



Built-in Hob

User Manual

Einbau-Kochfeld

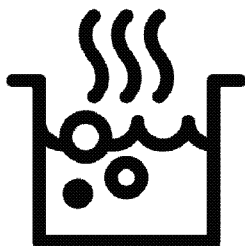
Gebrauchsanleitung

Vestavěná varná deska

Návod k použití

Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik



HII 95850 FHTI



EN / DE / CZ / HR

185.9281.87/R.AF/24.10.2022/3-1

7757188662



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children	7
Disposing of the old product	8
Package information	8

2 General information **9**

Overview	9
Technical specifications	9

3 Installation **10**

Before installation	10
Installation and connection	10
Future Transportation	13

4 Preparation **14**

Tips for saving energy	14
Initial use	14
First cleaning of the appliance	14

5 How to use the hob **15**

General information about cooking	15
Using the hobs	17
Control panel	17

6 Maintenance and care **26**

General information	26
Cleaning the hob	26

7 Troubleshooting **27**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated

unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!

- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be

completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your

dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General*

information about cooking, page 15 ,
selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

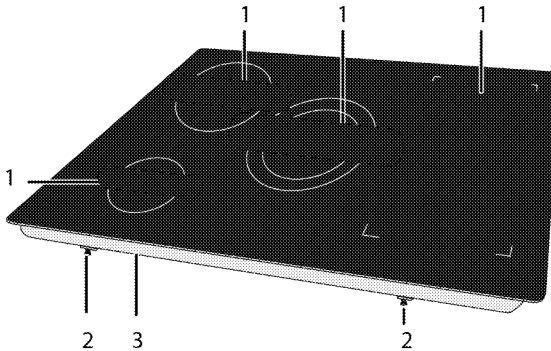
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



1 Induction cooking plate

2 Assembly clamp

3 Base cover

Technical specifications

Voltage / frequency	3N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Total power consumption	max. 10800 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	48 mm/900 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	880 (+2) mm/490 (+2) mm

Burners

Rear left	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2300/3700 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	145 mm
Power	1500/2200 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/2500W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/2500 W
Middle	Induction cooking plate
Dimension	180/280 mm
Power	1800/3600 W



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



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



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

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

i Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

! The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

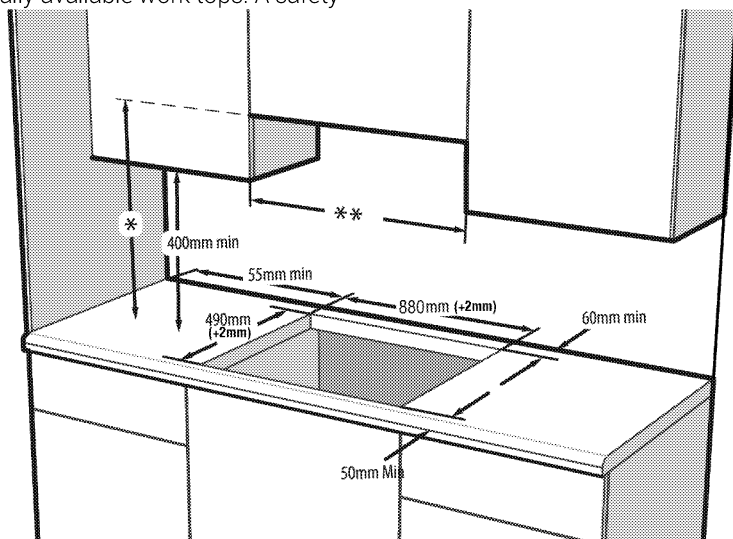
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.



- * Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.
- ** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

- i** Do not install the hob on places with sharp edges or corners.
There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

- !** The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

- !** The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

- !** Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

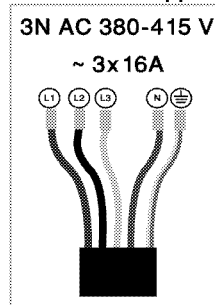
Connecting the power cable

- i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

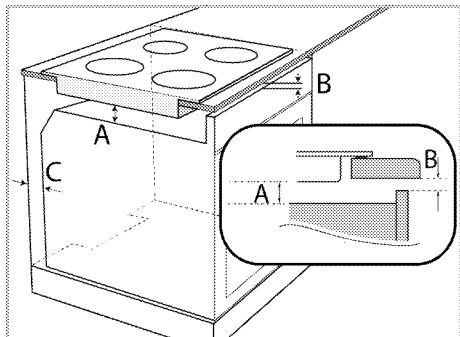
Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. **For three-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown cable = L1 (Phase 1)
 - Grey/Black cable = L2 (Phase 2)
 - Grey/Black cable = L3 (Phase 3)
 - Blue cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) (Ground)

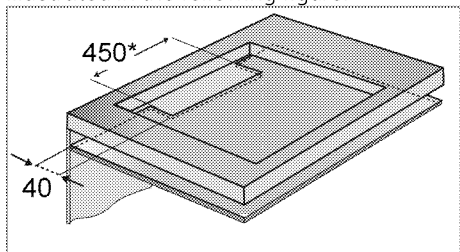
Installing the product If the oven is below:



- A min. 15 mm
- B min. 2 mm
- C 20 mm

If the board is below:

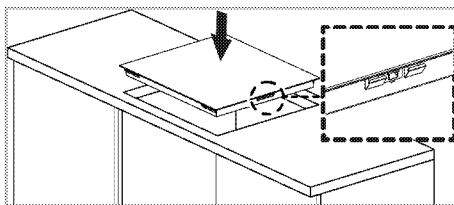
It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



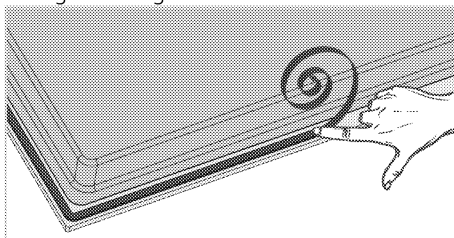
* min.

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

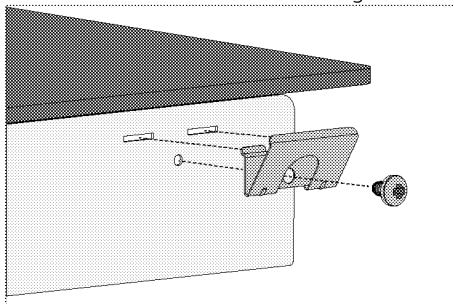
Easy Installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.



1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



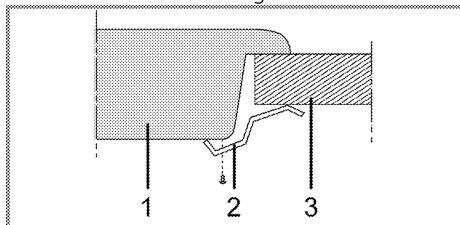
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



- i** For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.
- i** The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the

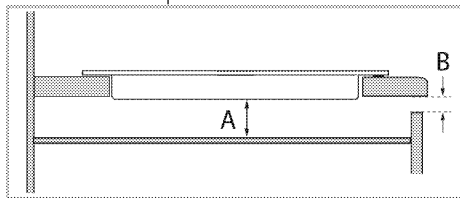
clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

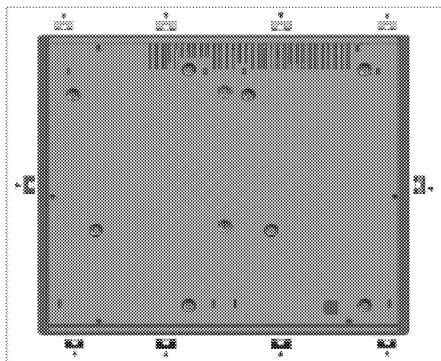
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



- A min. 15 mm
B min. 2 mm

Rear view (connection holes)

i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



! Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

! There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety

i The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire.

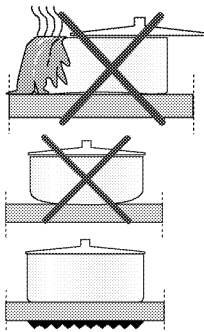
Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its base holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic base that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-

magnetic aluminium base should not be used.

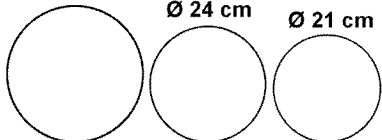
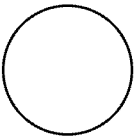
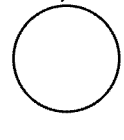
Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "L" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "L" flash respectively.)

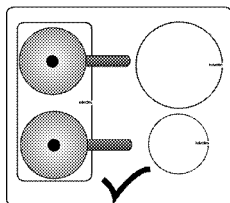
Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

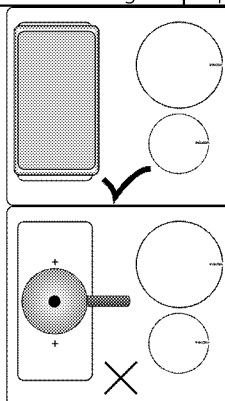
Selecting cooking zone suitable to the vessel

<p>Large cooking zone Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normal cooking zone Ø 18 cm</p> 	<p>Small cooking zone Ø 14,5 cm</p> 
<p>Large cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare. 	<p>Normal cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. 	<p>Small cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones. Location of the wide surface cooking zone may vary depending on the product model.



You can use the wide surface cooking zone for large pots.

Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

i If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

i When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Illuminated cooking areas(This may not exist on your product.)

Cooking zones on the hob will be illuminated. The cooking zones will not appear when the hob is in the turned-off or stand-by position. When you turn on the hob, the illumination that indicates the cooking zones should appear.

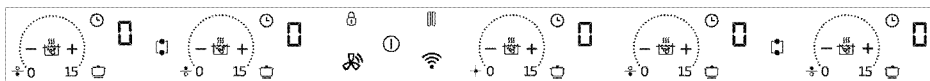
Using the hobs















Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



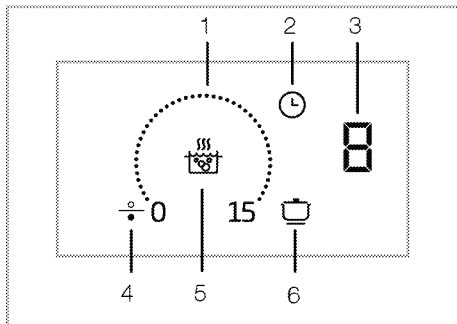
Specifications

-  Setting area (for temperature level)
-  On/Off key
-  Key lock key
-  Timer Activation/Deactivation key
-  Rapid Heating key/High power setting (Booster) key
-  Automatic cooking key
-  Stop key
-  Wide Surface Cooking Zone Selection key *
-  Timer level increasing key
-  Timer level decreasing key
-  Hob to Hood symbol *
-  Wifi Symbol *

*(This feature is optional. It may not exist on your product.)



Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.



- 1 Setting area
 - 2 Timer key
 - 3 Cooking zone display
 - 4 Cooking zone symbol (*)
 - 5 Rapid heating key
 - 6 Automatic cooking key
- * (Varies depending on the product model.)



This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.



Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel. The hob is ready for use.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

i When any key ("⏻" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.

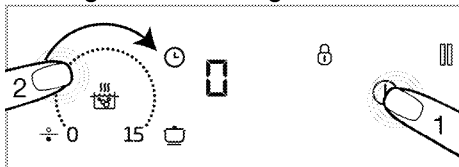
i If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

If "H" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

i When the electricity is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
» "0" symbol on cooking zone displays.
2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "15".

Turning off the cooking zones:

A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone**

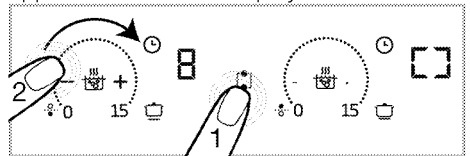
When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it.

"0" or "00" value will appear on all displays. The "⏻" symbol on the hob display will disappear.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

Turning on the wide surface cooking zone (This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key
» 0 will be displayed on the display of the front left cooking zone and "□" symbol will appear on the same display.

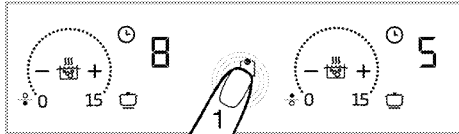


3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 15.
» You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.

i Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

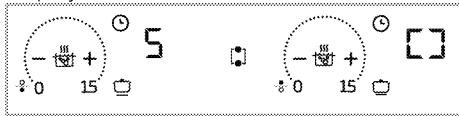
Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (This feature is optional. It may not exist on your product.)

While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.



1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.

» The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the front left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



» To change the temperature value afterwards, set the desired temperature on the setting area of both cooking zones.

i If you touch the wide surface zone key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

Turning off the wide surface cooking zone: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
2. **By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone**

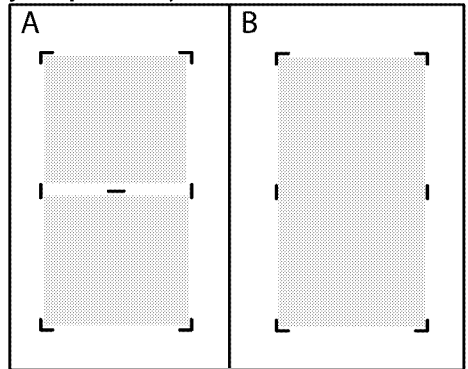
When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear

on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display. The light of "⏸" key on the rear left cooking zone display will go off.

3. **By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds**

If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

Models with Illuminated around cooking zones: (This may not exist on your product.)



i When the two separate cooking zones (shown in the figure A) are combined as a wide surface cooking zone shown in the figure B, the separating light should go off. When the wide surface cooking zone is returned back into two separate cooking zones, the separating light should be illuminated.

High power setting (BOOSTER)

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the "1" key to turn on the hob.
2. Touch the "🔥" key.

The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the

animated booster symbol "≡" will appear on the cooking zone display.

» When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting the booster while the cooking zone is operating:

1. While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "≡".

i The booster may only be activated in one of the zones on the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a certain temperature level, the booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the large cooking zone is active, the booster cannot be set for these cooking zones.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

By touching the "≡" key you can turn off the booster setting any time you want.

Key Lock

You can activate the key lock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating**.

Activating the key lock

1. Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel.

If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

i You can activate the key lock in operation mode only. When key lock is activated, only the "🔒" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the key lock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the key lock

1. Keep "🔒" key pressed for 3 seconds.

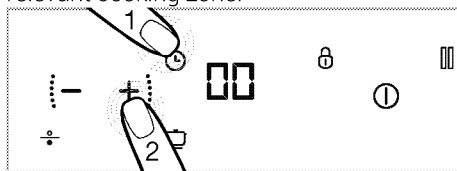
The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function makes it easier for you to cook. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch the "🔒" key to turn on the hob.
2. "0" symbol will appear on cooking zone displays.
3. Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
4. Touch "🕒" key to activate the timer. "00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



5. Set the desired duration by touching "+" and "-" keys.

» Touch "🕒" to confirm the setting. If you do not touch "🕒", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

i The timer can only be set for the operating cooking zones.

i In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

i Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

Deactivating the timers

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off.

You can turn the timer off earlier in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00" :

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⏸" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on the relevant cooking zone display, decrease the value by touching the "➖" and "➕" keys.

2-Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:

1. Touch "⏸" key of the relevant cooking zone for about 3 seconds; "⏸" will go off completely and the timer will be cancelled.

Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Touch the "⏸" key to turn on the hob.
2. Touch the "⏸" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.
3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after

the first touch. "P" and "⏸" symbol will appear on the display.

4. The relevant cooking zone will be activated at the boiling level after the second touch. "P" and "⏸" symbol will appear on the display.
5. The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. "P" and "⏸" symbol will appear on the display.
 - » The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

Activating the automatic cooking function by setting the timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the "⏸" key of the relevant cooking zone.
2. Touch "⏸" key to activate the timer.
 - » "00" and "⏸" symbols will light on the cooking zone display.
3. Set the desired duration by touching the "➖" / "➕" keys.
 - » The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.
 - » Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Deactivating the automatic cooking function

1. You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the "⏸" key to cancel the automatic cooking function.
2. If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "➖" / "➕" keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

Operating Hood and Hob as connected (Hob to Hood) (This may not exist on your product.)

If your product has "⌘" symbol, your product has the ability to operate in conjunction with the hood. You can connect your hob and hood via this feature allowing your hood to operate automatically by adjusting the extraction level for optimum performance according to the set heating level of your hob. In order to do this you must first connect your hood and hob to each other, once this is done you can activate the connection on the hob allowing the hob and hood to work together.

Matching the hob and hood to one another

i The process of connecting hob and hood is required only once. To connect the hob and the hood, simply activate the connection via the hob after the initial connection has been achieved.

1. To turn on the hob, touch the "ⓘ" key.
2. Touch the "⌘" key for 3 seconds approximately.
 - » "⌘" symbol flashes on the display.
3. Activate matching to the hob on your hood (see the hood manual) and the corresponding symbol on the hood will start to flash.
 - » When the matching is complete, the "⌘" symbol on the hob and the corresponding symbol on the hood constantly appear.

Activating the connected operation of the hob and the hood

1. To turn on the hob, touch the "ⓘ" key.
2. Touch the "⌘" on the hob.
3. When activation is complete, the corresponding symbol in the hood and the "⌘" symbol on the hob will appear continuously.
 - » Depending on the total temperature level of your hob, your hood will automatically run, increase or decrease the level.

Using the HomeWhiz application

If your product has "📶" symbol, you can control your hob via tablet/phone. Follow the steps below to control and track your hob via your tablet/phone. You need to connect your tablet/phone to your home network and download the HomeWhiz application onto your tablet/phone from the application store of your smart device.

1. Start the app you've downloaded on your tablet/phone..
2. Touch "Add/remove product" on the tablet/phone.
3. Follow the instructions on the tablet/phone to complete the setup.
4. Press and hold the "📶" key for 3 seconds and then release it. On the screen, "📶" symbol will blink. During this time, you can connect to your smart device.
5. Connect to your hob, using the name and the password in the application through the settings of your tablet/phone.
6. Select the network you are using in the network list and connect your hob to the network with the required password. When the setup is complete, "📶" will flash continuously on the display. You can start to use your hob after giving it a name in the "Add/remove product" section in your app.

i HomeWhiz supports 2.4GHz frequency band.

i If the network connection cannot be set up within 5 minutes after touching the "📶" key for about 3 seconds, the homewhiz application will be automatically exited and the "📶" symbol will disappear.

i The HomeWhiz application on your tablet / phone will guide you to set up the connection and use the application.

i Your connection should be active in order for you to reach the HomeWhiz menu.

i As long as HomeWhiz is on, you can control and monitor your hob both on the hob screen and via smart devices.

i To disconnect HomeWhiz, press and hold the "Wi-Fi" key and then release it. The "Wi-Fi" symbol will go off on the screen.

i If there is a power failure and your connection is cut off while the HomeWhiz connection of your product is enabled, HomeWhiz will automatically switch to the off position.

Using the hob via tablet

1. Start the HomeWhiz application installed on your tablet / phone.

» Your device will be visible on the application page.

2. Tap your device.

» Hob control and monitoring page will appear on the display. On this screen, you can adjust temperature level of cooking zones, key lock, hob-hood connection activation (Hob to Hood) and **other** settings.

3. After finishing all settings made from your tablet / phone, go to the product to confirm. "Hob" and "Wi-Fi" symbols blink.

Touch "Hob" key and activate the settings.

i Each setting on the tablet / phone requires confirmation of the product for safety reasons.

Turning off the HomeWhiz Application

1. When your tablet / phone is connected with the product, tap "Wi-Fi" key. "Wi-Fi" symbol disappears on the screen. During this time, your tablet / phone is disconnected from your product.

Deleting a connected product

1. Touch "Hob" and "Wi-Fi" keys simultaneously.

» "Hob" and "Wi-Fi" symbols start blinking and audible warning will be heard.

2. Once "Hob" and "Wi-Fi" symbols on the display has stopped blinking, the deleting process has been completed.

i You need to have a network connection to complete the deleting process.

Declaration of Conformity

Arçelik A.Ş. hereby declares that this appliance complies with Directive 2014/53/EU. A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at support.beko.com among the additional documents on the product page for your appliance.



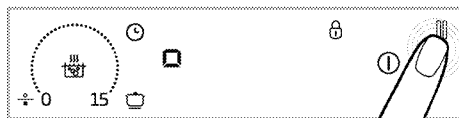
2.4 GHz band: 100 mW max.

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

Stop function

You can stop all functions (**except for the timer**) operating on the hob by means of this function.

i If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.



1. Touch the "Stop" key when your hob is operating.

All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.

2. Touch "Hob" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

i When the stop key is pressed, "Hob" symbol will appear on the displays of the cooking zones which were active before this key is pressed.

Using the induction cooking zones safely and effectively

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to

other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

i Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time limits

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later. Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5

Temperature level	Operation time limit - hour
15	0,5
Rapid Heating	10 minutes
P1	5
P2	2
P3	1

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. The following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system will turn off the hob by disconnecting the power automatically.

Meanwhile, "E" will be displayed.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.


Noisy operation


Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.


- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the cooking pot can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty cooking pot is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electronic system can be heard.


Error messages


Table-2: Error codes and error causes

Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	"E" will flash.	Cooking zone display
Hob is overheated	"H" symbol blinks	Cooking zone display
No saucepan suitable for the cooking zone	"  symbol lights up.	Cooking zone display
Touch control card hardware error	"Fx**" will turn on	Timer display
Induction hardware error	"Ex**" symbol blinks	Cooking zone display
Pan/pot or another object on the touch control board	"F" symbol blinks	All cooking zone displays
x**: "1,2,..,9"		

 For more information about the descriptions of error messages that may appear on the touch control panel, please refer to Table 2. If Fx,Ex or EH errors cannot be corrected, please call the authorised service agent.

 If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, the entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.

 Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.

 No pots/pans must be placed on the touch control panel.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

Symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

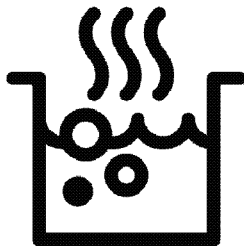
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone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



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



Einbau-Kochfeld
Gebrauchsanleitung



DE



Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheit von Kindern.....	8
Informationen zur Entsorgung.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	9

2 Allgemeine Informationen **10**

Geräteübersicht.....	10
Technische Daten.....	10

3 Installation **11**

Vor der Installation.....	11
Einbauen und Anschließen.....	12
Transport.....	15

4 Vorbereitungen **16**

Tipps zum Energiesparen.....	16
Erste Inbetriebnahme.....	16
Erstreinigung des Gerätes.....	16

5 Bedienung Kochfeld **17**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	17
Kochfeld verwenden.....	19
Bedienfeld.....	19

6 Reinigung und Wartung **29**

Allgemeine Hinweise.....	29
Kochfeld reinigen.....	29

7 Problemlösungen **30**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten

dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

- autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
 - Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für

Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von

autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.

- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die

Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.

- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher

Stromschlaggefahr abschalten.

- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Stellen Sie daher sicher, dass die Kochfeldoberfläche und der Boden der Töpfe immer trocken sind.
- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 17*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Produkt kann beschädigt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit

dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch

unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Informationen zur Entsorgung Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet.

Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertrieber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertrieber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die

Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

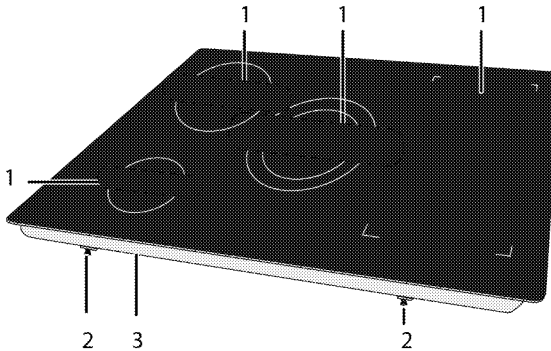
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1 Induktionskochplatte

2 Montageklammer

3 Basisabdeckung

Technische Daten

Spannung/Frequenz	3N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 10800 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	48 mm/900 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	880 (+2) mm/490 (+2) mm

Kochzonen

Hinten links	Induktionskochplatte
Abmessungen	210 mm
Leistung	2300/3700 W
Vorne links	Induktionskochplatte
Abmessungen	145 mm
Leistung	1500/2200 W
Vorne rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2500W
Hinten rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2500 W
Mitte	Induktionskochplatte
Abmessungen	180/280 mm
Leistung	1800/3600 W

i Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

i Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

i Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

i Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

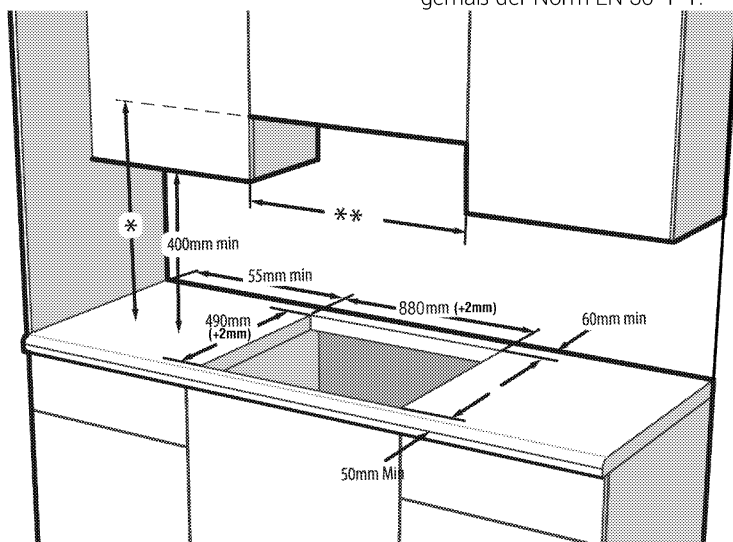
! Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

! Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1.



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min.650 mm betragen.

** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

i Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf.
Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

! Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

! Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

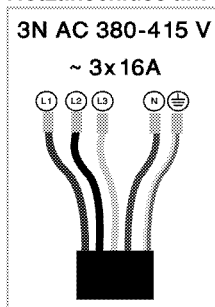
Netzkabel anschließen

i Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.


1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :

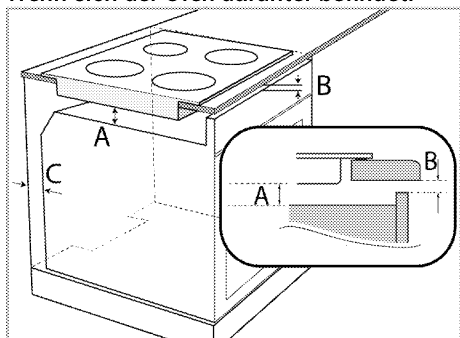


2. Bei Dreiphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
 - Braunes Kabel = L1 (Phase 1)

- Graues/Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Graues/Schwarzes Kabel = L3 (Phase 3)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

Gerät installieren

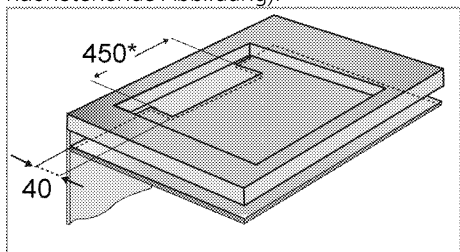
Wenn sich der Ofen darunter befindet:



- A Minimum 15 mm
- B Minimum 2 mm
- C 20 mm

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

Beachten Sie eine Belüftungsöffnung im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).

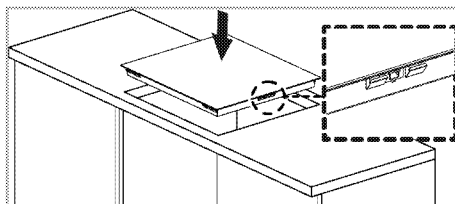


* Minimum

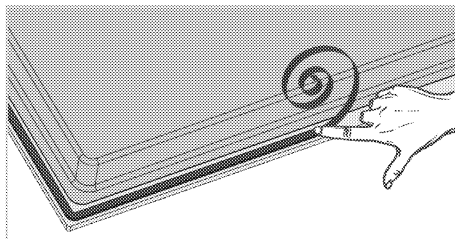
Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

Einfache Installation: Einige Modelle werden mit am Produkt angebrachten Befestigungsfedern und Dichtungen geliefert. Ignorieren Sie bei diesen Modellen die im Handbuch beschriebenen Befestigungsanweisungen für

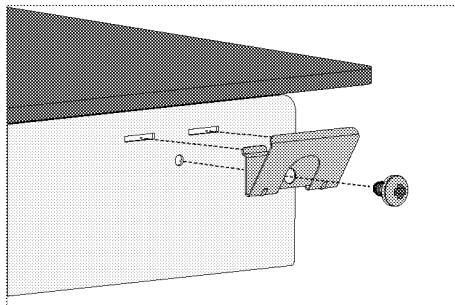
Befestigungsfedern und Halterungen. Platzieren Sie Ihr Produkt direkt an der Stelle, an der das Produkt platziert werden soll (siehe Abbildung unten). Berücksichtigen Sie bei diesen Modellen die in der Bedienungsanleitung angegebenen Breiten- und Tiefenmaße als weitere 10 mm.



1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



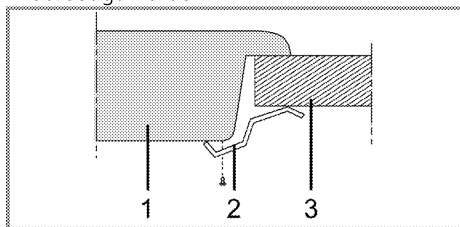
4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.



i Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.

i Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

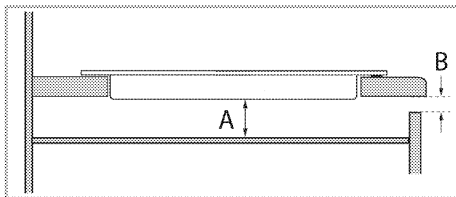
5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklemmen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.



- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte

i Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.

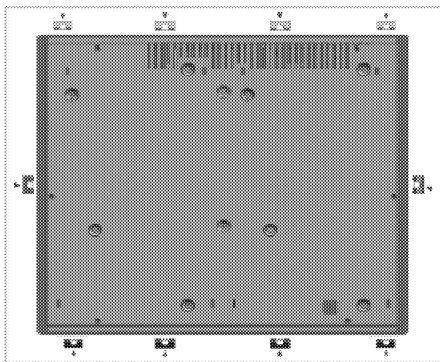


- A Minimum 15 mm
B Minimum 2 mm

i Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm² im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung). siehe Gerät installieren.

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

i Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungslöchern an Ihrem Produkt.



! Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.



Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.



Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen


Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

 Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige

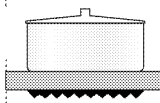
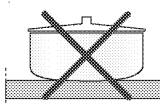
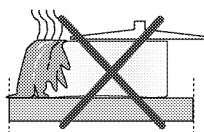
Kochgeschirr, nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen. Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.

Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "L" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrererkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird

automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "L"-Symbol blinken abwechselnd.

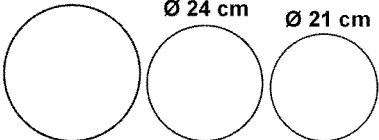
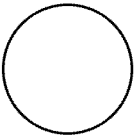
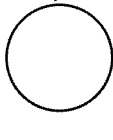
Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden. Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

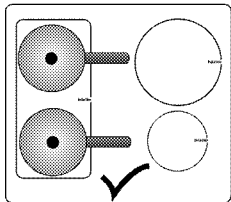
i Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

i Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

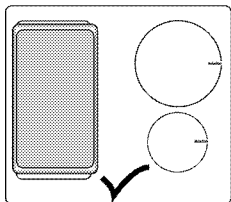
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

<p>Große Kochzone Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normale Kochzone Ø 18 cm</p> 	<p>Kleine Kochzone Ø 14,5 cm</p> 
<p>Große Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen. 	<p>Normale Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte. 	<p>Kleine Kochzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

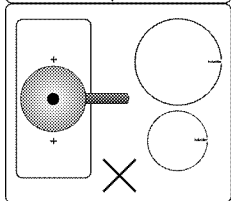
Kochgeschirr auf der Flexkochzone verwenden



Sie können die Flexkochzone in zwei Hälften als separate hintere und vordere linke Kochzone nutzen. Die Position der Kochfläche mit großer Oberfläche kann je nach Produktmodell variieren.



Sie können die Flexkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.



Das Kochgeschirr muss beide Mittelpunkte der Flexkochzone bedecken. Nutzen Sie die Kochzone nicht auf andere Weise.

Beleuchtete Kochzonen(Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

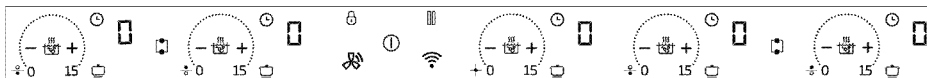
Die Kochzonen am Kochfeld werden beleuchtet. Die Kochzonen werden nicht beleuchtet, wenn das Kochfeld abgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, sollte die Beleuchtung der Kochzonen aufleuchten.

Kochfeld verwenden





Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



Technische Daten


 Einstellbereich (Temperaturregelung)

 Ein-/Austaste

 Tastensperre-Taste


 Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste

 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstelltaste (Turboheizen)

 Automatisches-Garen-Taste

 Stopptaste

 Breitkochzone-Auswahl taste *

 Timer-erhöhen-Taste

 Timer-verringern-Taste



Hob & Hood Symbol *

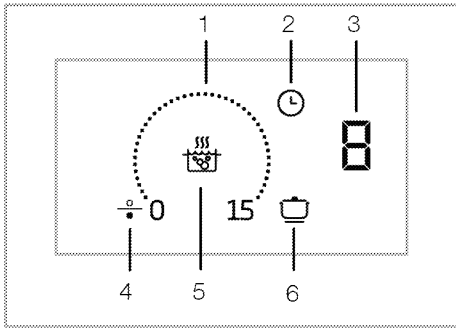


WLAN-Symbol *

***(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.



- 1 Einstellbereich
 - 2 Timer-Taste
 - 3 Kochzonenanzeige
 - 4 Kochzonensymbol (*)
 - 5 Schnellheiztaste
 - 6 Automatisches-Garen-Taste
- * (Variiert je nach Produktmodell.)

i Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

i Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die "ⓘ"-Taste am Bedienfeld.

Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

i Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

i Wenn längere Zeit keine Tasten ("ⓘ"-Taste) betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die "ⓘ"-Taste am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

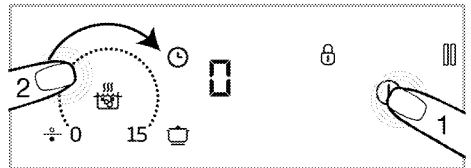
i Wenn das Symbol "H" oder "h" nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

Restwärmeanzeige

Wenn das Symbol "H" in der Kochzonenanzeige leuchtet, signalisiert dies, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines "h".

i Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochzonen.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.

» „0“-Symbol in Kochzonenanzeigen.

2. Berühren Sie den Einstellbereich der Kochzone, die Sie einschalten möchten, und wischen Sie mit Ihrem Finger über den Bereich.

i Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen „0“ und „15“.

Kochzonen abschalten:

Eine ausgewählte Kochzone lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.

2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbstständig ab. Der Wert „0“ oder „00“ erscheint auf allen Anzeigen. Das Symbol "🕒" verschwindet aus dem Display.

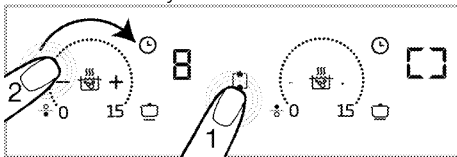
Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Breitkochzone einschalten (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "🔘" ein.

2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste

» 0 wird im Display der Kochzone vorne links angezeigt und im gleichen Display erscheint das Symbol "🔲".



3. Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 15.

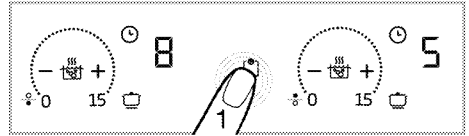
» Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich beider Kochzonen ändern.

i Beispielhaft wird dies anhand der linken breiten Kochzonen erläutert. Wenn sich auf der rechten Seite des Kochfeldes ebenfalls eine Breitkochzone befindet, gelten die Anweisungen auch für die besagte Kochzone.

Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet (Dieses Merkmal ist optional.)

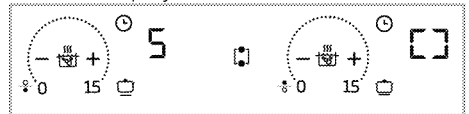
Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochzone mit denselben Werten nutzen.



1. Berühren Sie die Auswahltaste der Breitkochzone, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet.

» Der geringere Temperaturwert der zuvor gewählten Kochzonen erscheint im Display der Kochzone vorne links. Wenn eine Timer-Dauer angegeben ist, erscheint der Timer-Wert der Kochzone mit dem niedrigeren Wert im Display.



» Sie können den Temperaturwert anschließend ändern, indem Sie die gewünschte Temperatur im Einstellbereich beider Kochzonen festlegen.

i Wenn Sie die Taste der Breitkochzone berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

Breitkochzone abschalten: (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Breitkochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:

Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.

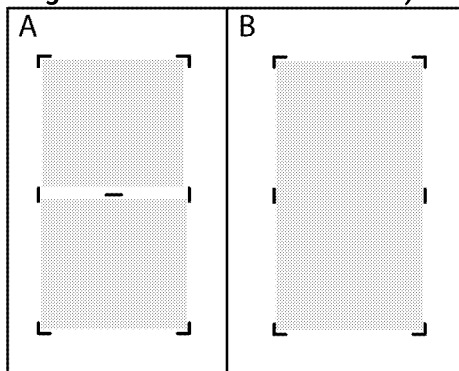
2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. **0** erscheint in der linken Kochzonenanzeige, **00** erscheint in der Timeranzeige. Die Leuchte der "☺"-Taste in der hinteren linken Kochzonenanzeige erlischt.

3. Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzone-Symbols

Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

Modelle mit beleuchteten Kochzonen: (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



i Wenn die beiden separaten Kochzonen (Abb. A) zu einer Großflächen-Kochzone verbunden werden (Abb. B) schaltet sich die mittlere Beleuchtung ab. Wenn die Großflächen-Kochzone wieder in zwei separate Kochzonen unterteilt wird, schaltet sich die mittlere Beleuchtung wieder ein.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

Mit der Turboheizen-Funktion können Sie bei maximaler Leistung erhitzen. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden. Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen direkt auswählen:

- Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "☺" ein.
- Berühren Sie die Taste "☺". Die Kochzone, die aktiviert wurde, arbeitet mit maximaler Leistung und das animierte Turboheizen-Symbol "☺" erscheint im Display der Kochzone.
» Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

- Berühren Sie „☺“, während das Kochfeld eingeschaltet und die entsprechende Kochzone aktiv ist.
i Der Booster kann nur für eine der Zonen auf derselben Seite (links oder rechts) aktiviert werden. Falls eine der Kochzonen auf derselben Seite bei einer bestimmten Temperaturstufe arbeitet, kann der Booster nicht für die andere Kochzone auf derselben Seite eingestellt werden. Wenn die große Kochzone aktiv ist, kann der Booster nicht für diese Kochzonen eingestellt werden.
- Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

Durch Berühren der "☺"-Taste lässt sich die Turboheizen-Einstellung jederzeit abschalten.

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld **im Betrieb** gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre aktivieren

- Berühren Sie "☺" zum Sperren des Bedienfelds 3 Sekunden lang.

Falls bei aktiver Tastensperre Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "🔒".

- i** Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "🕒". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

Tastensperre abschalten

1. Halten Sie die Taste "🔒" 3 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

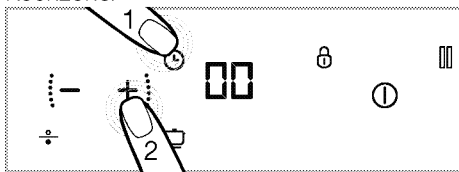
Timerfunktionen

Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

Timer einschalten

- Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "🕒" ein.
- „0“ erscheint in den Kochzonenanzeigen.
- Erhöhen Sie die Stufe der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
- Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "🕒".

„00“ erscheint im Display der jeweiligen Kochzone.



- Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "+" und "—" ein.
» Berühren Sie "🕒" zum Bestätigen der Einstellung. Wenn Sie "🕒" nicht berühren,

wird die Einstellung nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.

- i** Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.
- i** Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.
- i** Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

Timer abschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt.

Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen vorzeitig abschalten:

1. Timer durch Einstellung der Zeit auf

„00“ abschalten:

- Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
- Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "🕒".
- Verringern Sie den Wert durch Berührung der Tasten "+" und "—", bis „00“ im Display der relevanten Kochzone angezeigt wird.

2-Timer abschalten, indem Sie seine Taste etwa 3 Sekunden berühren:

- Berühren Sie die Taste "🕒" der relevanten Kochzone 3 Sekunden lang; "🕒" erlischt vollständig und der Timer wird abgebrochen.

Automatische Garfunktion

Mit dieser Funktion können Sie schnell bei 3 verschiedenen Stufen garen.

- Warmhalten

2. Sieden
3. Braten

Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⓪" ein.
2. Berühren Sie die Taste „☐“ der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.
3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der Warmhalten-Stufe aktiviert. Das Symbol "P" und "☐" wird angezeigt.
4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Sieden-Stufe aktiviert. Das Symbol "P" und "☐" wird angezeigt.
5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Das Symbol "P" und "☐" wird angezeigt.

» Die Kochzone arbeitet bei der Automatisches-Garen-Stufe.

Automatische Garfunktion durch Timereinstellung

1. Wählen Sie die gewünschte Automatisches-Garen-Stufe durch Berühren der „☐“-Taste der entsprechenden Kochzone.
 2. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⓪".
- » Die Symbole „00" und "⓪" leuchten an der Kochzonenanzeige.
3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "—" / "+" ein.

» Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor ausgewählten Automatisches-Garen-Stufe weiter, bis der Timer abläuft.

» Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Automatische Garfunktion abschalten

1. Sie können die entsprechende Kochzone komplett abschalten, indem Sie zum Abbrechen der automatischen Garfunktion die Taste „⓪“ drücken.

2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet und die automatische Garfunktion abgeschaltet werden soll, stellen Sie durch Berührung der Tasten "—" / "+" die gewünschte Temperatur ein. Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter. Falls der Timer zuvor eingestellt wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht abgebrochen und das Gerät läuft bei der eingestellten Temperatur weiter.

Hob & Hood Verbindung(Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Wenn an Ihrem Kochfeld das "☐" Symbol vorhanden ist, ist es in der Lage, sich mit der Dunstabzugshaube zu verbinden. Wenn Kochfeld und Dunstabzugshaube miteinander verbunden sind, passt sich die Leistungsstufe der Haube automatisch an die gewählte Kochstufe an. Dazu verbinden Sie zunächst Kochfeld und Haube miteinander. Anschließend können Sie die Verbindung am Kochfeld aktivieren und erlauben so, dass Kochfeld und Haube miteinander arbeiten.

Kochfeld und Haube aufeinander abstimmen

i Kochfeld und Haube müssen nur einmalig aufeinander abgestimmt werden. Danach können Sie die Verbindung der beiden Geräte immer über das Kochfeld aktivieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⓪" ein.

2. Berühren Sie die "☐" Taste für ca. 3 Sekunden.

» Das "☐" Symbol blinkt im Display.

3. Aktivieren Sie die Funktion zur Abstimmung mit dem Kochfeld an Ihrer Haube (siehe Bedienungsanleitung der Haube). Das entsprechende Symbol an der Haube beginnt zu blinken.

» Wenn die Abstimmung der beiden Geräte abgeschlossen ist, wird das "☐" Symbol am Kochfeld und das entsprechende Symbol an der Haube dauerhaft leuchten.

Aktivieren der Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der "1" Taste ein.
2. Berühren Sie das "☰" Symbol am Kochfeld.
3. Wenn die Aktivierung abgeschlossen ist, wird das "☰" Symbol am Kochfeld und das entsprechende Symbol an der Haube dauerhaft leuchten.

» Abhängig von der Kochstufe wird die Haube automatisch starten bzw. die Leistungsstufe anpassen.

Nutzung der HomeWhiz-App

Wenn Ihr Kochfeld ein "📶" Symbol aufweist, können Sie Ihr Kochfeld via Tablet / Smartphone steuern. Führen Sie die nachfolgenden Schritte aus, um Ihr Kochfeld via Tablet / Smartphone zu steuern und zu kontrollieren. Laden Sie die HomeWhiz-App aus dem App Store Ihres Anbieters auf Ihr Tablet / Smartphone herunter.

1. Starten Sie die heruntergeladene App.
2. Berühren Sie „Gerät hinzufügen / entfernen“.
3. Folgen Sie den Anweisungen auf Ihrem Tablet / Smartphone, um die Einstellung abzuschließen.
4. Halten Sie die "📶" Taste für 3 Sekunden gedrückt und lassen Sie sie anschließend los. Das, "📶" Symbol beginnt zu blinken. Nun können Sie Ihr Tablet / Smartphone verbinden.
5. Verbinden Sie sich mit dem Kochfeld indem Sie Name und Passwort in der App eingeben.
6. Wählen Sie Ihr WLAN aus der Liste und verbinden Sie das Kochfeld mit dem WLAN. (WLAN-Passwort erforderlich). Wenn die Verbindung aufgebaut wurde, wird das, "📶" Symbol kontinuierlich im Display blinken. Nachdem Sie Ihrem Kochfeld im Bereich „Geräte hinzufügen / entfernen“ einen Namen gegeben haben, können Sie das Kochfeld benutzen.

i HomeWhiz unterstützt 2,4-GHz-Frequenzband.

i Wenn die WLAN-Verbindung nicht innerhalb von 5 Minuten hergestellt werden kann, nachdem Sie das "📶" Symbol für 3 Sekunden gedrückt gehalten haben, wird die HomeWhiz App das Installationsmenü automatisch verlassen und das "📶" Symbol verschwindet.

i Die HomeWhiz App auf Ihrem Tablet / Smartphone wird Sie durch die Nutzung der App und den Aufbau der Verbindung führen.

i Die Verbindung muss aktiv sein, um das HomeWhiz-Menü aufzurufen.

i Solange die HomeWhiz Verbindung aktiv ist, können Sie Ihr Kochfeld sowohl über das Display des Gerätes als auch über die App auf Ihrem Tablet / Smartphone steuern und kontrollieren.

i Um die HomeWhiz Verbindung zu trennen, halten Sie die "📶" einen Augenblick lang gedrückt. Danach wird das "📶" Symbol im Display erlöschen.

i Falls es einen Stromausfall gibt während Ihre HomeWhiz Verbindung aktiv ist, wird diese getrennt und HomeWhiz schaltet sich automatisch ab.

Bedienung des Kochfelds via Tablet / Smartphone

1. Starten Sie die HomeWhiz App, die Sie zuvor auf Ihrem Tablet / Smartphone installiert haben.
 - » Ihr Gerät wird in der App sichtbar sein.
2. Tippen Sie auf Ihr Gerät.
 - » Die Seite für die Steuerung und die Überwachung des Kochfelds wird auf dem Display erscheinen. Auf dieser Seite können Sie die Temperaturen für die Kochzonen einstellen, die Kindersicherung und die Hob&Hood Verbindung aktivieren oder andere Einstellungen vornehmen.
3. Wenn Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, tippen Sie zum

Bestätigen auf Ihr Produkt. Die "☐" und "☐" Symbole beginnen zu blinken.
Berühren Sie die "☐" Taste und aktivieren Sie die Einstellungen.

i Für jede Einstellung, die auf dem Tablet / Smartphone vorgenommen wird, muss das Produkt aus Sicherheitsgründen bestätigt werde.

HomeWhiz App beenden

1. Wenn Ihr Tablet / Smartphone mit dem Produkt verbunden ist, berühren Sie die "☐" Taste. Das "☐" Symbol erlischt. Nun ist die Verbindung mit Ihrem Tablet / Smartphone getrennt.

Ein verbundenes Produkt löschen

1. Berühren Sie gleichzeitig die "☐" und die "☐" Taste.

» Die "☐" und "☐" Symbole beginnen zu blinken und ein Signalton ertönt.

2. Sobald die "☐" und "☐" Symbole aufhören zu blinken, ist der Lösch-Vorgang abgeschlossen.

i Sie benötigen eine WLAN-Verbindung, um den Lösch-Vorgang abzuschließen.

Konformitätserklärung

Arçelik A.Ş. erklärt hiermit, dass dieses Gerät der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Eine ausführliche ROTE Konformitätserklärung finden Sie online unter support.beko.com unter den zusätzlichen Dokumenten auf der Produktseite für Ihr Gerät.



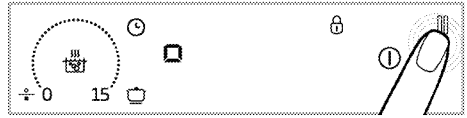
2,4-GHz-Band: 100 mW Max.

Der definierte Supportzeitraum für Softwareupdates im Zusammenhang mit der Cybersicherheit des Produkts ist der Garanzzeitraum des Produkts. Nach diesem Zeitraum werden Cybersicherheits-bezogene Software-Updates nicht garantiert.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie alle an einem Kochfeld aktiven Funktionen (**mit Ausnahme des Timers**) stoppen.

i Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "☐".

Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei minimaler Stufe weiter.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "☐" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

i Wenn die Stopp-Taste gedrückt wird, erscheint das Symbol "☐" in den Displays der Kochzonen, die vor Betätigung dieser Taste aktiv waren.

Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

i Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionsfunktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzungen

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Schnellaufheizung	10 Minuten
P1	5
P2	2
P3	1

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.

- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ in der Anzeige.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Geräuschvoller Betrieb

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.

Fehlermeldungen

Tabelle 2: Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige	Display
Mehrere Tasten auf einmal berührt	Das Symbol „E“ blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	Das Symbol „H“ blinkt	Kochzonenanzeige
Kein für die Kochzone geeignetes Kochgeschirr	Das Symbol „L“ leuchtet auf.	Kochzonenanzeige
Sensorbedienfeld-Hardwarefehler	Das „Fx**“-Symbol leuchtet.	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler	Das Symbol „Ex**“ blinkt	Kochzonenanzeige
Kochgeschirr oder ein anderer Gegenstand auf dem Sensorbedienfeld	Das Symbol „F“ blinkt	Alle Kochzonenanzeigen
X**: „1, 2, .., 9“		

-  Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2. Falls Fx- und Ex-Fehler nicht korrigiert werden, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
-  Falls die Oberfläche des Sensorbedienfeldes Wasserdampf ausgesetzt ist, wird das gesamte Kontrollsystem deaktiviert; ein Signalton wird ausgegeben und E blinkt im Display.
-  Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Möglicherweise die Warnung einer Funktionsstörung ausgegeben.
-  Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.

Es besteht Stromschlaggefahr!



Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes _ es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden. Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

Nun erscheint das Symbol "E" auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> *Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.*
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> *Lassen Sie sie abkühlen.*

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> *Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*

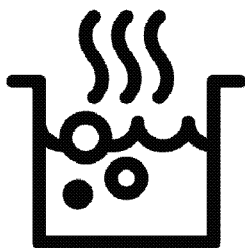


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIR

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

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

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

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1	Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí	4
	Obecná bezpečnost	4
	Elektrická bezpečnost	4
	Bezpečnost produktu	5
	Určené použití	7
	Bezpečnost dětí	7
	Likvidace starého výrobku	7
	Likvidace obalových materiálů	7
2	Obecné informace	8
	Přehled	8
	Technické parametry	8
3	Montáž	9
	Před montáží	9
	Instalace a připojení	9
	Likvidace starého výrobku	12
4	Příprava	13
	Tipy pro úsporu energie	13
	Úvodní použití	13
	První čištění produktu	13
5	Používání varné desky	14
	Obecné informace o vaření	14
	Používání varných desek	16
	Ovládací panel	16
6	Údržba a péče	25
	Obecné informace	25
	Čištění varné desky	25
7	Odstraňování potíží	26
8	Guarantee Details	27

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem

soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

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

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické

- údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
 - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a

odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.

- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a

- může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod dohledem nepřetržitě.
 - **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
 - **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
 - V případě rozbití skleněné varné desky: Okamžitě vypněte všechny hořáky a elektrická topná tělesa a odpojte spotřebič z elektrické sítě. Nedotýkejte se povrchu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte.
 - Po použití vypněte varnou plotýnku pomocí daného ovládání.
 - Kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a pokličky nesmíte pokládat na horký povrch neboť by se mohly rozežhát.
 - Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
 - Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Zajistěte proto, aby povrch varné desky a dno hrnců byly vždy suché.
 - Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Viz. *Obecné informace o vaření, strana 14, výběr hrnců.*
 - Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.
 - Na indukční varnou desku nepokládejte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš výrobek může být poškozen.
 - **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití

nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

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

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



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

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

Dodržování směrnice RoHS:

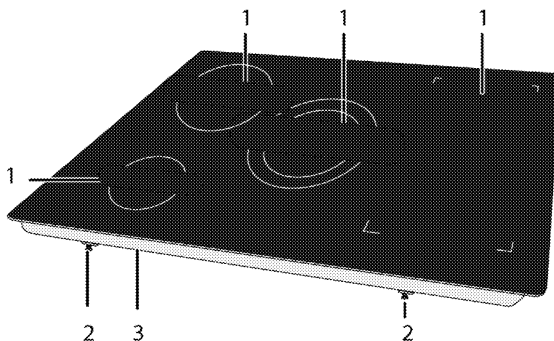
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrníci zakázané.

Likvidace obalových materiálů

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

2 Obecné informace

Přehled



1 Indukční varná deska

2 Montážní svorka

3 Kryt základny

Technické parametry

Napětí/frekvence	3N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Celková spotřeba energie	max. 10800 W
Typ kabelu / průřez	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	48 mm/900 mm/510 mm
Rozměry instalace (šířka/hloubka)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Hořáky	
Vzadu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	210 mm
Výkon	2300/3700 W
Vpředu vlevo	Indukční varná deska
Rozměry	145 mm
Výkon	1500/2200 W
Vpředu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/2500W
Vzadu vpravo	Indukční varná deska
Rozměry	180 mm
Výkon	1800/2500 W
Střed	Indukční varná deska
Rozměry	180/280 mm
Výkon	1800/3600 W

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

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

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

3 Montáž

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

i Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

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

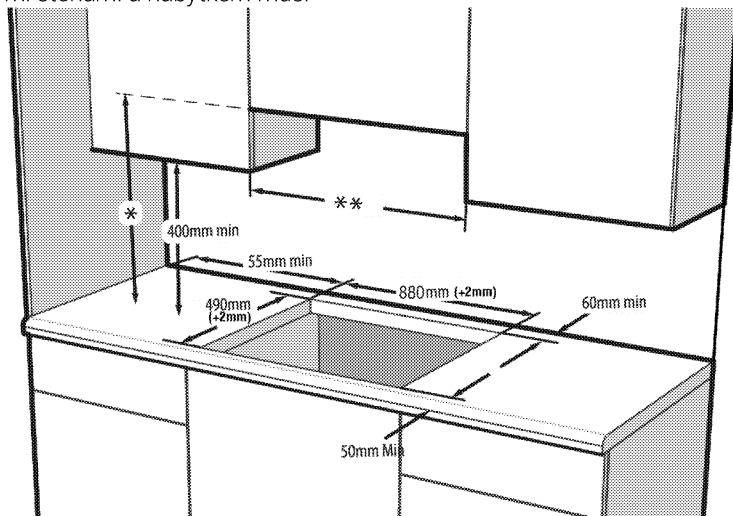
! Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Varná deska je určena pro instalaci do běžné pracovní desky. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí

zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře. Pokud není v příručce k digestoři definována žádná velikost, měla by být tato výška alespoň 650 mm.
- Sejměte obalové materiály a přepravní zámky
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Pracovní deska musí být v rovině a vodorovně upevněna.
- Vyřízněte otvor pro varnou desku v pracovní desce podle montážních rozměrů.
- Tento výrobek je zařízením třídy 3 podle normy EN 30-1-1.



* Minimální výška k digestoři viz doporučení v návodu k použití digestoře. Pokud to není doporučeno v návodu k použití digestoře, měla by být tato výška alespoň min. 650 mm.

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

Instalace a připojení

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

i Neinstalujte varnou desku na místa s ostrými hranami nebo rohy. Je zde nebezpečí zlomení sklokeramického povrchu!

Elektrické zapojení

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



Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



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

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

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



Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

Připojování napájecího kabelu

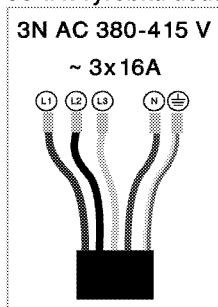


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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


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

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:

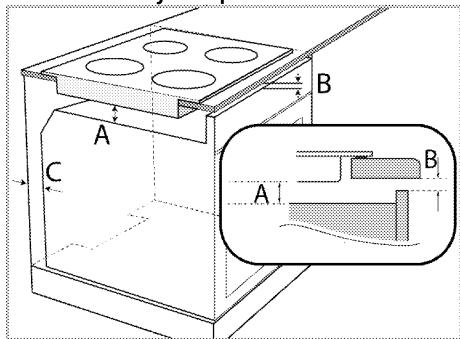


2. **Pro třífázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- šedá/černý kabel = L2 (Fáze 2)
- šedá/černý kabel = L3 (Fáze 3)
- Modrý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)

Instalace výrobku

Pokud trouba je vespod:



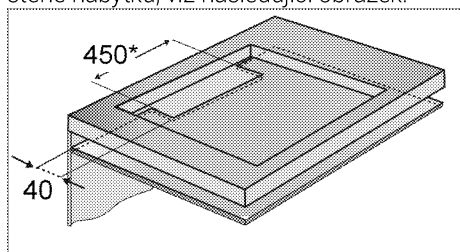
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Pokud deska je vespod:

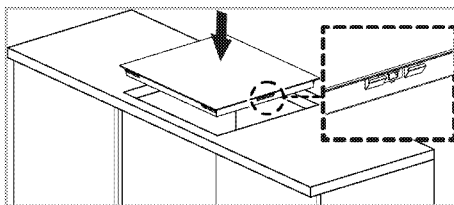
Je třeba zajistit ventilační otvor v zadní stěně nábytku, viz následující obrázek.



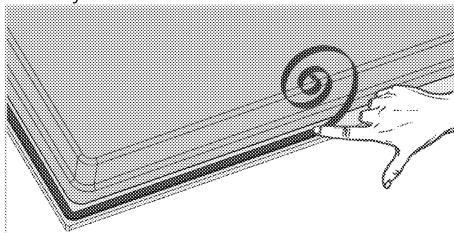
* min.

Během montáže indukční desky umístěte výrobek rovnoběžně k instalačnímu povrchu. Na části desky, které jsou ve styku s deskou, naneste těsnění podle následujícího popisu, aby nedošlo k průniku kapalin mezi výrobek a desku.

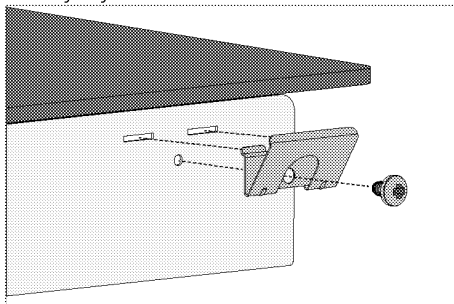
Snadná instalace: Některé modely jsou dodávány s montážními pružinami a těsnicím těsněním připojeným k produktu. U těchto modelů ignorujte montážní pružiny a pokyny pro montáž držáku popsané v příručce. Umístěte výrobek přímo do prostoru, kde bude umístěn, jak je znázorněno na obrázku níže. U těchto modelů považujte měření šířky a hloubky uvedené v uživatelské příručce o 10 mm více.



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



4. Upevněte vložené montážní pružiny a zašroubujte je do otvorů ve spodní části, tak jak je znázorněno na obrázku.

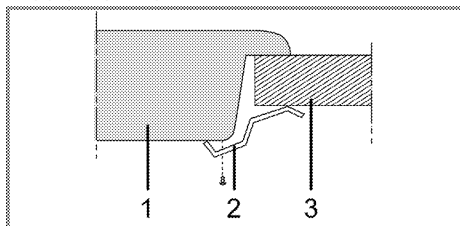


i U některých modelů může váš výrobek obsahovat již namontované pružiny.

i Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

5. Umístěte výrobek na pracovní desku.
6. Po umístění na desku pracovního pultu bude upevnění snazší, díky pomoci svorek.

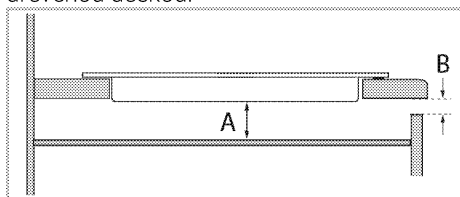
Nejsou-li rozměry pracovní desky vhodné, na přední stranu produktu lze připevnit 2 montážní háky, jak je znázorněno na obrázku níže.



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

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

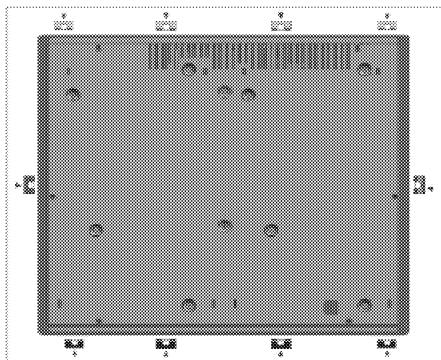
Například, pokud je možné se dotknout spodní strany výrobku po jeho montáži do zásuvky, musí být tato část zakryta dřevěnou deskou.



- A min. 15 mm
B min. 2 mm

Pohled zezadu (otvory pro připojení)

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



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

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

i Počet montážních pružin na vašem výrobku se liší v závislosti na modelu výrobku.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Ušchovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně obalte páskou.
- Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách. Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.
- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sníží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.
- Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku.

Úvodní použití

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

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

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření

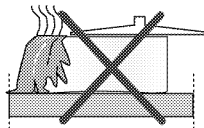


Nikdy nepiňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesazte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to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

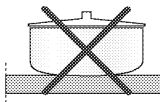
- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na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

Výběr hrnce

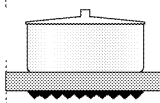
- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohrozí ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.



Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.



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

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

Pro indukční desky používejte pouze nádoby určené pro indukční vaření.

Test hrnce

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

1. Váš hrnec je vhodný, pokud jeho dno udrží magnet.
2. Váš hrnec je vhodný, pokud „**L**“ nejiskří, když ho postavíte na varnou oblast a zapnete desku.

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

System rozpoznávání hrnce

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

Bezpečné používání

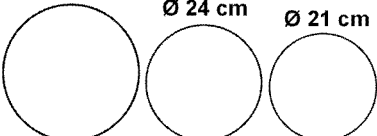
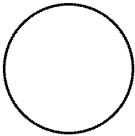
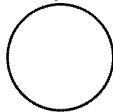
Nepoužívejte ohřev na vysokou teplotu, pokud používáte nepřilnavý (teflon) hrnec bez oleje nebo s velmi malým množstvím oleje.

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

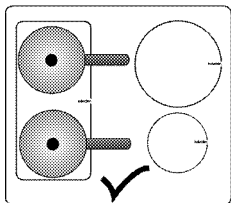
i Pokud je pod vaší varnou deskou trouba a běží, snímače desky mohou snížit stupeň vaření nebo troubu vypnout.

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

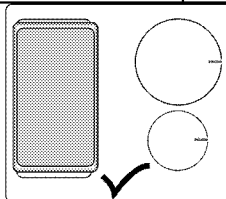
Volba varné oblasti vhodné pro nádobu

Velká varná oblast Ø 28-32 	Normální varná oblast Ø 18 cm 	Malá varná oblast Ø 14,5 cm 
Velká varná oblast <ul style="list-style-type: none"> • Automaticky vyhovuje pánvi. • Ideálně šíří výkon. • Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se k přípravě pokrmů, jako jsou velké palačinky nebo velké ryby málo propečené nebo velmi málo propečené. 	Normální varná oblast <ul style="list-style-type: none"> • Automaticky vyhovuje pánvi. • Ideálně šíří výkon. • Zajišťuje dokonalé šíření tepla. Používá se na všechny druhy vaření. 	Malá varná oblast <ul style="list-style-type: none"> • Používá se pro pomalé vaření (omáčky, krémy) • Používá se pro přípravu malých množství nebo množství podle počtu osob.

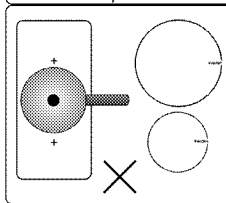
Používání hrnců na varné oblasti se širokou plochou



Varnou oblast se širokou plochou můžete používat na dvě poloviny odděleně jako zadní levou a zadní pravou varnou oblast. Umístění varné zóny s širokým povrchem se může lišit v závislosti na modelu produktu.



Varnou oblast se širokou plochou můžete používat pro velké hrnce.



Váš hrnec musí zakrýt oba středy varné oblasti se širokou plochou. Nepoužívejte varnou oblast jinak.

Osvětlené oblasti vaření(Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Varné zóny na varné desce se rozsvítí. Varné zóny se nezobrazí, když je varná deska v poloze vypnuto nebo v pohotovostním režimu. Po zapnutí varné desky by se mělo objevit osvětlení, které označuje varné zóny.

Používání varných desek

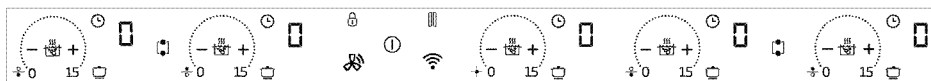


Nedovolte, aby cokoli padlo na varnou desku. I malé předměty, jako je slánka, mohou varnou desku poškodit.

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

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

Ovládací panel



Specifikace



Tlačítko nastavení (pro úroveň teploty)

15



Tlačítko Zap./Vyp.



Tlačítko zamknutí tlačítek



Tlačítko zapnutí/vypnutí časovače



Tlačítko rychlého zahřívání/Tlačítko zesilovače (Booster)



Tlačítko automatického vaření



Tlačítko Stop



Tlačítko velikoplošné varné zóny (Tato funkce je volitelná. **Nemusí být součástí vašeho výrobku.**)



Tlačítko přidání úrovně časovače



Tlačítko snížení úrovně časovače



Symbol varné desky (Hob to Hood symbol) *

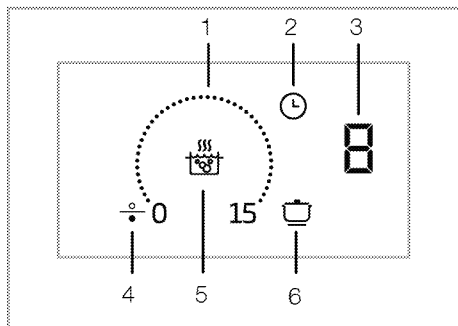


Wifi Symbol *

***(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**



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



- 1 Oblast nastavení
 - 2 Tlačítko časovače
 - 3 Displej varné zóny
 - 4 Symbol varné zóny (*)
 - 5 Tlačítko rychlého zahřívání
 - 6 Tlačítko automatického vaření
- * (Liší se podle modelu výrobku.)



Tento produkt se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provádíte na dotykovém ovládacím panele, je potvrzena akustickým signálem.

- i** Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže funkčnosti.

Zapnutí varné desky

1. Dotkněte se tlačítka "ⓘ" na ovládacím panelu.

Varná deska je připravená k použití.

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

- i** Pokud jakékoli tlačítko (tlačítko "ⓘ") stisknete po delší dobu, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

Vypnutí varné desky.

1. Dotkněte se tlačítka "ⓘ" na ovládacím panelu.

Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

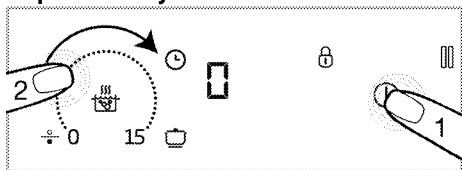
- i** Pokud se na varné zóně rozsvítí symbol "H" nebo "h", znamená to, že varná zóna je stále horká. Nedotýkejte se varných zón.

Ukazatel zbytkového tepla

Pokud se na displeji varné zóny zobrazí "H" znamená to, že deska je stále horká a lze ji použít pro zahřání malého množství pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená to, že je méně horká.

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

Zapnutí varných zón



1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapněte varnou desku.

» Symbol "0" se zobrazí na displejích.

2. Dotkněte se části nastavení varné zóny, kterou chcete zapnout a přejděte prstem po této části.

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

Nastavení teploty

Dotykem na část nastavení nebo posunutím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi "0" a "15".

Vypnutí varných zón:

Vybranou varnou zónu lze vypnout 2 různými způsoby:

1. Zmírněním teploty na "0"

Varnou zónu můžete vypnout zmírněním nastavení teploty na "0".

2. Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou zónu;

Po vypršení času časovač vypne

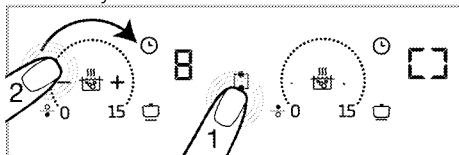
příslušnou varnou zónu. "0" nebo "00" se objeví na všech displejích. Symbol "⏰" na displeji varné desky zmizí.

Po vypršení času zazní zvukový signál.

Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

Zapnutí velkoplošné varné zóny (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny.
» 0 se zobrazí na displeji přední levé části varné zóny a na tom samém displeji se zobrazí symbol "☐".



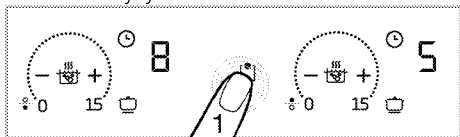
3. Dotykem na část nastavení nebo přejetím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi 0 a 15.

» Teplotu můžete změnit v části nastavení obou varných zón.

i Levé velkoplošné varné zóny jsou vysvětleny jako příklad. Pokud je velkoplošná varná zóna také na pravé straně varné desky, použijí se stejné postupy jako u uvedené varné zóny.

Zapnutí velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Když jsou jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté, můžete kombinovat obě varné zóny tím, že aktivujete velkoplošnou varnou zónu. Tak můžete používat širší varnou zónu se stejnými hodnotami.



1. Stisknete tlačítko velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté

» Menší z teplot varné desky, kterou jste předtím vybrali se zobrazí na displeji přední levé varné desky. Pokud je zadáno časové období, objeví se na displeji hodnota časovače varné desky s nižší hodnotou.



» Pro následnou změnu teploty nastavte požadovanou teplotu v oblasti nastavení obou varných zón.

i Pokud stisknete tlačítko velkoplošné varné zóny, když je velkoplošná varná zóna aktivní, budou varné zóny odděleny a vypnuty.

Vypnutí velkoplošné varné zóny: (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Velkoplošnou varnou zónu lze vypnout 3 různými způsoby:

1. Zmírněním teploty na "0"

Velkoplošnou varnou zónu můžete vypnout zmírněním teploty na "0".

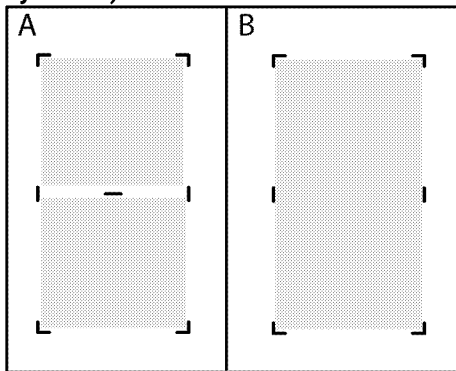
2. Vypnutím časovače velkoplošné varné zóny.

Po vypršení času časovač vypne velkoplošnou varnou zónu. Na obrazovce levé varné zóny se objeví **0** a na obrazovce časovače se objeví **00**. Světlo tlačítka "⌚" na displeji zadní levé varné zóny se vypne.

3. Stisknutím symbolu velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund

Pokud stisknete symbol velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund, varná zóna se vypne

Modely s osvětlením kolem varných zón: (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



i Pokud jsou dvě oddělené varné zóny (znázorněné na obrázku A) kombinovány jako varná zóna s velkým povrchem, které jsou znázorněny na obrázku B, oddělovací světlo by mělo zhasnout. Když je prostorová varná zóna oddělená zpět do dvou oddělených varných zón, musí se rozdělovací světlo rozsvítit.

Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

K zajištění maximálního výkonu při ohřevu můžete použít funkci zesilovače. Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce zesilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách. Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

Přímý výběr ZESILOVAČE:

1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapněte varnou desku.
2. Stiskněte "⏻" tlačítko.
Varná zóna byla aktivována na nejvyšší výkon a symbol zesilovače "⏻" se zobrazí na displeji varné zóny.
» Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

Volba zesilovače, zatímco je aktivní varná plocha:

1. Když je varná deska zapnuta a příslušná varná zóna je aktivní, dotkněte se "⏻".

i Posilovač může být aktivován pouze v jedné ze zón na stejné straně (vlevo nebo vpravo). Pokud některá z varných zón na stejné straně pracuje na určité úrovni teploty, nelze nastavit posilovač pro druhou varnou zónu na stejné straně. Pokud je aktivní velká varná zóna, nelze pro tyto varné zóny nastavit posilovač.

2. Zvolená varná zóna bude fungovat na maximální výkon a na displeji varné oblasti se postupně rozsvítí 3 kontrolky. Po uplynutí doby zesilovače se varná zóna přepne na nastavenou teplotu a zobrazí se pouze zvolená hodnota teploty.

Předčasné vypnutí vysokého výkonu (BOOSTER):

Stisknutím tlačítka "⏻" můžete kdykoli vypnout nastavení zesilovače.

Zamknutí tlačítek

Aby omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, **můžete aktivovat zamknutí tlačítek**.

Aktivace zamknutí tlačítek

1. Stiskněte "⏻" po dobu 3 sekund, abyste uzamkli ovládací panel.
Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je zamknutí tlačítek aktivováno, kontrolka tlačítka "⏻" bliká.

i Zamknutí tlačítek lze zapnout pouze v provozním režimu. Je-li zámek tlačítek zapnutý, funguje pouze tlačítko "ⓘ". Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, kontrolka tlačítka "⏻" se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu.
Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek musí být vypnut, abyste mohli varnou desku opět zapnout.

Deaktivace zámku

1. Tiskněte tlačítko "⏻" po dobu 3 sekund. Operace bude potvrzena zvukovým signálem. Kontrolka tlačítka "⏻" zhasne a ovládací panel je odemčen.

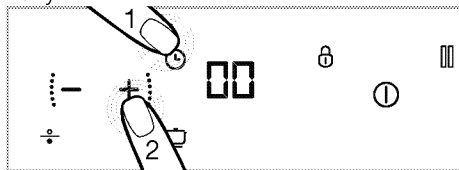
Funkce časovače

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

Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka "ⓘ" zapněte varnou desku.
2. "0" s objeví na displeji varné plochy.
3. Přidejte úroveň varné zóny, kterou chcete zapnout.
4. Stiskněte tlačítko "⏻" pro zapnutí časovače.

"00" s objeví na displeji příslušné varné zóny.



5. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek "+" a "-".
» Stiskněte "⏻" a potvrďte nastavení. Pokud nestisknete "⏻", nastavení bude za pár sekund automaticky zrušeno.

i Časovač lze nastavit pouze pro varné zóny, které jsou již v provozu.

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

i Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná zóna a teplota varné zóny.

Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál.

Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.

Vypnutí časovačů předčasně

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

Časovač lze vypnout předčasně dvěma způsoby:

1-Vypnutím časovače snížením jeho hodnoty na "00" :

1. Zvolte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
2. Stiskněte tlačítka "⌚" pro volbu časovače příslušné varné zóny.
3. Dokud se nezobrazí "00" na displeji příslušné varné zóny, snižujte hodnotu stisknutím tlačítek "+" a "-".

2-Deaktivace časovače stisknutím tlačítka časovače po dobu okolo 3 sekund:

1. Stiskněte tlačítka "⌚" příslušné varné zóny po dobu 3 sekund; "⌚" se vypne a časovač bude zrušen.




Funkce automatického vaření

Pomocí této funkce můžete vařit rychle na 3 různých úrovních.

1. Udržování teploty
2. Vaření
3. Smažení

Aktivace funkce automatického vaření bez nastavení časovače

1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte tlačítka "☺" varné zóny, u které chcete aktivovat funkci automatického vaření.

3. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni udržování tepla po prvním dotyku. Na obrazovce se objeví symbol "P a" .
 4. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni vaření po druhém dotyku. Na obrazovce se objeví symbol "P a" .
 5. Příslušná varná zóna se aktivuje na úrovni smažení po třetím dotyku. Na obrazovce se objeví symbol "P a" .
- » Varná zóna začne vařit na nastavené úrovni automatického vaření.

Aktivování funkce automatického vaření nastavením časovače

1. Vyberte požadovanou úroveň automatického vaření stisknutím tlačítka "☺" příslušné varné zóny.
2. Stiskněte tlačítka "⌚" pro zapnutí časovače.
» Na displeji se rozsvítí symboly "00" a "⌚".
3. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek "+" a "-".
» Varná zóna bude během nastavené doby vařit dále na zvolené úrovni automatického vaření.
» Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka.

Deaktivování funkce automatického vaření

1. Příslušnou varnou zónu můžete zcela vypnout stisknutím tlačítka "⌚" a zrušit funkci automatického vaření.
2. Pokud chcete, aby varná zóna vařila na určité úrovni a chcete deaktivovat funkci automatického vaření, nastavte požadovanou teplotu stisknutím tlačítek "+" a "-". Varná zóna bude dále vařit s nastavenou teplotou. Pokud jste předtím nastavili časovač, nastavený čas vaření se nezruší a vaření bude pokračovat při stejné teplotě.

Provoz varné desky ve spojení s digestoří (Varná deska připojená k digestoří) (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Pokud je na vašem výrobku symbol "☞", váš výrobek může být připojen k digestoří. Pomocí této funkce můžete propojit vaši varnou desku a digestoř tak, aby digestoř automaticky přizpůsobovala úroveň odsávání v souladu s nastavenou úrovní ohřívání varné desky. Abyste to provedli, nejdříve musíte propojit digestoř a varnou desku, poté můžete aktivovat připojení na varné desce tak, aby varná deska a digestoř fungovaly jako celek.

Propojení varné desky a digestoře

i Proces připojování varné desky a digestoře k sobě je třeba provést jenom jednou. K propojení varné desky a digestoře jednoduše aktivujte připojení přes varnou desku po vytvoření počátečního připojení.

1. Stisknutím tlačítka "⏻" zapněte desku.
2. Tlačítko "☞" udržujte stisknuté po dobu asi 3 sekund.

» Symbol "☞" bliká na displeji.

3. Aktivujte propojení s varnou deskou na vaší digestoří (viz návod k použití digestoře), poté se na digestoří rozblíká odpovídající symbol.

» Až bude propojení dokončeno, symbol "☞" na varné desce a odpovídající symbol na digestoří bude stále svítit.

Aktivace společného provozu varné desky a digestoře

1. Stisknutím tlačítka "⏻" zapněte desku.
2. Stiskněte "☞" na varné desce.
3. Po dokončení aktivace se na digestoří objeví odpovídající symbol a na varné desce se objeví symbol "☞", které budou stále svítit.

» V závislosti na celkové teplotní úrovni vaší varné desky digestoř bude automaticky zvyšovat nebo snižovat úroveň odsávání.

Využití aplikace HomeWhiz

Pokud je váš výrobek vybaven symbolem "📶", znamená to, že můžete ovládat vaši

varnou desku přes tablet / telefon.

Postupujte podle níže uvedených kroků pro ovládání a monitorování varné desky pomocí tabletu / telefonu. Tablet / telefon musíte připojit k domácí síti a stáhnout si aplikaci HomeWhiz do tabletu nebo telefonu z obchodu s aplikacemi vašeho inteligentního zařízení.

1. Spusťte aplikaci, kterou jste si stáhli, na svém tabletu / telefonu.
2. Klepněte na „Přidat/odebrat výrobek“ na tabletu / telefonu.
3. Postupujte podle pokynů na tabletu / telefonu a dokončete instalaci.
4. Stiskněte a podržte tlačítko "📶" po dobu 3 sekund a poté jej uvolněte. Na obrazovce bude pomalu blikat symbol "📶". Během této doby můžete připojit své inteligentní zařízení.
5. Připojte se ke své varné desce pomocí jména a hesla v aplikaci v nastavení tabletu / telefonu.
6. Vyberte síť, kterou používáte, v seznamu sítí a připojte varnou desku k síti po zadání požadovaného hesla. Když bude nastavení dokončeno, začne na displeji svítit "📶". Po zadání jména v části „Přidat / odebrat výrobek“ ve vaší aplikaci můžete začít varnou desku používat.

i HomeWhiz podporuje frekvenční pásmo 2,4 GHz.

i Pokud po stisknutí tlačítka "📶" po dobu 3 sekund síťové připojení nebylo vytvořeno během 5 minut, aplikace HomeWhiz se automaticky vypne a symbol "📶" zmizí.

i Aplikace HomeWhiz na vašem tabletu / telefonu vás provede nastavením připojení a použitím aplikace.

i Vaše spojení musí být aktivní, abyste mohli vstoupit do nabídky HomeWhiz.

i Když je aplikace HomeWhiz zapnuta, můžete ovládat a monitorovat varnou desku jak na obrazovce varné desky, tak přes inteligentní zařízení.

i Pro odpojení aplikace HomeWhiz stiskněte a podržte tlačítko "📶" a poté jej uvolněte. Na obrazovce zhasne symbol "📶".

i Pokud dojde k výpadku proudu a vaše připojení je přerušeno, když je zapnuto připojení HomeWhiz vašeho výrobku, HomeWhiz se automaticky přepne do polohy vypnuto.

Používání varné desky pomocí tabletu

1. Spustíte aplikaci HomeWhiz nainstalovanou ve vašem tabletu / telefonu.

» Vaše zařízení se zobrazí na stránce aplikace.

2. Klepněte na zařízení.

» Na displeji se objeví stránka pro ovládání a kontrolu varné desky. Na této obrazovce můžete nastavovat teplotní úrovně varných zón, funkci zámku tlačítek, aktivaci propojení varné desky a digestoře (připojení varné desky k digestoři a **jiná** nastavení).

3. Po dokončení všech nastavení na vašem tabletu / telefonu musíte je potvrdit na výrobku. Symboly "🔒" a "📶" blikají. Stisknutím tlačítka "🔒" nastavení aktivujete.

i Každé nastavení provedené na tabletu / telefonu vyžaduje z bezpečnostních důvodů potvrzení na výrobku.

Vypnutí aplikace HomeWhiz

1. Když je váš tablet / telefon připojen k výrobku, stiskněte tlačítko "📶". "📶" Během této doby váš tablet / telefon je odpojen od vašeho výrobku.

Odstranění připojeného výrobku

1. Stiskněte současně tlačítka "🔒" a "📶".

» Symboly "🔒" a "📶" začnou blikat a uslyšíte zvukové upozornění.

2. Jakmile proces vymazání bude ukončen, symboly "🔒" a "📶" na displeji přestanou blikat.

i K provedení procesu odstranění musíte být připojeni k síti.

Prohlášení o shodě

Arçelik A.Ş. tímto prohlašuje, že toto zařízení vyhovuje směrnici 2014/53/EU. Podrobné RED prohlášení o shodě najdete online na support.beko.com mezi dalšími dokumenty na produktové stránce vašeho spotřebiče.



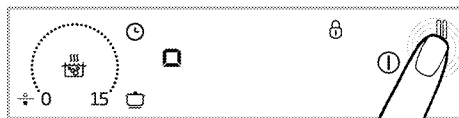
Pásmo 2,4 GHz: 100 mW max.

Definovaná doba podpory aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností je záruční dobou produktu. Po uplynutí této doby nejsou aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností zaručeny.

Funkce Stop

Použitím této funkce můžete přerušit všechny funkce varné desky, které jsou v provozu (**kromě časovače**).

i Pokud je pro některou varnou zónu nastaven časovač, bude fungovat i během zastavení.



1. Stiskněte tlačítko "🔒" během provozu varné desky.

Všechny aktivní varné plochy budou pokračovat na minimálních teplotách.

2. Stiskněte tlačítko "🔒" znovu pro opětovné spuštění všech zastavených varných ploch s předchozími nastaveními.

i Když se zmáčkne tlačítko zastavení, symbol "🔒" se zobrazí na displejích varných ploch, které byly zapnuté před zmáčknutím tohoto tlačítka.

Bezpečné a účinné použití ploch indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska zahrívá přímo kuchaňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek

četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá.

Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost během jejího používání.

i Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými plochami o průměru 145, 180, 210 a 280 mm dle typu. Každá varná plocha rozpozná nádobu, která je na ni postavena díky funkce indukce. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné plochy, a tak dochází k minimální spotřebě energie.

Limity provozní doby

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

Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu.

Varnou plochu lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

Tabulka-1: Limity provozní doby

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Rychlý ohřev	10 minut

Teplota	Limit doby provozu - hodina
P1	5
P2	2
P3	1

Ochrana proti přehřátí

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

- Aktivní varná plocha může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může poklesnout. Tento stav však není vidět na ukazateli.

Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku.

Během této doby na displeji svítí výstraha "E".

Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje ihned na příkazy, je to jedna z jejích výhod. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně před přetečením.

Hlučný provoz

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

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

Hlášení o chybách

Tabulka-2: Kódy chyb a příčiny chyb

Příčiny chyb	Ukazatel	Displej
Jsou stisknuta dvě a více tlačítek	Symbol "E" bliká	Displej varné plochy
Varná deska je přehřátá	Symbol "H" bliká	Displej varné plochy
Pánev není vhodná pro varnou zónu.	Symbol "L" se rozsvítí.	Displej varné plochy
Chyba hardwaru dotykového ovládání	Symbol "Fx**" se rozsvítí	Displej časovače
Chyba hardwaru indukce	Symbol „Ex**“ bliká	Displej varné plochy
Pánev/hrnec nebo jiný objekt je na desce dotykového ovládání.	Symbol „F“ bliká	Všechny displeje varné plochy
x**: "1,2,..,9"		

i Další informace o hlášení chyb, která se mohou objevit na dotykovém kontrolním panelu, najdete v Tabulce-2. Pokud se zprávy Fx a Ex trvale zobrazují, kontaktujte autorizovaný servis.

i Pokud se povrch dotykového panelu odpařuje, dojde k deaktivaci celého kontrolního systému, ozve se zvukový signál a na displeji se rozblíká "E".

i Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může se zobrazit chybové provozní varování.

i Na dotykový ovládací panel se nesmí umísťovat žádné pánve/hrnce.

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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



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

Čištění varné desky

Sklokeramický povrch

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

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

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

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



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

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na funkci spotřebiče.

Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

7 Odstraňování potíží

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje

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

symbol se objeví na displeji varné zóny

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

Zvolená varná zóna se během provozu náhle vypne.

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

Hrncel se nezahřívá, i když je varná zóna zapnutá.

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



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



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

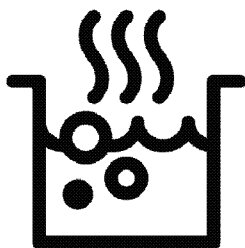
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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



Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik



HR



RECIKLIRANI I
RECIKLAŽNI PAPIR

Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,
hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Beko. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku. Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



važne informacije ili korisni savjeti o uporabi.



upozorenje na opasne situacije vezane za život i imovinu.



upozorenje na strujni udar.



upozorenje na rizik od požara.



upozorenje na vruće površine.



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

1	Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš	4	4	Pripreme	13
	Opća sigurnost.....	4		Savjeti za uštedu energije	13
	Električna sigurnost	4		Prva uporaba	13
	Sigurnost proizvoda.....	5		Prvo čišćenje proizvoda	13
	Predviđena uporaba.....	7	5	Kako koristiti grijaću ploču	14
	Sigurnost za djecu.....	7		Opće informacije o kuhanju	14
	Stara oprema.....	7		Uporaba ploča za kuhanje	16
	Odlaganje materijala pakiranja.....	7		Kontrolna ploča.....	16
2	Opće informacije	8	6	Održavanje	25
	Pregled.....	8		Opće informacije.....	25
	Tehničke specifikacije	8		Čišćenje ploče za kuhanje.....	25
3	Instalacija	9	7	Otklanjanje kvarova	26
	Prije instalacije.....	9			
	Montaža i spajanje	9			
	Budući prijevoz.....	12			

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine.

Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.

- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute. Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj,

trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.

- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlašteni serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.
- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Električna sigurnost

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog

uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.

- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti požar. NIKAD ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte

plamen, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.

- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- U slučaju loma stakla grijaće ploče učinite sljedeće: Odmah isključite sve plamenike i elemente električnog grijanja te isključite uređaj iz napajanja. Nemojte dirati površinu uređaja. Nemojte upotrebljavati uređaj.
- Nakon uporabe, isključite element plamenika pomoću njegove regulacije i nemojte se pouzdati u detektor tave.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu plamenika zato što mogu postati vrući.
- Uređaj nije predviđen za to da se njime upravlja vanjskim programatorom ili posebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Tlak pare koji se stvara zbog vlage na površini plamenika ili na dnu lonca može uzrokovati pomicanje lonca. Stoga pazite da površina za kuhanje i dno posuda budu uvijek suhi.
- Grijaće ploče opremljene su indukcijskom tehnologijom. Vaš indukcijski plamenik koji pruža uštedu vremena i novca mora se koristiti s loncima koji su pogodni za indukcijsko kuhanje; inače plamenici neće raditi. Pogledajte. *Opće informacije o kuhanju, stranica 14*, odabir lonca.
- Indukcijski plamenici stvaraju magnetsko polje te mogu imati štetan utjecaj za ljude koji koriste uređaje kao što su inzulinska pumpa ili pacemaker.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš proizvod se može oštetiti.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Uporaba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.

Za pouzdanost proizvoda protiv požara;

- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
- Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
- Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.

Predviđena uporaba

- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.

Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do kojih djeca mogu doći iznad uređaja.

Stara oprema

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

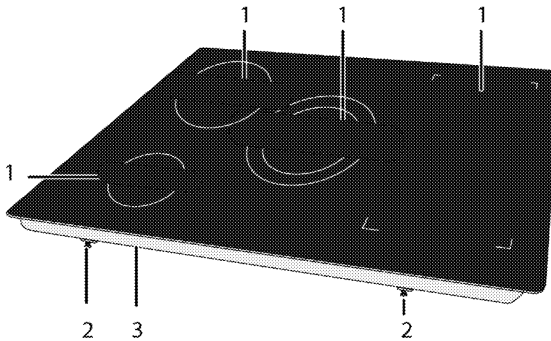
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

2 Opće informacije

Pregled



1 Indukcijska ploča za kuhanje

3 Poklopac osnove

2 Spojnica za montažu

Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	3N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	max. 10800 W
Vrsta / presjek kabela	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	48 mm/900 mm/510 mm
Dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Plamenici	
Stražnji lijevi	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzija	210 mm
Snaga	2300/3700 W
Prednji lijevi	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzija	145 mm
Snaga	1500/2200 W
Prednji desni	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzija	180 mm
Snaga	1800/2500W
Stražnji desni	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzija	180 mm
Snaga	1800/2500 W
Srednje	Indukcijska ploča za kuhanje
Dimenzija	180/280 mm
Snaga	1800/3600 W



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.

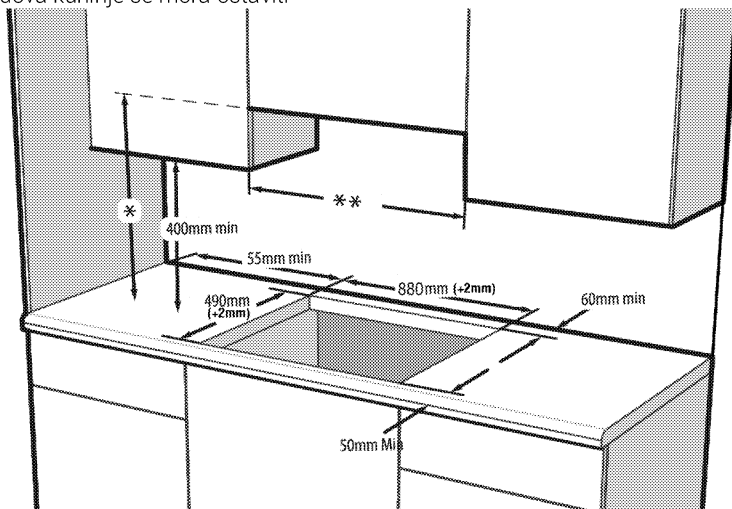
i Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.

! Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.

! Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Grijaća ploča je napravljena za instalaciju u komercijalnu gornju radnu ploču. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti



- * Minimalna visina prema napi jednaka je preporučenoj visini u korisničkom priručniku nape. Ako se ne preporučuje u uputama za uporabu nape, ta visina treba biti najmanje min.650 mm.
- ** Minimalna udaljenost između ormarića mora biti jednaka širini grijaće ploče

sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).

- Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijaće ploče.
- (*) Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže. Ako nije navedena bilo koja veličina u priručniku za nape, ta visina trebala bi biti najmanje 650 mm.
- Uklonite materijale pakiranja i blokade za transport.
- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Radna površina mora biti poravnata i učvršćena horizontalno.
- Izrežite otvor za grijaću ploču na radnom dijelu po dimenzijama za montažu.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 3 prema standardu EN 30-1-1.

Montaža i spajanje

- Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.

i Ne instalirajte grijaću ploču na mjesto s oštrim rubovima ili kutovima. Postoji opasnost od loma staklokeramičke površine!

Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije“. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.



Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije.

Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.



Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja.

Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Spoj mora biti u skladu s nacionalnim zakonima.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipska pločica se nalazi sa stražnje strane kućišta proizvoda.
- Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".



Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja. Postoji opasnost od strujnog udara!

Spajanje kabela napajanja

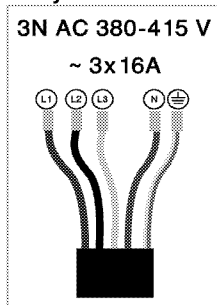


Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.


1. Ako nije moguće isključiti sve polove s napajanja, jedinica za otpajanje s najmanje 3 mm razmaka za kontakt (osigurači, sigurnosne sklopke, kontakti) moraju biti spojeni a svi polovi ove jedinice za isključivanje moraju biti uz proizvod (ne iznad proizvoda) u skladu s IEE direktivama. Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

Ako je kabel dostavljen s proizvodom:

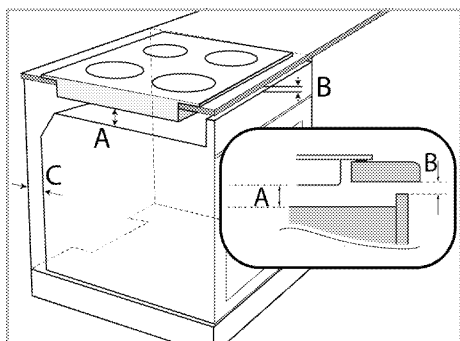


2. **Za trofazni spoj**, spojite žice kako je dolje navedeno:

- Smeđi kabel = L1 (faza 1)
- Sive-Crni kabel = L2 (faza 2)
- Sive-Crni kabel = L3 (faza 3)
- Plavi kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)  (Uzemljenje)

Instaliranje proizvoda

Ako je pećnica ispod:



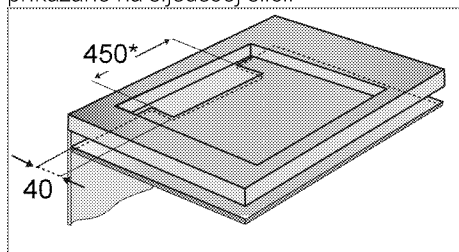
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Ako daske ispod:

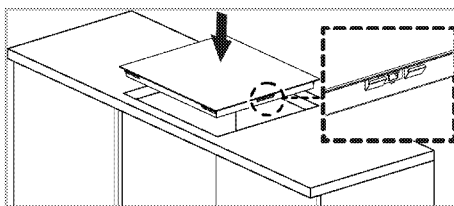
Mora postojati ventilacijski otvor od sa stražnje strane namještaja kako je prikazano na sljedećoj slici.



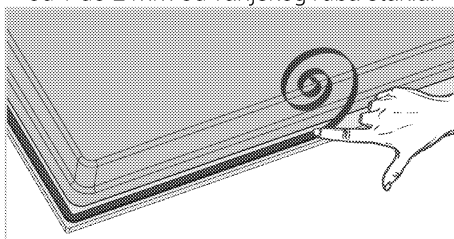
* min.

Tijekom instalacije vašeg indukcijskog plamenika, stavite proizvod paralelno prema instalacijskoj površini. Također nanosite brtvilo na dijelove plamenika koji su u kontaktu s pultom kako je dolje opisano da biste spriječili da bilo kakva tekućina uđe između proizvoda i pulta.

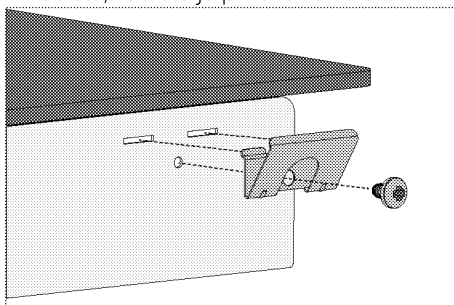
Jednostavna instalacija: Neki modeli isporučuju se s pričvršnim oprugama i brtvenom brtvom pričvršćenom na proizvod. Za ove modele zanemarite upute za pričvršćivanje opruga i nosača opisane u priručniku. Postavite svoj proizvod izravno u prostor u kojem će se proizvod nalaziti, kao što je prikazano na donjoj slici. Za ove modele uzmite u obzir mjerenja širine i dubine napisane u korisničkom priručniku kao 10 mm više.



1. Pripremite površinu radne ploče kako je prikazano na slici.
2. Preokretanjem grijaće ploče, stavite ju na ravnu površinu.
3. Prilikom montaže grijaće ploče, nanosite brtvilo dostavljeno u paketu oko grijaće ploče kao što je prikazano na slici u nastavku tako da se pobrinete da ostane od 1 do 2 mm od vanjskog ruba stakla.



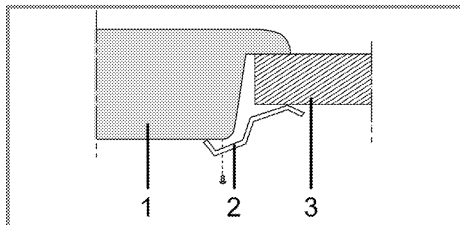
4. Fiksirajte opruge za montažu tako da ih umetnete i pričvrstite kroz rupe na dnu kućišta, kao što je prikazano na slici.



- i** Neki modeli ovog proizvoda isporučuju se zajedno s već montiranim opružnim nosačima.
- i** Broj na montažnih opruga proizvodu razlikuje se ovisno o modelu proizvoda.

5. Stavite plamenik na radnu površinu i poravnajte ga.
6. Kada je plamenik postavljen na gornju ploču može se jednostavno fiksirati

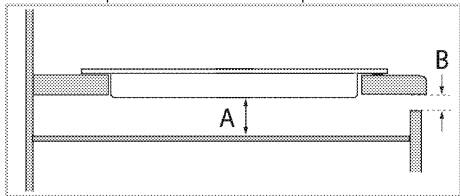
pomoću stezaljki. Ako dimenzije gornje ploče nisu prikladne, 2 stezaljke za montažu mogu se fiksirati na prednju stranu proizvoda, kao što je prikazano na slici u nastavku.



- 1 Grijaća ploča
- 2 Instalacijske hvataljke
- 3 Pult

i Kod montaže grijaće ploče na kuhinju, mora se instalirati polica da bi odvojila kuhinju od grijaće ploče kako je ilustrirano na gornjoj slici. To nije potrebno kad se instalira na ugrađenu pećnicu.

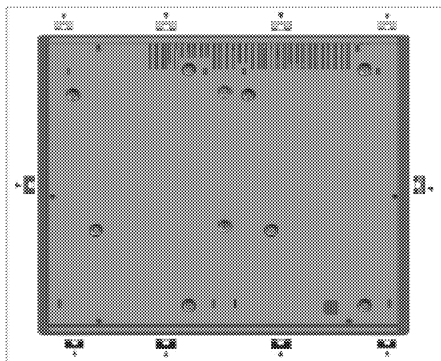
Ako je moguće dodirnuti donju stranu proizvoda jer je instaliran na ladicu, ovaj dio mora biti pokriven drvenom pločom.



- A min. 15 mm
B min. 2 mm

Pogled odostraga (rupe za povezivanje)

i Položaj rupa za spajanje prikazan na donjoj slici je shematski, može se razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda. Fiksirajte ih sukladno s rupama za spajanje na vašem proizvodu.



! Spajanje na različite rupe nije dobra praksa u smislu sigurnosti jer to može oštetiti plinski i električni sustav.

! Plamenik sadrži komponente koje rade s pomoću plina i struje. Zbog toga bi se plamenik trebao pričvrstiti na pult samo kroz rupe za pričvršćivanje i samo s pomoću isporučenih elemenata za pričvršćivanje i vijaka te kao što je naznačeno u priručniku. U suprotnome će predstavljati opasnost za sigurnost života i imovine.

i Broj na montažnih opruga proizvodu razlikuje s ovisno o modelu proizvoda.

Zadnja provjera

1. Korištenje proizvoda
2. Provjerite funkcije.

Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.
- i** Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

4 Pripreme

Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.
- Koristite lonce/posude s poklopcima za kuhanje. Ako nema poklopca, potrošnja energije može porasti 4 puta.
- Odaberite plamenik koji je podesan za uporabu s veličinom dna lonca. Uvijek birajte točnu veličinu lonca za vaše jelo. Za veće lonce je potrebno više energije.
- Pazite da koristite lonce s ravnim dnom kad kuhate s električnim plamenicima. Lonci s debelim dnom će bolje provoditi toplinu. Možete uštedjeti energiju i za 1/3.
- Posude i lonci moraju biti kompatibilni sa zonama za kuhanje. Dno posuda ili lonaca ne smije biti manje od grijaće ploče.
- Držite zone za kuhanje i dno lonaca čistim. Prljavština će smanjiti provođenje energije između zone za kuhanje i dna lonca.
- Podaci o energetskej učinkovitosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koja se nalazi uz proizvod.

Prva uporaba

Prvo čišćenje proizvoda



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrisite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

5 Kako koristiti grijaću ploču

Opće informacije o kuhanju

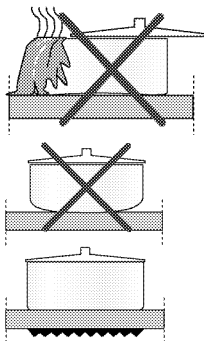


Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane, uvijek je dobro osušite i nježno stavite na ulje. Pazite da se prije prženja hrana otopila do kraja.
- Ne pokrivajte posudu kad zagrijavate ulje.
- Stavljajte tave i lonce na takav način da njihove drške ne prelaze preko grijaće ploče tako da biste spriječili grijanje ručki. Ne stavljajte na grijaću ploči posude koje ne stoje u ravnoteži i koje se lako nagnu.
- Ne stavljajte prazne posude i tave na zone za kuhanje koje su uključene. Oni se mogu oštetiti.
- Uključivanje zone za kuhanje bez posude ili tave na njoj može uzrokovati oštećenje uređaja. Isključite zone za kuhanje nakon dovršetka kuhanja.
- Kako površina uređaja može biti topla, ne stavljajte plastične ili aluminijske proizvode na njega. Odmah očistite s površine bilo kakve istopljene takve materijale. Takve posude se ne smiju koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo tave i posude s ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u tave i lonce. Na taj način nećete morati bespotrebno čistiti ako hrana pokipi. Ne stavljajte poklopce lonaca i tava na zone za kuhanje. Stavljajte tave tako da budu na sredini zone za kuhanje. Kad želite pomaknuti tavu na drugu zonu kuhanja, podignite je i stavite na željenu zonu kuhanja umjesto da je povlačite.

Odabir tave

- Staklokeramička površina je otporna na toplinu i na nju ne utječu velike razlike u temperaturi.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mjesto za pohranu ili kao dasku za rezanje.
- Koristite samo tave i lonce sa strojno obrađenim dnom. Oštri rubovi uzrokuju ogrebotine na površini.



Prolivena hrana može oštetiti staklokeramičku površinu i uzrokovati požar.

Ne koristite posude s udubljenim ili isupčanim dnom.

Koristite samo tave i lonce sa ravnim dnom. Oni osiguravaju lakši prijenos topline.

„Način ključanja može ovisiti od vrste posuđa, veličine posude i veličine zone kuhanja, za homogenije ključanje možete koristiti za korak veću zonu kuhanja. Korištenje veće zone kuhanja nema negativne učinke na potrošnju energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara jedino u odnosnoj oblasti posude.“

Za indukcijske plamenike, koristite samo posude podesno za indukcijsko kuhanje.

Test tave

Koristite sljedeće metode da biste testirali da li je vaša tava kompatibilna s indukcijskom pločom.

1. Vaša tava je kompatibilna ako dno sadrži magnet.
2. Vaša tava je kompatibilna ako "L" ne bljeska kad stavite tavu na zonu za kuhanje i uključite plamenik.

Možete koristiti čelične, teflonske ili aluminijske tave sa posebnim magnetskim dnom koje sadrže naljepnice ili upozorenja na kojima piše da je tava kompatibilna s indukcijskim kuhanjem. Stakleno i

keramičko posuđe, lonci i posuđe od nehrđajućeg čelika s nemagnetskim aluminijskim dnom se ne smije koristiti.

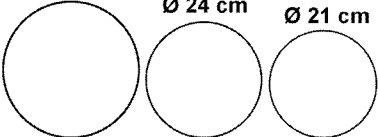
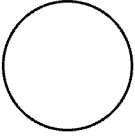
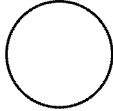
Sustav za prepoznavanje-fokusiranje tave

Kod indukcijskog kuhanja, napaja se samo područje pokriveno odgovarajućom zonom kuhanja. Promjer dna posuđa sustav prepoznaje i samo se to područje zagrijava automatski. Kuhanje se zaustavlja ako se posuda za kuhanje podigne sa zone za kuhanje tijekom kuhanja. Znak odabrane zone kuhanja "L" bljeska naizmjenično.

Sigurna uporaba

Nemojte koristiti zone visokog zagrijavanja kad koristite teflonsku tavu bez ulja ili sa samo malo ulja.

Odabir zone za kuhanje koja odgovara posudi

<p>Velika zona za kuhanje</p> <p>Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Normalna zona za kuhanje</p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p>Mala zona za kuhanje</p> <p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Velika zona za kuhanje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatski odgovara tavi. • Idealno distribuira energiju. • Daje savršenu raspodjelu topline. Koristi se za kuhanje jela kao što su velike palačinke ili ribe ili jako rijetko. 	<p>Normalna zona za kuhanje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Automatski odgovara tavi. • Idealno distribuira energiju. • Daje savršenu raspodjelu topline. Koristi se za sve vrste kuhanja. 	<p>Mala zona za kuhanje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koristi se za sporo kuhanje (umaci, kreme) • Koristi se za pripremu malih porcija ili porcija na osnovu broja ljudi.

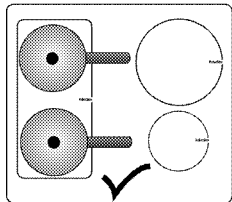
Ne stavljajte metalne predmete kao što su vilice, noževi ili poklopci tava na plamenik zato jer se zagriju.

Nikada nemojte za kuhanje koristiti aluminijsku foliju. Nikada nemojte stavljati hranu omotanu aluminijskom folijom na zonu za kuhanje.

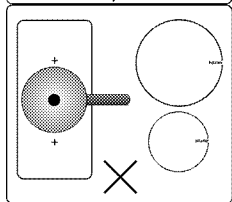
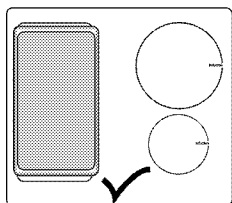
i Ako je ispod ploče za kuhanje smještena pećnica i ona radi, senzori ploče mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti pećnicu.

i Kad ploča za kuhanje radi, držite predmete s magnetskim svojstvima kao što su kreditne kartice ili kazete podalje od grijaće ploče.

Uporaba lonaca na širokoj zoni za kuhanje

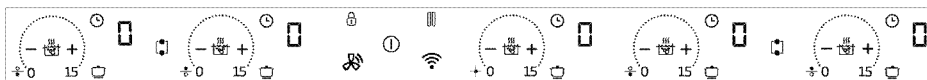


Možete koristiti široku zonu za kuhanje u dvije odvojene polovice, kao stražnju lijevu i kao prednju lijevu zonu za kuhanje. Lokacija područja kuhanja na širokoj površini može se razlikovati ovisno o modelu proizvoda. Možete koristiti široku zonu za kuhanje za velike lonce.



Vaš lonac mora pokriti oba centra široke zone za kuhanje. Nemojte koristiti zonu za kuhanje na druge načine.

Kontrolna ploča



Specifikacije



Područje za postavke (za razinu temperature)



Tipka za uključivanje/isključivanje



Tipka za zaključavanje tipki



Tipka za uključivanje / isključivanje programatora vremena



Tipka za brzo grijanje / veliku snagu (pojačivač)



Tipka za automatsko kuhanje



Tipka za zaustavljanje

Osvjetljene površine za kuhanje (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Zone za kuhanje na grijaćoj ploči bit će osvijetljene. Kada je grijača ploča isključena ili u stanju mirovanja, zone za kuhanje nisu vidljive. Osvjetljenje kojim se označavaju zone za kuhanje trebalo bi se pojaviti kada uključite grijaću ploču.

Uporaba ploča za kuhanje



Pazite da nijedan predmet ne padne na plamenik. Čak i mali predmeti, kao što je posuda za sol, mogu oštetiti plamenik.

Ne koristite napukle plamenike. Kroz te pukotine može curiti voda i uzrokovati kratki spoj.

U slučaju bilo kakvog oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da smanjite opasnost od električnog udara.



Tipka za odabir široke zone za kuhanje (**Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.**)



Tipka za povećavanje razine na programatoru vremena



Tipka za smanjivanje razine na programatoru vremena



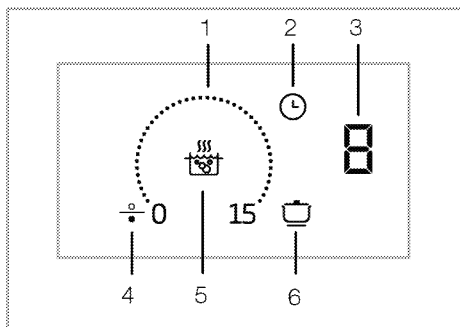
Hob na Hoodu (Hob to Hood symbol) *



Wifi simbol *

***(Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)**

- i** Grafički prikazi i brojke imaju samo informativnu ulogu. Stvarni prikazi i funkcije mogu se razlikovati ovisno o modelu grijače ploče.



- 1 Područje postavki
 - 2 Tipka programatora vremena
 - 3 Prikaz zone za kuhanje
 - 4 Simbol zone za kuhanje (*)
 - 5 Tipka za brzo grijanje
 - 6 Opcija automatskog kuhanja
- * (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

- i** Ovim se uređajem upravlja pomoću dodirne upravljačke ploče. Svaka radnja izvršena na dodirnoj upravljačkoj ploči potvrđuje se zvučnim signalom.

- i** Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Mokra i prljava površina može prouzročiti probleme tijekom rada.

Uključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku "ⓘ" na upravljačkoj ploči. Grijača je ploča spremna za upotrebu.

- i** Ako ne izvršite nijednu radnju u sljedećih 20 sekundi, grijača će se ploča automatski vratiti u način mirovanja.

- i** Kad bilo koju tipku (tipku "ⓘ") držite dulje vrijeme, proizvod se automatski isključuje iz sigurnosnih razloga.

Isključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku "ⓘ" na upravljačkoj ploči. Grijača će se ploča isključiti i vratiti u način mirovanja.

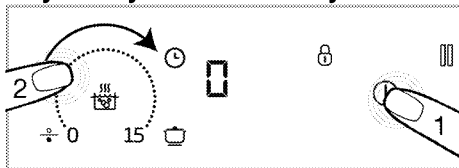
- i** Ako se simboli "H" ili "h" pojave na prikazu zone za kuhanje kad je grijača ploča isključena, to znači da je zona za kuhanje još vruća. Ne dodirujte zone za kuhanje.

Oznaka preostale topline

Ako se simbol "H" pojavi na prikazu zone za kuhanje, to znači da je zona za kuhanje još vruća i možete je upotrijebiti za zagrijavanje manje količine hrane. Ovaj će se simbol uskoro pretvoriti u simbol "h" koji označava nižu razinu topline.

- i** Kad prekinete napajanje električnom energijom, oznaka preostale topline neće zasvijetliti i neće upozoravati korisnika na vruće zone za kuhanje.

Uključivanje zona za kuhanje



1. Dodirnite tipku "ⓘ" da biste uključili grijaću ploču.
 - » Na zoni za kuhanje prikazuje se simbol „0”.
2. Dodirnite područje za postavke na zoni za kuhanje koju želite uključiti i kliznite prstom po području.

- i** Ako ne izvršite nijednu radnju u sljedećih 20 sekundi, grijača će se ploča automatski vratiti u način mirovanja.

Postavljanje razine temperature

Dodirom na područje za prilagodbu ili klizanjem prsta po području prilagodite razinu temperature između „0” i „15”.

Isključivanje zona za kuhanje:

Odabranu zonu za kuhanje možete isključiti na 2 načina:

1. **Snižavanjem temperature na razinu „0”**

Zonu za kuhanje možete isključiti snižavanjem postavke temperature na razinu „0”.

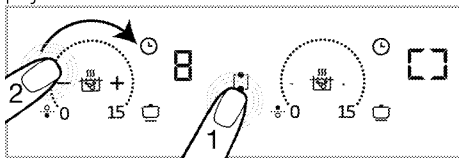
2. Upotrebom funkcije isključivanja na programatoru vremena za željenu zonu za kuhanje

Kad vrijeme istekne, programator vremena isključit će zonu za kuhanje s kojom je povezan. Na svim će se zaslonima pojaviti vrijednosti „0” ili „00”. Simbol "⌚" nestat će s prikaza grijače ploče.

Kad vrijeme istekne, začut će se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da biste isključili zvučni alarm.

Uključivanje široke zone za kuhanje (Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

1. Dodirnite tipku "⌚" da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipku za odabir široke zone za kuhanje
» Na prikazu prednje lijeve zone za kuhanje pojavit će se simboli 0 i "□".



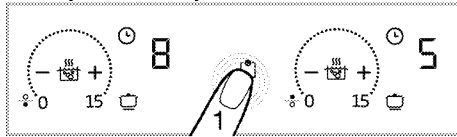
3. Dodirnom na područje za prilagodbu ili klizanjem prsta po području prilagodbe razinu temperature između 0 i 15.
» Razinu temperature možete promijeniti na području za postavke obiju zona za kuhanje.

i Kao primjer navode se lijeve široke zone za kuhanje. Ako se široka zona za kuhanje nalazi i na desnoj strani grijače ploče, na navedenu se zonu za kuhanje odnose iste upute.

Uključivanje široke zone za kuhanje tijekom rada jedne ili obiju lijevih zona za kuhanje (Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

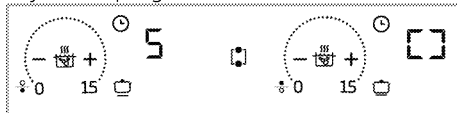
Tijekom rada jedne ili obiju lijevih zona za kuhanje možete kombinirati obje zone

uključivanjem široke zone za kuhanje. Na taj način možete upotrebljavati široku zonu za kuhanje s istim vrijednostima.



1. Dodirnite tipku za odabir široke zone za kuhanje tijekom rada jedne ili obiju lijevih zona za kuhanje.

» Manja od vrijednosti temperatura prethodno odabranih zona za kuhanje pojavit će se na prikazu prednje lijeve zone za kuhanje. Ako na programatoru vremena postoji vrijeme trajanja, prikazat će se niža vrijednost programatora vremena.



» Da biste naknadno promijenili vrijednost temperature, postavite željenu temperaturu na području za postavljanje obiju zona za kuhanje.

i Ako dodirnete tipku široke zone za kuhanje dok je široka zona za kuhanje uključena, zone za kuhanje razdvojit će se i isključiti.

Isključivanje široke zone za kuhanje: (Ova je značajka neobavezna. Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Široku zonu za kuhanje možete isključiti na 3 načina:

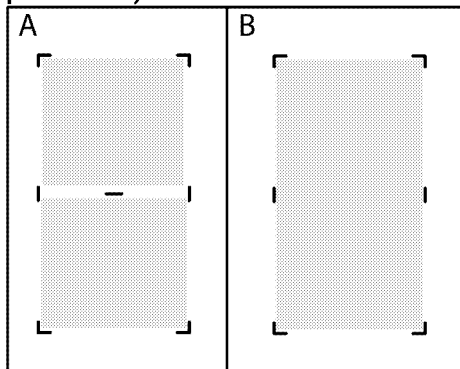
1. **Snižavanjem temperature na razinu „0”**
Široku zonu za kuhanje možete isključiti snižavanjem razine temperature na „0”.
2. **Upotrebom isključivanja putem opcije programatora vremena za široku zonu za kuhanje**

Kad vrijeme istekne, programator vremena isključit će široku zonu za kuhanje. Na prikazu lijeve zone za kuhanje pojavit će se simbol 0, a na prikazu programatora pojavit će se simbol 00. Isključit će se svjetlo tipke "⌚" na prikazu stražnje lijeve zone za kuhanje.

3. **Držanjem simbola široke zone za kuhanje 3 sekunde**

Ako simbol široke zone za kuhanje držite 3 sekunde, zona za kuhanje će se isključiti

Modeli s osvijetljenim oko zona kuhanja: (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)



i Kada su dvije zasebne zone kuhanja (prikazane na slici A) spojene kao široka površina za kuhanje prikazana na slici B, svjetlo za odvajanje mora se isključiti. Kada se široka zona površine za kuhanje odvoji natrag u dvije zasebne zone kuhanja, diobno svjetlo treba svijetliti.

Postavka velike snage (POJAČIVAČ)

Funkciju pojačivača možete upotrijebiti da biste zagrijavali najvećom snagom. Međutim, ova se funkcija ne preporučuje za dugotrajno kuhanje. Funkcija pojačivača možda nije dostupna na svim zonama za kuhanje. Kad istekne vrijeme za postavljanje pojačivača (vidi Tablicu ograničenja vremena rada), isključit će se zona za kuhanje.

Izravni odabir POJAČIVAČA:

1. Dodirnite tipku "Ⓢ" da biste uključili grijaću ploču.

2. Dodirnite tipku "ⓈⓈ".

Uključena zona za kuhanje radit će najvećom snagom i animirani simbol pojačivača "Ⓢ" pojavit će se na zaslonu zone za kuhanje.

» Kad istekne vrijeme za postavljanje pojačivača (vidi Tablicu ograničenja

vremena rada), isključit će se zona za kuhanje.

Odabir pojačivača kad je zona za kuhanje uključena:

1. Kada je grijaća ploča uključena, a zona za kuhanje koju želite upotrebljavati aktivna, dodirnite "ⓈⓈ".

i Pojačivač se može aktivirati samo na jednoj zoni na istoj strani (lijevoj ili desnoj). Ako jedna od zona za kuhanje koje se nalaze na istoj strani radi na određenoj razini temperature, pojačivač se ne može postaviti za drugu zonu za kuhanje na istoj strani. Kada je velika zona za kuhanje aktivna, pojačivač se ne može postaviti za te zone za kuhanje.

2. Odabrana će zona za kuhanje raditi najvećom snagom, a 3 će svjetla treperiti na odgovarajućoj zoni za kuhanje. Kad razdoblje pojačivača istekne, zona za kuhanje prebacit će se na postavljenu razinu temperature i prikazat će se samo odabrana vrijednost temperature.

Prijevremeno isključivanje postavke velike snage (POJAČIVAČ):

Dodiranjem tipke "ⓈⓈ" možete isključiti postavku pojačivača u bilo kojem trenutku.

Zaključavanje tipki

Zaključavanje tipki možete uključiti da biste izbjegli slučajnu promjenu funkcija **tijekom rada grijaće ploče**.

Uključivanje zaključavanja tipki

1. Držite "Ⓢ" 3 sekunde da biste zaključali upravljačku ploču.

Ako pritisnete bilo koju tipku dok je zaključavanje tipki uključeno, zatreperit će svjetlo tipke "Ⓢ".

- i** Zaključavanje tipki možete uključiti samo tijekom rada grijaće ploče. Kad uključite zaključavanje tipki, moći ćete upotrebljavati samo tipku "⏻". Kad dodirnete bilo koju drugu tipku, svjetlo tipke "⏻" počeo će treperiti da vas podsjeti da je zaključavanje tipki uključeno. Ako isključite grijaću ploču dok su tipke zaključane, morate isključiti zaključavanje tipki da biste mogli ponovno uključiti grijaću ploču.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Držite tipku "⏻" 3 sekunde. Radnja će se potvrditi zvučnim signalom. Svjetlo tipke "⏻" isključit će se kad se upravljačka ploča otključa.

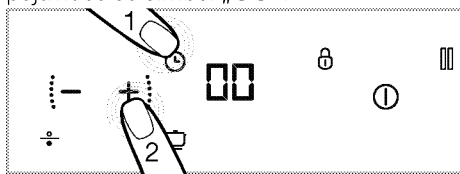
Funkcija programatora vremena

Ova funkcija olakšava vam kuhanje. Nije potrebno paziti na grijaću ploču tijekom cijelog vremena kuhanja. Zona za kuhanje automatski će se isključiti na kraju odabranog vremena.

Uključivanje programatora vremena

1. Dodirnite tipku "⏻" da biste uključili grijaću ploču.
2. Na prikazima zone za kuhanje pojavit će se simbol „0”.
3. Povećajte razinu zone za kuhanje koju želite uključiti.
4. Dodirnite tipku "⌚" da biste uključili programator vremena.

Na prikazu odgovarajuće zone kuhanja pojavit će se simbol „00”.



5. Postavite željeno trajanje dodiranjem tipki "⏻" i "⏻".

» Za potvrdu postavke pritisnite "⌚". Ako ne dodirnete "⌚", postavka će se automatski otkazati u sljedećih nekoliko sekundi.

- i** Programator vremena možete postaviti samo za uključene zone za kuhanje.

- i** Da biste postavili programatore vremena drugih zona za kuhanje, ponovite prethodno navedeni postupak.

- i** Programator vremena ne možete postaviti ako ne odaberete zonu za kuhanje i vrijednost temperature zone za kuhanje.

Isključivanje programatora vremena

Nakon što postavljeno vrijeme istekne, grijaća ploča automatski će se isključiti i začut će se zvučni signal.

Pritisnite bilo koju tipku da biste isključili zvučni signal.

Prijevremeno isključivanje programatora

Ako prijevremeno isključite programator, grijaća ploča nastavit će s radom na postavljenoj temperaturi dok je ne isključite. Možete prijevremeno isključiti programator na dva načina:

1-Isključivanjem programatora vremena

tako da snizite vrijednosti na „00” :

1. Odaberite zonu za kuhanje koju želite isključiti.
2. Dodirnite tipku "⌚" za odabir programatora vremena odgovarajuće zone za kuhanje.
3. Smanjite vrijednost dodiranjem tipki "⏻" i "⏻" sve dok se na odgovarajućoj zoni za kuhanje ne prikaže „00”.

2-Isključivanjem programatora vremena tako da držite tipku programatora vremena 3 sekunde:

1. Držite tipku "⌚" odgovarajuće zone za kuhanje 3 sekunde; "⌚" će se u potpunosti isključiti i programator vremena će se otkazati.

Funkcija automatskog kuhanja

Pomoću ove funkcije možete brzo kuhati na 3 različite razine.

1. Održavanje topline
2. Ključanje
3. Prženje

Uključivanje funkcije automatskog kuhanja bez postavljanja programatora vremena

1. Dodirnite tipku "ⓘ" da biste uključili grijaću ploču.
 2. Dodirnite tipku "☐" zone za kuhanje na kojoj želite uključiti funkciju automatskog kuhanja.
 3. Odgovarajuća zona za kuhanje uključit će se na razini za održavanje topline nakon prvog dodira. Prikazat će se simboli "P" i "☐".
 4. Odgovarajuća zona za kuhanje uključit će se na razini za ključanje nakon drugog dodira. Prikazat će se simboli "P" i "☐".
 5. Odgovarajuća zona za kuhanje uključit će se na razini za prženje nakon trećeg dodira. Prikazat će se simboli "P" i "☐".
- » Zona za kuhanje počat će s radom na postavljenoj razini automatskog kuhanja.

Uključivanje funkcije automatskog kuhanja postavljanjem programatora vremena

1. Odaberite željenu razinu automatskog kuhanja dodiranjem tipke "☐" odgovarajuće zone kuhanja.
 2. Dodirnite tipku "⌚" da biste uključili programator vremena.
- » Na prikazu zone za kuhanje zasvijetlit će simboli "00" i "⌚".
3. Postavite željeno trajanje dodiranjem tipki "—" / "+".
- » Zona za kuhanje nastavit će s radom na odabranoj razini automatskog kuhanja tijekom cijelog postavljenog razdoblja.
- » Nakon što postavljeno vrijeme istekne, grijaća ploča automatski će se isključiti i začet će se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku da biste isključili zvučni signal.

Isključivanje funkcije automatskog kuhanja

1. Možete u potpunosti isključiti odgovarajuću zonu za kuhanje dodiranjem tipke "ⓘ" za poništavanje funkcije automatskog kuhanja.
2. Ako želite da zona za kuhanje radi na određenoj razini i želite isključiti funkciju

automatskog kuhanja, postavite željenu razinu temperature dodiranjem tipki "—" / "+". Zona za kuhanje nastavit će s radom na postavljenoj razini temperature. Ako ste prethodno postavili programator vremena, postavljeno vrijeme kuhanja neće se poništiti i grijaća će ploča nastaviti s radom na postavljenoj razini temperature.

Zajedničko korištenje ploče i nape (Hob to Hood) (Možda ne postoji na vašem proizvodu.) (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)

Ako vaš proizvod ima "☐" oznaku, tada može raditi u suradnji s napom. Na ovaj način možete koristiti ploču i napu zajedno, tako što napa radi automatski, postavljajući optimalnu razinu odvođenja zraka prema postavkama grijanja ploče. Prvo morate međusobno spojiti ploču i napu, a nakon što to napravite, možete aktivirati ovu funkciju kako bi ploča i napa mogle surađivati.

Spajanje ploče i nape

i Proces spajanja ploče i nape je potrebno napraviti samo jednom. Da bi spojili ploču i napu, jednostavno aktivirajte vezu na ploči, nakon što se napravili inicijalno spajanje.

1. Da bi upalili ploču, dodirnite tipku "ⓘ".
 2. Držite tipku "☐" otprilike 3 sekunde.
- » "☐" simbol će isprekidano svijetliti na ekranu.
3. Aktivirajte spajanje ploče s napom (pogledajte uputstva od nape) i odgovarajući simbol na napi će početi svijetliti.
- » Kad je spajanje završeno "☐" simbol na napi i na ploči će trajno svijetliti.

Aktiviranje zajedničkog korištenja ploče i nape

1. Da bi upalili ploču, dodirnite tipku "ⓘ".
 2. Dodirnite tipku "☐" na ploči.
 3. Kad je aktivacija gotova, na ploči će neprestano svijetliti odgovarajući simbol "☐".
- » Ovisno o temperaturi ploče, rad nape će biti slabiji ili jači.

Korištenje HomeWhiz aplikacije

Ako vaš proizvod ima "Wi-Fi" oznaku, možete upravljati svojom pločom koristeći svoj pametni telefon/tablet. Slijedite niže navedene upute kako biste upravljali i pratili svoju ploču koristeći svoj pametni telefon/tablet. Svoj pametni telefon/tablet morate spojiti na svoju kućnu mrežu i preuzeti HomeWhiz aplikaciju.

1. Pokrenite aplikaciju koju ste preuzeli na svom pametnom telefonu / tabletu.
2. Dodirnite "Add/remove product" (Dodaj/izbriši uređaj) u aplikaciji.
3. Pratite upute na pametnom telefonu/tabletu kako bi dovršili postavljanje.
4. Pritisnite i držite tipku "Wi-Fi" 3 sekunde i onda je pustite. Na ekranu, simbol "Wi-Fi" će početi isprekidano svijetliti. Za to vrijeme se možete spojiti na svoj pametni uređaj.
5. Spojite se na svoju ploču, koristeći korisničko ime i lozinku.
6. Na popisu dostupnih mreža, izaberite svoju kućnu mrežu i spojite svoju ploču na nju. Kad je postavljanje završeno, simbol "Wi-Fi" će trajno svijetliti. Nakon što date ime svojoj ploči u "Add/remove product" dijelu aplikacije, možete početi koristiti ploču.

i HomeWhiz podržava 2.4GHz frekvencijski pojas.

i Ako se mrežna veza ne postavi unutar 5 minuta nakon 3 sekunde držanja tipke "Wi-Fi" HomeWhiz aplikacija će se automatski ugasiti, a simbol "Wi-Fi" nestati.

i HomeWhiz aplikacija na vašem pametnom telefonu/tabletu će vas voditi kroz spajanje uređaja i korištenje aplikacije.

i Vaša veza mora biti aktivna kako biste mogli vidjeti HomeWhiz korisničko sučelje.

i Sve dok je HomeWhiz uključen, kontrolirati i nadzirati svoju ploču, i na ekranu same ploče i na svojem pametnom uređaju

i Da biste isključili HomeWhiz, stisnite i držite tipku "Wi-Fi" i onda je pustite. Simbol "Wi-Fi" će se ugasisi na ekranu.

i Ako dođe do nestanka struje dok je HomeWhiz funkcija aktivna, nakon dolaska struje će ostati neaktivna, te je treba ponovno aktivirati.

Korištenje ploče tabletom

1. Pokrenite HomeWhiz aplikaciju na svom pametnom uređaju.
 - » Vaš uređaj će biti vidljiv u aplikaciji.
2. Stisnite oznaku svog uređaja.
 - » Stranica s kontrolnim funkcijama ploče i stranica za praćenje će se pokazati na ekranu. Ovdje možete podesiti razinu temperature za svaku zonu, zaključati tipke, spojiti ploču s napom (Hob to Hood) itd.
3. Nakon što ste sve podesili i potvrdili promjene, simboli "Wi-Fi" i "Wi-Fi" će zasvijetliti. Dodirnite tipku "Wi-Fi" i aktivirajte postavke.

i Svaka postavka na pametnom telefonu/tabletu traži potvrdu, zbog sigurnosnih razloga.

Gašenje HomeWhiz aplikacije

1. Dok je vaš pametni telefon/tablet spojen s uređajem, pritisnite tipku "Wi-Fi". Simbol "Wi-Fi" će nestati s ekrana. Za to vrijeme će i vaš pametni telefon/tablet prekinuti vezu s uređajem.

Brisanje spojenog uređaja

1. Držite zajedno tipke "Wi-Fi" i "Wi-Fi".
 - » Simboli "Wi-Fi" i "Wi-Fi" će početi isprekidano svijetliti i čut će se zvučni signal.
2. Kad na ekranu simboli "Wi-Fi" i "Wi-Fi" prestanu isprekidano svijetliti, proces brisanja je završen.

i Da bi završili proces brisanja, morate imati vezu na mrežu.

Izjava o sukladnosti

Tvrtka Arçelik A.Ş. izjavljuje kako je ovaj uređaj u skladu s Direktivom 2014/53/EU. Detaljnu izjavu o sukladnosti s Direktivom o radijskoj opremi (RED) možete pronaći na internetskim stranicama support.beko.com zajedno s dodatnom dokumentacijom na stranici vašeg proizvoda.



2.4 GHz pojas: 100 mW maks.

Definirano razdoblje podrške za ažuriranje softvera povezanog s kibernetičkom sigurnošću za proizvod je jamstveno razdoblje za proizvod. Nakon tog razdoblja, ažuriranja softvera vezana uz kibernetičku sigurnost nisu zajamčena.

Funkcija zaustavljanja

Pomoću ove funkcije možete zaustaviti sve funkcije koje rade na grijaćoj ploči (**osim programatora vremena**).

i Ako ste programator vremena postavili za bilo koju zonu za kuhanje, nastavit će s radom i nakon zaustavljanja.



1. Dodirnite tipku "i" kad je grijaća ploča uključena.

Sve uključene zone za kuhanje nastavit će s radom na najnižoj razini.

2. Ponovno dodirnite tipku "i" da biste ponovno pokrenuli sve zaustavljene zone za kuhanje s prethodnim postavkama.

i Nakon što pritisnete tipku za zaustavljanje, na zonama za kuhanje koje su bile uključene prije nego što ste pritisnuli tipku prikazat će se simbol "□".

Sigurna i učinkovita upotreba indukcijskih zona za kuhanje

Principi rada: Jedna od značajki principa rada indukcijske grijaće ploče je izravno grijanje posude. Zato ima mnoge prednosti u usporedbi s drugim vrstama grijaćih ploča. Radi učinkovitije, a površina se grijaće ploče ne zagrijava.

Indukcijska je grijaća ploča opremljena vrhunskim sigurnosnim sustavom koji pruža najveću razinu sigurnosti prilikom upotrebe.

i Grijaća je ploča opremljena indukcijskim zonama za kuhanje s promjerom od 145, 180, 210 i 280 mm, ovisno o modelu. Zahvaljujući značajki indukcije, svaka zona za kuhanje automatski otkriva posudu koja se na nju postavi. Energija se stvara samo na mjestima na kojima posuda dodiruje zonu za kuhanje i na taj se način postiže najmanja potrošnja energije.

Ograničenje vremena rada

Kontrolni je sklop grijaće ploče opremljen ograničenjem vremena rada. Kad jedna ili više zona za kuhanje ostanu uključene, zona za kuhanje automatski će se isključiti nakon određenog vremena (vidi Tablicu-1). Ako ste programator vremena dodijelili zoni za kuhanje, prikaz programatora vremena također će se isključiti.

Ograničenje vremena rada ovisi o odabranoj razini temperature. Na ovoj razini temperature primjenjuje se najdulje vrijeme rada.

Zonu za kuhanje možete ponovno pokrenuti nakon prethodno opisanog automatskog isključivanja.

Tablica-1: Ograničenja vremena rada

Razina temperature	Ograničenje vremena rada - sat
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5

Razina temperature	Ograničenje vremena rada - sat
15	0,5
Brzo zagrijavanje	10 minuta
P1	5
P2	2
P3	1

Zaštita od pregrijavanja

Vaša je grijača ploča opremljena sensorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja možete primijetiti sljedeće:

- Uključene se zone za kuhanje mogu isključiti.
- Odabrana se razina može sniziti. Međutim, ovo se stanje ne može vidjeti na oznaci.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša je grijača ploča opremljena sustavom zaštite od prelijevanja. Ako dođe do prelijevanja na upravljačku ploču, sustav će odmah prekinuti napajanje i isključiti grijaću ploču.

Upozorenje „E” prikazuje se na oznaci tijekom ovog razdoblja.

Precizno postavljanje snage

Jedna od značajki principa rada indukcijske grijače ploče je trenutna reakcija na naredbe. Postavke snage mijenjaju se velikom brzinom. Tako možete spriječiti prelijevanje vode, mlijeka itd. iz lonca, čak i kad je tekućina već na rubu.

Bučni rad

Indukcijska grijača ploča može stvarati određene zvukove. Ti su zvukovi normalni i dio su indukcijskog kuhanja.

- Zvukovi postaju glasni na visokim razinama temperature.
- Buku može uzrokovati legura posude.
- Na niskim razinama možete čuti uobičajeni zvuk uključivanja / isključivanja zbog principa rada.
- Buku možete začuti i ako zagrijavate prazan lonac. Kad ga napunite vodom ili hranom, ovaj će zvuk nestati.
- Možete začuti buku ventilatora koji hladi električni sustav.

Poruke o pogrešci

Tablica-2: Kodovi i uzroci pogreške

Uzrok pogreške	Oznaka	Prikaz
Pritisnuli ste dvije ili više tipki	Simbol „E” treperi	Prikaz zone za kuhanje
Pregrijana je ploča za kuhanje	Simbol „H” treperi	Prikaz zone za kuhanje
Nema prikladne tave za zonu za kuhanje	Simbol „L” zasvijetli.	Prikaz zone za kuhanje
Pogreška hardvera kartice za upravljanje dodirnom pločom	Simbol „Fx**” zasvijetli.	Prikaz programatora vremena
Pogreška indukcijskog hardvera	Simbol „Ex**” treperi	Prikaz zone za kuhanje
Na upravljačkoj se ploči nalaze tava / lonac ili neki drugi predmet	Simbol „F” treperi	Prikazi svih zona za kuhanje
x**: „1,2,..,9”		

i Za detaljnije informacije o porukama o pogrešci koje se mogu pojaviti na dodirnoj upravljačkoj ploči pogledajte Tablicu-2. Ako se pogreške Fx i Ex ne isprave, pozovite ovlaštenog servisera.

i Ako je površina upravljačke ploče izložena pari, isključit će se cijeli kontrolni sustav, začut će se zvučni signal, a na prikazu će treperiti „E”.

i Održavajte površinu dodirne upravljačke ploče čistom. Ploča vas može upozoriti o pogrešci u radu.

i Na dodirnu upravljačku ploču ne stavljajte lonce / tave.

6 Održavanje

Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.



Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja.

Postoji opasnost od strujnog udara!



Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.

Vruće površine mogu uzrokovati opekline!

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.



Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

Čišćenje ploče za kuhanje

Staklokeramičke površine

Operite staklokeramičku površinu (vitrokeramika) hladnom vodom pazeći da ne bude ostataka sredstva za čišćenje i osušite je mekom krpom. Ostaci mogu uzrokovati oštećenja staklokeramičke površine kad idući put budete koristili ploču za kuhanje.

Osušeni ostaci na staklokeramičkoj površini (vitrokeramika) se ni u kojem slučaju ne smiju strugati oštricama kuka, staklenom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite mrlje od kamenca (žute mrlje) malom količinom komercijalnog sredstva za uklanjanje kamenca ili malom količinom octa ili soka od limuna.

Ako je površina jako prljava, nanesite sredstvo za čišćenje na spužvu i pričekajte da se dobro upije. Zatim očistite površinu ploče za kuhanje mokrom krpom.



Hrana zasnovana na šećeru, kao što su gusta krema i sirup moraju se odmah očistiti, a ne čekati da se površina ohladi. U suprotnom se staklokeramička površina može trajno oštetiti.

S vremenom na premazima ili drugim površinama boja može malo izbledjeti. To neće utjecati na rad proizvoda.

Blijeda boja i mrlje na staklokeramičkoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

7 Otklanjanje kvarova

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ako prikaz ne zasvijetli kad ponovno uključite grijaću ploču. >>> *Isključite uređaj na prekidaču. Sačekajte 20 sekundi i onda ga ponovno spojite.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite da se grijača ploča ohladi.*
- Lonac nije podesan. >>> *Provjerite svoj lonac.*

Znak "L" se pokazuje na zaslonu zone za kuhanje.

- Niste stavili lonac na aktivnu zonu za kuhanje. >>> *Provjerite da li se lonac nalazi na zoni za kuhanje.*
- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li vaš lonac za kuhanje kompatibilan s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Izaberite lonac koji je dovoljno širok i centrirajte pravilno lonac na zoni za kuhanje.*
- Lonac ili zona za kuhanje su pregrijani. >>> *Pustite da se ohladi.*

Odabrana zona za kuhanje se odjednom isključuje tijekom rada.

- Vrijeme kuhanja za odabranu zonu kuhanja je možda gotovo. >>> *Možete postaviti novo vrijeme kuhanja ili završiti s kuhanjem.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite da se grijača ploča ohladi.*
- Možda neki predmet prekriva dodirnu kontrolnu ploču. >>> *skinite predmet s ploče.*

Lonac se ne zagrijava čak iako je zona za kuhanje uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li vaš lonac za kuhanje kompatibilan s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Izaberite lonac koji je dovoljno širok i centrirajte pravilno lonac na zoni za kuhanje.*



Konzultirajte se s ovlaštenim serviserom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.

