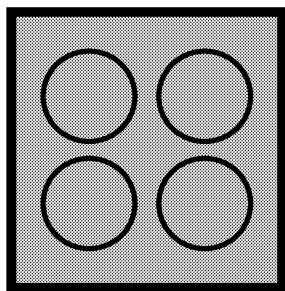


Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



HII 64400 AT

RU | PL | FI

185.2413.58/R.AD/01.02.2016/10-5

Перед началом эксплуатации прочтайте это руководство пользователя!

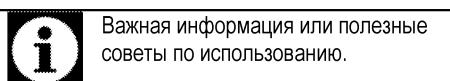
Уважаемый покупатель!

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.

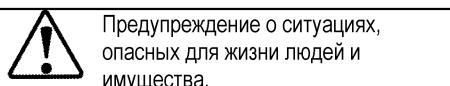
Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

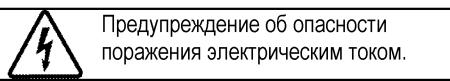
В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



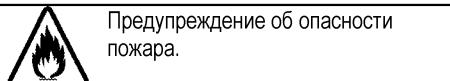
Важная информация или полезные советы по использованию.



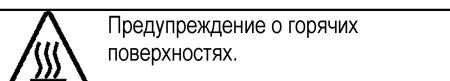
Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/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	4 Подготовка к эксплуатации	14
Общие правила техники безопасности	4	Рекомендации по экономии электроэнергии	14
Электробезопасность.....	4	Подготовка к эксплуатации.....	14
Безопасность изделия	5	Очистка прибора перед началом эксплуатации	14
Использование по назначению	7		
Безопасность детей	8		
Утилизация старого изделия.....	8		
Утилизация упаковочных материалов	8		
2 Общие сведения	9	5 Правила эксплуатации варочной панели	15
Обзор	9	Общие сведения о приготовлении пищи.....	15
Технические характеристики.....	9	Эксплуатация варочных панелей	17
		Панель управления	17
3 Установка	10	6 Уход и техническое обслуживание	22
До начала установки	10	Общие сведения.....	22
Установка и подключение	11	Чистка варочной панели.....	22
Для будущей транспортировки	13		
		7 Поиск и устранение неисправностей	23

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.
- 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

- 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.
 - 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.
- Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - 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. 15.*
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.
- 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

- 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):

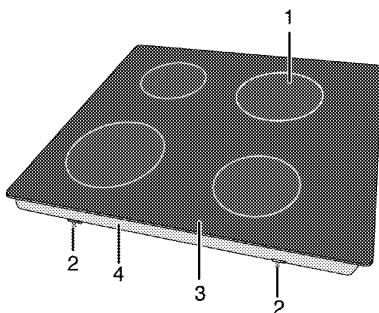
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

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	мин. 16 А x 2 / 32 А
Тип кабеля/сечение	H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 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	145мм
Мощность	1600/1800 Вт
Задняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	210 мм
Мощность	2000/2300 Вт

Степень защиты IP 44

 При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

 Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

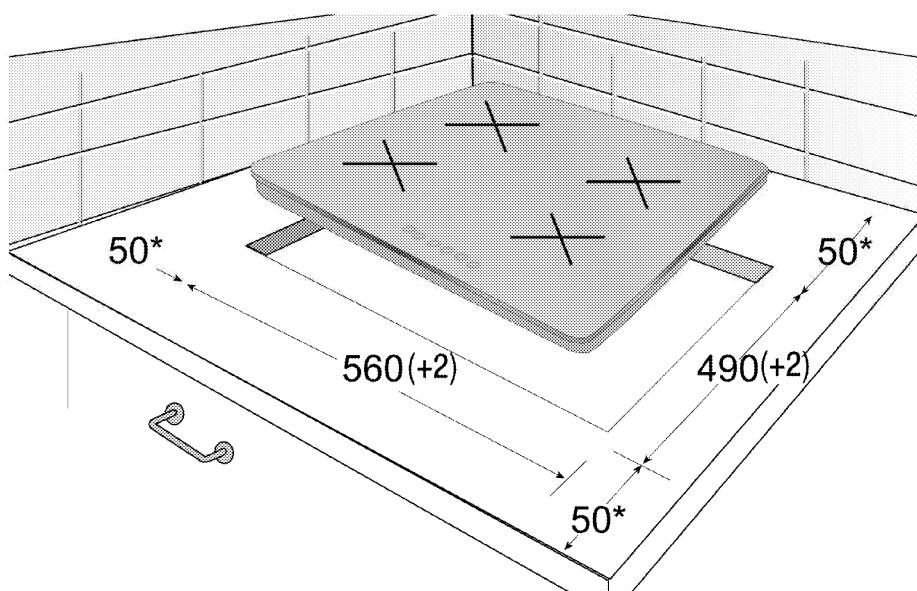
Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа.

При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

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

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °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 прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора 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电工. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или взорванию!

- 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:

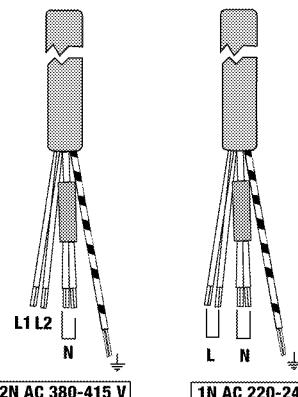
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания

- 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

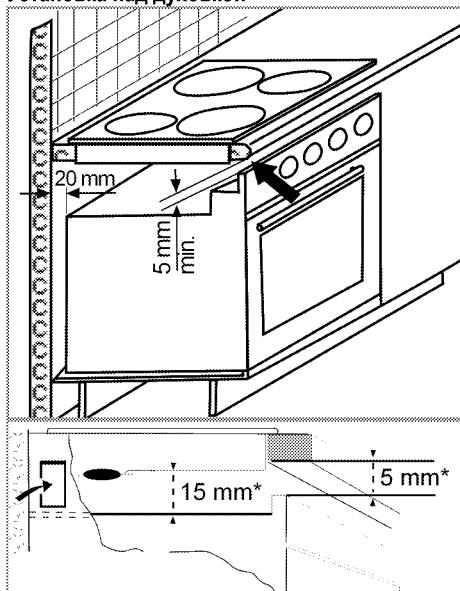
- коричневый/черный провод = L (фаза)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

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

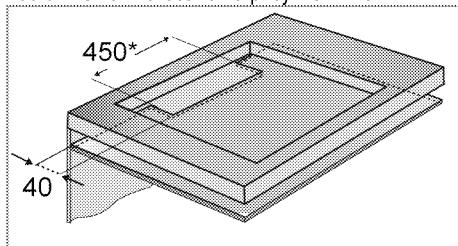
Установка над духовкой



* МИН.

Установка над столешницу

В задней стенке мебели должно быть вентиляционное отверстие площадью не менее 180 см²Ю как показано на рисунке ниже.



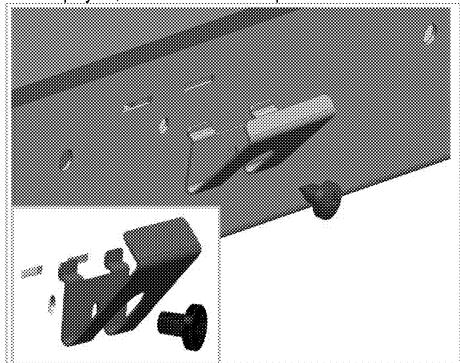
* МИН.

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.

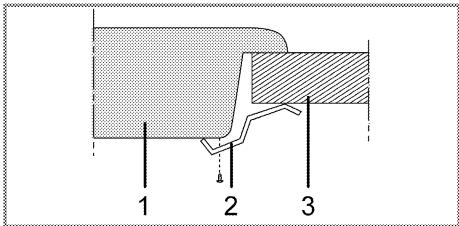
- Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
- Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
- При установке варочной панели закрепите уплотнительную прокладку, которая входит в комплект, по периметру нижней части корпуса, как показано на рисунке.



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



- Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
- 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.

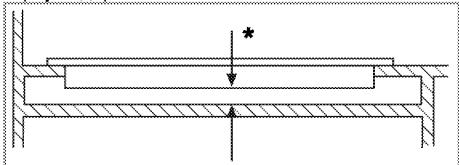


- 1 Варочная панель
- 2 Монтажный зажим
- 3 Столешница



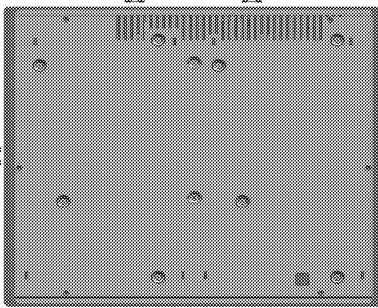
Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

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)



Монтажные зажимы поставляются установленными на варочную поверхность.
Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

Окончательная проверка

1. Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель 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 пузирчатую 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

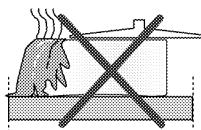
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки.

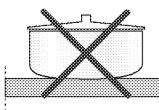
Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

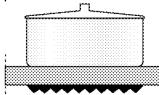
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



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.

2. Поставьте посуду на включенную конфорку.

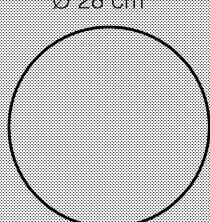
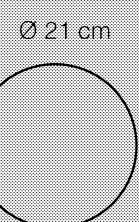
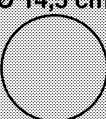
Если индикатор  не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. 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 .

Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

Большая конфорка	Обычная конфорка	Малая конфорка
 Ø 28 cm	 Ø 21 cm	 Ø 14,5 cm
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.

Правила безопасности

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

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

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



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



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

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.



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

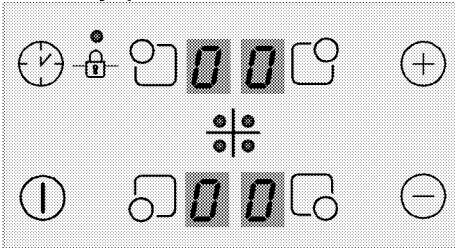


Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая выполняемая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.



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

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

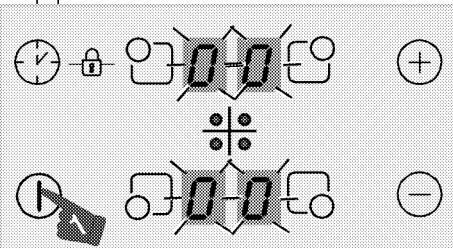


Кнопка выбора ближней правой
конфорки

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.

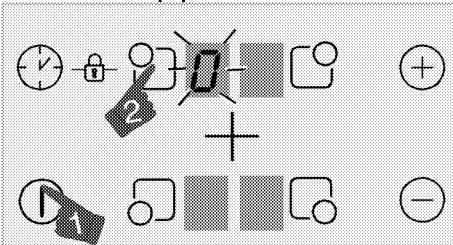
Индикатор остаточного тепла

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

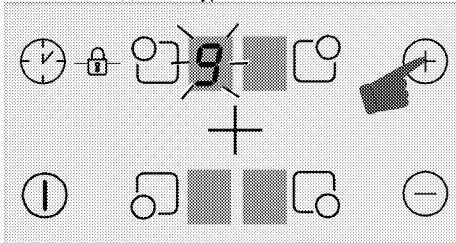
сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

Повышенная мощность (ускоренный разогрев)

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 конфорки.
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**".

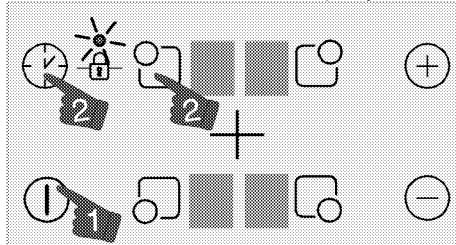
Блокировка кнопок

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

Включение блокировки кнопок

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "**(1)**".

- Одновременно прикоснитесь к кнопкам "" и "", чтобы включить блокировку кнопок.



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



Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно снять блокировку кнопок.

Отмена блокировки кнопок

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

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

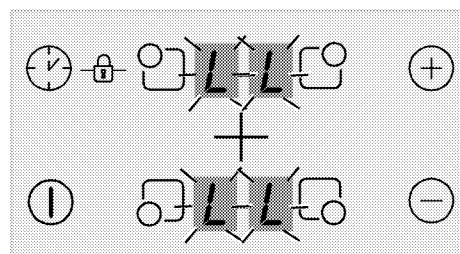
Блокировка от детей

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 "".
- 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 "".



Выключение блокировки от детей

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

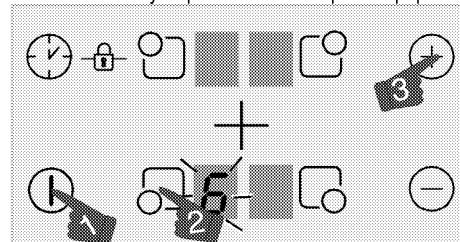
» Блокировка от детей будет выключена, а на всех индикаторах конфорок символ "" исчезнет.

Таймер

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

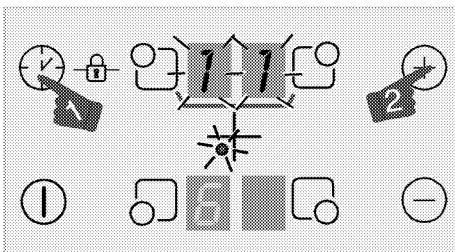
Включение таймера

- Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "".
- 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 выключаются (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 выключается;
- конфорка переключается 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 приступить 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 мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидким моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



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



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

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы не на неё 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 остыния 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 шкаф 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—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.

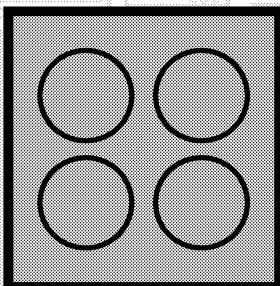
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.



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.

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

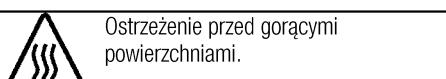
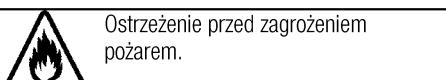
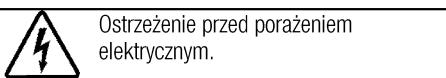
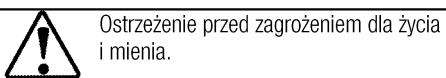
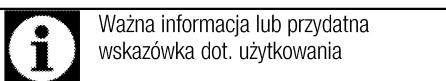
Drogi Kliencie,

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 wglądu w przyszłość. 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. Puławска 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl



SPIS TREŚCI

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska	4	4 Przygotowanie	13
Ogólne zasady bezpieczeństwa	4	Jak oszczędzać energię	13
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4	Pierwszy raz.....	13
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	5	Pierwsze czyszczenie.....	13
Zamierzone przeznaczenie.....	6		
Bezpieczeństwo dzieci.....	7		
Stare urządzenia	7		
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	7		
2 Informacje ogólne	8	5 Jak używać płyty kuchennej	14
Opis urządzenia	8	Ogólne informacje o gotowaniu	14
Dane techniczne	8	Użytkowanie płyt kuchennych.....	15
3 Instalacja	9	Panel sterowania.....	15
Przed zainstalowaniem	9		
Instalacja i przyłączenie	10		
Przyszły transport.....	12		
6 Czyszczenie i konserwacja	20	7 Rozwiązywanie problemów	21
Informacje ogólne.....	20		
Oczyszczenie płyty.....	20		

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 związanego z tym zagrożenia.
Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- 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 wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiejkolwiek 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

- 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.
- 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.
- Zagrożenie pożarowe: Nie stawaj niczego na powierzchniach do gotowania.

- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
 - Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
 - Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
 - Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
 - Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego 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.
 - 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

- 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 których 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:

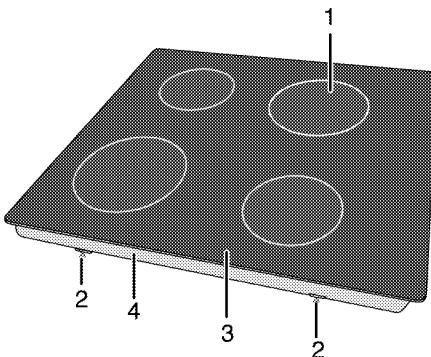
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

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 płyta 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	min. 16 A x 2 / 32 A
Typ/ przekrój przewodu	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
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 płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	2000/2300 W
Przedni prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	145mm
Moc	1600/1800W
Tylny prawy	Kuchenna płyta 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 odnośnymi 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.



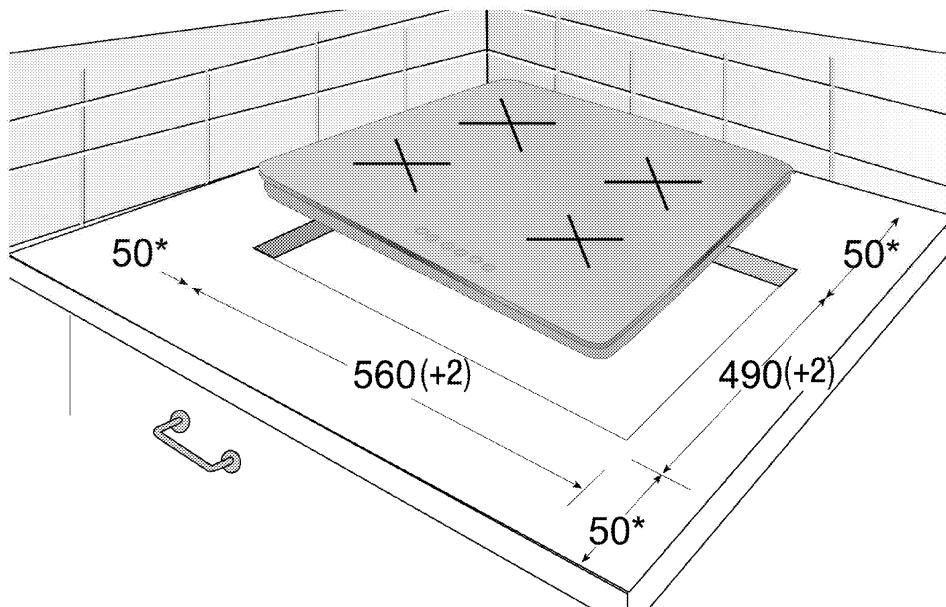
ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli 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 (wymiary 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 wytwarzcy 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 płyt kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach.
Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza 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 i 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.

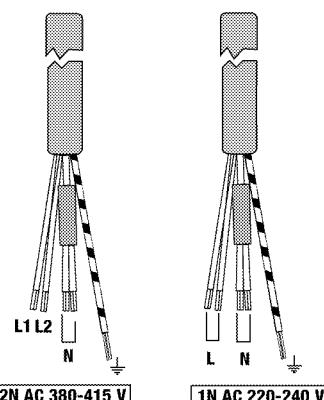
Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przyłączanie kabla zasilania

- Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunkach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie biegury powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrokiem dostarczono kabel:



- Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/żółty kabel = (E) (uziemiający)

- Przy przyłączeniu dwufazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

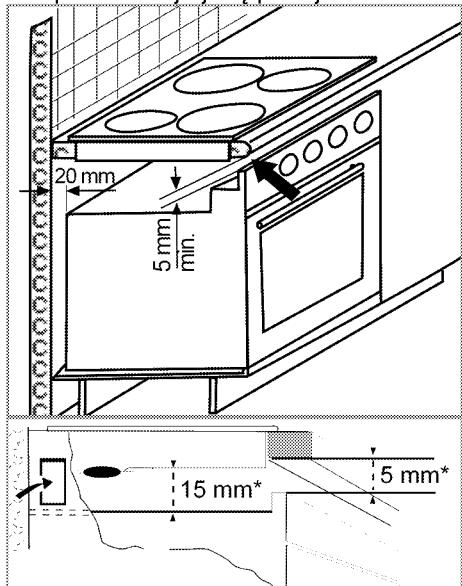
- Przewód brązowy = L1 (Faza 1)
- Przewód czarny = L2 (Faza 2)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/żółty kabel = (E) (uziemiający)

» lub

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

Instalowanie wyrobu

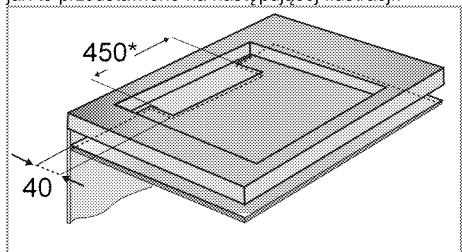
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



* min.

Jeśli deska znajduje się poniżej:

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



* min.

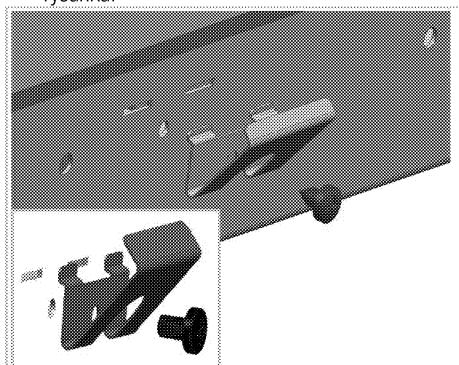
Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równolegle do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mającej kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.

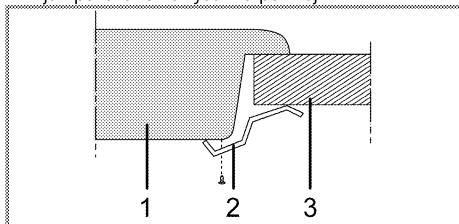
3. W trakcie instalacji płyty na dolne zaglecie obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.



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



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.

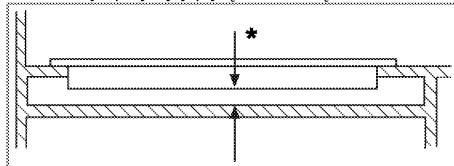


- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat



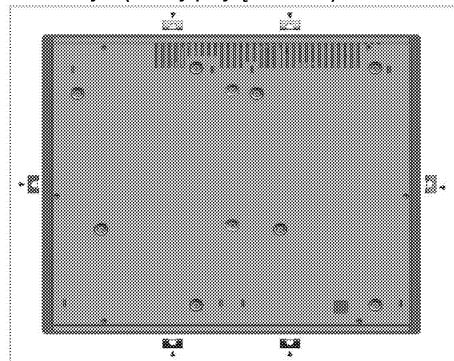
Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

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)



i Zaciski do przyłączenia zostaną dostarczone jako wyposażenie płyty kuchennej. Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą teksturę 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 palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.

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

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 połóż na gorącym oleju. Przed smażeniem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczyń, 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 żadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrob. Po zakończeniu gotowania włącz 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.

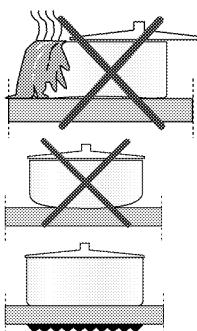
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednio ilość żywności. Tym samym zapobiegasz oprzelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.

Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania.

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

Dobór garnków

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



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

Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze 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, następująca metodą.

- Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
- Garnek nadaje się, jeśli "L" nie migra po ustawieniu go na strefie gotowania i załączaniu płyt.

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.

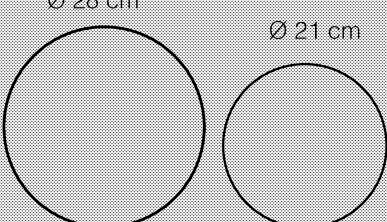
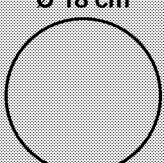
Bezpieczne użytkowanie

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

Nie kładź na płytę 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.

Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
		
Duża strefa gotowania <ul style="list-style-type: none">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 <ul style="list-style-type: none">Automatycznie dostosowuje się do garnka.Idelanie rozprowadza moc.Zapewnia doskonały rokład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	Mała strefa gotowania <ul style="list-style-type: none">Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy).Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

Użycowanie płyt kuchennych



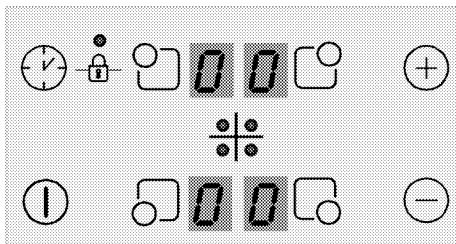
ZAGROŻENIE:

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

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

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

Panel sterowania



Dane techniczne



Klawisz Wt./Wył.

Ustawienia temperatury/ Czasomierz w przód



Ustawienia temperatury/ Czasomierz w tył



Blokada przycisków



Załącz/wyłącz zegar

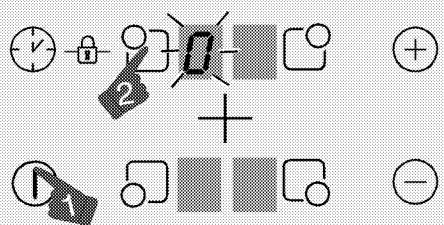
-  Przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania
-  Przycisk wyboru tylnej lewej strefy gotowania
-  Przycisk wyboru tylnej prawej strefy gotowania
-  Przycisk wyboru przedniej prawej strefy gotowania

gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten szybko zmieni się w symbol "h", oznaczający niższą temperaturę.



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

Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "(1)".
2. 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

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

Wyłączanie stref kuchennych:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

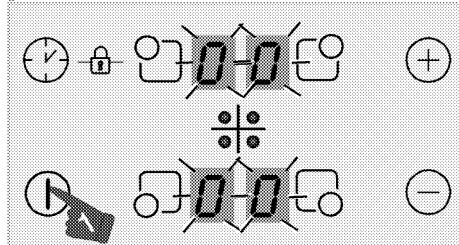
1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**
Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do „0”.
2. **Po dotknięciu danej strefy gotowania symbol "(-)" miga przez pewien czas**
Włącz strefę gotowania naciskając przez pewien czas symbol "(-)", aby temperatura spadła do „0”.
3. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**

Po upływie nastawnego 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.

Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisku "(1)" na panelu sterowania. Na wyświetlaczkach wszystkich stref pojawi się ikona „0”.



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

Wyłączanie płyty

1. 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 stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztowego

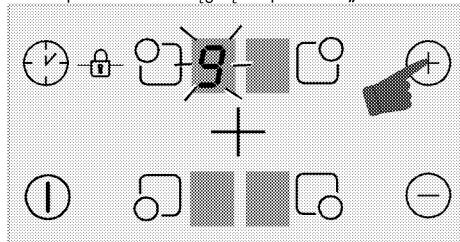
Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol „H” wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż

Funkcja szybkiego nagzewania (Booster)

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

Włączanie funkcji szybkiego nagzewania (Booster):

1. 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 nagzewania (Booster):

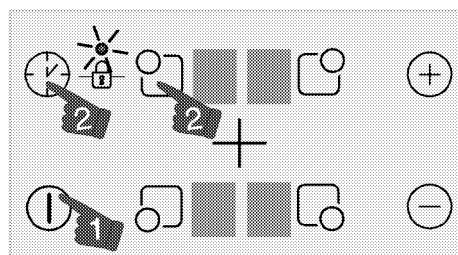
- Aby wyłączyć funkcję Booster dotykaj klawisza "(-)" i ustaw temperaturę na „9”. Funkcja booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.
- Można obniżyć temperaturę dotykając klawisza "(-)" lub można ją całkiem wyłączyć obniżając temperaturę do „0”.

Blokada przycisków

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

Zakładanie blokady przycisków

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "①".
2. Aby włączyć blokadę przycisków jednocześnie dotknij przyciski "①" i "②".



» Zostanie uaktywniona blokada przycisków i zaświeci się kropka na symbolu "③".

i Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, blokada uruchomi się za jej następnym załączaniem. Aby można było korzystać z płyty, blokada musi być wyłączona.

Wyłączanie blokady przycisków

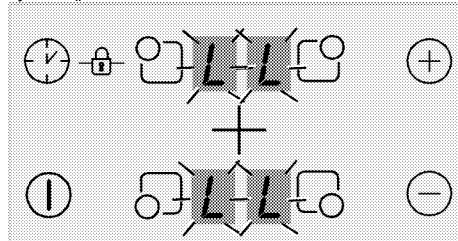
1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, jednocześnie dotknij przycisków "④" i "⑤".
- » Zostanie wyłączona blokada przycisków i zgaśnie kropka na symbolu "③".

Blokada dostępu dzieci

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

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "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 "①", aby włączyć płytę.

- Aby wyłączyć blokadę dostępu dzieci, jednocześnie dotknij przyciski "(-)" i "(+)", po usłyszeniu brzęczenia dotknij "(-)".

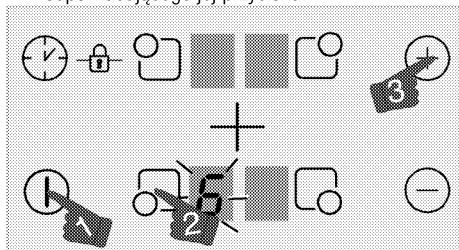
» Zostanie wyłączona blokada dostępu dzieci i na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania pojawi się symbol „L”.

Funkcja czasomierza

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

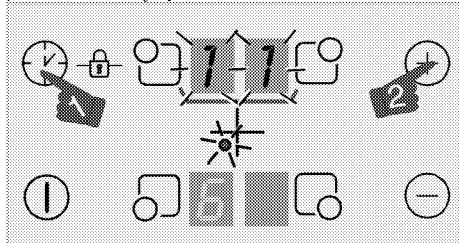
Załączanie czasomierza

- Załącz płytę dotknięciem przycisku "(1)".
- Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.



- Naciśnij przycisk "(+)" lub "(-)", aby nastawić wybraną temperaturę.
- Włącz zegar dotknięciem przycisku "(2)".

Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się symbol „00”, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać przecinek dziesiętny.



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

- Dotknij przyciski "(+)" lub "(-)", aby nastawić wymagany czas.



Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.



Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.



Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.



Po wybraniu strefy gotowania z ustawionym zegarem, można sprawdzić pozostały czas po ponownym dotknięciu przycisku "(3)".

Wyłączanie czasomierza

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

Wcześniejše wyłączanie czasomierza

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

- Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
- Włącz zegar dotknięciem przycisku "(1)".
- W czasie wyświetlania na ekranie zegara „00” dotknij "(-)", 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 średnicach, 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 wykipieniem

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.

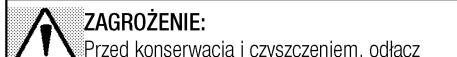
- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonany jest garnek.
- Przy niskich poziomach słyszać zwykły dla tej zasady działania odgłos załączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewany pusty garnek. Po napełnieniu go wodą lub potrawą 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.
	Panel dotykowy panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

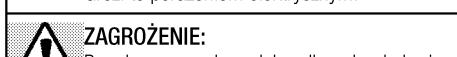
Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!

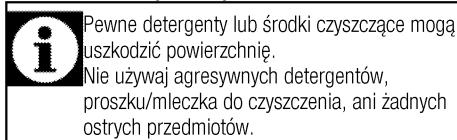


ZAGROŻENIE:

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 ostrzych 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 miękką i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschlach na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyłatką, 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. gęstego 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 SA, UL. Puławska 366,
02-819 Warszawa, www.beko.pl**

INFOLINIA 222 50 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.

Proszę zarejestruj swoje urządzenie na www.beko.pl, a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławska 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców 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, powstających z przyczyn tkiących w tym Urządzeniu (dalej: „**Wady**”), 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.
- 3.

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 Infolinii BEKO.
 6. Jeżeli część zamiana 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 jedynak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii 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. O każdorazowym przekroczeniu terminu usunięcia Wady ponad terminy określone w punkcie 5 powyżej, Użytkownik zostanie poinformowany przez BEKO.
 7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

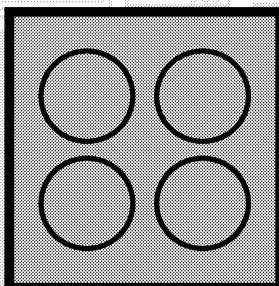
1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
 - a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
 - b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
 - c. stosowanie 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. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
 - a. wad powstałych 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: instalacja dotycząca obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
 - c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbaństwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używanego instalacji niezgodnych z odpowiadającymi Polskimi Normami i innymi niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
 - d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniebiciem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszelkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lubiał obcych do Urządzenia;
 - e. elementów z szkła oraz plastiku;
 - f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
 - g. usterek powstałych 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 powstałych 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 zwiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za **Wadę** rzeczy sprzedanej na podstawie **Kodeksu cywilnego**.

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



Fl

beko

Lue ensin tämä käyttöopas!

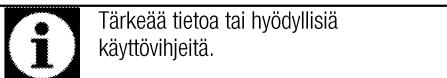
Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Beko tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säälytä 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.Ş.
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
3 Asennus	9	Ohjauspaneeli	15
Ennen asennusta	9		
Asennus ja liitintä.....	10		
Vanhan laitteen hävittäminen	12		
6 Kunnossapito ja huolto	20	7 Vianetsintä	21
Yleisiä tietoja.....	20		
Lieden puhdistaminen	20		

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoitukset

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, tuntoaisteiltaan 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 huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei otta vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattona 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 "Teknisiset tiedot" jaksossa määritellyt jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknikon tehtäväksi käyttäessäsi 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, rakennussääöstien mukaisesti.

- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, 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 yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- Laite ja sen helppopääsyiset osat kumenevat 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 harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käytäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa

tulipalon, sillä se sytyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.

- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kumenevat käytössä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytäessä 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 sammutuspeitteellä.
- Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, 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 pohjat ovat aina kuivia.
- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästäväällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta*, sivu 14, astioiden valitseminen.
- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisseille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemia tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuoja tai laitteeseen kuuluvia keittatasosuoja. 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 käsitellystä.

Lasten turvallisuus

- Käytettävässä elevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.

Vanhan laitteen hävittäminen

Sähkö- ja elekrooniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen:



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elekrooniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elekrooniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysmerkki.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuват kierrättäviksi. Älä hävitä tästä tuotetta normaalain kotitalousjätteen mukana sen käytöön päätyttyä. Vie se sähkö- ja elekrooniikkaromun

kierrätystoiveeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähiimmän kierrätyspisteenvaihtoehtoja.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

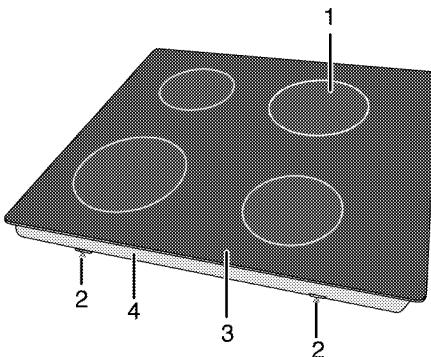
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elekrooniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EU (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- | | | | |
|---|---------------------|---|-----------------------|
| 1 | Induktirokeittolevy | 3 | Vitrokeraaminen pinta |
| 2 | Kiristysside | 4 | Alustan suojuus |

Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W
Sulake	min 16 A x 2 / 32 A
Kaapeliatyyppi/poikkileikkaus	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Kaapelin pituus	maks. 2 m
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/580 mm/510 mm
Asemusmitat (leveys/syvyys)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Polttimet	
Takana vasemmalla	Induktirokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	2000/2300 W
Edessä vasemmalla	Induktirokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	2000/2300W
Edessä oikealla	Induktirokeittolevy
Mitta	145mm
Teho	1600/1800W
Takana oikealla	Induktirokeittolevy
Mitta	210 mm
Teho	2000/2300 W



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



Tämän käyttöoppaan 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 valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuuun raukeamisen.



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

Laite on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



VAARA:

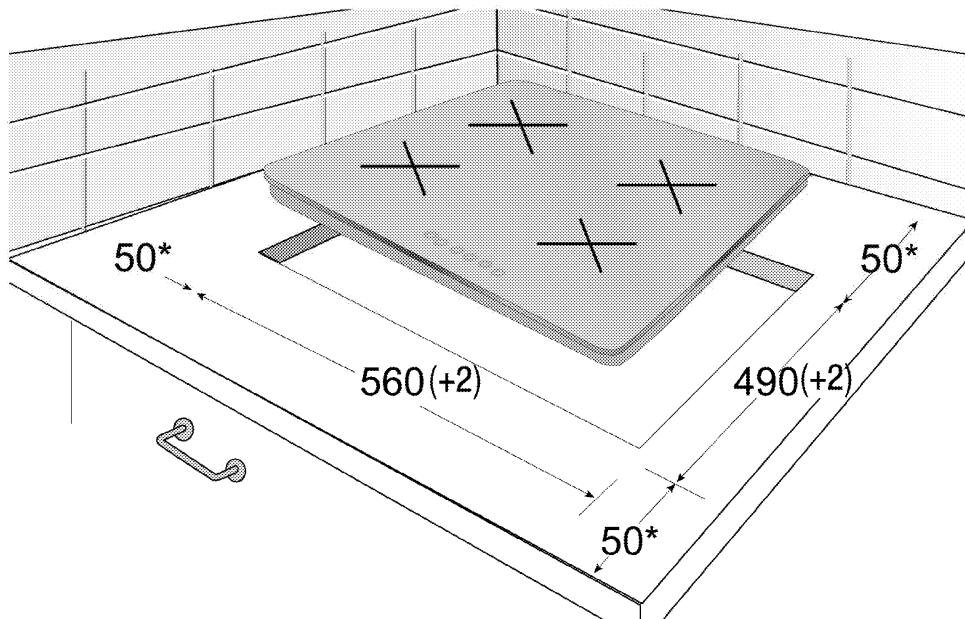
Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.

Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

Keittotaso on suunniteltu asennettavaksi kaupallisesti saatavilla olevaan työtasoon. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden välillä on jätettävä turvaväli. Katso kuvat 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 pakkausmateriaalit ja kuljetuslukitukset.
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Työtaso on suunnattava ja kiinnitettävä vaakasuoraan.
- Leikkaa keittotasoa varten reikä keittiön työtasoon asennuksen mittojen mukaisesti.



* min

Aseennus ja liitintä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainostaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.



Älä asenna liettä tilaan, jossa on teräviä kulmia tai nurkkia.
Ne voivat aiheuttaa lasikeraamisen pinnan rikkoutumisen!

Sähköliitintä

Litä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteettiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähköteknon tehtäväksi käytäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei otta vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.

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:

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

- Sähköliitintöjen on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen typpikilvessä määritetyjä tietoja. Typpikilpi sijaitsee laitteen kotelon takana.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

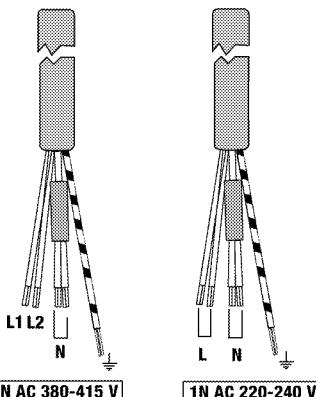
VAARA:

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

johdon turvakytkimet, koskettimet) kaikkiin napolihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen lainiminyönti voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.

Lisäsuojausta jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:



2. Liitä yksivaiheliitännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
- Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E)

3. Liitä kaksivaiheliitännässä johtimet, kuten alla on yksilöity:

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

» tai

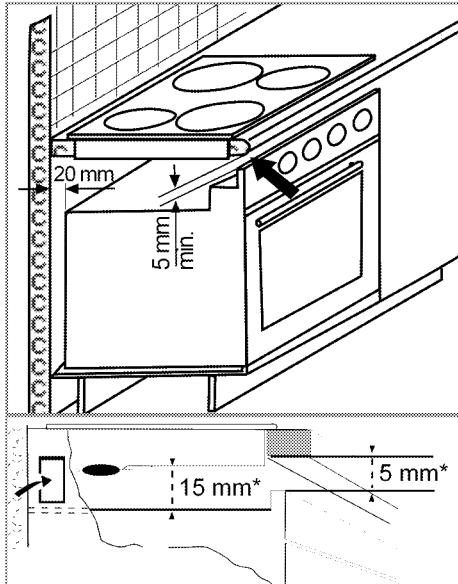
- Musta johdin = L1 (Vaihe 1)
- Harmaa johdin = L2 (Vaihe 2)
- Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E)

Virtakaapelin liittäminen

- Jos ei ole mahdollista irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitetävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (sulakkeet,

Laitteen asennus

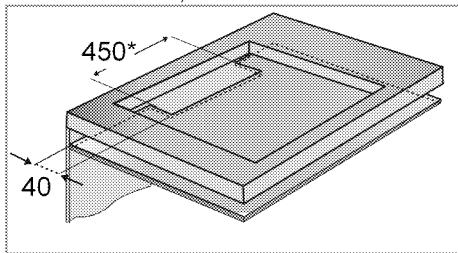
Jos uuni on alla:



* min

Jos ryhmä on alla:

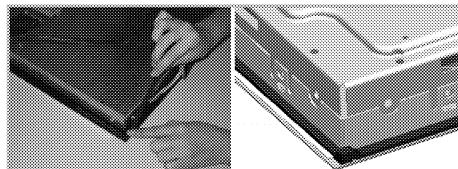
On välttämätöntä jättää 180 cm^2 tuuletusaukko kalusteen takaosaan, kuten seuraavassa kuvassa.



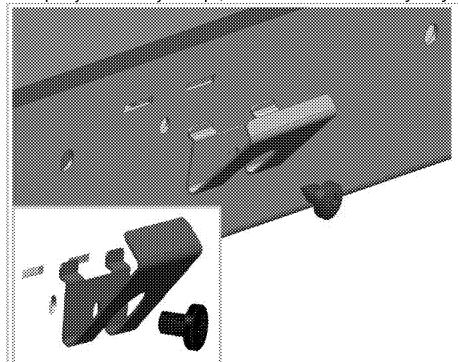
* min

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

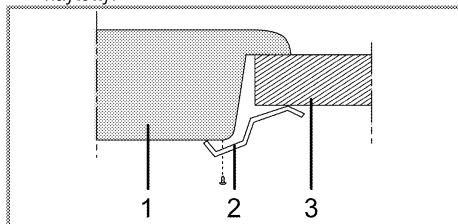
1. Valmistele työtason pinta, kuten kuvassa.
2. Käännä keittotaso ylösalaisin ja aseta se tasaiselle pinnalle.
3. Keittotason asennuksessa pakkuksessa oleva tiiviste on asetettava keittotason alapinnan ympärille, kuten kuvassa.



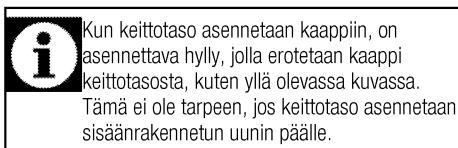
4. Kiinnitä kiinnitysjouset asettamalla ne alakotelon pohjan aukkojen läpi, kuten kuvassa on näytetty.



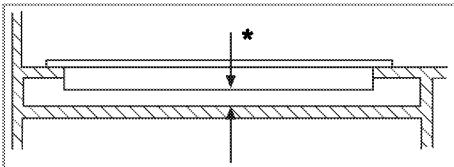
5. Aseta liesitaso työtasolle ja kohdista se.
6. Kun liesi on sijoitettu työtasolle, se on helppo kiinnittää puristimien avulla. Jos työtason mitat eivät ole oikeat, tuotteen etupuolelle voi asentaa 2 kiinnityspuristinta, kuten alla olevassa kuvassa on näytetty.



- 1 Keittotaso
2 Asennuskiinnike
3 Työtaso

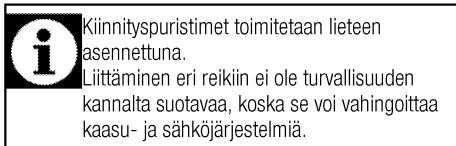
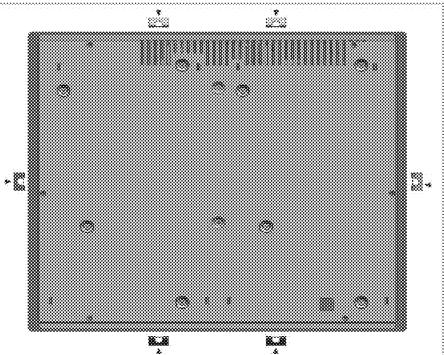


Esimerkiksi, jos on mahdollista koskettaa laitteen pohjaa sen ollessa asennettuna kaappiin, tämä osa on peitettyvä puulevyllä.



* min 15 mm

Näkymä takaa (liitintääukot)

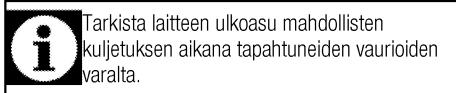


Lopullinen tarkistus

1. Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
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.



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 pienentää 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 pakausmateriaalit
2. Pyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

5 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

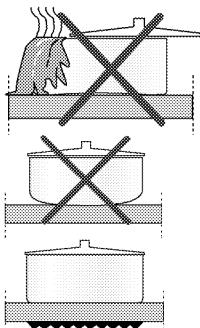


Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yrity sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tulee, peitä se sammatuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammutta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

- Ennen ruoien uppopaistamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppopaistamista.
- Älä peitä käyttämääsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason pääällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuavia astioita tasolle.
- Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytketty pääälle. 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 pääälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi. Ruokaa ei pitäisi myös käään säilyttää tällaisissa astioissa.
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määärä 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, nosta se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, että vedät sen sinne.

Kasarin valitseminen

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



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.

Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.

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

Induktiosiillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.

Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testataessasi onko kasari yhteensoviva induktiolieden kanssa.

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

Kasarin tunnistusjärjestelmä

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

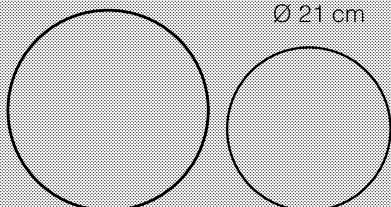
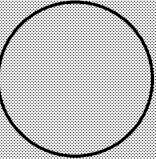
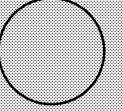
Turvallinen käyttö

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

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

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

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 ohukaisien 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

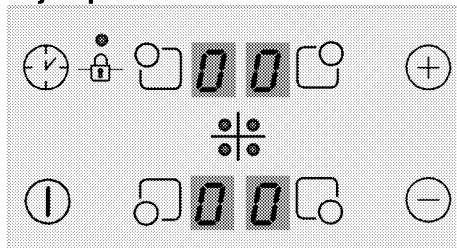


VAARA:

Älä pudota mitään esinettä liedelle. Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, 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.

Ohjauspaneeli



Tekniset tiedot



On/Off-näppäin



Lämpötilan asetus / Lisäysajastin



Lämpötilan asetus /



Pienennysajastin



Näppäinlukko

Ajastin käyttöön / pois käytöstä

Edessä vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin

- Takana vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppääni
- Takana oikealla olevan keittoalueen valintanäppääni
- Edessä oikealla olevan keittoalueen valintanäppääni



Grafiikka ja kuvat ovat tarkoitettu vain tiedoksi. Todelliset näytöt ja toiminnot vaihtelevat lieden mallin mukaan.



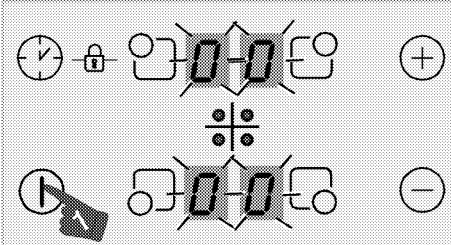
Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjainpaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.



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

Lieden päälle kytkeminen

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



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

Lieden pois päältä kytkeminen

1. 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.

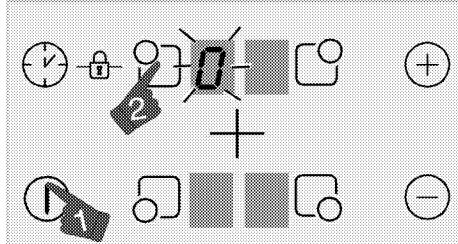
Jäännöslämmön merkkivalo

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



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

Keittoalueiden päälle kytkeminen



1. Kytke liesi päälle koskettamalla "①"-näppäintä.
 2. Kosketa keittoalueen valintanäppääntä, 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

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

Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. **Laskemalla lämpötilaksi "0".**
Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".
2. **Koskettamalla vastaavan keittoalueen symbolia "②" tietyn ajan.**
Kytke keittoalue päälle painamalla vastaavaa symbolia "②" tietyn aikaa, ja laske lämpötilataso arvoon "0".
3. **Käyttämällä halutun keittoalueen ajastinsammustusta.**
Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sillä määritetyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin vastaavissa näytöissä.
Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla joitain ohjauspaneelin näppäintä.

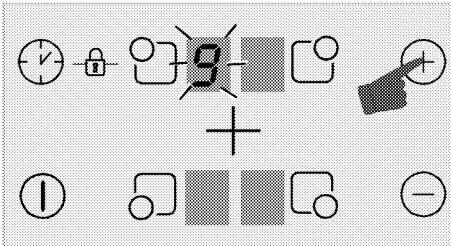
Korkea teho (Tehostin)

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

Korkean tehon (Tehostimen) päälle kytkeminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "①"-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.

3. 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:

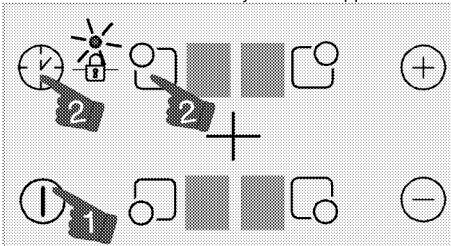
- Ota tehostointiminto pois käytöstä koskettamalla " (\ominus) "-näppäintä ja aseta lämpötilatasoksi "9". Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".
- Voit laskea lämpötilatasoa koskettamalla " $(-)$ "-näppäintä tai voit kytkeä keittoalueen kokonaan pois päältä laskemalla lämpötilatasoksi "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 " (\vee) "- ja " (\wedge) "-näppäimiä.



» Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin " \blacksquare " piste syttyy.



Jos kytket lieden pois päältä, kun näppäimet on lukittu, 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 " (\vee) "- ja " (\wedge) "-näppäimiä.

» Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin " \blacksquare " piste katoaa.

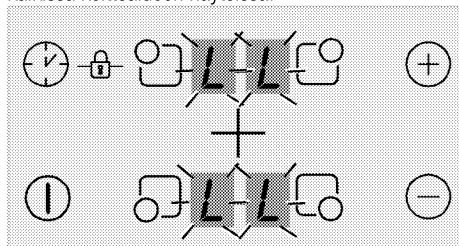
Lapsilukko

Voit suojata lieden tahottomalta käytöltä ja estää lapsia kytkemästä keittoasojaa 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 näkyvä kaikissa keittoalueen näytöissä.



Lapsilukon asettaminen pois käytöstä

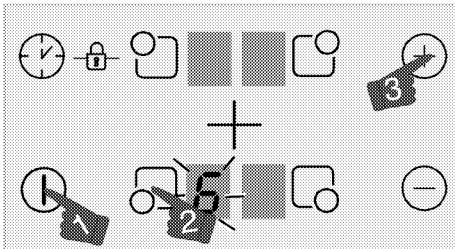
1. Kosketa näppäinlukon ollessa aktiivinen " (1) "-näppäintä.
 2. Poista lapsilukko käytöstä koskettamalla samanaikaisesti " $(-)$ "- ja " $(+)$ "-näppäimiä. Äänimerkin jälkeen kosketa " $(-)$ "-näppäintä ja aseta lapsilukko pois käytöstä.
- » Lapsilukko on pois käytöstä ja "L"-symboli näkyvä kaikissa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

Ajastintoiminto

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

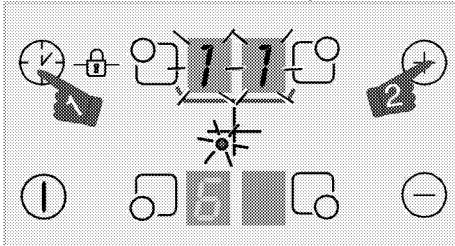
Ajastimen aktivoiminen

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



3. Kosketa " $+$ "- tai " $-$ "-näppäintä asettaaksesi halutun lämpötilan.
4. Kytke ajastin päälle koskettamalla " \odot "-näppäintä.

"00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja desimaalipilkku alkaa vilkkua valitun keittoalueen näytössä.



- Oikean ja vasemman takakeittoalueen näytöt toimivat ajastinnäytöönä ajastimen ollessa aktiivinen.
5. Aseta haluttu aika painamalla " $+$ "- tai " $-$ "-näppäintä.

	Ajastimet voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.
	Toista edellä mainitut toimenpiteet niiden muiden keittoalueiden osalta, joihin haluat asettaa ajastimen.
	Ajastinta ei voi säätää, ellei keittoalue ja keittoalueen lämpötila-arvoa ole valittu.
	Kun valitaan keittoalue jolle ajastin on asetettu, voit nähdä jäljellä olevan ajan koskettamalla uudelleen " \odot "-näppäintä.

Ajastimen pois käytöstä asettaminen

Kun asetettu aika on kulunut, liesi kytkeytyy automaattisesti pois ja antaa äänimerkin. Sammuta äänimerkki painamalla joitain näppäintä.

Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

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

1. Kosketa sammutettavaa keittoalueita.
2. Kytke ajastin päälle koskettamalla " \odot "-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 peruutettu.

Induktioliedien keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperiaatteet: Induktiolesi kuumentaa keittoasian välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioliedellä on lukuisia etuja muihin liesityypeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene. Induktiolesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmissä, 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 päällä, keittoalue otetaan automaattisesti pois käytöstä tietyn ajan kuluttua (ks. taulukko 1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäyttö sammuu myös myöhemmmin.

Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilataslon mukaan. Tällä lämpötila-asetuksella käytetään enimmäiskäytöäkaa. 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

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

Täsmällinen tehoasetus

Induktiolesi 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

Induktiolesistä saattaa kuulua ääniä. Nämä äänet ovat normaali osa induktioliedien käyttöä.

- Äänet tulevat kuuluvammiksi korkeissa lämpötiloissa.
- Kasarin metalliseos saattaa aiheuttaa ääntä.
- Matalilla tasolla saatetaan kuulla toimintaperiaatteisiin kuuluvia säädöllinen pääälle/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 runsalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaataa ja antaa virhesignaalin.



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



VAARA:

Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.

Sähköiskun vaara!



VAARA:

Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdistaa tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Nämä ruokajäämät ovat mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettä käytetään 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 pyyhitetään aina hyvin pois puhdistukseen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä hoppoja tai kloridia 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 kostutettulla 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 raapia veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) pienellä määrellä kalkkipistoainetta, kuten etikkä tai sitruunamehu. Voit myös käyttää soveltaita kaupallisia aineita.

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 siirappi tulee pyyhiä pois odottamatta pinnan jäähtymistä. Muussa tapauksessa lasikeraaminen pinta saattaa vahingoittua pysyvästi.

Ajan kanssa pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua. Tämä ei vaikuta tuotteen käyttöön. Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä viika.

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.*

"I-I"-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
noudatettuaasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä
valtuutettuun huoltoedustajaan tai
jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta
itsse.

