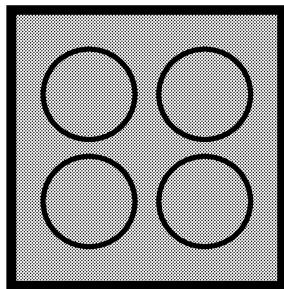


Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



HII 64400 AT

RU | PL | FI | SB

185.2413.58/R.AF/30.01.2018/5-4

Перед началом эксплуатации прочтайте это руководство пользователя!

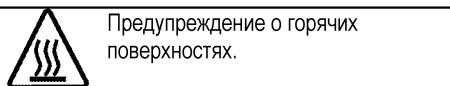
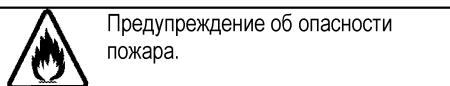
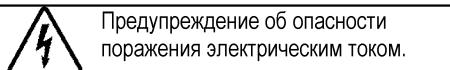
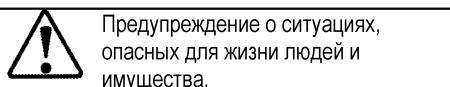
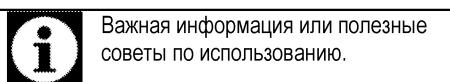
Уважаемый покупатель!

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445

Сюлтандже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции



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

СОДЕРЖАНИЕ

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды	4
Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность.....	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	8
Безопасность детей	8
Утилизация старого изделия.....	9
Утилизация упаковочных материалов	9
2 Общие сведения	10
Обзор	10
Технические характеристики.....	10
3 Установка	11
До начала установки	11
Установка и подключение	12
Для будущей транспортировки	15

4 Подготовка к эксплуатации	16
Рекомендации по экономии электроэнергии....	16
Подготовка к эксплуатации.....	16
Очистка прибора перед началом эксплуатации	16
5 Правила эксплуатации варочной панели	17
Общие сведения о приготовлении пищи.....	17
Эксплуатация варочных панелей	19
Панель управления	19
6 Уход и техническое обслуживание	24
Общие сведения.....	24
Чистка варочной панели.....	24
7 Поиск и устранение неисправностей	25

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

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

Общие правила техники безопасности

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

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

- Прибор не должен использоваться лицами

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

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

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

Перед установкой
внимательно прочтите
инструкции.

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

Электробезопасность

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

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

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

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

Безопасность изделия

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

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 17*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим

- дозатор инсулина или кардиостимулятор.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем.
Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.
Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.
 - Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
 - Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
 - Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

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

Безопасность детей

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

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

Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

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

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

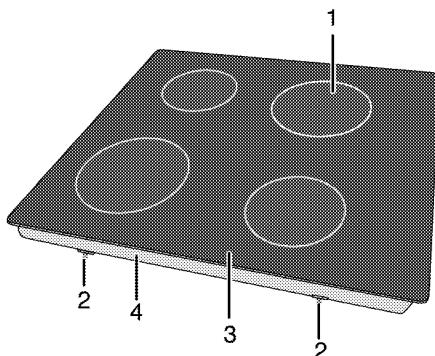
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|-----------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Индукционная конфорка | 3 | Стеклокерамическая поверхность |
| 2 | Монтажный зажим | 4 | Основная крышка |

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт
Предохранитель	16 А x 2 / 32 А
Тип кабеля/сечение	мин. Н05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/10 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Передняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Передняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	145 мм
Мощность	1600/1800 Вт
Задняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	210 мм
Мощность	2000/2300 Вт

Степень защиты IP 44

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

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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



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

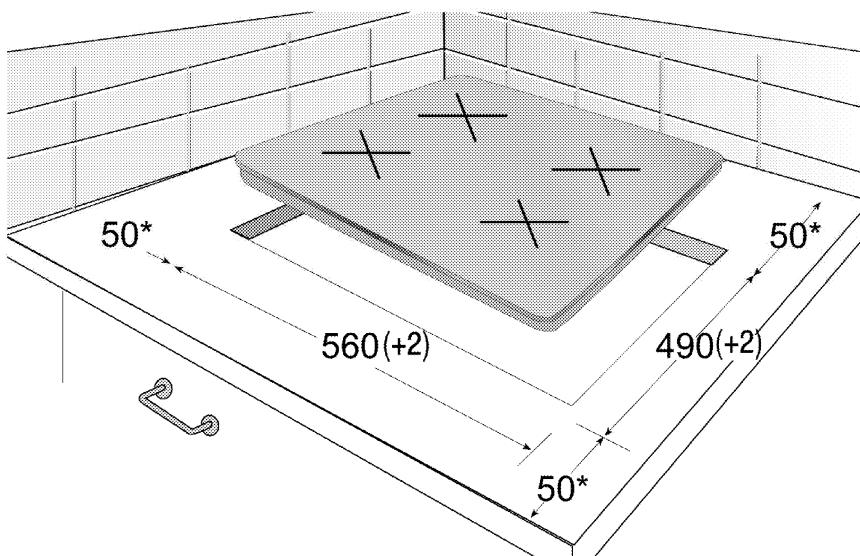


ОПАСНО:
Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа.
При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

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

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



* МИН.

Установка и подключение

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



Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики».

Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки.

Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или взорваннию!

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

табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

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



ОПАСНО:

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания

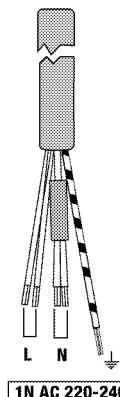
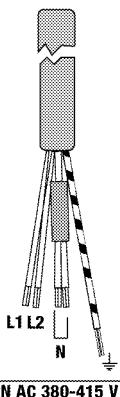


При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

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

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети

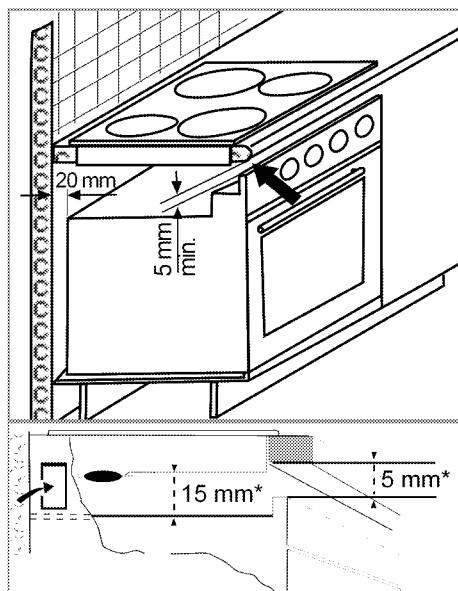
- коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)
- » или
- серый/черный провод = L (фаза)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)

3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети

- коричневый провод = L1 (фаза 1)
 - черный провод = L2 (фаза 2)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)
- » или
- черный провод = L1 (фаза 1)
 - серый провод = L2 (фаза 2)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)

Инструкция по монтажу

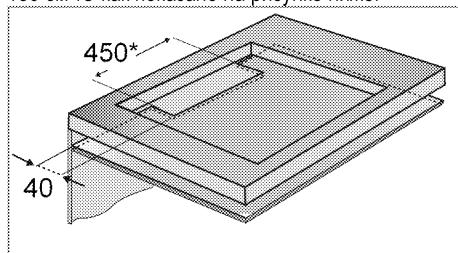
Установка над духовкой



* МИН.

Установка над столешницу

В задней стенке мебели должно быть вентиляционное отверстие площадью не менее 180 см²О как показано на рисунке ниже.

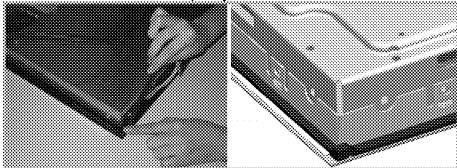


* МИН.

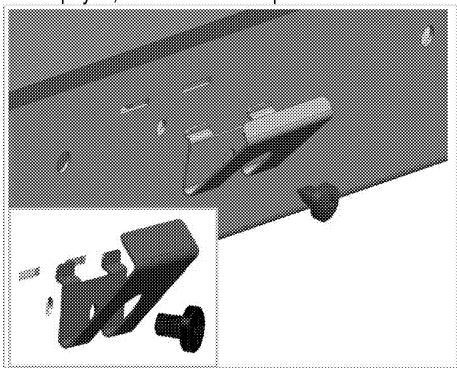
Индукционную варочную панель следует устанавливать параллельно краю столешницы. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей в тех местах, где варочная панель прилегает к столешнице, проложите уплотнительную прокладку.

1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели закрепите уплотнительную прокладку, которая входит в

комплект, по периметру нижней части корпуса, как показано на рисунке.



4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте ее в прорезь на пружине винт и завинтите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.

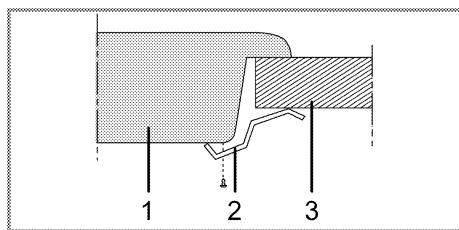


Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.



Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.

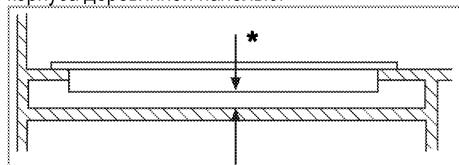


- 1 Варочная панель
2 Монтажный зажим
3 Столешница



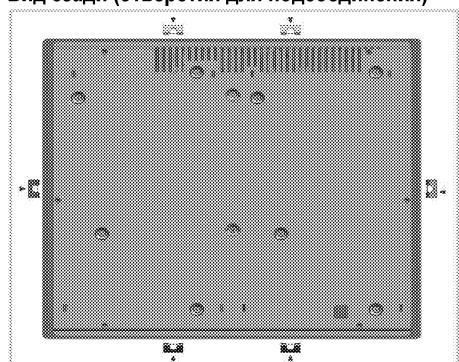
Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

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



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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



Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

Окончательная проверка

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

Для будущей транспортировки

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



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



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

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

Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

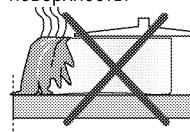
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку,

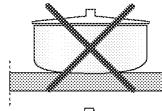
поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

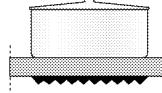
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



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



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



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

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

Проверка посуды

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

- Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.
- Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор "L" не мигает, значит, посуду можно использовать. Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стеклянную и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

Определения наличия и размера посуды

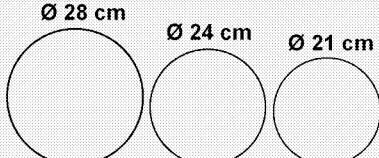
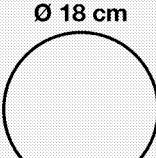
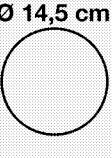
На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ "█".

Правила безопасности

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

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

Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

Большая конфорка	Обычная конфорка	Малая конфорка
 <p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p>	 <p>Ø 18 cm</p>	 <p>Ø 14,5 cm</p>
Большая конфорка <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы. 	Обычная конфорка <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд. 	Малая конфорка <ul style="list-style-type: none"> • Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы). • Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.

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



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



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

Эксплуатация варочных панелей



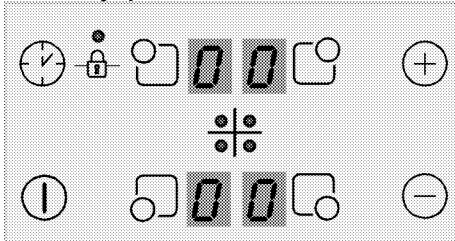
ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Панель управления



Технические характеристики



Выключатель



Регулировка температуры/Увеличение времени таймера



Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера



Блокировка кнопок



Включение/выключение таймера



Кнопка выбора ближней левой конфорки



Кнопка выбора дальней левой конфорки



Кнопка выбора дальней правой конфорки



Кнопка выбора ближней правой конфорки



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



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

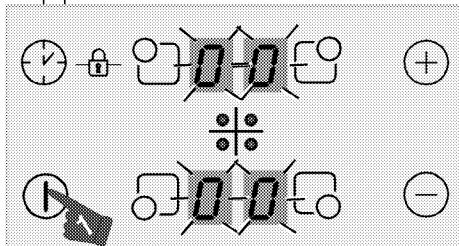


Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели

- Прикоснитесь к кнопке "①" на панели управления.

Символ "0" появляется на всех индикаторах конфорок.



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

Выключение варочной панели

- Прикоснитесь к кнопке "①" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.



Символ "H" или "h", который появляется на индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

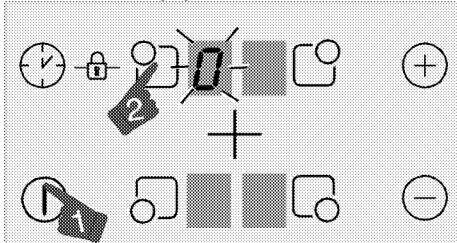
Индикатор остаточного тепла

Символ "H", который появляется на цифровом индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом "h", что означает, что конфорка уже немного остывла.



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

Включение конфорок

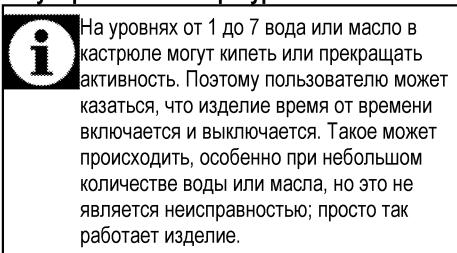


1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
 2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к кнопке выбора.
- На цифровом индикаторе конфорки появится цифра "0", и соответствующий индикатор загорится ярче.

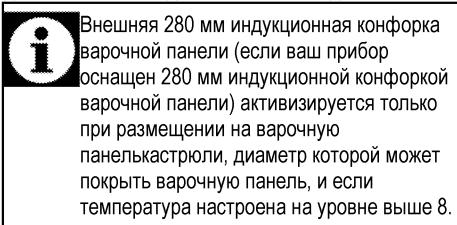


Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры



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



Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. Снижение уровня температуры до "0"

Можно выключить конфорку, уменьшив регулировку температуры до уровня "0".

2. Прикосновением к символу соответствующей конфорки "□" в течение некоторого времени

Включите конфорку, нажав на соответствующий

символ "□" в течение некоторого времени, чтобы значение температуры упало до "0".

3. Используя выключение по опции

таймера для нужной конфорки

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На соответствующем индикаторе появится "0" или "00".

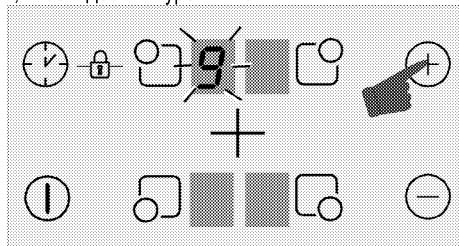
По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

Повышенная мощность (ускоренный разогрев) (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева "P". Однако не рекомендуется использовать эту функцию для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

Включение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорок.
3. Сначала прикоснитесь к кнопке "+" или "-", чтобы достичь уровня "9".



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

Выключение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

- Чтобы выключить функцию ускоренного разогрева, прикоснитесь к кнопке "-" и установите температуру на уровень "9".

Конфорка выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне "9".

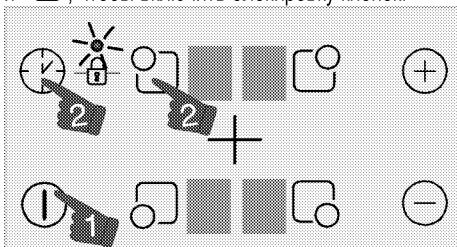
- Можно уменьшить уровень температуры, прикоснувшись к кнопке "(-)", либо полностью выключить конфорку, уменьшив уровень температуры до "0".

Блокировка кнопок

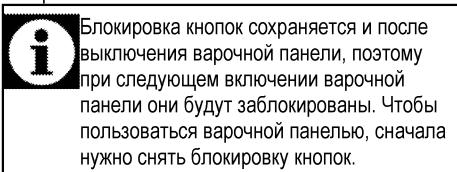
Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек во время работы варочной панели.

Включение блокировки кнопок

- Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "(1)".
- Одновременно прикоснитесь к кнопкам "(-)" и "()", чтобы включить блокировку кнопок.



» Кнопки будут заблокированы, на символе "🔒" загорится точка.



Отмена блокировки кнопок

- Когда функция блокировки кнопок активна, одновременно прикоснитесь к кнопкам "(-)" и "()" .

» Кнопки будут разблокированы, точка на символе "🔒" исчезнет.

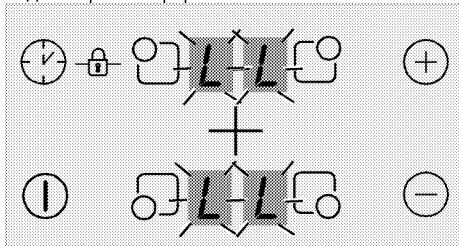
Блокировка от детей

Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Включение блокировки от детей

- Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "(1)".
- Одновременно прикоснитесь к кнопкам "(-)" и "(+)". После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке "(+)", чтобы включить блокировку от детей.

» Блокировка от детей будет включена, а на всех индикаторах конфорок появится символ "L".



Выключение блокировки от детей

- При заблокированных кнопках включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "(1)".
- Одновременно прикоснитесь к кнопкам "(-)" и "(+)". После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке "()", чтобы выключить блокировку от детей.

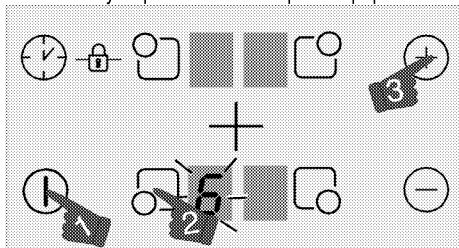
» Блокировка от детей будет выключена, а на всех индикаторах конфорок символ "L" исчезнет.

Таймер

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

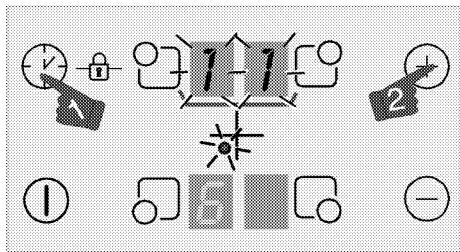
Включение таймера

- Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "(1)".
- Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.



- Прикоснитесь к кнопкам "(+)" или "(-)", чтобы установить нужный уровень температуры.
- Прикоснитесь к кнопке "()", чтобы включить таймер.

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



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

- Прикоснитесь к кнопкам "⊕" или "⊖", чтобы установить нужное время.



Таймеры можно установить только для уже использующихся конфорок.



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



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



Когда выбрана конфорка, для которой был установлен таймер, вы можете увидеть оставшееся время, снова прикоснувшись к кнопке "⊕".

Отключение таймера

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

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

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

- Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
- Прикоснитесь к кнопке "⊕", чтобы включить таймер.
- Пока на экране таймера не появится "00", прикасайтесь к кнопке "⊖", чтобы установить значение на "00".

Свет в форме точки на соответствующем индикаторе конфорки **полностью** выключается,

после мигания в течение некоторого времени, и таймер отменяется.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

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



Ваша варочная панель оборудована индукционными конфорками диаметром 145, 180 и 210-280 мм, в зависимости от модели. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет каждую установленную на нее посуду. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Ограничение времени работы

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

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1: Ограничение времени работы

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

7	1,5
8	1,5
9	20 минут
P (ускоренный разогрев)	5 минут (*)

(*) Через 5 минут температура понизится до уровня 9

Защита от перегрева

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

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. При этом на цифровом индикаторе светится символ "F".

Точная регулировка мощности

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

Шумы при работе варочной панели

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

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



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



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

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

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



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



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

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

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

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

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

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



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

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

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

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает.

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

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "I—".

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

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

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

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

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

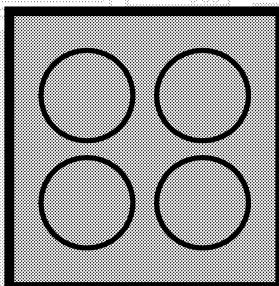


Если вы не можете устраниТЬ неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Envelope III

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

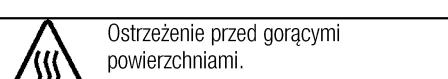
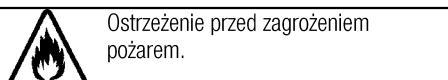
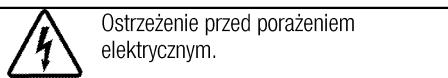
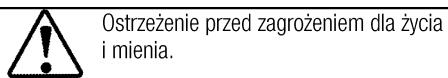
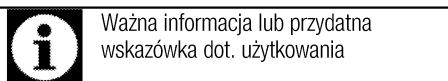
Drogi Klientie,

Dziękujemy za wybór wyrobu 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 oglądu 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:



Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

SPIS TREŚCI

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu	5
Zamierzone przeznaczenie	7
Bezpieczeństwo dzieci	7
Stare urządzenia	7
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	7

2 Informacje ogólne 8

Opis urządzenia	8
Dane techniczne	8

3 Instalacja 9

Przed zainstalowaniem	9
Instalacja i przyłączenie	10

Przyszły transport	12
--------------------------	----

4 Przygotowanie 13

Jak oszczędzać energię	13
Pierwszy raz	13
Pierwsze czyszczenie	13

5 Jak używać płyty kuchennej 14

Ogólne informacje o gotowaniu	14
Użytkowanie płyt kuchennych	15
Panel sterowania	15

6 Czyszczenie i konserwacja 20

Informacje ogólne	20
Oczyszczenie płyty	20

7 Rozwiązywanie problemów 21

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 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!
- Piekarnik ten 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 jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjącie 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 nagrzanych 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:** Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez

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

- UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i 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 płytę grzejną lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 14*, wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- 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.
- 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.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

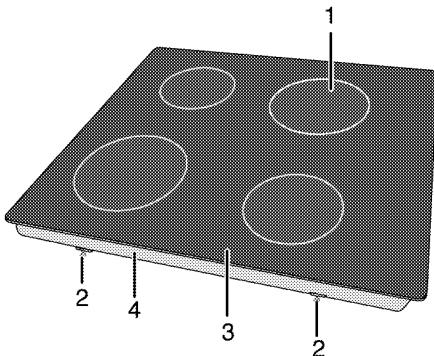
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

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 wtórnego. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Kuchenna płytka indukcyjna | 3 | Powierzchnia ceramiczna |
| 2 | Klamra montażowa | 4 | Pokrywa podstawy |

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Bezpiecznik	16 A x 2 / 32 A
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tylny lewy	Kuchenna płytka indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni lewy	Kuchenna płytka indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300W
Przedni prawy	Kuchenna płytka indukcyjna
Wymiary	145mm
Moc	1600/1800W
Tylny prawy	Kuchenna płytka indukcyjna
Wymiary	210 mm
Moc	2000/2300 W



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



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



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

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

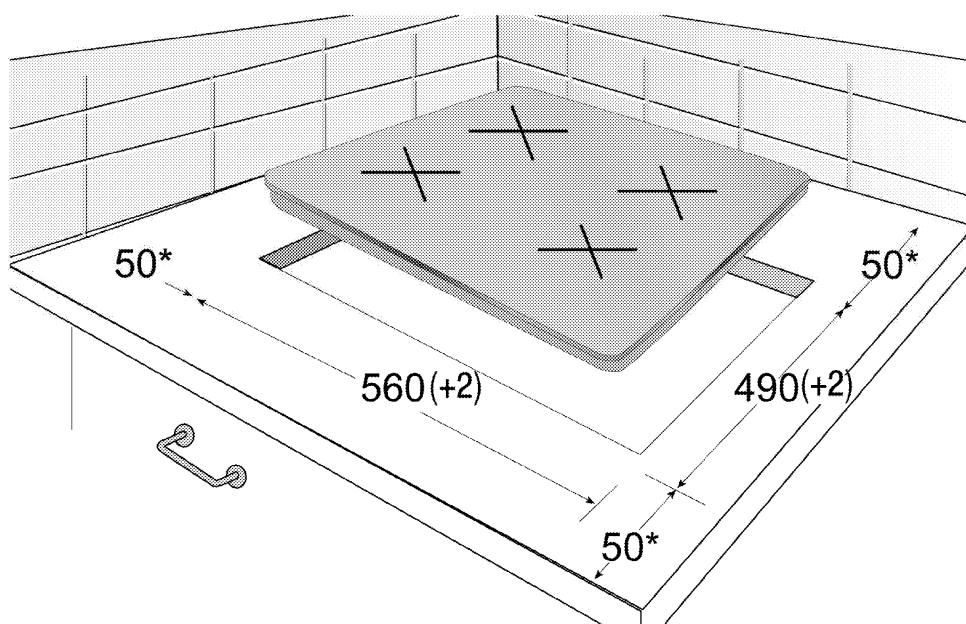
Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Elsí ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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



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

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać ani przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE:

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

Przyłączanie kabla zasilania

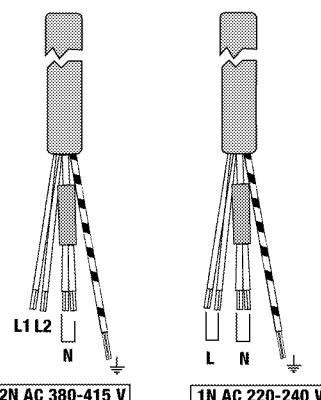


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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

- Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, styczni), którego wszystkie biegunki powinny siedzieć do wtyku (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploracyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrókiem dostarczono kabel:

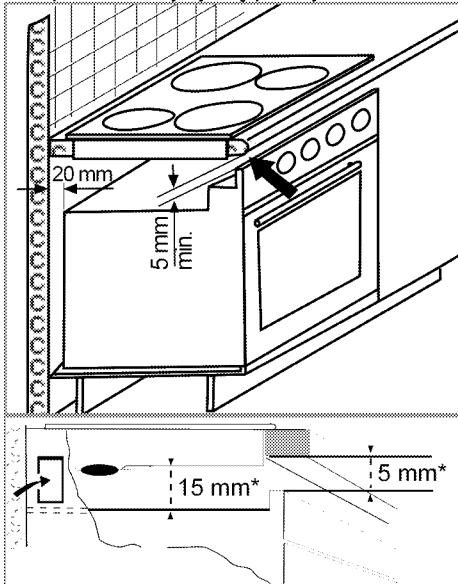


- Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Brazowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)» lub
 - Szary/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)
- Przy przyłączeniu dwufazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Przewód brązowy = L1 (Faza 1)

- Przewód czarny = L2 (Faza 2)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)
- » lub
- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
 - Przewód szary= L2 (Faza 2)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

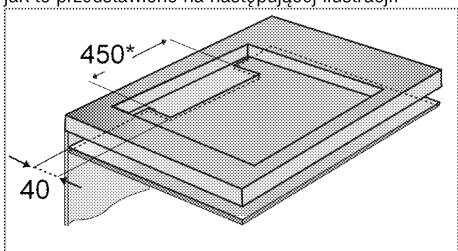
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



* min.

Jeśli deska znajduje się poniżej:

Wymagane jest pozostawienie z tyłu meblu otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm^2 , jak to przedstawiono na następującej ilustracji.

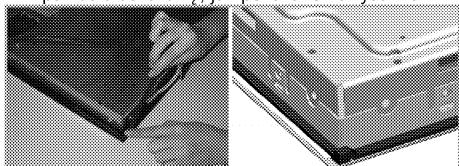


* min.

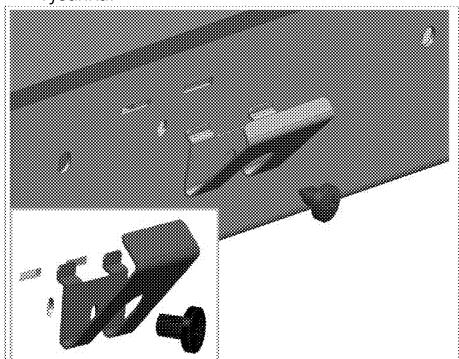
Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równolegle do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mającej kontakt z

blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawianie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. W trakcie instalacji płyty na dolne zagiecie obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.



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

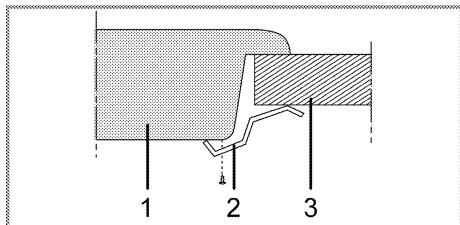


W przypadku niektórych modeli produktu może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.



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

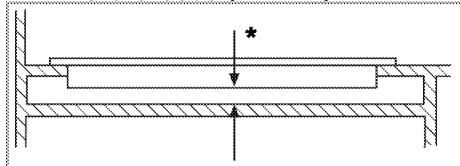
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat

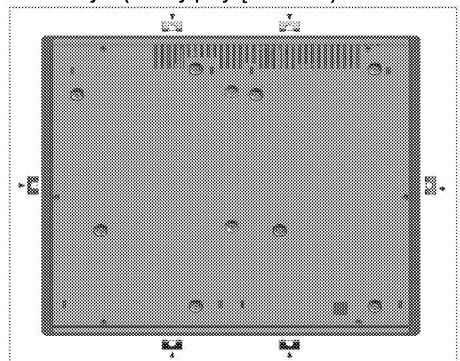
i Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

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



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



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

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

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudełko kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudełka, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

i Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz ergooszczędnny.

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

- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



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

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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



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

- Przed smażeniem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją położ na gorącym oleju. Przed smażeniem mrozonek 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 garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wylacz 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 oprzelaniu suje zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.

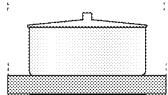
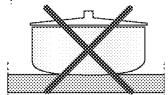
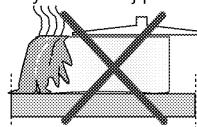
Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania.

Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

Dobór garnków

- Powierzchnia szkło-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szkło-ceramicznej jako półki do ustawniania rzeczy ani jako płyty do krojenia.

- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płynny mogą uszkodzić powierzchnię szkło-ceramiczną i spowodować pożar.

Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

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

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

Próba garnka

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

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.

2. Garnek nadaje się, jeśli "L" nie migaj po ustawnieniu 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 przerwia się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol "L" migają na przemian.

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania.

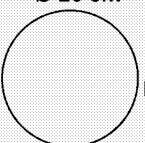
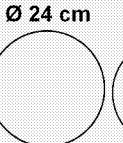
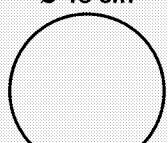
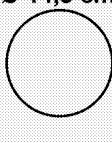
Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

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

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

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
 Ø 28 cm  Ø 24 cm  Ø 21 cm	 Ø 18 cm	 Ø 14,5 cm

Duża strefa gotowania

- Automatycznie dostosowuje się do garnka.
- Idelanie rozprowadza moc.
- Zapewnia doskonały rokład ciepła.

Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki, crepe lub duże ryby.

Normalna strefa gotowania

- Automatycznie dostosowuje się do garnka.
- Idelanie rozprowadza moc.
- Zapewnia doskonały rokład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.

Mała strefa gotowania

- Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy).
- Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Użytkowanie płyt kuchennych



ZAGROŻENIE:

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.



Ustawienia temperatury/ Czasomierz w tył



Blokada przycisków



Załącz/wyłącz zegar



Przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania



Przycisk wyboru tylnej lewej strefy gotowania

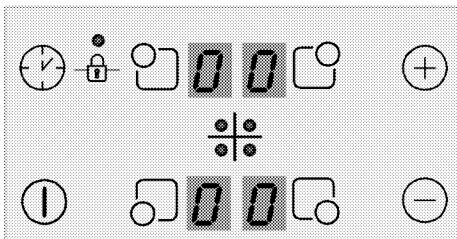


Przycisk wyboru tylnej prawej strefy gotowania



Przycisk wyboru przedniej prawej strefy gotowania

Panel sterowania



Dane techniczne



Klawisz Wł./Wyl.



Ustawienia temperatury/ Czasomierz w przód



Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyt.



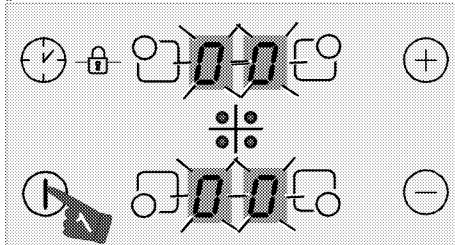
Urządzenie to jest sterowane z dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.



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

Załączanie płyty.

- Dotknij przycisku "①" na panelu sterowania. Na wyświetlaczu wszystkich stref pojawi się ikona „0".



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

Wyłączanie płyty

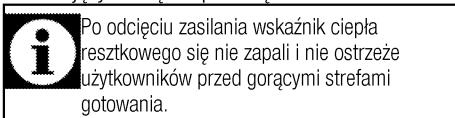
- Dotknij przycisku "①" na panelu sterowania. Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.



Symbol „H" lub „h", pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj strefy gotowania.

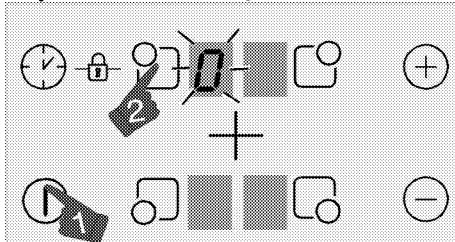
Wskażnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol „H" wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol "h", oznaczający niższą temperaturę.



Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

Załączanie stref kuchennych



- Załącz płytę dotknięciem przycisku "①".
 - Dotknij przycisku wyboru strefy, którą chcesz załączyć.
- Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol „0" i wyświetlacz będzie jaśniej świecić.



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

Nastawianie temperatury



Na poziomach od 1 do 7 woda lub olej w garnku może się gotować lub nie. Użytkownik może przez to pomyśleć, że produkt włącza się i wyłącza w sposób przerywany. Takie zachowanie produktu, występujące zwłaszcza przy niewielkiej ilości wody lub oleju, nie jest wadą, a świadczy o jego właściwym działaniu.

Dotknij przycisków "(+)" lub "(-)" aby nastawić temperaturę na wartość pomiędzy „1" a „9" lub pomiędzy „9" a „1".



Sekcja zewnętrzna grzejnika indukcyjnego o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taki grzejnik) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawnieniu poziomu temperatury wyższego niż 8.

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

- Poprzez obniżenie temperatury do „0".

Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0".

- Po dotknięciu danej strefy gotowania symbol "

"□" miga przez pewien czas

Włącz strefę gotowania naciskając przez pewien czas symbol "□", aby temperatura spadła do „0"

- Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „0" lub „00".

Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

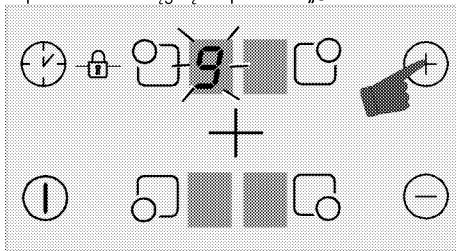
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Aby przyspieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster) „P". Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Włączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

- Załącz płytę dotknięciem przycisku "①".

2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.
3. Dotknij przycisków " $+$ " lub " $-$ " i najpierw doprowadź do osiągnięcia poziomu „9”.



4. Gdy strefa gotowania nastawiona jest na poziom „9”, jednokrotnie dotknij przycisku " $+$ ", aby ustawić jej temperaturę na „P”.

Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster):

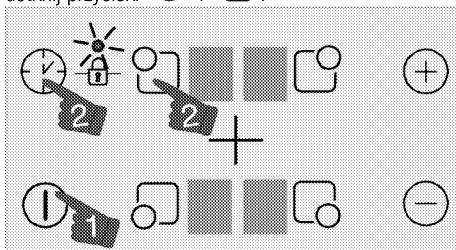
- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza " $-$ " i ustaw temperaturę na „9”.
- Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza " $-$ " lub można ją całkiem wyłączyć obniżając temperaturę do „0”.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków założyć można aby uniknąć pomyłkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

Zakładanie blokady przycisków

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku " $\textcircled{1}$ ".
2. Aby włączyć blokadę przycisków jednocześnie dotknij przyciski " $\textcircled{1}$ " i " $\textcircled{2}$ ".



» Zostanie uaktywniona blokada przycisków i zaświeci się kropka na symbolu " $\textcircled{2}$ ".

i Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, blokada uruchomi się ze jej kolejnym załączeniem. Aby można było korzystać z płyty, blokada musi być wyłączona.

Wyłączanie blokady przycisków

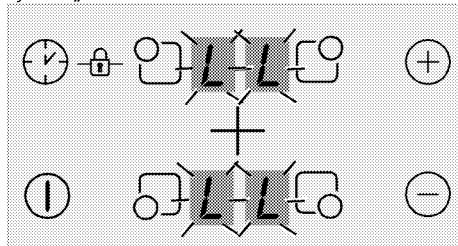
1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, jednocześnie dotknij przycisków " $\textcircled{1}$ " i " $\textcircled{2}$ ".
- » Zostanie wyłączona blokada przycisków i zgaśnie kropka na symbolu " $\textcircled{2}$ ".

Blokada dostępu dzieci

Płyta zabezpieczyć można przed dostępem dzieci zapobiegając niezamierzonymu załączeniu strefy gotowania. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku " $\textcircled{1}$ ".
2. Aby włączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski " $-$ " i " $+$ ", po usłyszeniu brzęczenia dotknij " $+$ ".
- » Zostanie włączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.



Wyłączanie blokady dostępu dzieci

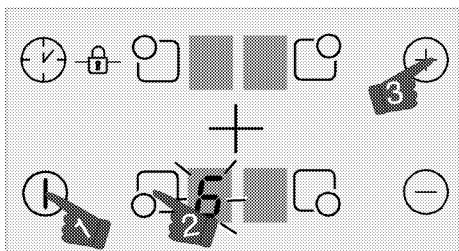
1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna dotknij przycisku " $\textcircled{1}$ ", aby włączyć płytę.
2. Aby wyłączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski " $-$ " i " $+$ ", po usłyszeniu brzęczenia dotknij " $-$ ".
- » Zostanie wyłączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.

Funkcja czasomierza

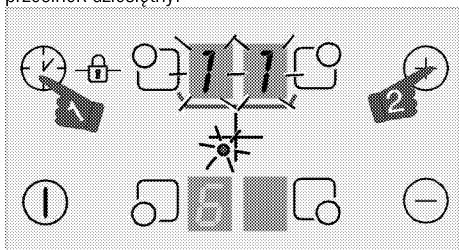
Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawnego czasu.

Załaczanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku " $\textcircled{1}$ ".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.



3. Naciśnij przycisk " $+$ " lub " $-$ ", aby nastawić wybraną temperaturę.
4. Włącz zegar dotknięciem przycisku " \odot ". Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się symbol „00”, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiętny.



Wyszczelacze prawej tylnej i lewej tylnej strefy pełnią rolę wyświetlaczy czasomierza po jego włączeniu.

5. Dotknij przyciski " $+$ " lub " $-$ ", aby nastawić wymagany czas.

i	Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.
i	Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.
i	Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.
i	Po wybraniu strefy gotowania z ustawionym zegarem, można sprawdzić pozostały czas po ponownym dotknięciu przycisku " \odot ".

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawnego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciśnąć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

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

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Włącz zegar dotknięciem przycisku " \odot ".
3. W czasie wyświetlania na ekranie zegara „00” dotknij " \ominus ", aby ustawić wartość „00”.

Kropka na wyświetlaczu danej strefy gotowania i sam wyświetlacz całkowicie wyłączą się po kilku chwilach migania i zegar zostanie anulowany.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

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



Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180 oraz 210-280 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

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

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

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

6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minut
P Booster - szybkie nagrzewanie	5 minut (*)

(*) Po 5 minutach płyta obniży poziom do 9

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczenia przed wykypieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy "F".

Precyzyjne ustawienie mocy

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

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

Odgłosy pracy

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

- Odgłosy te narastają przy znaczących poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonany jest garnek.
- Przy niskich poziomach słyszać zwykły dla tej zasady działania odgłos załączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewany pusty garnek. Po napełnieniu go wodą lub potrawą ten odgłos cichnie.
- Słyszać odgłos wentylatora chłodzącego system elektryczny.



Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i cieplą 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.

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzymaj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękka i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

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

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.

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



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

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odlacz 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 "L-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 piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

**Beko S.A. ul. Puławska 366,
02-819 Warszawa, www.beko.pl
Infolinia 22 250 14 14**



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) w przypadku montażu urządzeń gazowych
lub płyt i piekarników elektrycznych

Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub
akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.pl i wybrać zakładkę serwis.

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorstw prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO”) udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia”) osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik”) na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstały z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny”).
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne), realizacja uprawnień z Gwarancji uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.
3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl

4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.

5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinię BEKO.

6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinię BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinię BEKO pod numerem 22 250 14 14.

7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest: a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia; b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta; d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione; e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.

2. Udzierlona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

a. wad powstały z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;

b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);

c. usterek powstały w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;

d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstały na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstały na skutek przedostania się zanieczyszczeń lubiał obcych do Urządzenia.

e. elementów ze szkła oraz plastiku;

f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;

g. usterek powstały w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;

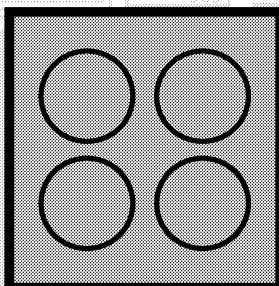
h. usterek powstały na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA. Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

guarantee.rev.AF

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



Fl

beko

Lue ensin tämä käyttöopas!

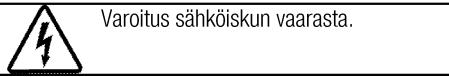
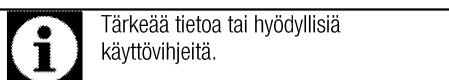
Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Beko tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuksella ja nykykaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Arçelik A.S.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



SISÄLLYSLUETTELO

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia	4	4 Valmistelut	13
Yleinen turvallisuus	4	Energiansäästövihjeitä	13
Sähköturvallisuus.....	4	Ensimmäinen käyttökerta.....	13
Tuoteturvallisuus.....	5	Tuotteen ensimmäinen puhdistus	13
Käyttötarkoitus.....	6		
Lasten turvallisuus	6		
Vanhan laitteen hävittäminen	7		
Pakkausmateriaalin hävittäminen	7		
2 Yleiset tiedot	8	5 Keittotason käyttö	14
Yleiskatsaus	8	Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	14
Tekniset tiedot.....	8	Liesien hävittäminen.....	15
		Ohjauspaneeli	15
3 Asennus	9	6 Kunnossapito ja huolto	20
Ennen asennusta	9	Yleisiä tietoja.....	20
Asennus ja liittäntä.....	10	Lieden puhdistaminen	20
Vanhan laitteen hävittäminen	12		
		7 Vianetsintä	21

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla suojelet henkilövammojen ja vahinkojen vaaralta. Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti mitätöi takuun.

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fysiikaltaan, tuntoaisteltaan tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tästä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huolata laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa. Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.

- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknikon tehtäväksi käytäessäsi tästä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädöstöjen mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!

- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
 - Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
 - Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
 - Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuuttujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
 - Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
 - Varmista, että sulakkeen virta on yhteensoviva tuotteen kanssa.
- ### Tuoteturvallisuus
- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
 - Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykyisi tai koordinaatiokykyisi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
 - Ole varovainen käyttäessäsi alkoholiijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyristyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
 - Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
 - Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
 - Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
 - **VAROITUS:** Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammatuspeitteellä.
 - **VAROTOIMI:** Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
 - **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
 - **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.

- Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
 - Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
 - Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarakoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
 - Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
 - Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjet ovat aina kuivia.
 - Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säestäväällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuват induktiokäyttöön; muutten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta, sivu 14*, astioiden valitseminen.
 - Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisiille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemia tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuoja tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuoja. Laitteeseen sopimattomien suojen käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.
Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:
 - Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
 - Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
 - Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

Lasten turvallisuus

- **VAROITUS:** Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakausmateriaalit lasten

ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.

- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkää anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säälytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.

Vanhan laitteen hävittäminen

Sähkö- ja elektroniikkakaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuoteen hävittäminen:



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkakaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY

(WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätyssymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuват kierrätettäväksi. Älä hävitä tästä tuotetta normaalilta kotitalousjätteen mukana sen käyttöön päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkakaromun kierrätyspisteesseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

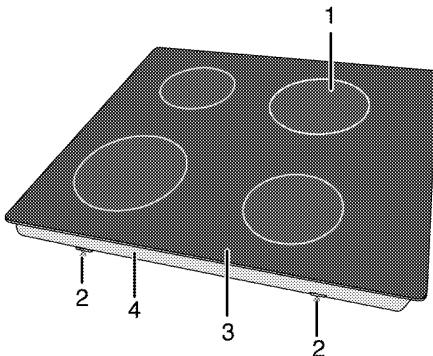
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätetävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajitele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- | | | | |
|---|--------------------|---|-----------------------|
| 1 | Induktiokeittolevy | 3 | Vitrokeräaminen pinta |
| 2 | Kiristysside | 4 | Alustan suojuus |

Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W
Sulake	16 A x 2 / 32 A
Kaapeliyypпи/poikkileikkaus	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/580 mm/510 mm
Asennusmitat (leveys/syvyys)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Polttimet	
Takana vasemmalla	Induktiokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	2000/2300 W
Edessä vasemmalla	Induktiokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	2000/2300W
Edessä oikealla	Induktiokeittolevy
Mitta	145mm
Teho	1600/1800W
Takana oikealla	Induktiokeittolevy
Mitta	210 mm
Teho	2000/2300 W



Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.



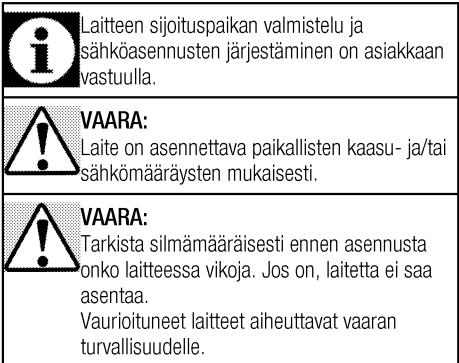
Tämän käyttööppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuottettasi.



Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käytö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

3 Asennus

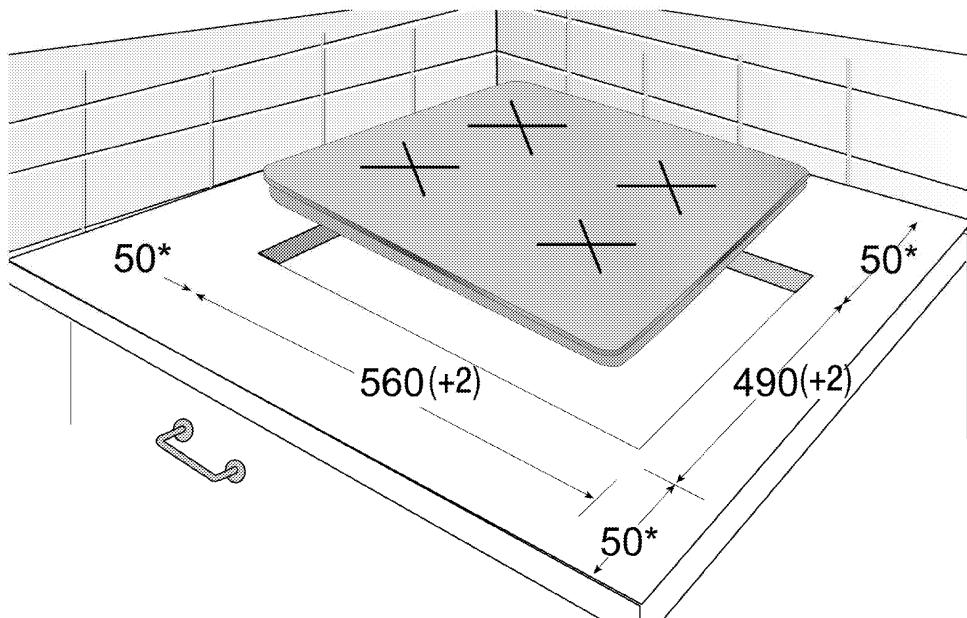
Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei otta vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuiuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takun raukeamisen.



Ennen asennusta

Keittotaso on suunniteltu asennettavaksi kaupallisesti saatavilla olevaan työtasoon. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden välillä on jätettävä turvaväli. Katso kuvा (arvot millimetreinä).

- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys lieden yläpuolelle.
- (*) Jos liesikupu asennetaan lieden yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus (min. 650 mm).
- Poista pakausmateriaalit ja kuljetuslukitukset.
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Työtaso on suunnattava ja kiinnitettävä vaakasuoraan.
- Leikkää keittotasoa varten reikä keittiön työtasoon asennuksen mittojen mukaisesti.



* min

Asennus ja liittäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainostaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.



Älä asenna liettä tilaan, jossa on terävä kulmia tai nurkkia.

Ne voivat aiheuttaa lasikeraamisen pinnan rikkoutumisen!

Sähköliittäntä

Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

VAARA:

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuuaika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen.
Valmistaja ei otta vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattona henkilön suorittamista toimenpiteistä.

VAARA:

Sähköjohdo ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.
Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliittäntöjen on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyypikilvessä määritettyjä tietoja. Tyypikilpi sijaitsee laitteen kotelon takana.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

VAARA:

Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta.
Sähköiskun vaara!

Virtakaapelin liittäminen

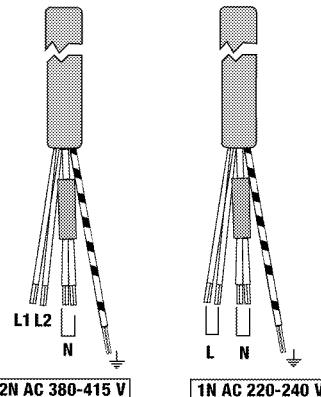


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee houdataa kansallisia/paikallisia sähköasennöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorajoitukset ovat pistokkeen ja pistorasioiden ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

- Jos ei ole mahdollista irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitettyvä vähintään 3 mm:n kontaktietäisydellä (sulakkeet, johdon turvakytkimet, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen lainimiyönti voi johtaa käytöongelman ja mitätöidä laitteen takuun.

Lisäsuojausta jäännösvirtapiirikaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:

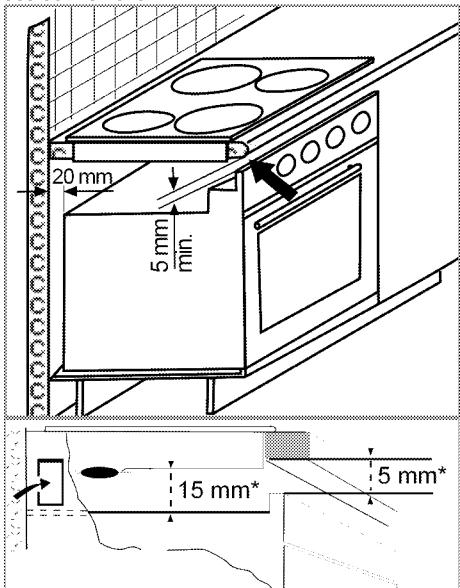


- Liitä yksivaiheliittännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:
 - Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
 - Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
 - Vihreä/keltainen johto = (E) (Maa)» tai
 - Harmaa/Musta johdin = L (Vaihe)
 - Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
 - Vihreä/keltainen johto = (E) (Maa)
- Liitä kaksivaiheliittännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:
 - Ruskea johdin = L1 (Vaihe 1)
 - Musta johdin = L2 (Vaihe 2)
 - Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
 - Vihreä/keltainen johto = (E) (Maa)» tai

- Musta johdin = L1 (Vaihe 1)
- Harmaa johdin = L2 (Vaihe 2)
- Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E) (Maa)

Laitteen asennus

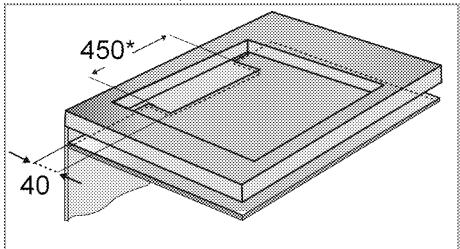
Jos uuni on alla:



* min

Jos ryhmä on alla:

On välttämätöntä jättää 180 cm^2 tuuletusaukko kalusteiden takaosaan, kuten seuraavassa kuvassa.

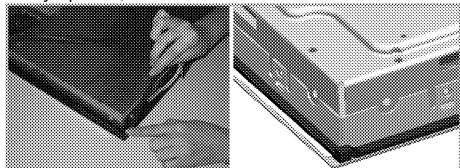


* min

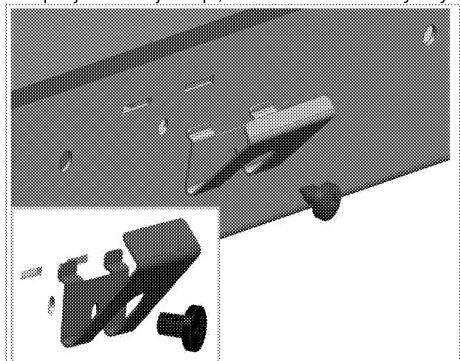
Aseta induktiolieden asennuksen aikana laite samansuuntaisesti asennuspinnan kanssa. Aseta myös tiiviste lieden osiin, jotka koskettavat työtasoja, kuten kuvassa, estääksesi nesteiden joutumisen laitteeseen ja työtason väliin.

1. Valmistele työtason pinta, kuten kuvassa.
2. Käännä keittotaso ylösalaisin ja aseta se tasaiselle pinnalle.

3. Keittotason asennuksessa pakkauksessa oleva tiiviste on asetettava keittotason alapinnan ympärille, kuten kuvassa.



4. Kiinnitä kiinnitysjouset asettamalla ne alakotelon pohjan aukkojen läpi, kuten kuvassa on näytetty.

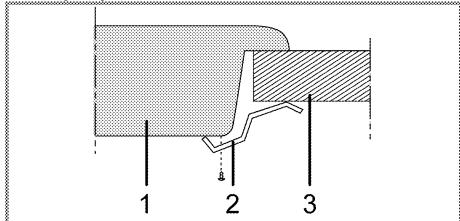


Joissakin malleissa tuote voi olla varustettu jo kiinnitetyillä kiinnitysjouilla.



Tuotteessasi olevien kiinnikejousien lukumäärä vaihtelee tuotteen mallista riippuen.

5. Aseta liesitaso työtasolle ja kohdista se.
6. Kun liesi on sijoitettu työtasolle, se on helppo kiinnittää puristimien avulla. Jos työtason mitat eivät ole oikeat, tuotteen etupuolelle voi asentaa 2 kiinnityspuristinta, kuten alla olevassa kuvassa on näytetty.

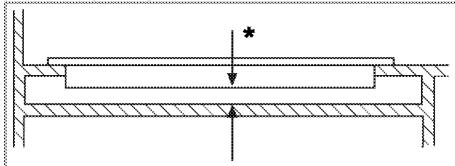


- 1 Keittotaso
- 2 Asennuskiinnike
- 3 Työtaso



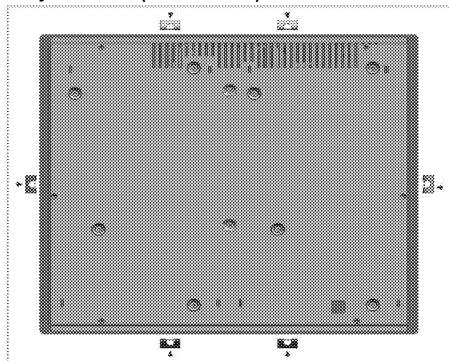
Kun keittotaso asennetaan kaappiin, on asennettava hylly, jolla erotetaan kaappi keittotasosta, kuten yllä olevassa kuvassa. Tämä ei ole tarpeen, jos keittotaso asennetaan sisäänrakennetun uunin päälle.

Esimerkiksi, jos on mahdollista koskettaa laitteen pohjaa sen ollessa asennettuna kaappiin, tämä osa on peitettyvä puulevyllä.



* min 15 mm

Näkymä takaa (liitintääaukot)



VAARA:

Littäminen eri reikiin ei ole turvallisuuden kannalta suotavaa, koska se voi vahingoittaa kaasu- ja sähköjärjestelmiä.



VAARA:

Liesi sisältää osia, jotka toimivat kaasulla ja sähköllä. Tämän vuoksi lieden saa kiinnittää työpöytään vain kiinnitysreikien kautta, käyttämällä vain mukana toimitettuja kiinnityselementtejä ja ruuveja toimimalla käyttööhjeiden mukaan. Muussa tapauksessa on olemassa vaara henkilö- ja omaisuusvahingoista.



Tuotteessasi olevien kiinnikejousien lukumäärä vaihtelee tuotteen mallista riippuen.

Lopullinen tarkistus

1. Tuotteen käyttö...
2. Tarkista toiminnot.

Vanhan laitteen hävittäminen

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiaa.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentäessäsi ruokaa sähköliedellä. Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiaa jopa 1/3.

- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveliaita ruoanlaittovyöhykkeille. Astioiden tai kattiloiden pohjet eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.
- Pidä ruoanlaittovyöhykkeet ja kattiloiden pohjet puhtaina. Lika piementää lämmönjohtumista ruoanlaittovyöhykkeen ja kattilan pohjan välillä.

Ensimmäinen käyttökerta

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.
Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit
2. Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

5 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta



Älä täytä kattilaan öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnattaa, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipaloa varaan. **Älä koskaan yrity sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy sytyy tulee, peitä se sammatuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammutta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

- Ennen ruoien uppopaistamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppopaistamista.
- Älä peitä käyttämääsi astioita, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuvia astioita tasolle.
- Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytettyä päälle. Ne voivat vahingoittua.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen pääällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle.

Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi.

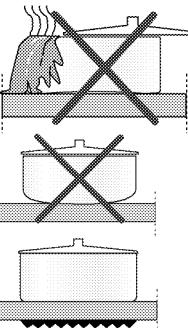
Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.

- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Nämä välttää ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli.

Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla. Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nostaa se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, ettei vedät sen sinne.

Kasarin valitseminen

- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säälytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaan.



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaan ja aiheuttavat tulipalon.

Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.

Käytä vain tasapohjaisia kasareita ja kattiloita. Se varmistaa hyvän lämmönsiiron.

Induktiosillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.

Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testataessasi onko kasari yhteensopiva induktiolieden kanssa.

1. Kasari on yhteensopiva, jos sen pohjaan jää magneetti kiinni.
2. Kasari on yhteensopiva, jos "L"-symboli ei välähdä, kun asetat kasarin keittoalueelle ja käynnistät lieden. Voit käyttää teräs-, teflon- tai alumiinikasareita, joissa on erityinen magneettipohja merkinnöillä, joissa ilmoitetaan kasarin soveltuvan induktioruoanlaittoon. Lasisia ja keraamisia astioita, kattiloita ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita, joissa on magnetisoimatton alumiinipohja, ei saa käyttää.

Kasarin tunnistusjärjestelmä

Induktioruoanlaitossa vain astian vastaavalla keittoalueella peittämä alue energisoidaan. Järjestelmä tunnistaa astian pohjan ja vain kyseinen alue kuumenee automaattisesti. Ruoanlaitto keskeytyy, jos keittoastia nostetaan keittoalueelta ruoanlaiton aikana. Valitut keittoalue ja "L"-symboli vilkkuvat vuorotellen.

Turvallinen käyttö

Älä valitse korkeita kuumennustasoja, kun käytät non-stick-pohjaisia (teflon) kasareita ilman öljyä tai hyvin vähällä öljymäärällä.

Älä aseta metallisia esineitä, kuten haarukkaita, veitsiä tai kasarin kansia liedelle, koska ne voivat kuumeta.

Älä käytä alumiinifolioita ruoanlaitossa. Älä aseta keittoalueelle alumiinifolioilla peitettyjä ruoka-astioita.



Jos keittolieden alla on uuni, ja se on käynnissä, lieden tunnistimet saattavat lyhentää keittoaikaan tai sammuttaa uunin.



Kun liesi on käytössä, pidä magnetisoidut esineet kuten luottokortit tai kasetit erossa liedestä.

Astialle sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue	Normaali keittoalue	Pieni keittoalue
Suuri keittoalue <ul style="list-style-type: none"> Säätyy automaattisesti kasarin mukaan. Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisten tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa. 	Normaali keittoalue <ul style="list-style-type: none"> Säätyy automaattisesti kasarin mukaan. Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaiseen ruoanlaittoon. 	Pieni keittoalue <ul style="list-style-type: none"> Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet) Käytetään pienien annosten tai ruokailijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.

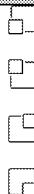
Liesien käyttäminen



VÄARA:

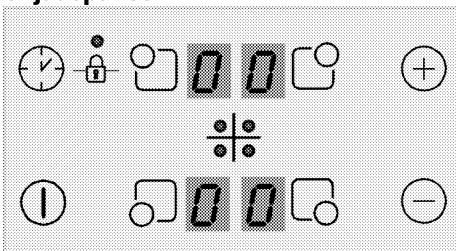
Älä pudota mitään esinettä lieelle. Pienetkin esineet, esim. suolasirrotin, voivat vahingoittaa liettä.

Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.



- Edessä vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin
- Takana vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin
- Takana oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin
- Edessä oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin

Ohjauspaneeli



Grafiilka ja kuват ovat tarkoitettu vain tiedoksi. Todelliset näytöt ja toiminnot vaihtelevat lieden mallin mukaan.



Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjauspaneelli suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.



Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likainen pinta saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.

Lieden päälle kytkeminen

- Kosketa ohjauspaneelin "①"-näppäintä. "0"-kuva näkyy kaikkien keittoalueiden näytössä.

Tekniset tiedot



On/Off-näppäin



Lämpötilan asetus / Lisäysajastin



Lämpötilan asetus /

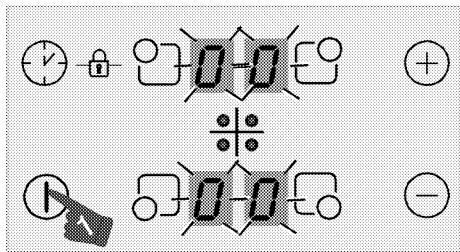
Pienennysajastin



Näppäinlukko



Ajastin käyttöön / pois käytöstä



Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

Lieden pois päältä kytkeminen

- Kosketa ohjauspaneelin "(1)"-näppäintä. Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.



"H"- tai "h"-symbolit, jotka näkyvät keittoalueen näytössä, ilmaisevat, että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.

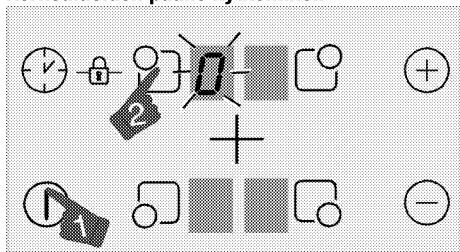
Jäännöslämmon merkkivalo

"H"-symboli, joka tulee näkyviin keittoalueen näytössä, osoittavat että liesi on edelleen kuuma, ja sitä voidaan käyttää pitämään pientä ruokamääriä lämpimänä. Tämä symboli muuttuu kohta symboliksi "h" tarkoittaen jäähtyvä lämpötilaa.



Kun virta on sammutettu, jäännöslämmon merkkivalo ei syty eikä varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

Keittoalueiden pääälle kytkeminen



- Kytke liesi päälle koskettamalla "(1)"-näppäintä.
 - Kosketa keittoalueen valintänäppäintä, ja kytke haluttu keittoalue päälle.
- "0"-symboli tulee näkyviin keittoalueen näytössä, ja vastaavan keittoalueen näyttö on kirkkaammin valaistu.



Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

Lämpötilatason asettaminen

i Tasoilla 1 - 7 vesi tai öljy padassa voi kiehua tai lopettaa kiehumisen. Tällöin käyttäjä voi luulla, että laite kytkeytää päälle tai pois jaksoittaisesti. Tässä tapauksessa, joka havaitaan erityisesti silloin kun vettä tai öljyä on vähän, kyse ei ole viasta: laite on suunniteltu toimimaan nän.

Kosketa "(+)"- tai "(-)"-näppäintä ja aseta lämpötilan taso välille "1" – "9" tai "9" – "1".

i 280mm induktiokeittolevyn ulkoreuna (jos tuote on varustettu 280mm induktiokeittolevyllä) käynnistyy vain kun tarpeeksi suuri kattila, joka peittää keittoalueen asetetaan keittoalueelle ja lämpötila asetataan korkeammalle tasolle kuin 8.

Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

- Laskemalla lämpötilaksi "0".**
Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".
- Koskettamalla vastaavan keittoalueen symbolia "□" tietyn ajan.**

Kytke keittoalue päälle painamalla vastaavaa symbolia "□" tietyn aikaa, ja laske lämpötilataso arvoon "0".

- Käytämällä halutun keittoalueen ajastinsammustusta.**

Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sille määrityn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin vastaavissa näytöissä.

Ajan päättymästä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla joitain ohjauspaneelin näppäintä.

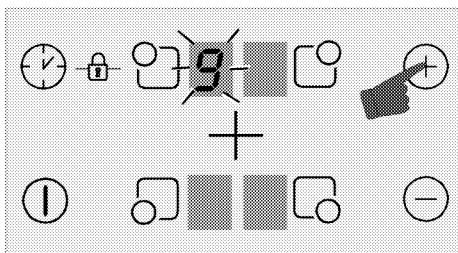
Korkea teho (Tehostin)

(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Pikakuumennusta varten voit käyttää tehostointimontoa "P". Tätä toimintoa ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostointimonto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Korkean tehon (Tehostimen) pääälle kytkeminen:

- Kytke liesi päälle koskettamalla "(1)"-näppäintä.
- Valitse halutu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintänäppäimiä.
- Kosketa "(+)"- tai "(-)"-näppäintä ja aseta ensin taso "9".



4. Kun keittoalue on tasolla "9", kosketa " $(+)$ "-näppäintä kerran vaihtaksesi keittoalueen lämpötilaksi "P".

Korkean tehon (Tehostimen) sammuttaminen:

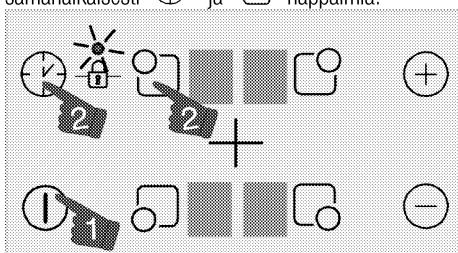
- Ota tehostintoiminto pois käytöstä koskettamalla " $(-)$ "-näppäintä ja aseta lämpötilatasoksi "9". Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".
- Voit laskea lämpötilatasoa koskettamalla " $(-)$ "-näppäintä tai voit kytkeä keittoalueen kokonaan pois päältä laskemalla lämpötilatasoksi "0".

Näppäinlukko

Voit aktivoida näppäinlukon, jotta toimintoja ei vahingossa muuteta lieden ollessa käytössä.

Näppäinlukon aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla " (1) "-näppäintä.
2. Ota näppäinlukko käyttöön koskettamalla samanaikaisesti " (2) "- ja " (3) "-näppäimiä.



- » Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin " padlock " piste syttyy.

i Jos kytket lieden pois päältä, kun näppäimet on lukitu, näppäinlukko aktivoituu seuraavan kerran, kun kytket lieden päälle uudelleen. Jotta liettä voi käyttää, näppäinlukko on poistettava käytöstä.

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

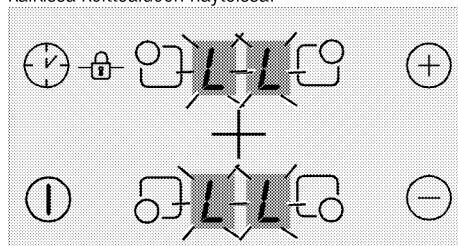
1. Kosketa näppäinlukon ollessa aktiivinen samanaikaisesti " (1) "- ja " (3) "-näppäimiä.
- » Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin " padlock " piste katoaa.

Lapsilukko

Voit suojaata lieiden tähottomalta käytöltä ja estää lapsia kytkemästä keittotasoja päälle. Lapsilukon voi aktivoida tai poistaa käytöstä valmiustilassa.

Lapsilukon aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla " (1) "-näppäintä.
 2. Ota lapsilukko käyttöön koskettamalla samanaikaisesti " $(-)$ "- ja " $(+)$ "-näppäimiä.
- Äänimerkin jälkeen kosketa " $(+)$ "-näppäintä ja aktivoi lapsilukko.
- » Lapsilukko on aktiivinen ja " L "-symboli näkyi kaikissa keittoalueen näytöissä.



Lapsilukon asettaminen pois käytöstä

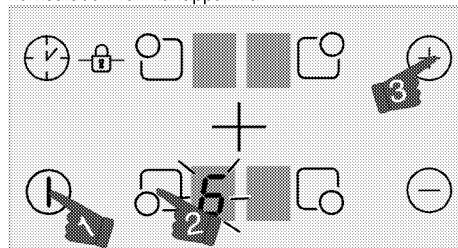
1. Kosketa näppäinlukon ollessa aktiivinen " (1) "-näppäintä.
 2. Poista lapsilukko käytöstä koskettamalla samanaikaisesti " $(-)$ "- ja " $(+)$ "-näppäimiä.
- Äänimerkin jälkeen kosketa " $(-)$ "-näppäintä ja aseta lapsilukko pois käytöstä.
- » Lapsilukko on pois käytöstä ja " L "-symboli näkyi kaikissa keittoalueen näytöissä.

Ajastintoiminto

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Uunia ei tarvitse valvoa koko ruoanlaittoaikaan. Keittoalue sammutetaan automaatisesti valitun ajan päätyttyä.

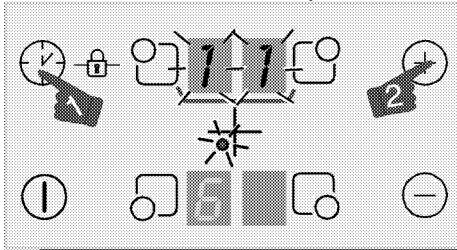
Ajastimen aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla " (1) "-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintänäppäimiä.



3. Kosketa " $(+)$ "- tai " $(-)$ "-näppäintä asettaaksesi halutun lämpötilan.

4. Kytke ajastin päälle koskettamalla "🕒"-näppäintä. "00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja desimaalipilku alkaa vilkkuva valitun keittoalueen näytössä.



i Oikean ja vaseman takakeittoalueen näytöt toimivat ajastinnäytöön ajastimen ollessa aktiivinen.

5. Aseta haluttu aika painamalla "₊"- tai "₋"-näppäintä.

i Ajastimet voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.

i Toista edellä mainitut toimenpiteet niiden muiden keittoalueiden osalta, joihin haluat asettaa ajastimen.

i Ajastinta ei voi säätää, ellei keittoalue ja keittoalueen lämpötila-arvoa ole valittu.

i Kun valitaan keittoalue jolle ajastin on asetettu, voit nähdä jäljellä olevan ajan koskettamalla uudelleen "🕒"-näppäintä.

Ajastimen pois käytöstä asettaminen

Kun asetettu aika on kulunut, liesi kytkeyttyy automaattisesti pois ja antaa äänimerkin.

Sammuta äänimerkki painamalla jotaan näppäintä.

Ajastimen kytkeminen pois päältä aiemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes liesi kytketään pois päältä.

1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
2. Kytke ajastin päälle koskettamalla "🕒"-näppäintä.
3. Kosketa kunnes "00" näkyy ajastinnäytössä "₋"-näppäintä asettaaksesi arvoksi "00".

Vastaavan keittoalueen näytössä syttyy pisteenmuotoinen valo ja ajastinnäyttö sammuu **kokonaan** vilkuttuaan tietyn ajanjakson ja ajastin on perutettu.

Induktioledien keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperiaatteet: Induktioliesi kuumentaa keittoastion väliittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioliedellä on lukuisia etuja muihin liesityypeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene. Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.



Liesi voidaan varustaa induktiokeittoalueilla, joiden halkaisija on mallin mukaan 145, 180 ja 210-280 mm. Induktio-ominaisuuden ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa sille asetetun astian pohjan halkaisijan. Energiaa muodostuu vain alueilla joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa ja siten saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt päälle, keittoalue otetaan automaattisesti pois käytöstä tietyn ajan kuluttua (ks. taulukko 1). Jos keittoalueella on asetettu ajastin, ajastinnäyttö sammuu myös myöhemmmin.

Käyttöajan rajointus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä lämpötila-asetuksella käytetään enimmäiskäyttöäikää.

Käyttäjä voi käynnistää keittoalueen sen automaattisen sammuttamisen jälkeen, kuten edellä on kuvattu.

Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus – tunti
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuuttia
P (Tehostin)	5 minuuttia (*)

(*) Keittolevy putoaa tasolle 9 kun 5 minuuttia on kulunut.

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu tunnistimilla ylikuumenemista vastaan. Seuraava voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Aktiivinen keittoalue voidaan sammuttaa.

- Valittu taso saattaa pudota. Tätä tilaa ei voi pitää kuitenkaan ilmaisimena.

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

Keittoliiesi on varustettu ylivirtauksen turvajärjestelmällä. Ohjauspaneelille roiskuvan ylivirtauksen sattuessa järjestelmä katkaisee virran välittömästi ja sammuttaa lieden. "F"-varoitus tulee näkyviin tämän jakson aikana.

Täsmällinen tehoasetus

Induktioliesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa tehoasetukset erittäin nopeasti. Siksi voit estää keittoastiaa (joka sisältää vettä, maitoa jne.) kiehumasta yli, vaikka se olisikin juuri kiehahtamassa yli.

Käyttöäänet

Induktioliesistä saattaa kuulua ääniä. Nämä äänet ovat normaali osa induktiolieden käyttöä.

- Äänet tulevat kuuluvammiksi korkeissa lämpötiloissa.
- Kasarin metalliseos saattaa aiheuttaa ääntä.
- Matalilla tasolla saatetaan kuulla toimintaperiaatteisiin kuuluvia säänöllinen pääle/pois-ääni.
- Ääni voidaan kuulla, jos kuumennetaan tyhjää kasaria. Ääni katoaa, kun laitat keittoastiaan vettä tai ruokaa.
- Sähköjärjestelmää jäähdyttävän tuulettimen ääni voi kuulua.



Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrille, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa virhesignaalin.



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöökkä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



VAARA:

Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.
Sähköiskun vaara!



VAARA:

Anna laitteen jäähytä, ennen kuin puhdistat sen.
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Nämä ruokajäämät ovat mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liitetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suosittavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitään aina hyvin pois puhdistukseen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä appoja tai klordia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.



Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Lieden puhdistaminen

Lasikeraamiset pinnat

Pyyhi lasikeraamiset pinnat kylmällä vedellä kostutetulla liinalla niin, ettei siinä ole enää pesuainetta. Kuivaa kuivalta, pehmeällä liinalla. Jäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.

Kuivuneita jäämiä lasikeraamisella pinnalla ei saa missään olosuhteissa raapua veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) pienellä määrellä kalkkipoistoainetta, kuten etikkä tai sitruunamehu. Voit myös käyttää soveliaita kaupallisiaaineita.

Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imeytynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.



Sokeripohjaiset elintarvikkeet, kuten kerma ja sirappi tullee pyyhkiä pois odottamatta pinnan jäähtymistä. Muussa tapauksessa lasikeraaminen pinta saattaa vahingoittua pysyvästi.

Ajan kanta pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua. Tämä ei vaikuta tuotteen käyttöön. Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaalajeja eivätkä vika.

7 Vianetsintä

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

- Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. >>> Tämä ei ole vika.

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> Tarkista pistokeliitintä.
- Jos näyttöön ei syty valoa, kun kytket lieden päälle. >>> Kytke laite irti virtakatkaisijasta. Odota 20 sekuntia ja kytke takaisin.
- Ylikuumenemissuoja on aktiivinen. >>> Anna lieden jäähtyä.
- Ruoanlaittoastia ei ole sopiva. >>> Tarkista astia.

"L-J"-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

- Et ole asettanut kattilaan aktiiviselle keittoalueelle. >>> Tarkista onko keittoalueella kattila.
- Ruoanlaittoastia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> Tarkista onko ruoanlaittoastia induktiolieden kanssa yhteensopiva.
- Ruoanlaittoastiaa ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.
- Ruoanlaittoastia tai keittoalue on ylikuumentunut. >>> Anna niiden jäähtyä.

Valittu keittoalue kytkeytyy pois päältä kesken käytön.

- Valitun keittoalueen ruoanlaittoaika voi olla kulunut. >>> Voit asettaa uuden ruoanlaittoajan ja päättää ruoanlaiton.
- Ylikuumenemissuoja on aktiivinen. >>> Anna lieden jäähtyä.
- Esine saattaa peittää kosketuspaneelin. >>> Ota esine pois paneelilta.

Astia ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

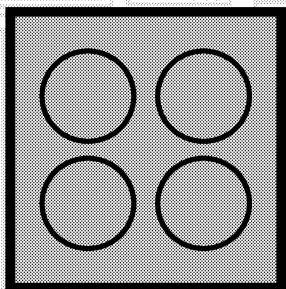
- Ruoanlaittoastia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> Tarkista onko ruoanlaittoastia induktiolieden kanssa yhteensopiva.
- Ruoanlaittoastiaa ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.



Jos et pysty korjaamaan ongelmaa
noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä
valtuutettuun huoltodeustajaan tai
jälleenmyyjään. Älä yritys korjata viallista laitetta
itse.

Ugradni plamenik

Korisnički priručnik



SB

beko

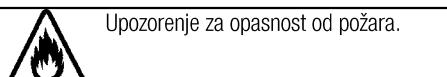
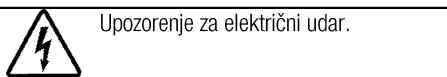
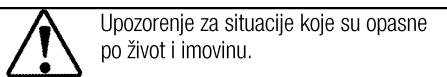
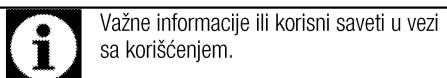
Molimo da prvo pročitajte ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćeće na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



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



SADRŽAJ

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje	4	4 Pripreme	13
Opšta bezbednost	4	Saveti za uštedu energije	13
Bezbednost električnih proizvoda	4	Prva upotreba	13
Bezbednost proizvoda	5	Prvo čišćenje proizvoda	13
Namena	6		
Bezbednost dece	7		
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	7		
Odlaganje ambalažnog materijala.....	7		
2 Opšte informacije	8	5 Kako koristiti ploču za kuvanje	14
Pregled	8	Opšte informacije o kuvanju.....	14
Tehničke specifikacije	8	Korišćenje ploča za kuvanje	15
3 Instalacija	9	Kontrolna tabla.....	15
Pre instalacije	9		
Instalacija i povezivanje	10		
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	12		
6 Održavanje i nega	20	7 Otklanjanje kvarova	21
Opšte informacije	20		
Očistite ploču za kuvanje.	20		

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti.
Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva.
Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcionalni tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sijanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uredaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8

- godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcom ili protivpožarnim čebetom.
- **PAŽNJA:** Proces kuvanja mora da bude pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuvanja mora neprekidno da bude pod nadzorom.

- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.
- U slučaju da se staklo ploče za kuvanje polomi: Odmah isključite sve gorionike i sve električne grejne elemente i izolujte uređaj od napajanja. Nemojte da dodirujete površinu uređaja. Nemojte da koristite uređaj.
- Nakon upotrebe, isključite ringlu pomoću kontrole za nju i ne oslanjajte se na senzor za tiganj.
- Metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci, ne treba stavljati na površinu ringle jer bi mogli da se zagreju.
- Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove pomeranje šerpe. Zbog toga treba da se uverite da su površina rerne i dna šerpi uvek suve.
- Ringle se zasnivaju na tehniči „indukcije“. Vaša indukciona ploča za kuvanje, koja istovremeno štedi vreme i novac, mora da se koristi sa šerpama koje su podesne za indukciono kuvanje; u suprotnom, ringle neće raditi. Pogledajte *Opšte informacije o kuvanju, strana 14* u vezi sa izborom šerpi.
- Indukcione ploče za kuvanje stvaraju magnetno polje koje može da ima štetni uticaj na ljude koji koriste uređaje kao što su insulinska pumpa ili pejs-mejker.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je porizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.

- Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nemenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.

Bezbednost dece

- UPOZORENJE: Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domaćaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.

- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

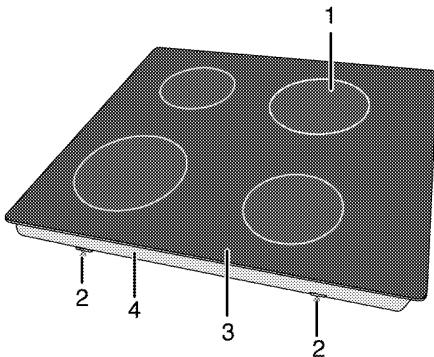
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domaćaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

2 Opšte informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Indukciona ploča za kuvanje | 3 | Staklokeramička površina |
| 2 | Montažna stega | 4 | Poklopac osnove |

Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	maks. 7200 W
Osigurač	16 A x 2 / 32 A
Tip kabla / poprečni presek	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	55 mm/580 mm/510 mm
Ugradne dimenzije (širina/dubina)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gorionici	
Pozadi levo	Indukciona ploča za kuvanje
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000/2300 W
Napred levo	Indukciona ploča za kuvanje
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000/2300W
Napred desno	Indukciona ploča za kuvanje
Dimenzije	145mm
Snaga	1600/1800W
Pozadi desno	Indukciona ploča za kuvanje
Dimenzije	210 mm
Snaga	2000/2300 W



Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.



Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.



Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništiti garanciju.



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.



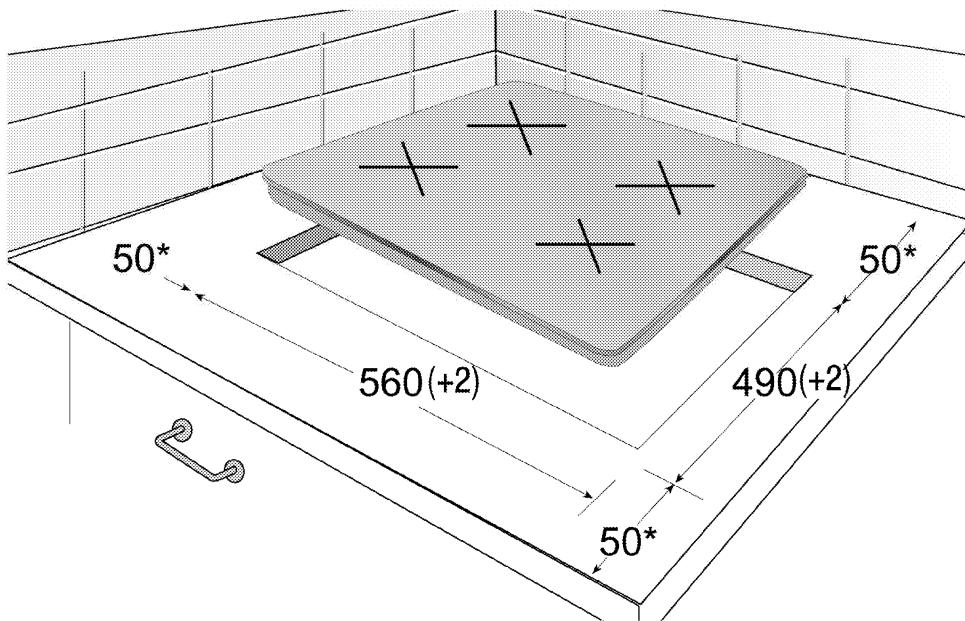
OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

Ploča za kuhanje je projektovana za ugradnju u komercijalnu radnu ploču. Između aparata i zidova kućista i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

- Može se koristiti i u slobodno stojecem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuhanje.
- (*) Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije (min. 650 mm)
- Uklonite ambalažne materijale i transportne blokade.
- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Radna ploča mora da bude nivelisana i učvršćena horizontalno.
- Isечite otvor za ploču za kuhanje u površini radne ploče prema ugradnim dimenzijama.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Uredaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.



Ne postavljajte ploču za kuvanje na mesta sa oštrim ivicama ili uglovima.
Postoji opasnost od loma staklokeramičke površine!

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će poisteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.



OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije.

Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.



OPASNOST:

Električni kabl za napajanje ne sme da se prikleše, savije ili prigneće ili da dode u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Povezivanje mora da se izvede u skladu sa nacionalnim propisima.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se nalazi na zadnjem delu kućišta proizvoda.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.



OPASNOST:

Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje.

Postoji opasnost od električnog udara!

Povezivanje kabla za napajanje

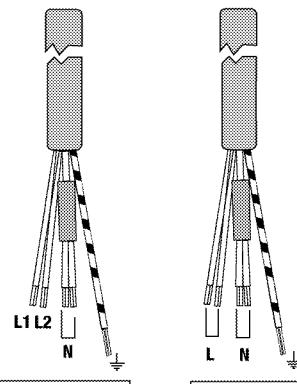


Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struci i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za renu. U slučaju da ograničenja napajanja uredaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

- Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uredaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uredaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može dovesti do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

Ako je kabl isporučen sa proizvodom:



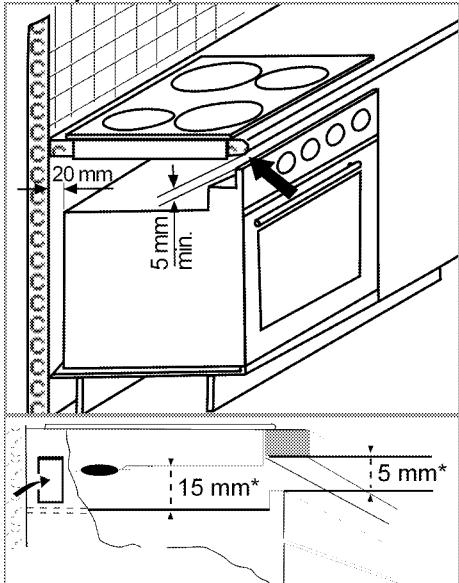
- Za jednofazno povezivanje, žice treba povezati na sledeći način:
 - Braon/crni kabl = L (faza)
 - Plavi/ kabl = N (nula)
 - Zeleno/žuti kabl = (E)» ili
 - /crni kabl = L (faza)
 - Plavi/Braon kabl = N (nula)
 - Zeleno/žuti kabl = (E)
- Za dvofazno povezivanje, žice treba povezati na sledeći način:
 - Braon kabl = L1 (faza 1)
 - Crni kabl = L2 (faza 2)
 - Plavi/ kabl = N (nula)
 - Zeleno/žuti kabl = (E)

> ili

- Crni kabl = L1 (faza 1)
- C kabl = L2 (faza 2)
- Plavi/Braon kabl = N (nula)
- Zeleno/žuti kabl = (E)  (Uzemljenje)

Instalacija proizvoda

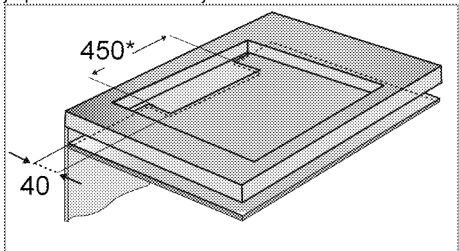
Ukoliko je rerna ispod:



* min.

Ukoliko je daska ispod:

Potrebno je da se ostavi ventilacioni otvor od najmanje 180 cm^2 na zadnjem delu komada nameštaja, kao što je pokazano na sledećoj slici.



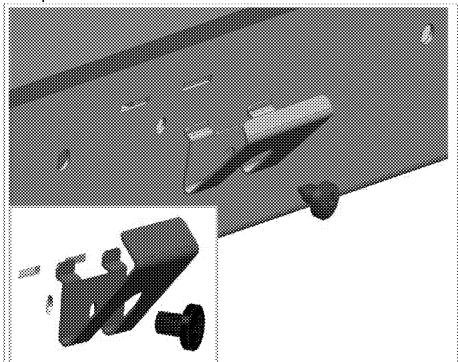
* min.

Prilikom instalacije ploče za kuvanje, proizvod postavite paralelno površini na koju se instalira. Takođe postavite zaptivnu gumu na delove ploče za kuvanje koji dolaze u dodir sa radnom pločom, kao što je opisano u nastavku, da bi se sprečilo prodiranje tečnosti između proizvoda i radne ploče.

1. Pripremite površinu radne ploče kao što je pokazano na slici.
2. Okrenite ploču za kuvanje naopačke i postavite na ravnу površinu.
3. Prilikom instalacije ploče za kuvanje, oko ploče za kuvanje sa donje strane mora da se namesti zaptivna gumica, koja je isporučena u pakovanju, na način koji je prikazan na slici.



4. Fiksirajte opruge za montiranje ubacivanjem i zavijanjem kroz otvore na dnu kućišta kao što je prikazano na slici.

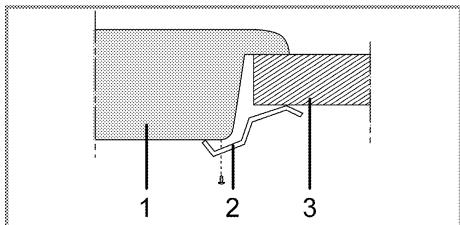


Kod nekih modela, vaš proizvod se može isporučiti sa već postavljenim oprugama za montiranje.



Broj opruga za montiranje na vašem proizvodu zavisi od modela proizvoda.

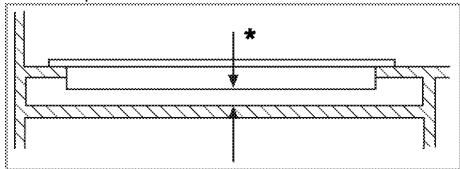
5. Postavite ploču za kuvanje na radnu ploču i poravnajte je.
6. Kada se ploča štednjaka postavi na gornju kuhinjsku ploču, jednostavno se fiksira pomoću stega. Ako dimenzije gornje ploče nisu odgovarajuće, 2 stegi za fiksiranje se mogu postaviti na prednju stranu proizvoda kao što je prikazano na slici ispod.



- 1 Ploča za kuvanje
- 2 Instalaciona stezaljka
- 3 Radna ploča

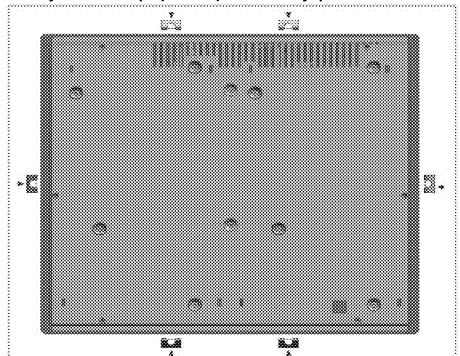
i Prilikom instaliranja ploče za kuvanje na ormarić mora da se instalira polica kako bi se ormarić odvojio od ploče za kuvanje, kao što je ilustrovano na gornjoj slici. To se ne zahteva kada je instalirate iznad ugradne nerne.

Proizvod se može dodirnuti odozdo zašto što je instaliran na fioci, ovaj deo mora da se pokrije drvenom pločom.



* min. 15 mm

Zadnja strana (rupe za povezivanje)



OPASNOST:
Povezivanje u drugačije otvore nije dobra praksa s obzirom na sigurnost, jer može da dođe do oštećivanja gasnog i električnog sistema.

OPASNOST:
Ploča za kuvanje sadrži delove koji rade na gas i struju. Iz tog razloga, ploču za kuvanje treba fiksirati za radnu ploču isključivo preko otvora za fiksiranje, koristeći isključivo elemente za pričvršćivanje i zavrtnje koji su priloženi i na način koji je naveden u priručniku. U suprotnom, predstavljajuće opasnost po život i svojinu.

i Broj opruga za montiranje na vašem proizvodu zavisi od modela proizvoda.

Finalna provera

1. Rukujte proizvodom.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazdušnim mehurićima ili deblji karton i dobro zlepite.

i Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.
- Za kuvanje koristite šerpe i tiganje sa poklopcem. Ako se ne stavi poklopac, potrošnja energije može biti 4 puta veća.
- Izaberite gorionik koji odgovara veličini dna šerpe koja će biti korišćena. Uvek birajte pravilnu veličinu šerpe za svoje jelo. Veće šerpe zahtevaju više energije.
- Koristite šerpe sa ravnim dnom kada kuvate na električnim ringlama. Šerpe sa debelim dnom obezbeđuju bolju topotnu provodonost. Možete da uštedite do 1/3 energije.

- Posude i šerpe moraju da odgovaraju zonama za kuvanje. Dno posuda ili šerpe ne sme biti manje od ringle.
- Održavajte čistoću zona za kuvanje i dna šerpi. Nečistoće će smanjiti provodenje toplote između zone za kuvanje i dna šerpe.

Prva upotreba

Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštре predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

5 Kako koristiti ploču za kuvanje

Opšte informacije o kuvanju



Nikad punite posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregjedano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!** Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušite i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili njihovo zagrevanje. Ne stavljajte na ploču za kuvanje nestabilne posude ili one koje se mogu lako prevrnuti.
- Ne stavljajte prazne posude i šerpe na zone za kuvanje koje su uključene. Mogu da se oštete.
- Rad zone za kuvanje bez posude ili šerpe na njoj izazivaće oštećenje uređaja. Isključite zone za kuvanje nakon što je kuvanje završeno.
- Kako površina uređaja može biti vruća, ne stavljajte na nju plastične ili aluminijumske posude. Odmah očistite sve takve otopljljene materijale sa površine.

Takve posude ne bi trebalo koristiti ni za držanje hrane.

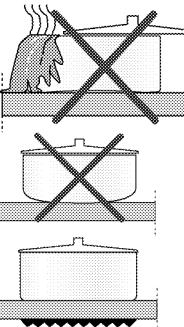
- Koristite samo šerpe ili posude sa ravnim dnom.
- U šerpe i lonce stavljajte odgovarajuću količinu hrane. Tako ćete sprečiti nepotrebno čišćenje zbog prelivanja.

Ne stavljajte poklopce za šerpe i lonce na zone za kuvanje.

Postavite šerpe na način da budu u centru zone za kuvanje. Kada želite da premetstite šerpu na drugu zonu za kuvanje, podignite je i stavite na zonu za kuvanje koju želite umesto da je povlačite po površini.

Izbor šerpe

- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike temperaturne razlike.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mesto za čuvanje ili kao dasku za sečenje hrane.
- Koristite samo šerpe i lonce sa obrađenim dnom. Oštре ivice mogu izgrediti površinu.



Prolivanja hrane mogu oštetići staklokeramičku površinu i izazvati požar.

Nemojte koristiti posude sa konkavnim ili konveksnim dnom.

Koristite samo šerpe i lonce sa ravnim dnom. Oni obezbeđuju lakši prenos toplote.

Za indukcione ploče za kuvanje, koristite samo posude pogodne za indukpciono kuvanje.

Testiranje šerpe

Koristite sledeće metode da proverite da li je vaša šerpa kompatibilna sa pločom za kuvanje ili ne.

1. Vaša šerpa je kompatibilna ako njeno dno ima magnet.
2. Vaša šerpa je kompatibilna ako "I" simbol ne treperi kada šerpu stavite na zonu za kuvanje i isključite ploču za kuvanje.

Možete koristiti čelične, teflonske ili aluminijumske šerpe sa specijalnim magnetnim dnom koje imaju etiketu ili upozorenja koja označavaju da je šerpa pogodna za indukpciono kuvanje. Staklene i keramičke posude, lonce i posude od nerđajućeg čelika sa nemagnetskim aluminijumskim dnom ne bi trebalo koristiti.

Sistem za prepoznavanje-fokusiranje šerpe

Kod indukcionog kuvanja, napajanje dobija samo površina pokrivena posudom na odgovarajućoj zoni za kuvanje. Sistem prepoznaće dno posude i samo se ta površina automatski zagreva. Kuvanje prestaje ako se u toku kuvanja posuda podigne sa zone za kuvanje.

Izabrana zona za kuvanje i "I" simbol trepere naizmenično.

Bezbedna upotreba

Nemojte birati veliku jačinu zagrevanja kada koristite nelepljive (teflon) šerpe bez ulja ili sa vrlo malo ulja. Ne stavljajte metalne predmete kao što su viljuške, noževi ili poklopci šerpi na ploču za kuvanje jer se mogu zagrejati.

Nikada ne koristite aluminijumsku foliju za kuvanje. Nikada ne stavljajte namirnice uvijene u aluminijumsku foliju na zonu za kuvanje.



Ako ispod ploče za kuvanje postoji rerna i ona je uključena, senzori ploče za kuvanje mogu smanjiti jačinu kuvanja ili isključiti remu.



Kada je ploča za kuvanje uključena, držite predmete sa svojstvima magneta kao što su kreditne kartice ili kasete dalje od ploče za kuvanje.

Biranje zone za kuwanje koja odgovara posudi

	Normalna zona za kuwanje	Malá zona za kuwanje
Ø 28 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm
Velika zona za kuwanje <ul style="list-style-type: none"> Automatski se podešava za šerpu. Idealno raspoređuje snagu. Obezbeđuje savršenu raspodelu toplote. <p>Koristi se retko ili veoma retko za pripremu jelja kao što su velike palačinke ili velike ribe.</p>	Normalna zona za kuwanje <ul style="list-style-type: none"> Automatski se podešava za šerpu. Idealno raspoređuje snagu. Obezbeđuje savršenu raspodelu toplote. Koristi se za sve vrste kuwanja. 	Malá zona za kuwanje <ul style="list-style-type: none"> Koristi se za sporo kuwanje (sosovi, kremovi) Koristi se za pripremu malih porcija ili porcija na osnovu broja osoba.

Korišćenje ploča za kuwanje



OPASNOST:

Pazite da na ploču za kuwanje ne padne neki predmet. Čak i mali predmeti, npr. slanik, mogu da oštete ploču za kuwanje.

Ne koristite naprsnu ploču za kuwanje. Voda može ući u naprsline i prouzrokovati kratak spoj.

U slučaju bilo kakvog oštećenja površine (npr. vidljive naprsline), odmah isključite proizvod da biste smanjili opasnost od električnog udara.



Uključivanje/isključivanje vremenskog programatora



Taster za biranje prednje leve zone za kuwanje



Taster za biranje zadnje leve zone za kuwanje

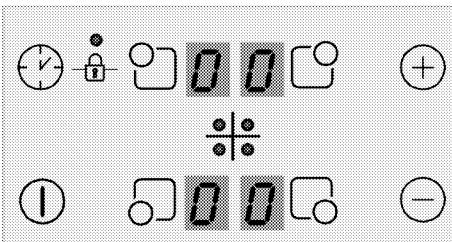


Taster za biranje zadnje desne zone za kuwanje



Taster za biranje prednje desne zone za kuwanje

Kontrolna tabla



Specifikacije



Taster za UKLJ./ISK.



Podešavanje temperature/Vremenski programator za povećavanje



Podešavanje temperature/Vremenski programator za smanjivanje



Blokada tastera



Grafički prikaz podataka i brojke imaju samo informativnu svrhu. Realni prikazi i funkcije mogu se razlikovati za vaš model ploče za kuwanje.



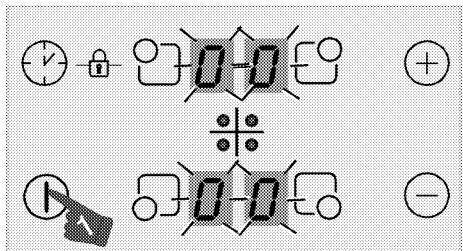
Ovim proizvodom se upravlja putem senzorske komandne table. Svaka operacija koju izvršite na senzorskoj komandnoj tabli biće potvrđena zvučnim signalom.



Komandnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažne i zaprljane površine mogu izazvati probleme u radu ovih funkcija.

Uključivanje ploče za kuwanje

- Dodirnite taster "①" na komandnoj tabli.
"0" ikona se pojavljuje na svim displejima zona za kuwanje.



Ako se ne izvrši nijedna operacija u roku od 20 sekundi, ploča za kuvanje će se automatski vratiti u režim pripravnosti.

Isključivanje ploče za kuvanje.

1. Dodirnite taster "①" na komandnoj tabli. Ploča za kuvanje će se isključiti i vratiti u režim pripravnosti.



"H" ili "h" simbol koji se pojavljuje na displeju zone za kuvanje označava da je zona za kuvanje još uvek topla. Ne dodirujte zone za kuvanje.

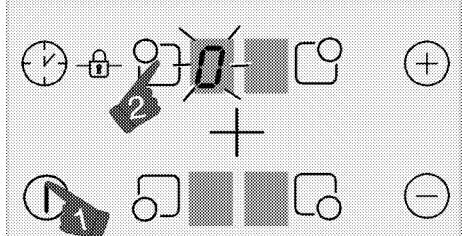
Lampica preostale topote

"H" simbol koji se pojavljuje na displeju zone za kuvanje ukazuje na to da je ploča za kuvanje još uvek vruća i da se može koristiti za održavanje toplote male količine hrane. Ovaj simbol će se ubrzo promeniti u "h" simbol koji označava manju toplinu.



Kada nestane struja, lampica preostale topote se neće upaliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuvanje.

Uključivanje zona za kuvanje



1. Dodirnite taster "①" da biste uključili ploču za kuvanje.
2. Dodirnite taster za biranje zone za kuvanje koju želite da uključite. "0" se pojavljuje na displeju zone za kuvanje i lampica odgovarajuće zone za kuvanje svetli.



Ako se ne izvrši nijedna operacija u roku od 20 sekundi, ploča za kuvanje će se automatski vratiti u režim pripravnosti.

Podešavanje temperature



Na jačinama od 1 do 7, voda ili ulje u šerpi mogu da proključaju ili da prestanu sa ključanjem. To može da dovede do toga da korisnik pomisli da se proizvod naizmenično uključuje i isključuje. Ova pojava, koja se uočava posebno kada ima malo vode ili ulja, nije kvar; to je samo način na koji proizvod radi.

Dodirnite taster "(+)" ili "(-)" da biste podešili temperaturu između "1" i "9" ili između "9" i "1".



Spoljašnji deo zone za kuvanje na indukcionoj ploči od 280 mm (ako je vaš proizvod opremljen zonom za kuvanje na indukpcionoj ploči od 280 mm) aktivira se samo kada se postavi tiganj koji je dovoljno veliki da prekrije zonu za kuvanje na zonu za kuvanje i kada je temperatura podešena na nivo viši od 8.

Isključivanje zona za kuvanje:

Zona za kuvanje može biti isključena na 3 različita načina:

1. Smanjenjem temperature na nivo "0" Možete isključiti zonu za kuvanje smanjenjem temperature na nivo "0".
2. Dodirivanjem simbola odgovarajuće zone za kuvanje "□" izvesno vreme Uključite zonu za kuvanje pritiskom na odgovarajući simbol "□" izvesno vreme da bi vrednost temperature pala na "0".
3. Korišćenjem funkcije za isključivanje kod opcije vremenskog programatora za željenu zonu za kuvanje

Kada vreme istekne, vremenski programator će isključiti zonu za kuvanje koja mu je određena. "0" ili "00" će se pojaviti na odgovarajućem displeju.

Kada vreme istekne, začće se alarm. Dodirnite bilo koji taster na komandnoj tabli da biste utišali zvučni alarm.

Velika snaga (Pojačavač)

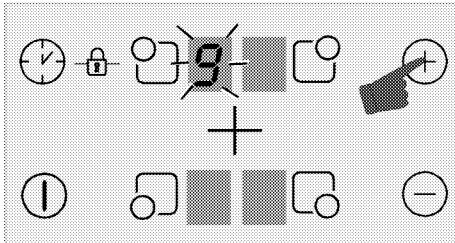
(Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Za brzo zagrevanje možete da koristite funkciju pojačavač "P". Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za duže kuvanje. Funkcija pojačavača možda neće biti dostupna za sve zone za kuvanje.

Uključivanje velike snage (Pojačavač):

1. Dodirnite taster "①" da biste uključili ploču za kuvanje.
2. Izaberite željenu zonu za kuvanje dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje.

3. Dodirnite prvo taster "(+)" ili "(-)" da biste došli do nivoa "9".



4. Kada je zona za kuvanje na nivou "9", dodirnite taster "(+)" jednom da biste temperaturu zone za kuvanje podešili na "P".

Isključivanje velike snage (Pojačavač):

- Da biste isključili funkciju pojačavača, dodirnite "(-)" da biste podešili temperaturu na nivo "9". Funkcija pojačavača zone za kuvanje se isključuje i nastavlja da radi na nivou "9".
- Možete smanjiti nivo temperature dodirivanjem "(-)" ili ga možete potpuno isključiti smanjenjem nivoa temperature na "0".

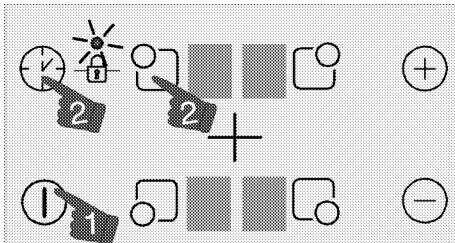
Blokada tastera

Možete aktivirati blokadu tastera kako biste izbegli promenu funkcija usled greške dok ploča za kuvanje radi.

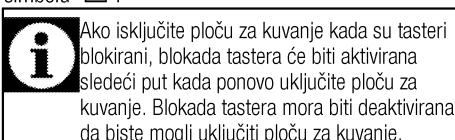
Aktiviranje blokade tastera

1. Dodirnite taster "(I)" da biste uključili ploču za kuvanje.

2. Dodirnite taster "(V)" i "(-)" istovremeno da biste aktivirali blokadu tastera.



» Blokada tastera će se aktivirati i upaliće se tačka na simbolu "(L)".



Deaktiviranje blokade tastera

1. Kada je blokada tastera aktivna, dodirnite tastere "(V)" i "(-)" istovremeno.

» Blokada tastera će se deaktivirati i ugasiće se tačka na simbolu "(L)".

Zaštita od dece

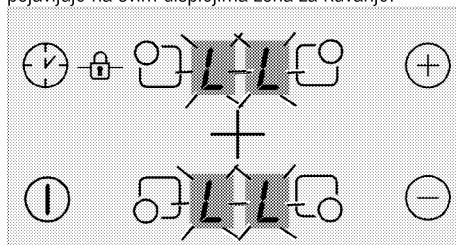
Možete zaštiti ploču za kuvanje od nemamernog uključivanja da biste sprečili da je deca uključe. Zaštita od dece može biti aktivirana i deaktivirana u režimu pripravnosti.

Aktiviranje zaštite od dece

1. Dodirnite taster "(I)" da biste uključili ploču za kuvanje.

2. Dodirnite "(-)" i "(+)" tastere istovremeno, posle "bip" signala dodirnite "(+)" da biste aktivirali zaštitu od dece.

» Zaštita od dece biće aktivirana, a simbol "L" se pojavljuje na svim displejima zona za kuvanje.



Deaktiviranje zaštite od dece

1. Kada je blokada tastera aktivna, dodirnite taster "(I)" da biste uključili ploču za kuvanje.

2. Dodirnite "(-)" i "(+)" tastere istovremeno, posle "bip" signala dodirnite "(-)" da biste deaktivirali zaštitu od dece.

» Zaštita od dece biće deaktivirana, a simbol "L" nestaje na svim displejima zona za kuvanje.

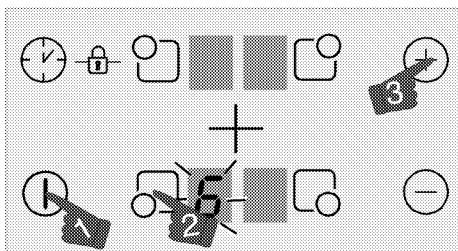
Funkcija vremenskog programatora

Ova funkcija vam olakšava kuvanje. Neće biti potrebno da pazite na rernu za vreme celog perioda kuwanja. Zona za kuvanje se automatski isključi na kraju vremenskog perioda koji ste izabrali.

Aktiviranje vremenskog programatora

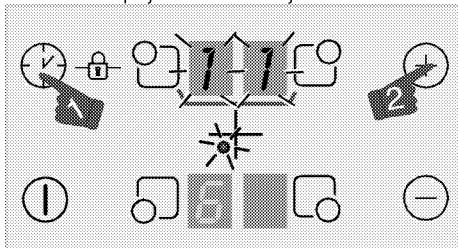
1. Dodirnite taster "(I)" da biste uključili ploču za kuvanje.

2. Izaberite željenu zonu za kuvanje dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje.



3. Dodirnite tastere "⊕" ili "⊖" da biste podešili temperaturu kuvanja.
4. Dodirnite taster "🕒" da biste uključili vremenski programator.

"00" simbol će se upaliti na displeju vremenskog programatora, a decimalna tačka će se pojaviti na izabranoj displeju zone za kuvanje.



Displeji zadnje desne i zadnje leve zone za kuvanje služe kao displej vremenskog programatora kada je on aktiviran.

5. Dodirnite tastere "⊕" ili "⊖" da biste podešili vreme koje želite.

i Vremenski programator se može podešiti samo za zone za kuvanje koje već rade.

i Ponovite gore pomenute postupke za druge zone za kuvanje za koje želite da podešite vremenski programator.

i Vremenski programator se ne može podešiti ukoliko nisu izabrani zona za kuvanje i temperatura za tu zonu kuvanja.

i Kada se izabere zona za kuvanje za koju je podešen vremenski programator, možete videti preostalo vreme ako ponovo dodirnete taster "🕒".

Deaktiviranje vremenskog programatora

Kada podešeno vreme istekne, ploča za kuvanje će se automatski isključiti i dati zvučno upozorenje.

Pritisnite bilo koji taster da biste utišali zvučno upozorenje.

Ranije isključivanje vremenskog programatora

Ako ranije isključite vremenski programator, ploča za kuvanje će nastaviti da radi sve dok je ne isključite.

1. Izaberite zonu za kuvanje koju želite da isključite.
2. Dodirnite taster "🕒" da biste uključili vremenski programator.
3. Dok se na displeju vremenskog programatora prikazuje "00", dodirnite "⊖" da biste podešili vrednost na "00".

Tačkasta lampica na displeju odgovarajuće zone za kuvanje i displej vremenskog programatora se isključuju potpuno nakon što su određeno vreme treptali, a vremenski programator se otkazuje.

Bezbedno i efikasno korišćenje indukcionih zona za kuvanje

Principi rada: Indukciona ploča za kuvanje direktno zagreva posudu za kuvanje, što je karakteristika njenih principa rada. Prema tome, ona ima razne prednosti u odnosu na druge tipove ploča za kuvanje. Radi efikasnije i površina ploče za kuvanje se ne zagreva. Indukciona ploča za kuvanje je opremljena superiornim sigurnosnim sistemima koji će vam obezbediti maksimalno bezbednu upotrebu.



Vaša ploča za kuvanje može biti opremljena indukcionim zonama za kuvanje prečnika 145, 180, 210-280 mm u zavisnosti od modela. Sa indukcionim svojstvom, svaka zona za kuvanje prepoznaće svaku posudu koja se na nju stavi. Energija se stvara samo kada je posuda u kontaktu sa zonom za kuvanje tako da se postiže minimalna potrošnja energije.

Ograničenja vremena rada

Dugme za podešavanje topotele ploče za kuvanje ima ograničenje vremena rada. Kada su jedna ili više zona ostavljene uključene, zona za kuvanje će automatski biti deaktivirana nakon određenog vremenskog perioda (videti Tabelu-1). Ako postoji određeni vremenski programator za zonu za kuvanje, vremenski programator će se kasnije takode isključiti.

Ograničenje vremena rada zavisi od izabrane temperature. Maksimalno vreme rada se primenjuje na ovu temperaturu.

Korisnik može restartovati zonu za kuvanje nakon što se ona automatski isključi kako je prethodno opisano.

Tabela-1: Ograničenja vremena rada

Temperatura	Ograničenje vremena rada - sat
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuta
P (pojačavač)	5 minuta (*)

(*) Ploča za kuvanje će se spustiti na nivo 9 nakon 5 minuta

Zaštita od pregrevanja

Vaša ploča za kuvanje je opremljena senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrevanja. Može se primetiti sledeće u slučaju pregrevanja:

- Aktivna zona za kuvanje se može isključiti.
- Izabrana temperatura može opasti. Međutim, ovo stanje se ne može videti na lampici.

Sigurnosni sistem za prelivanje hrane

Vaša ploča za kuvanje je opremljena sigurnosnim sistemom za prelivanje hrane. Ako dođe do prelivanja hrane na komandnu ploču, sistem će odmah prekinuti napajanje i isključiti ploču za kuvanje. "F" upozorenje je prikazano na displeju u toku ovog perioda.

Precizno podešavanje snage

Indukciona ploča za kuvanje odmah reaguje na komande, što je karakteristika principa njenog rada. Ona veoma brzo menja podešavanja snage. Prema tome, možete sprečiti prelivanje jela iz lonca (sa vodom, mlekom itd.) čak i u trenutku neposrednog prelivanja.

Radna buka

Neka buka može proistisati iz indukcione ploče za kuvanje. Ovi zvukovi su normalni i deo indukcionog kuvanja.

- Buka postaje upadljiva pri visokim temperaturama.
- Legura šerpe može stvarati buku.
- Pri niskim temperaturama, redovan zvuk uključivanja/isključivanja se može čuti zbog principa rada.
- Može se čuti buka ako se zagreva prazna šerpa. Kada u nju sipate vodu ili jelo, ovaj zvuk će nestati.
- Može se čuti buka ventilatora koji hlađi električni sistem.



Ako je površina senzorske komandne table izložena intenzivnim isparenjima, može se deaktivirati ceo komandni sistem i dati signal o grešci.



Održavajte površinu senzorske komandne table čistom. Mogu se primetiti greške u radu.

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.



OPASNOST:

Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje.
Postoji opasnost od električnog udara!



OPASNOST:

Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi.
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebni uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisan i prisipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštре predmete tokom čišćenja.



Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Očistite ploču za kuvanje.

Staklokeramičke površine

Obrišite staklokeramičku površinu komadom tkanine navlažene hladnom vodom tako da na njoj ne ostane sredstvo za čišćenje. Osušite je mekom i suvom tkaninom. Ostaci mogu oštetiti staklokeramičku površinu prilikom sledećeg korišćena ploče za kuvanje. Osušene ostatke na staklokeramičkoj površini ne bi nikako trebalo strugati noževima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite tragove kamenca (žute mrlje) malom količinom sredstva za skidanje kamenca kao što je sirće ili sok od limuna. Možete koristiti i odgovarajuće komercijalne proizvode koji su dostupni.

Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na sunđer i sačekajte da dobro upije. Zatim vlažnom tkaninom očistite površinu ploče za kuvanje.



Slatka hrana, kao što su kremovi i sirupi, mora se odmah očistiti i ne sme se čekati da se površina ohladi. U suprotnom, može doći do trajnog oštećenja staklokeramičke površine.

Vremenom može doći do blagog bleđenja boje na zaštitnom sloju i drugim površinama. Ovo neće uticati na rad uređaja.

Bleđenje boje i mrlje na staklokeramičkoj površini su normalna pojava, a ne oštećenje.

7 Otklanjanje kvarova

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*
- Ukoliko se displej ne upali kada ponovo uključite ploču za kuvanje. >>> *Isključite aparat na prekidač. Sačekajte 20 sekundi, a zatim ga ponovo povežite.*
- Zaštita od pregrevanja je aktivna. >>> *Sačekajte da se ploča za kuwanje ohladi.*
- Lonac za kuwanje nije podesan. >>> *Proverite lonac za kuwanje.*

"L_L" simbol je prikazan na displeju zone za kuwanje.

- Niste stavili lonac na aktivnu zonu za kuwanje. >>> *Proverite da li je lonac stavljen na zonu za kuwanje.*
- Vaš lonac nije kompatibilan za indukciono kuwanje. >>> *Proverite da li je lonac kompatibilan sa indukpcionom pločom za kuwanje.*
- Lonac nije pravilno centriran ili je površina dna lonca nedovoljno široka za zonu za kuwanje. >>> *Izaberite dovoljno široki lonac i centrirajte ga pravilno na zonu za kuwanje.*
- Lonac za kuwanje ili zona za kuwanje su pregrevani. >>> *Sačekajte da se ohlade.*

Izabrana zona za kuwanje se iznenadno isključuje za vreme rada.

- Vreme kuwanja za izabranu zonu za kuwanje je možda isteklo. >>> *Možete da podesite novo vreme za kuwanje ili da završite kuwanje.*
- Zaštita od pregrevanja je aktivna. >>> *Sačekajte da se ploča za kuwanje ohladi.*
- Senzorsku komandnu tablu možda pokriva neki predmet. >>> *Uklonite objekat sa table.*

Lonac se ne zagreva iako je zona za kuwanje uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan za indukciono kuwanje. >>> *Proverite da li je lonac kompatibilan sa indukpcionom pločom za kuwanje.*
- Lonac nije pravilno centriran ili je površina dna lonca nedovoljno široka za zonu za kuwanje. >>> *Izaberite dovoljno široki lonac i centrirajte ga pravilno na zonu za kuwanje.*



Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.

