémov 27

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli

pod dohľadom alebo preškolení.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný

servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou

zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte

- pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
 - Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
 - Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
 - **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
 - **UPOZORNENIE:** Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musia byť pod dohľadom nepretržite.
 - **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.
 - **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
 - V prípade rozbitia skla varnej platne: Okamžite vypnite všetky horáky alebo všetky elektrické ohrievacie telesá a spotrebič odpojte od elektrického napájania. Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča. Nepoužívajte spotrebič.
 - Po použití, vypnite platňu pomocou jej ovládacieho gombíka a nespoliehajte sa na detektor panvice.
 - Kovové objekty ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky by nemali byť umiestňované na povrch platne, keďže sa môžu zohriať.
 - Tento spotrebič sa nemá obsluhovať pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
 - Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Dbajte preto na to, aby povrch

varnej dosky a dno hrncov boli vždy suché.

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pozrite si časť. *0/Všeobecné informácie o varení, strana 12*, výber hrncov.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- Na indukčnú varnú dosku nekladte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Váš výrobok môže byť poškodený.
- **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti

balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenej na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia.

Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

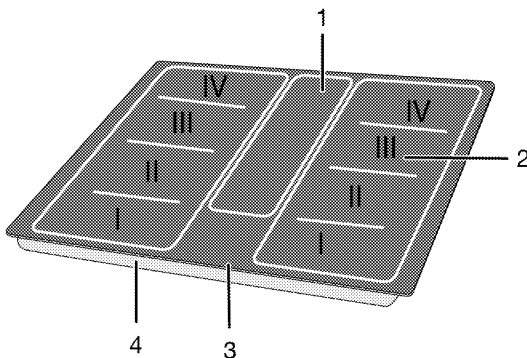
Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.

- i** Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- 1 Pomocná indukčná varná zóna
2 Indukčná varná platňa
3 Sklokeramický povrch
4 Základný kryt

Technické parametre

| | |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Napätie/frekvencia | 1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz |
| Celkový príkon | max. 7400 W |
| Typ kábla/prierez | min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² |
| Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka) | 48 mm/580 mm/510 mm (V prípade modelov, ktoré sa dodávajú s montážnymi pružinami a tesniacim tesnením pripevneným k produktu, považujte rozmery šírky a hĺbky o 10 mm viac ako tieto rozmery.) |
| Montážne rozmery (šírka/hĺbka) | 560 (+2)mm/490 (+2)mm |

Horáky

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Vľavo I-II-III-IV | Indukčná varná platňa |
| Rozmer | 92,7 x 200 mm |
| Výkon | 900/1800 W |
| Stredná | Pomocná indukčná varná zóna |
| Rozmer | 92,7 x 200 mm |
| Výkon | 900/1800 W |
| Vpravo I-II-III-IV | Indukčná varná platňa |
| Rozmer | 92,7 x 200 mm |
| Výkon | 900/1800 W |

i Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.

i Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

i Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:


- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.
- Pri varení s elektrickými platňami dávajte pozor, aby ste používali hrnce s plochým dnom. Hrnce s tenkým dnom poskytnú lepšie vedenie tepla. Úspora energie môže dosahovať až 1/3.
- Nádoby a hrnce musia byť kompatibilné s varnými zónami. Dno nádob alebo hmcov nesmie byť menšie ako varná platňa.
- Varné zóny a dná hmcov udržiavajte v čistote. Znečistenie zníži tepelnú

vodivosť medzi varnou zónou a dnom hrnca.

- Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

Prvé použitie

Prvé čistenie výrobku

-  Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety. Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

4 Používanie platne

0/Všeobecné informácie o varení



Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru.

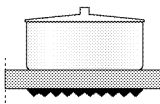
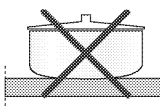
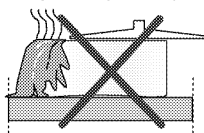
Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou! Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnu.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby. Z povrchu okamžite očistite všetky takéto roztopené látky. Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.

- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panví a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia. Pokrievky panví alebo hrncov nedávajte na varné zóny. Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

Výber panvice

- Sklokeramický povrch je odolný voči teplu a veľké teplotné rozdiely naň nemajú žiadny vplyv.
- Sklokeramický povrch nepoužívajte ako odkladacie miesto a ani ako dosku na krájanie.
- Používajte len panvice a hrnce s opracovanými dňami. Ostré hrany vytvárajú na povrchu škrabance.



Rozliatia môžu poškodiť sklokeramický povrch a spôsobiť požiar.

Nepoužívajte nádoby s vydutými alebo vypuklými dňami. Používajte len panvice a hrnce s rovnými dňami. Zaručujú jednoduchší prenos tepla.




"To, ako se jedlo v hrnci uvarí, záleží na type hrnca, rozmeru hrnca a rozmeru varnej zóny, pre rovnomernejšie privedenie k varu môžete použiť varnú

zónu väčšiu o 1 veľkosť. Použitie väčšej varnej zóny nemá negatívny vplyv na spotrebu energie u indukčných varných dosiek, pretože teplo sa generuje len v tej oblasti, kde sa nachádza hrniec."

Pre indukčné platne používajte len nádoby, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie.




Test panvice

Pomocou nasledovných spôsobov otestujte, či vaša panvica je alebo nie je kompatibilná s indukčnou platňou.

1. Vaša panvica je kompatibilná, ak jej dno obsahuje magnet.
2. Vaša panvica je kompatibilná, ak  a  alebo  neblíkajú, keď vašu panvicu dáte na varnú zónu a platňu zapnete.

Použiť môžete ocelové, teflónové alebo hliníkové panvice so špeciálnym magnetickým dnom, ktoré obsahujú štítky alebo výstrahy označujúce, že panvica je vhodná pre indukčné varenie. Nepoužívajte sklenené a keramické nádoby, hrnce a nádoby z nehrdzavejúcej ocele s nemagnetickým hliníkovým dnom.

Systém rozpoznávacieho zaostrenia na panvicu


Pri indukčnom varení sa aktivuje len oblasť príslušnej varnej zóny, ktorá je pokrytá nádobou. Dno nádoby sa rozpozná pomocou systému a automaticky sa zohreje len táto oblasť. Varenie sa zastaví, ak varnú nádobu počas varenia zdvihnete z varnej zóny. Striedavo bude blikať symbol zvolenej varnej zóny a symbol  a  alebo .


Bezpečné používanie

Vysoké úrovne zohriatia nevyberajte, keď neprilepujúcu sa (teflónovú) panvicu použijete bez oleja alebo s veľmi malým množstvom oleja.

Na platňu nedávajte kovové predmety, ako napríklad vidličky, nože alebo pokrievky panvíc, pretože sa môžu zohriať.

Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na varnú zónu nikdy neukladajte jedlá zabalené do hliníkovej fólie.

 Ak sa pod platňou nachádza rúra a ak je v prevádzke, snímače platne možno znížia úroveň varenia alebo rúru vypnú.

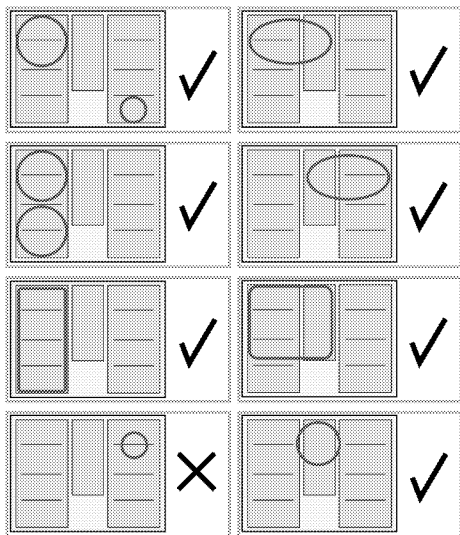
 Počas prevádzky platne udržiavajte preč od platne predmety s magnetickými vlastnosťami, ako napríklad kreditné karty alebo kazety.

Osvetlené varné oblasti (Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Varné zóny na varnej doske sa osvietia. Varne zóny sa nezobrazia, ak je varná doska vypnutá alebo ak je v pohotovostnej polohe. Keď varnú dosku zapnete, zobrazí sa osvetlenie, ktoré znázorňuje varné zóny.

Používanie panvíc na veľkej varnej zóne

Panvica, ktorú používate, musí pokryť oba stredu veľkej varnej zóny. Varnú zónu nepoužívajte iným spôsobom. Veľkú varnú zónu môžete použiť ich kombinovaním pre panvice s veľkým priemerom. Veľkú varnú zónu môžete použiť dvomi rôznymi spôsobmi, a to ľavú zadnú a ľavú prednú zónu.



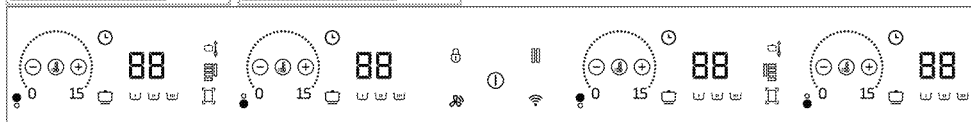
Používanie platní

! Nedovoľte, aby na platňu spadol akýkoľvek predmet. Platňu môžu poškodiť aj malé predmety, ako napríklad soľníčka.

Nepoužívajte popraskané platne. Cez tieto praskliny môže unikať voda a spôsobiť skrat.

V prípade akéhokoľvek poškodenia povrchu (napr. viditeľné praskliny) výrobok okamžite vypnite, aby ste minimalizovali riziko zásahu elektrickým prúdom.

Ovládací panel



Špecifikácie



Oblasť nastavení (pre úroveň teploty)



Tlačidlo Zap./Vyp.



Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel



Tlačidlo zapnutia/vypnutia časovača



Tlačidlo rýchleho zohriatia/nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač)



Tlačidlo automatického varenia



Tlačidlo zastavenia
Tlačidlo výberu varnej zóny so širokým povrchom
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)



Tlačidlo zvyšovania úrovne časovača



Tlačidlo znižovania úrovne časovača



Displej aktívneho varného priestoru



Funkčný symbol „Move“



Symbol varnej dosky (Hob to Hood symbol) *

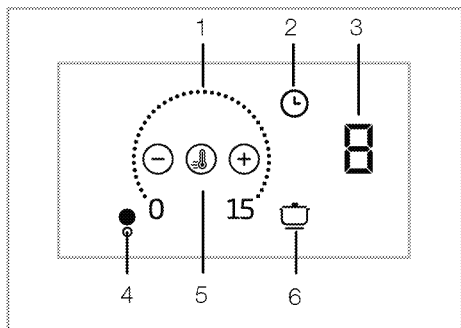


Wifi Symbol *

***(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)**



Grafické znázornenia a údaje sú len pre informačné účely. Skutočné displeje a funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.



- 1 Oblasť nastavení
 - 2 Tlačidlo časovača
 - 3 Displej varnej zóny
 - 4 Symbol varnej zóny (*)
 - 5 Tlačidlo rýchleho zohriatia
 - 6 Tlačidlo automatického varenia
- * (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

i Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každá činnosť vykonaná cez dotykový ovládací panel bude potvrdená zvukovým signálom.

i Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokry a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "⌚".

Platňa je pripravená na použitie.

i Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

i Keď na dlhú dobu stlačíte ktorékoľvek tlačidlo (tlačidlo "⌚"), výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "⌚".

Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

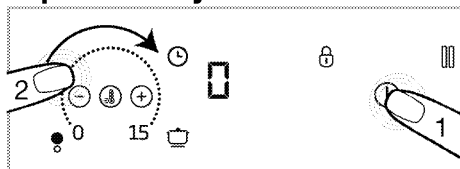
i Symbol "H" alebo "h", ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny po vypnutí platne, znamená, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

Indikátor zvyškového tepla

Ak na displeji varnej zóny svieti symbol "H", znamená to, že varná zóna je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol "h", ktorý označuje nižšiu teplotu.

i V prípade prerušenia elektrického napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľa neupozorní na horúce varné zóny.

Zapnutie varných zón



1. Dotykom tlačidla "⌚" zapnete platňu.

» Symbol „0“ sa zobrazí na všetkých displejoch varnej zóny.

2. Dotknite sa oblasti nastavenia varnej zóny, ktorú chcete zapnúť, a posuňte prst cez celú túto oblasť.

i Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Nastavenie úrovne teploty

Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta po oblasti nastavíte úroveň teploty medzi „0“ a „15“.

i Na prípravu môžete použiť jednu pomocnú varnú zónu. Aby to bolo možné vykonať, úroveň teploty musí byť nastavená na zadnej ľavej varnej zóne.

Vypnutie varných zón:

Zvolenú varnú zónu môžete vypnúť dvoma rôznymi spôsobmi:

1. Znížením teploty na úroveň „0“

Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň „0“.

2. Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre želanú varnú zónu

Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Na všetkých displejoch sa zobrazí hodnota „0“ alebo „00“. Symbol "⏸" na displeji platne zmizne.

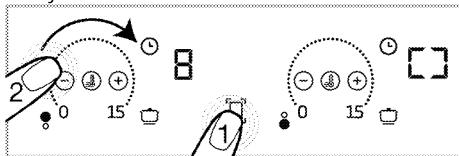
Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

1. Dotykom tlačidla "⏸" zapnete platňu.

2. Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny so širokým povrchom

» Na displeji zadnej ľavej varnej zóny sa zobrazí 0 a na displeji prednej varnej zóny sa zobrazí "☐".



3. Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta po oblasti nastavíte úroveň teploty medzi 0 a 15.

» Úroveň teploty môžete zmeniť v oblasti nastavenia oboch varných zón.

i Široké plochy na ľavej varnej zóne sú vysvetlené ako príklad. Ak je aj na pravej strane varnej dosky zapnutý široký povrch varnej zóny, rovnaké pokyny platia pre danú varnú zónu.

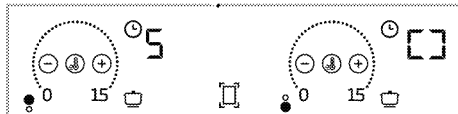
Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom pri prevádzke jednej alebo oboch ľavých varných zón (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Zatiaľ čo je jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke, môžete kombinovať obe varné zóny pomocou aktivovania varnej zóny so širokým povrchom. Takto môžete využiť rozšírenú varnú zónu s rovnakými hodnotami.



1. Dotknite sa tlačidla výberu pre široký povrch varnej zóny, keď je/sú jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke.

» Na displeji zadnej ľavej varnej zóny sa zobrazí menšia z hodnôt teploty varných zón, ktoré ste predtým vybrali. Ak bola zadaná dĺžka časovača, na displeji sa zobrazí časová hodnota varnej zóny s nižšou hodnotou.



» Ak chcete následne zmeniť hodnotu teploty, nastavte požadovanú teplotu na oblasti nastavenia oboch varných zón.

i Ak sa dotknete tlačidla širokej varnej zóny kým je varná zóna so širokým povrchom v prevádzke, varné zóny sa oddelia a vypnú.

Vypnutie varnej zóny so širokým povrchom: (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť tromi rôznymi spôsobmi:

1. Znížením teploty na úroveň „0“

Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť znížením úrovne teploty na „0“.

2. Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu so širokým povrchom

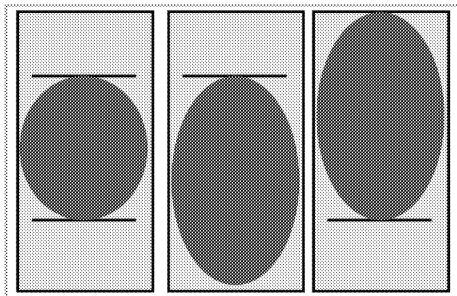
Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu so širokým povrchom. Na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti **0** a na displeji časovača sa rozsvieti **00**. Svetlo tlačidla "☺" na displeji zadnej ľavej strany varnej zóny zhasne.

3. Dotykom symbolu varnej zóny so širokým povrchom na tri sekundy

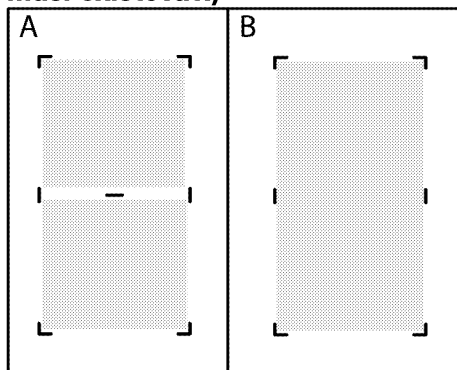
Ak sa dotknete symbolu varnej zóny so širokým povrchom na tri sekundy varná zóna sa vypne.

Režim "Autoflexi" (Zapnutie automatického rozšírenia varnej zóny)

Ak je hrniec umiestnený na varné zóny tak, ako je uvedené na obrázku nižšie, automaticky sa zapne režim „flexi“. Pre zrušenie tohto režimu raz kliknite na "□".



Modely s osvetlenými oblasťami varenia: (Vo vašom produkte nemusí existovať.)



i Keď sú dve oddelené varné zóny (znázornené na obrázku A) kombinované ako varná zóna s veľkým povrchom znázornená na obrázku B, oddeľovacie svetlo by malo zhasnúť. Keď je široký povrch varnej zóny oddelený späť do dvoch oddelených varných zón, rozdeľovacie svetlo by malo byť rozsvietené.

Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

Funkciu posilňovača môžete použiť na vykonanie zohrievania pri maximálnom výkone. Táto funkcia sa nedoporučuje na dlhšie varenie. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach. Po uplynutí času nastavenia posilňovača (pozri tabuľka obmedzení času prevádzky) sa varná zóna vypne.

Priamy výber POSILŇOVAČA:


1. Dotykem tlačidla "⌚" zapnete platňu.

2. Dotknite sa tlačidla "☺".

Aktivovaná varná zóna bude pracovať s maximálnym výkonom a na displeji varnej zóny sa zobrazí animovaný symbol posilňovača "≡".

» Po uplynutí času nastavenia posilňovača (pozri tabuľka obmedzení času prevádzky) sa varná zóna vypne.

Výber posilňovača, keď je varná zóna aktívna:

1. Ak je varná doska zapnutá a príslušná varná zóna je aktívna, dotknite sa tlačidla „“.

i Posilňovač je možné spustiť len na jednej z varných zón na rovnakej strane (vpravo alebo vľavo). Ak je jedna z varných zón na rovnakej strane v prevádzke pri určitej úrovni teploty, posilňovač nie je možné nastaviť na druhej varnej zóne na rovnakej strane. Ak je aktívna veľká varná zóna, posilňovač nie je možné nastaviť na týchto varných zónach.

2. Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikať 3 kontrolky. Po uplynutí času posilňovača sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.


Predčasné vypnutie nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):


Dotykom tlačidla "" môžete nastavenie posilňovača kedykoľvek vypnúť.



Uzamknutie tlačidiel

Zapnutím zámku tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.



Aktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Podržte tlačidlo "" na 3 sekundy, aby ste uzamkli ovládací panel.

Ak pri zapnutej zámke tlačidiel stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, zabliká kontrolka tlačidla "".

i Zámku tlačidiel môžete aktivovať iba v prevádzkovom režime. Po zapnutí zámky tlačidiel bude funkčné len tlačidlo "". Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, kontrolka tlačidla "" bude blikať, čím označuje zapnutie zámky tlačidiel. V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámku tlačidiel musíte pre opätovné zapnutie platne vypnúť.



Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

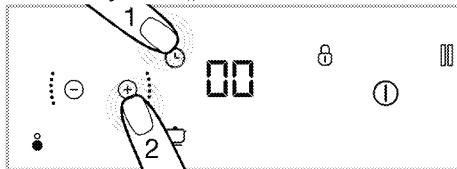
1. Tlačidlo "" držte stlačené 3 sekundy. Úkon sa potvrdí zvukovým signálom. Kontrolka tlačidla "" zhasne a ovládací panel sa odomkne.



Funkcia časovača



Táto funkcia vám uľahčuje varenie. Pri rúre nebudete musieť byť počas celej doby varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste vybrali.

Zapnutie časovača

1. Dotykom tlačidla "" zapnete platňu.
2. Symbol „00“ sa zobrazí na displeji varnej zóny.
3. Zvýšte úroveň varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.
4. Časovač zapnite dotykom tlačidla "". Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí symbol „00“.



5. Želané trvanie nastavíte dotykom tlačidla "" a "".

» Stlačte "" a potvrdíte nastavenie. Ak sa nedotknete položky "", nastavenie sa o niekoľko sekúnd automaticky zruší.

i Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.

i Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.

i Časovač nemôžete upravovať, pokiaľ nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.

Vypnutie časovačov

Po uplynutí nastaveného času sa platňa automaticky vypne a zaznie zvukové upozornenie.

Zvukové upozornenie stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Skoršie vypnutie časovačov

Ak časovač vypnete skôr, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote dovtedy, kým ju nevypnete. Časovač môžete skôr vypnúť dvomi rôznymi spôsobmi:

1 - Vypnutie časovača znížením jeho hodnoty nadol na „00“ :

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla "⊖" vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Až kým sa nezobrazí „00“ na príslušnom displeji varnej zóny znižujte hodnotu dotykom tlačidiel "⊕" a "⊖".

2 - Časovač vypnete tak, že sa dotknete jeho tlačidla na približne 3 sekundy:

1. Dotknite sa tlačidla "⊖" príslušnej varnej zóny približne na 3 sekundy; "⊖" sa úplne vypne a časovač sa zruší.

Funkcia automatického varenia

Pomocou tejto funkcie môžete rýchlo variť na 3 rôznych úrovniach.

1. Uchovanie teploty
2. Varenie
3. Vyprážanie

Aktivácia funkcie automatického varenia bez nastavenia časovača

1. Dotykom tlačidla "ⓘ" zapnete platňu.
2. Dotknite sa tlačidla „⊖“ varnej zóny, na ktorej chcete aktivovať funkciu automatického varenia.
3. Po prvom stlačení sa aktivuje príslušná varná zóna na úroveň udržiavania hladiny teploty. Na displeji sa zobrazia symbol " P " a "⊖".
4. Príslušná varná zóna sa po druhom dotyku aktivuje na úroveň varu. Na displeji sa zobrazia symbol " P " a "⊖".
5. Po treťom stlačení sa príslušná varná zóna aktivuje pri úrovni vyprážania. Na displeji sa zobrazia symbol " P " a "⊖".

» Varná zóna sa spustí pri nastavenej automatickej úrovni varenia.

Aktivácia funkcie automatického varenia prostredníctvom nastavenia časovača

1. Stlačením tlačidla „⊖“ príslušnej varnej zóny vyberte požadovanú úroveň automatického varenia.
2. Časovač zapnite dotykom tlačidla "⊖".
» Na displeji varnej zóny sa rozsvetia symboly „00“ a "⊖".
3. Požadovanú dobu trvania nastavíte dotykom tlačidiel "⊖"/"⊕".
» Varná zóna bude v prevádzke pri zvolenej úrovni automatického varenia počas nastaveného času.
» Po uplynutí nastaveného času sa platňa automaticky vypne a zaznie zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Deaktivovanie funkcie automatického varenia

1. Stlačením tlačidla „ⓘ“ na zrušenie funkcie automatického varenia môžete úplne vypnúť príslušnú varnú zónu.

2. Ak chcete, aby bola varná zóna v prevádzke pri určitej úrovni a chcete deaktivovať funkciu automatického varenia, nastavte požadovanú úroveň teploty tak, že sa dotknete tlačidiel "⊖"/"⊕". Varná zóna bude zapnutá pri nastavenej úrovni teploty. Ak ste predtým nastavili časovač, nastavený čas varenia sa nezruší a bude pokračovať pri nastavenej úrovni teploty.

Používanie funkcie „Presun“

Táto funkcia vám uľahčuje rýchle prepínanie medzi jednotlivými varnými úrovňami menením úrovne varenia prostredníctvom presunu panvice bez zadávania na ovládacom paneli. Z toho dôvodu nie je zakaždým potrebné zvyšovať alebo znižovať teplotu.

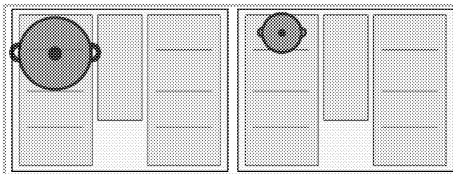
i Na povolenie funkcie „Presun“ musí veľkosť panvice zaberáť jednu alebo dve varné zóny.

Ak chcete aktivovať funkciu „Presun“:

1. Na zapnutie varnej dosky sa dotknite "ⓘ".
2. Panvicu umiestnite na ľavú alebo pravú varnú zónu podľa požadovanej začiatočnej úrovne a uistite sa, že zaberie obe varné zóny.
3. Dvakrát sa dotknite "⏏".
» "⏏" a "⏏" sa zapne a zobrazí sa, že funkcia „Presun“ je povolená. Panvicu je len potrebné posunúť na varnú zónu na dosiahnutie požadovanej úrovne prípravy. Táto funkcia vám umožňuje rýchlo prechádzať medzi 3 varnými zónami:

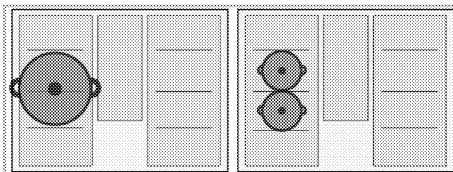
- **Úroveň 3 (Uchovanie teploty):** Ak panvicu umiestnite na dve zadné varné zóny ľavých a pravých varných zón, varná doska prejde na úroveň 3.

Úroveň 3



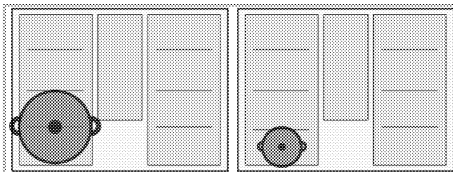
- **Úroveň 8 (Varenie):** Ak panvicu umiestnite medzi dve varné zóny ľavých a pravých varných zón, varná doska prejde na úroveň 9.

Úroveň 8



- **Úroveň 15 (Vyprážanie):** Ak panvicu umiestnite na dve predné varné zóny ľavých a pravých varných zón, varná doska prejde na úroveň 15.

Úroveň 15



- **i** Pri použití funkcie „Presun“ ni je možné pre varné zóny nastaviť časovač.

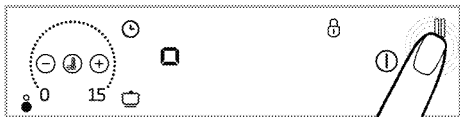
- **i** Ak sa na pomocnej varnej zóne nachádza panvica, funkciu „Presun“ nie je možné použiť.

- **i** Ak panvica, ktorú používate, zaberá tri varné zóny, funkcia „Presun“ sa zruší.

Funkcia zastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete zastaviť všetky funkcie, ktoré pracujú na platni (**s výnimkou časovača**).

- i** Ak pre ktorúkoľvek varnú zónu nastavíte časovač, časovač bude počas zastavenia pokračovať v prevádzke.



1. Počas prevádzky platne sa dotknite tlačidla "⏻".

Všetky aktívne varné zóny budú pokračovať v prevádzke na minimálnej úrovni.

2. Všetky zastavené varné zóny reštartujte s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykcom tlačidla "⏻".

- i** Po stlačení tlačidla Stop sa na displejoch varných zón, ktoré boli aktívne pred stlačením tohto tlačidla, zobrazí symbol "⏻".

Funkcia riadenia výkonu

Váš produkt disponuje funkciou riadenia výkonu. Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť nastavenie celkového výkonu, ktorú varná doska čerpá. Funkcia riadenia výkonu má 9 rôznych úrovní. Funkcia riadenia výkonu - Celková výška úrovne výkonu, ktorú je možné nastaviť

| Možnosti riadenia výkonu | Celkový príkon |
|--------------------------|----------------|
| P1 | 1,2 kW |
| P2 | 2,4 kW |
| P3 | 3 kW |
| P4 | 3,6 kW |
| P5 | 4,4 kW |
| P6 | 5,4 kW |
| P7 | 5,7 kW |
| P8 | 6,7 kW |
| P9 | 7,4 kW |

Keď sú varné zóny varnej dosky vypnuté,

1. Dotknite sa ikony "⏻" na zapnutie varnej dosky.

2. Dotknite sa klávesu "⏻" na ľavej zadnej varnej zóne, potom na klávesu "⏻" na ľavej prednej varnej zóne a nakoniec na kláves "⏻" bez toho, aby ste zdvihli prst. Tón zaznie, keď sa dotknete každého klávesu.

3. Úroveň riadenia výkonu nastavená na ľavom displeji varnej zóny a celková hodnota tejto úrovne sa zobrazia na displeji prednej varnej zóny. Po zobrazení hodnôt pustite 3 tlačidlá.
4. Medzi úrovňami prepínajte dotykcom tlačidla "⏻" a nastavte celkovú hodnotu výkonu, ktorú chcete upraviť.
5. Nastavenie potvrdíte dotykcom tlačidla "⏻" a vypnite horák. Bude aktivovaná celková nastavená hodnota výkonu.

- i** V závislosti od nastavenej úrovne celkového výkonu sa môžu líšiť úrovne teploty, ktoré môžete priradiť varným zónam. V závislosti od nastavenia výkonu varnej dosky môže priradená teplota varných zón automaticky klesnúť. Toto nie je chyba.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princíпов. Preto má v porovnaní s inými druhmi platní viacero výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva.

Vaša indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť pri používaní.

i Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm. Vďaka indukčnej funkcii každá varná zóna automaticky detekuje nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozri Tabuľka 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa taktiež vypne neskôr.

Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky.

Varnú zónu môže používateľ po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

Tabuľka-1: Obmedzenia času prevádzky

| Úroveň teploty | Obmedzenie času prevádzky - hodiny |
|----------------|------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 3 |
| 8 | 3 |
| 9 | 2 |
| 10 | 2 |

| Úroveň teploty | Obmedzenie času prevádzky - hodiny |
|------------------|------------------------------------|
| 11 | 1,5 |
| 12 | 1,5 |
| 13 | 1,5 |
| 14 | 1 |
| 15 | 1 |
| Rýchle zohriatie | 10 minút |
| P1 | 6 |
| P2 | 1,5 |
| P3 | 1 |

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa obsahuje niekoľko snímačov, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Zapnutá varná zóna sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže klesnúť. Tento stav ale nebudete vidieť na indikátore.

Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém okamžite zruší pripojenie napájania a vašu platňu vypne.

Medzitým sa na displeji zobrazí hlásenie "E" alebo "F".

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu sa menia veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.

Hlučná prevádzka

Z indukčnej platne môžu vychádzať nejaké zvuky. Tieto zvuky sú normálne a sú súčasťou indukčného varenia.

- Zvuk bude nápadný pri vysokých úrovniach teploty.
- Hluk môže spôsobiť zliatina panvice.

- Pri nízkych úrovniach môžete kvôli prevádzkovým princípom počuť pravidelný zvuk zapnutia/vypnutia.
- Hluk môžete počuť v prípade ohrievania prázdneho hrnca. Keď do

nej dáte vodu alebo jedlo, tento hluk zmizne.

- Môžete počuť hluk ventilátora, ktorý ochladzuje elektronický systém.

Chybové kódy / dôvody a možné riešenia

| Chybové kódy | Dôvody chyby | Možné riešenia |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22 E 26 | Indukčný varič je prehriaty. | Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Chyba bude vyriešená, keď teplota sporáka klesne pod dané limity. |
| E 46 | Jedno alebo viac tlačidiel je stlačených dlhšie ako 10 sekúnd. Na ovládacom paneli zostal nejaký predmet alebo je ovládací prvok vystavený výparom. | Problém bude vyriešený, keď zoberiete preč svoju ruku zo sporáka. Problém sa vyrieši po vyčistení ovládacieho panela. |
| E 47/F1 | Nepoužili ste hrniec vhodný na indukčný ohrev. | Problém bude vyriešený, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev. |
| E 1 - E 15 | Chyba komunikácie na indukčnej doske. | Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie. |
| E 16 - E 21 | Chyba snímača teploty na indukčnej doske. | Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie. |
| E 23 E 24 | Softvérová chyba indukčnej varnej dosky. | Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie. |
| E 25 | Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske. | Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie. |

| Chybové kódy | Dôvody chyby | Možné riešenia |
|----------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 31 - E 45 | Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske. | Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie. |
| E 48 E 49 E 51 | Chyba snímača na indukčnej doske. | Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie. |
| E 52 - E 57 | Chyba vysokej teploty na indukčnej doske. | Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie. |

i Ak bude povrch panelu dotykového ovládania vystavený pare, vypne sa celý ovládací systém, zaznie zvukový signál a na displeji bude blikať „E“.

i Na ovládací panel sa nesmú umiestňovať žiadne hrnce/panvice.

i Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môže zobrazovať chybné prevádzkové výstrahy.

5 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlži a zníži sa množstvo častých problémov.



Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie platne

Sklokeramický povrch

Utrite sklokeramický povrch (vitrokeramiku) studenou vodou, pričom dávajte pozor, aby ste nezanechali žiadne zvyšky čistiacich prostriedkov a osušte ho suchou handričkou. Zvyšky môžu pri ďalšom použití platne spôsobiť poškodenie sklokeramického povrchu. Vysušené zvyšky na sklokeramickom povrchu (vitrokeramika) za žiadnych okolností nezoškrabávajte hákovými čepeľami, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.

Vápenaté škvrny (žlté škvrny) odstráňte komerčne dostupným odstraňovačom na vodný kameň alebo malým množstvom odstraňovača vodného kameňa, ako napríklad octom alebo citrónovou šťavou.

V prípade ťažkého znečistenia povrchu naneste čistiaci prostriedok na špongiu a počkajte, pokiaľ sa dobre nevstrebá. Povrch platne potom očistite navlhčenou látkou.

i Cukrové potraviny, ako napríklad hustú smotanu a sirup, musíte očistiť okamžite bez čakania na ochladenie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklokeramického povrchu.

Časom môže na povrchových vrstvách alebo iných povrchoch dôjsť k miernemu slabnutiu farieb. Toto nemá vplyv na prevádzku produktu. Slabnutie farieb a škrvy na sklokeramickom povrchu predstavujú normálny stav a nie poruchu.

6 Riešenie problémov

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa rozťahnuť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*
- Ak sa po opakovanom zapnutí platne nerozsvieti displej. >>> *Odpojte spotrebič v mieste ističa elektrickej siete. Počkajte 20 sekúnd a znovu ho pripojte.*
- Ochrana proti prehriatiu je aktívna. >>> *Platňu nechajte vychladnúť.*
- Varná nádoba je nevhodná. >>> *Skontrolujte nádobu.*

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "□" a "□" alebo "L".

- Nádobu ste neumiestnili na aktívnu varnú zónu. >>> *Skontrolujte, či je na varnej zóne položená nádoba.*
- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> *Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.*
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> *Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú zónu.*
- Varná nádoba alebo varná zóna sa prehriali. >>> *Nechajte ich vychladnúť.*

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Mohla sa prekročiť doba varenia pre zvolenú varnú zónu. >>> *Môžete buď nastaviť novú dobu varenia alebo varenie ukončiť.*
- Ochrana proti prehriatiu je aktívna. >>> *Platňu nechajte vychladnúť.*
- Dotykový ovládací panel môže byť pokrytý určitým predmetom. >>> *Z panela odstráňte príslušný predmet.*

Nádoba sa nezohrieva, hoci je varná zóna zapnutá.

- Nádoba nie je vhodná na indukčné varenie. >>> *Skontrolujte, či je nádoba kompatibilná s indukčnou varnou platňou.*
- Varná nádoba nie je správne umiestnená alebo jej dno nie je dostatočne široké pre príslušnú varnú zónu. >>> *Zvoľte nádobu, ktorá je dostatočne široká a správne ju umiestnite na varnú zónu.*



Ak problém nedokázate odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

