

Sklokeramické varné desky
Üvegkerámia főzőlap
Sklo-keramické platne
Witroceramiczna płyta
kuchenna

HIC 64401
HIC 64402

BEKO

Vážený zákazník!

Chtěli bychom vám při této příležitosti poděkovat za rozhodnutí zakoupit jeden z našich produktů. Spotřebič, který jste zakoupili, splňuje nejvyšší nároky a snadno se používá. Měli byste přesto věnovat čas přečtení těchto pokynů k obsluze. Seznámíte se tak se spotřebičem a budete jej používat bez potíží. Zejména doporučujeme vaši pozornost informací o bezpečnosti. Přejeme vám spokojené vaření s tímto spotřebičem.

Obsah

1. Technické parametry02

Váš spotřebič03

2. Důležité informace04

3. Příprava a montáž07

Použití montážní svorky08

Elektrické zapojení09

Zóna vaření09

4. Obsluha varné desky10

Ovládací prvky a displej10

Zapínání varné desky11

Volba ploten11

Rychlý ohřev12

Vypínání varné desky12

Zapínání dvojité a trojitě zóny13

Zámek tlačítek14

Dětský zámek14

Funkce časovače15

Omezení provozní doby17

Funkce zbytkového tepla17

Kalibrace senzoru a chybové

zprávy18

5. Péče a údržba19

Péče o keramickou varnou desku19

Typ pánve19

Fritování20

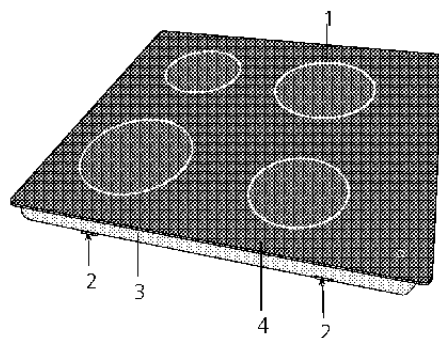
6. Čištění20

7. Odstraňování potíží22

8. Další přeprava22

9. Podmínky záruky22

1 Technické parametry



- 1. Keramická plotna
- 2. Montážní svorka
- 3. Ochranný kryt
- 4. Desky hořáků

Grafika a obrázky jsou jen pro ilustraci.
Skutečný vzhled se může lišit.

Vnější rozměry	60 cm	80 cm
Šířka	580 mm	770 mm
Hloubka	510 mm	510 mm
Výška	55 mm	55 mm
Rozměry instalačního prostoru		
(●) Šířka	560 mm	750 mm
Hloubka	490 mm	490 mm
Napájecí napětí	220- 240V N/ 380-415V 2N~ 50Hz	

Váš spotřebič

Varné zóny jsou označeny nápisy na sklokeramické desce.

60 cm			****		*****		HIC 64401		HIC 64402		*****		*****	
WATT	PRŮM	TVAR												
2200/750	210/120	DUO					X		X					
1200	140	JEDNODUCHÝ	X	X	X		X		X		X		X	
1500	160	JEDNODUCHÝ				X		X		X		X		
2000/1100	140/240	EXT. SMAŽENÍ												
2000/1100	140/250	EXT							X		X			
2400/1500	170/265	EXT												
1800	180	JEDNODUCHÝ	X	X		X		X						
2300	210	JEDNODUCHÝ			X									
1700/700	180/120	DUO											X	
2300/800/800	210/175/120	TROJITÝ									X			
110 - 80	260X170	JEDNODUCHÝ												
2700/2200/1050	275/210/145	TROJITÝ												X
2000/600	210/120	DUO												
2500/1600/800	230/180/120	TROJITÝ												
CELKOVÝ VÝKON			6000		6800		6700		6900		7000		5600	

80 cm			*****		*****		*****		*****		*****		*****	
WATT	PRŮM	TVAR												
2200/750	210/120	DUO												
1200	140	JEDNODUCHÝ	X		X		X			X	X		X	
1500	160	JEDNODUCHÝ			X		X					X		X
2000/1100	140/240	EXT. SMAŽENÍ												
2000/1100	140/250	EXT			X								X	
2400/1500	170/265	EXT		X			X							
1800	180	JEDNODUCHÝ		X										
2300	210	JEDNODUCHÝ												
1700/700	180/120	DUO												
2300/800/800	210/175/120	TROJITÝ												
110 - 80	260X170	JEDNODUCHÝ												
2700/2200/1050	275/210/145	TROJITÝ												
2000/600	210/120	DUO	X			X			X	X		X		
2500/1600/800	230/180/120	TROJITÝ			X					X				
2100/1750/900	350/200/145	KOMBI (TLAČÍTKO)						X						
2400/1500	230/180	DUO										X		
110		OHRÍVACÍ PLOTNA					X		X		X		X	
CELKOVÝ VÝKON			7400		7200		7200		5400		7200		6800	

Dávejte pozor na sebe, svou rodinu a přátele



- Spotřebič není určen pro použití malými dětmi či nezpůsobilými osobami bez dohledu.

Děti je třeba kontrolovat, aby se zajistilo, že si nebudou hrát se spotřebičem.

VAROVÁNÍ!: Abyste předešli riziku zásahu elektrickým proudem, okamžitě vypněte spotřebič od sítě, abyste zrušili možnost zásahu elektrickým proudem, pokud zjistíte prasklinu na sklokeramickém povrchu způsobenou mechanickým dopadem. Měli byste kontaktovat náš odbor služeb zákazníkům.

- Doporučujeme tedy nechat praskliny skla v domácnosti zahrnout do pojištění domácnosti.
- Pokud máte spotřebič instalovat nad skříňku, je nutné nainstalovat přepážku. Viz pokyny k montáži.
- Plochy se během používání zahřívají. Nedotýkejte se horkých ploch během používání.
- Neskladujte nad spotřebičem žádné předměty, k nimž by se děti mohly chtít natahovat.
- Bedlivý dohled během vaření je nezbytný vždy.
- Při fritování spotřebič kontrolujte, protože přehřátý olej a tuk se snadno vznítí. Nikdy se nepokoušejte uhasit hořící olej nebo tuk vodou (riziko výbuchu!). Oheň uhasťte vlhkým ručníkem a zavřete dveře i okna!
- Ujistěte se, že není možné náhodně vrazit do rukojetí pávně nebo je převrátit a nenechte se spálit o vedlejší plotny.
- Zkontrolujte, zda jsou po použití všechny ovladače spotřebiče vypnuté.

Pečujte o svůj spotřebič a domov

- Vyčistěte svůj spotřebič pravidelně, v ideálním případě po každém použití. Vždy vypněte přívod elektřiny a nechte nejprve spotřebič vychladnout.



- S vylitými kapalinami se vypořádejte hned, jakmile k nim dojde, dávejte však pozor, protože plochy spotřebiče mohou být horké. Vylité kapaliny na ploše po vaření byste měli vyčistit, než spotřebič znovu zapnete, aby se nepřipálily.
- Nepoužívejte biologicky prací prášek nebo bělicí prostředky, drsná čisticidla či chemická čisticidla na čištění.
- Ujistěte se, že se spotřebičem nesousedí žádné hořlavé materiály, protože boky spotřebiče se při používání zahřejí.
- Neumísťujte hořlavé nebo plastové předměty na nebo do blízkosti spotřebiče a nikdy neumísťujte na spotřebič vlhké oděvy atd. kvůli usušení.
- Nenechávejte spotřebič dlouho zapnutý, pokud na něm není pánev.
- Nepoužívejte vodu na uhašení hořícího oleje nebo tuku.
- Nezahřívajte neotevřené nádoby s potravinami, může v nich dojít k nárůstu tlaku a explozi nádoby.
- Nepoužívejte tradiční wok s kulatým dnem. Používejte typy s plochým dnem.
- Nepoužívejte na čištění tohoto spotřebiče parní čistič.
- Nedívejte se do halogenu spotřebiče.
- Plochy spotřebičů z nerezavějící oceli, které jsou v blízkosti hořáků, mohou změnit barvu kvůli vysoké teplotě.

Důležité bezpečnostní informace



Tento spotřebič je v souladu s uznávanými technickými normami a příslušnými bezpečnostními vyhláškami. Aby se předešlo poškození a nehodám, je nezbytné dodržovat řádnou manipulaci se spotřebičem. Společně s následujícími informacemi si prosím prostudujte další informace obsažené v této příručce.

- Neuvádějte spotřebič do provozu, pokud obsahuje viditelná poškození, jako jsou praskliny nebo trhliny na povrchu sklokeramické desky. V tomto případě kontaktujte naše oddělení služeb zákazníkům.
- Spotřebič nevystavujte žádným obměnám ani pokusům o opravu zejména za použití nástrojů (šroubováků atd.). Opravy, zejména na elektrických napájecích součástech smí provádět jen proškolený profesionál/vyškolený konkrétně na tento spotřebič. Nesprávné opravy by mohly vest k vážným nehodám, škodám a poruchám. V případě rozbití spotřebiče (než kontaktujete náš odbor služeb zákazníkům) si prostudujte informace uvedené v oddíle „Záruční podmínky“. Kontaktujte náš odbor služeb zákazníkům podle potřeby.

Jak používat:

- Nemocné či duševně nemocné osoby a osoby, které nemohou spotřebič řádně ovládat kvůli nezkušenosti nebo nedostatku znalostí, by měly toto zařízení používat jen pod pečlivým dohledem. To platí i pro děti.
- Sklokeramická varná deska se může použít jen na přípravu pokrmů v domácnosti. V případě, že se spotřebič používá nesprávně k jinému účelu nebo je s ním nesprávně manipulováno, nelze

uplatňovat jakoukoli záruku v případě eventuálních škod.

- Varnou desku nepoužívejte k vytápění místnosti.
- Jakmile zjistíte funkční závady nebo pokud např. vlivem extrémních mechanických vlivů se ve sklokeramické desce objeví praskliny, je nutné zařízení okamžitě odstavit z provozu: Vypněte zařízení a odpojte je od napájecí elektrické sítě (odšroubujte pojistky nebo případně deaktivujte automatické přerušovače obvodu).
- Propojovací kabely elektrických zařízení nevystavujte horkým varným plochám nebo nádobí. Elektrická izolace by se tím mohla poškodit.

Takto zabráníte poškození sklokeramické desky

Sklokeramická deska je odolná vůči horku (až 650°C) a vykyvům teplot a je do jisté míry odolná i vůči rozlomení a poškrábání.

Přesto však dodržujte následující pokyny pro předcházení škodám:

- V žádném případě nelijte horkou vodu na rozpálené hořáky.
- Nestoupejte na sklokeramickou desku.
- Náhlý náraz může desku ohrozit, např. při pádu slánky. Je tedy ideální neskladovat takové předměty nad varnou deskou.
- Před každým použitím zajistěte, aby bylo dno nádoby i plochy varných zón čisté a suché.
- Nádoby vždy zvedejte a nepřetahujte, abyste nepoškrábali sklokeramickou desku a neopotřebovali dekor.

- Neloupejte zeleninu na povrchu varné desky. Zrnka písku by mohla sklokeramickou desku poškrábat.
- Nepoužívejte varnou desku jako skladovací plochu; zejména na ni nepokládejte hořlavé materiály, kartony nebo plastové obaly. Předměty z cínu, zinku nebo hliníku (i hliníkové fólie nebo prázdné expresovače) by se mohly na varných polích roztavit a způsobit škodu.
- Dávejte pozor, aby s horkými varnými plochami nepřišly do kontaktu žádné potraviny nebo šťávy s obsahem cukru. Mohlo by pak dojít k poškození plochy sklokeramické desky. Přelité množství okamžitě setřete, i když je stále horké.
- Nestavte horké hrnce a pánve na rám hořáku.
- Při čištění dávejte pozor, aby do spotřebiče nepronikla voda, protože by mohla způsobit poškození. Používejte proto jen vlhké hadříky. Nikdy neždímejte vodu na spotřebič a nepoužívejte parní čističe.

Informace týkající se likvidace:

- Oddělte obalové materiály pro recyklaci a zlikvidujte je na místě veřejného sběru odpadu. Obalové materiály nejsou hračky pro děti.
- Trvale připojená zařízení (bez zástrčky) je nutné odpojit od sítě před odstraněním, požádejte o to licencovaného elektrikáře.
- Před likvidací učiňte zařízení nefunkčním: Odřízněte napájecí kabel (po odpojení) nebo jakékoli stávající volné propojovací kabely na zařízení.
- Ujistěte se, že spotřebič je likvidován správně.

Přirozená ventilace je nutná pro správné fungování spotřebiče i pro vaši vlastní bezpečnost.

Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat další ventilaci, například otevření okna nebo použití trvalého pevného systému mechanické ventilace, například odsavače par nebo digestoře s vývodem ven.

Hygiena potravin

- Ujistěte se, že maso a drůbež je před pečením zcela rozmrzlá.
- Zkontrolujte, že je jídlo důkladně uvařeno a je horké.
- **Vždy kontaktujte kvalifikovaného servisního technika pro servis spotřebiče.**

Upozornění pro astmatiky

Před prvním použitím je nutné opálit ochranné povrchové vrstvy. Dojde k uvolňování výparů, ale to je zcela normální.

Zajistěte řádné odvětrání místnosti během opalování. Nepřipusťte přímé vdechování výparů během tohoto procesu.

3 Příprava a montáž

Montáž vestavné varné desky



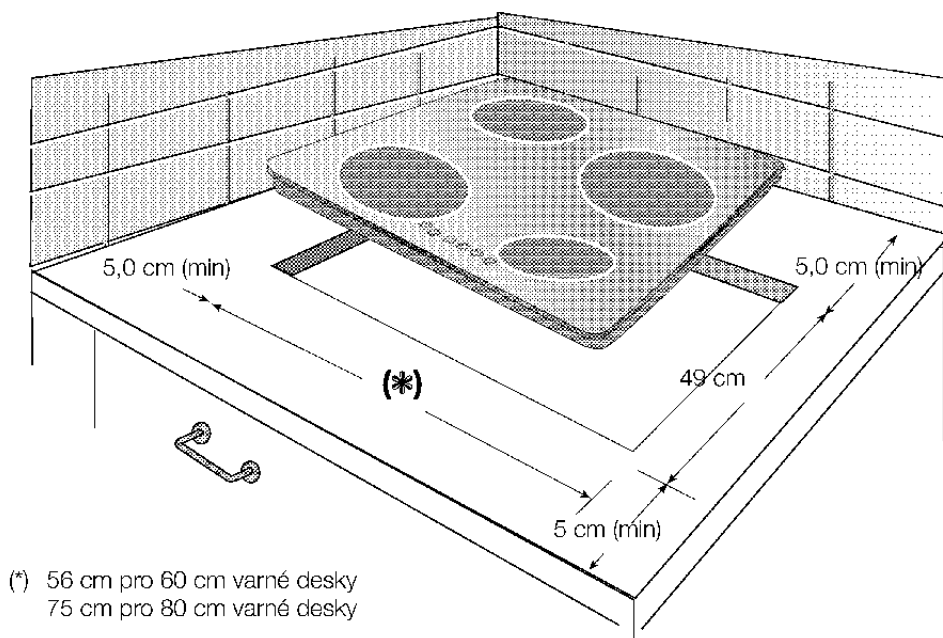
Tato vestavná varná deska se má usadit do otvoru v pracovní desce.

Osazení smí provést jen zkušení profesionál. Odborník na elektřinu musí propojit spotřebič s rozvodnou sítí. Je tedy nutné dodržovat místní bezpečnostní opatření i nařízení pro technická připojení elektrické rozvodné společnosti.

Domovní instalace musí obsahovat

vše-pólový oddělovač s otvorem mezi kontakty nejméně 3 mm (zařízení s pojistným šroubem, spínač s uzemněným vodičem, hlavní spínač). Vzdálenost od stěny na jedné straně k bočnímu prázdnému rohu musí být nejméně 50 mm.

Pokud chcete pod varnou desku umístit troubu, je nutné, aby byla odvětraná.

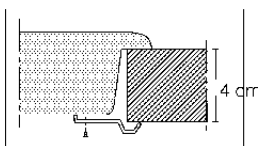
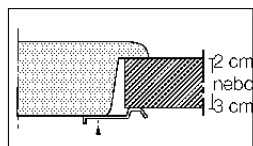


(*) 56 cm pro 60 cm varné desky
75 cm pro 80 cm varné desky

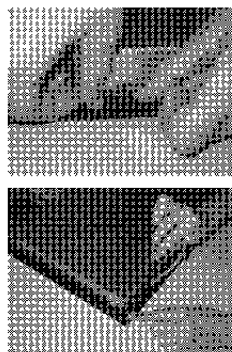
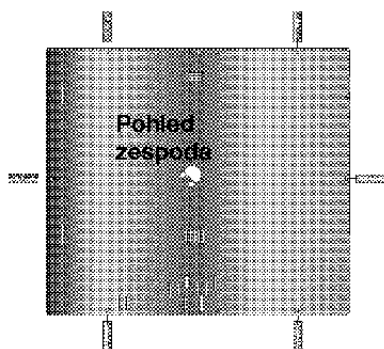
Navíc můžete instalovat varnou desku podle ilustrace pomocí montážní svorky. Použití montážní svorky se může měnit podle vašeho modelu.

Použití montážní svorky (je-li dostupná)

1. Pokud je tloušťka desky 2 cm nebo 3 cm;
2. Pokud je tloušťka desky 4 cm;



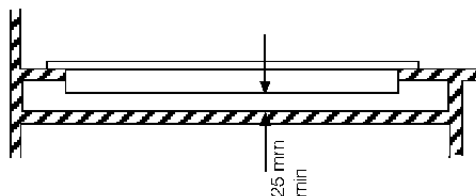
V tomto případě se montážní svorka našroubuje z druhého otvoru.



1. Připravte si pracovní desku dle vyobrazení.
2. Demontujte těsnění z obalu.
3. Těsnění v obalu musí být připevněno podél skleněného rámu na spodní ploše během instalace varné desky dle vyobrazení.
4. Spotřebič umístěte do středu pracovní desky.
5. Utáhněte šrouby pruzin ve spodní části spotřebiče a upevněte spotřebič na místě.

Pozor: Při instalaci varné desky nad skříňku je nutné namontovat dělicí polici, viz obrázek výše. Při instalaci nad spodní lavici to není nutné.

Pokud například vlivem usazení spotřebiče nad zásuvkou, může dojít k dotyku se spodní stranou spotřebiče, je nutné ji zakrýt dřevěnou deskou.



Elektrické zapojení

- Nezapojujte spotřebič k elektrině, dokud neodstraníte všechny obaly a pomůcky pro přepravu.



- Před připojením spotřebiče ke zdroji napájení zkontrolujte, zda je napětí a frekvence uvedené na štítku v souladu s vaším síťovým napětím.
- Před kontaktováním autorizovaného servisu si připravte elektrické rozvody ve vašem domě.

Tento výrobek smí instalovat jen kvalifikovaný elektrikář

Upozornění!

Tento spotřebič musí být uzemněn

Pokud je poškozen napájecí kabel, je nutné jej vyměnit speciálním propojovacím kabelem, který je k dispozici od našeho oddělení služeb zákazníkům.

Délka kabelu by měla být max. 2 m pro izolační bezpečnost.

- Napájecí kabel musí procházet svorkou kabelu.
- Napájecí kabel je nutné vést mimo spotřebič.

Naše společnost nemůže zodpovídat za jakékoli škody způsobené použitím trouby bez uzemnění zásuvky.

Spotřebič musí být připojen dodávaným originálním kabelem nebo technicky ekvivalentním kabelem typu H05RRF 3G 2.5 nebo H05RRF 5G 1.5.

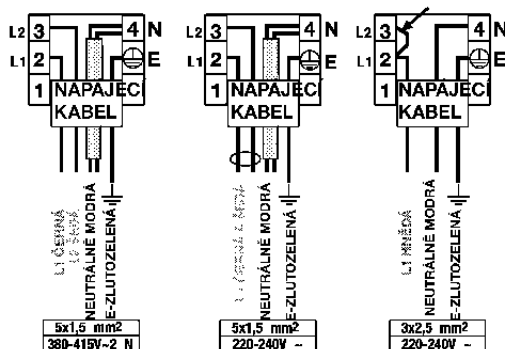
- Pokud je s vaším spotřebiče dodáván i kabel

Připojení;

- Hnědá (3x2,5), Černá a šedá (pro 5x1,5) do živého kabelu
- Modrá do neutrálního
- Žluto/zelená do uzemnění



Měděny můstek



Zóna vaření

Selektivní zahřívání vnitřní varné oblasti

A nebo

A a B společně nebo

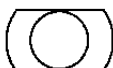
A a B a C společně



Troj-okruhová varná oblast



Jedno-okruhová varná oblast



Jedno-okruhová plotna s rozšířenou varnou oblastí



Rozšířená varná oblast



Dvou-okruhová plotna s rozšířenou varnou oblastí

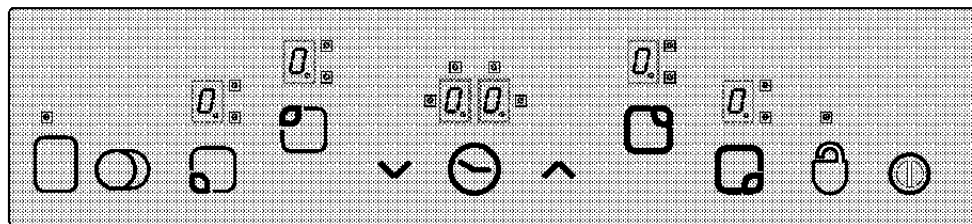


Dvou-okruhová varná oblast

Rychlý radián (halogen), rozšířená a duální plotny se ohřívají s jasným světlem, když se poprvé zapnou.

4 Používání varné desky

Ovládací prvky a displeje



Funkce

- | | | | |
|--|--|--|--|
| | Hlavní spínač – tlačítko pro ZAPNUTÍ/
VYPNUTÍ | | Plotna (varná oblast) |
| | Zámek tlačítek | | Volba ovladačů |
| | Nastavení tepla/navyšení času | | |
| | Nastavení tepla/snížení času | | |
| | ** Duální/trojítá oblast – volicí tlačítko | | Displej plotny (nastavení tepla 0...9) |
| | * Aktivace/vypnutí časovače | | Zobrazení provozu duální/trojité zóny
pomocí kontrolky (displej plotny) |
| | ** Aktivace/vypnutí oblasti pro ohřívání | | * Zobrazení časovače (4 kontrolky
určené pro 4 různé plotny) |

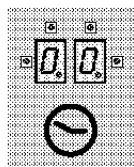
Poznámka:

- Tento spotřebič se ovládá přes dotykové ovladače. Pokud má váš dotykový ovladač časovač, potvrzuje se každá operace audio signálem.
- Vždy udržujte ovládací panely čisté a suché. Vlhkost a nečistota mohou oslabit funkci.

** Pokud je vaše varná deska vybavena těmito funkcemi

** u modelů s časovačem.

• Grafika a obrázky jsou jen pro ilustraci. Skutečný vzhled nebo funkce se mohou lišit.



(*) Pokud je vaše varná deska vybavena časovačem.

Zapínání varné desky

Stiskněte tlačítko „“ na ovládacím panelu nejméně na 1 sekundu. Rozsvítí se displeje plotny. Varná deska je připravena k použití. Nyní můžete zapnout (zvolit) různé plotny do 10 sekund. Při používání hlavního spínače „“ není povoleno používat jiné ovladače.

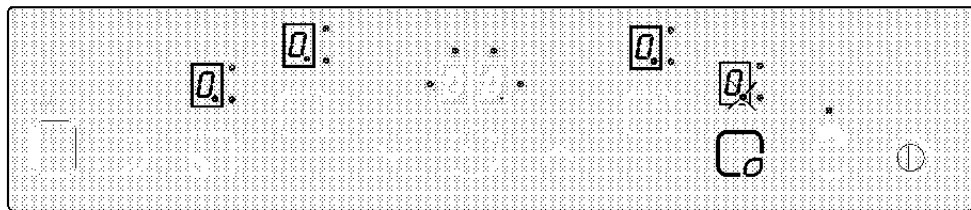
Všechny displeje plotny blikají „0“ s příslušnými desetinnými čárkami.

Pokud stisknete hlavní spínač „0“ více než na 2 sekundy, varná deska se vypne a nastaví se znovu do pohotovostního režimu.

Volba plotny (varná oblast)

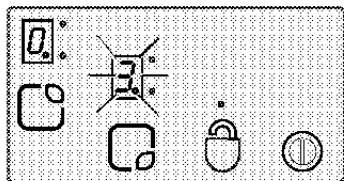
1. Zapínání varné desky.
2. Stiskněte jeden z ovladačů pro volbu pozadované plotny. Po volbě plotny začne blikat desetinná čárka displeje příslušné plotny .

Varná deska se automaticky přepne do pohotovostního režimu, pokud do 10 sekund nenastane žádná činnost.



3. Nastavte úroveň ohřevu na “1” až “9” nebo “9” a “1” stiskem tlačítek „” nebo „”.

Tlačítka „“ nebo „“ jsou vybavena funkcí opakování. Pokud stisknete jedno z tlačítek na delší dobu, úroveň ohřevu se průběžně navýší nebo sníží každé 0,4 sekundy.



Začnet – li tlačítkem „“, zobrazí se **“1”**. Pokud začnete tlačítkem „“, na displeji se zobrazí hodnota nastavení (např. půl sekundy **“A”** a půl sekundy **“9”**). To znamená, že rychlý ohřev je nyní aktivní.

Rychlý ohřev

Tato funkce usnadňuje vaření. Je-li rychlý ohřev zapnutý, plotna se zapne na maximální výkon na danou dobu (viz tabulka-1). Doba rychlého ohřevu závisí na zvolené úrovni ohřevu. To udává blikající **"A"** a hodnota nastavení ohřevu (např. půl sekundy **"A"** a půl sekundy **"9"**) na displeji plotny. Na konci doby rychlého ohřevu se varná deska přepne na nastavenou dobu ohřevu, kterou jste zvolili.

Každá plotna je vybavena funkcí rychlého ohřevu.

Zapínání funkce rychlého ohřevu:

1. Zapínání varné desky.
2. Zvolte požadovanou varnou desku stiskem tlačítek pro volbu plotny.
3. Zvolte hodnotu nastavení plotny **"9"** pomocí tlačítka „“. Po nastavení ohřevu se střídavě zobrazují **"9"** a **"A"**. To znamená, že hodnota **"9"** a funkce rychlého ohřevu jsou nyní aktivní.
4. Pak nastavte požadovanou hodnotu ohřevu, při níž bude vaření pokračovat po skončení rychlého ohřevu, a to tlačítkem „“ do 10 sekund. Stiskem tlačítek „“ nebo „“ na plotně lze použít nastavení ohřevu na **"9"** až **"1"**. (např. nastavíte úroveň 6).

5. Na displeji se během rychlého ohřevu střídá **"A"** a **"6"** (např.) Na konci doby rychlého ohřevu bude svítit jen **"6"**.

Vypínání funkce rychlého ohřevu:

- Rychlý ohřev vypnete dříve stiskem tlačítka „“ až do chvíle, kdy se zobrazí nastavení **"0"**.
- Pokud zvolíte nastavení ohřevu **"9"** jako výběr pro rychlý ohřev a nezvolíte žádnou hodnotu nižšího ohřevu, blikání skončí po 10 sekundách. Funkce rychlého ohřevu již není aktivní.

Vypínání varné desky

Pokud stisknete hlavní spínač „“ více než na 2 sekundy, varná deska se vypne a nastaví se znovu do pohotovostního režimu.

Pokud je k dispozici zbytkové teplo po vypnutí varné desky, je to uvedeno trvalým zobrazením  v displeji příslušné varné desky.

Vypínání jednotlivých ploten:

Vybranou plotnu můžete vypnout 3 různými způsoby:

1. Současným stiskem tlačítek „“ a „“

2. Snížením nastavení tepla na **"0"** stiskem tlačítka „“

3. Použitím funkce vypnutí časovače pro příslušnou plotnu. (Je-li funkce časovače dostupná)

1. Současným stiskem tlačítek „“ a „“

Požadovanou plotnu musíte zvolit tlačítkem pro volbu plotny „“. Na displeji plotny se zobrazí desetinná čárka „“. Tlačítka „“ a „“ musíte stisknout zároveň, chcete-li plotnu vypnout.

2. Snížením nastavení tepla na „0“ stiskem tlačítka „“ požadované plotny

Plotnu lze také vypnout snížením nastavení ohřevu na **"0"**.

3. Použití funkce vypnutí časovače pro příslušnou plotnu (Je-li funkce časovače dostupná)

Časovač vypne příslušnou plotnu po vypršení nastavené doby. Všechny displeje ukazují "0" a "00". Duální/trojítá zóna a kontrolky časovače zhasnou.

Po vypršení času navíc zazní zvukový signál. Musíte stisknout libovolné tlačítko na dotykovém panelu, aby signál přestal znít.

Zapínání dvojité a trojité zóny**

Zapínání dvojité zóny:

Je nutno zvolit požadovanou plotnu vybavenou duální zónou. Desetinná čárka příslušné plotny musí blikat. Po nastavení hodnoty ohřevu 1-9 stiskněte tlačítko „○“ pro aktivaci dvojité zóny plotny. Zároveň bude blikat kontrolka příslušné duální zóny . Stiskem tlačítka „○“ podruhé se přepne stav duální zóny: Změní se z duální zóny na vypnutou duální zónu a zpět.

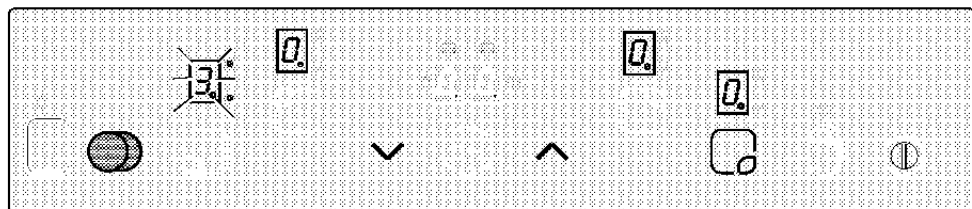
Rozšířená zóna se dá zapnout teprve poté, co nastavíte úroveň od "1" až "9" na základní zóně plotny.

Zapínání trojitých zón:

Je nutno zvolit požadovanou plotnu vybavenou trojitou zónou. Desetinná čárka příslušné plotny musí blikat. Po nastavení hodnoty ohřevu 1-9 stiskněte tlačítko „○“ pro aktivaci dvojité zóny plotny.

Zároveň bude blikat kontrolka příslušné duální zóny . Pokud znovu stisknete tlačítko „○“, bude blikat kontrolka trojitě zóny  a trojitá zóna se začne napájet.

Po dalším stisku tlačítka „○“ se znovu vypne trojitá zóna plotny. Každým stiskem změníte stav duálních/trojitých zón tímto způsobem.



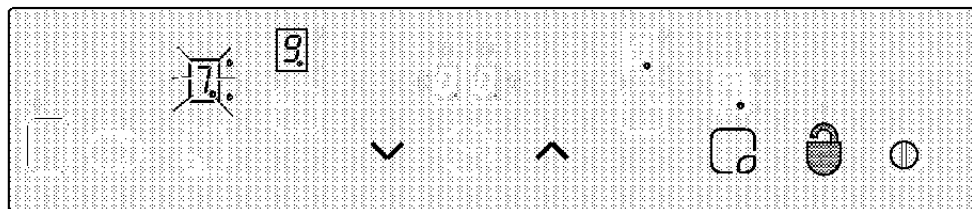
Aktivace duální a trojitě plotny stiskem tlačítka „○“ u zvolené plotny.

Zámek tlačítek (u modelů s časovačem)**

Stiskem tlačítka „“ na více než 2 sekundy zamknete dotykové ovládání. Potvrzení proběhne zvukovým signálem. Pak bliká kontrolka „“ a všechny plotny se zamknou.

Plotnu lze zablokovat jen v provozním režimu. Pokud plotnu zamknete, lze

používat jen hlavní spínač „“. Kontrolka „“ bliká a udává stav uzamčení tlačítka. Pokud varnou desku vypnete, jsou-li tlačítka zamčená, zámek tlačítek bude aktivní i poté, co varnou desku znovu zapnete. Abyste mohli varnou desku dále používat, je nutné odblokovat zámek tlačítek.



Dotykové ovládání zamkněte nebo odemkněte v provozním režimu stiskem tlačítka .

Pokud tlačítko „“ stisknete na 2 sekundy, plotna je odblokována. Potvrzení proběhne zvukovým signálem.

Pak zmizí kontrolka „“. Nyní je dotykové ovládání odblokováno a varnou desku lze normálně používat.

Dětský zámek

Aby děti nemohly zapínat plotny, můžete varnou desku zajistit proti náhodnému zapínání. Funkce dětského zámku má za cíl zamknout dotykové ovladače v složitém procesu o několika krocích.

Zapnutí a vypnutí dětského zámku lze provést jen v pohotovostním režimu.

Zablokování modulu:

1. Zapněte varnou desku hlavním spínačem „“.
2. Současně stiskněte „“ a „“ nejméně na 2 sekundy.
3. Pak znovu stiskněte tlačítko „“.

Funkci dětského zámku tím zapnete a všechny displeje ploten zobrazují příslušný  symbol.

Rušení dětského zámku:

Stejným způsobem, jako dětsky zámek zapnete, jej lze i vypnout.

1. Zapněte varnou desku hlavním spínačem .
2. Současně stiskněte „“ a „“ nejméně na 2 sekundy.
3. Pak znovu stiskněte tlačítko „“.

Všechny displeje ploten obsahují [L] symboly během odemykání. [L] zmizí okamžitě po úspěšném odblokování.

Funkce časovače *

Tato funkce vám usnadňuje vaření. Nemusíte být trvale přítomní během vaření; plotna se ve zvolený čas automaticky vypne.

Časovač poskytuje následující funkce:

Minutka:

Minutka je nezávislá na jakékoli plotně. Není tedy podstatné, zda plotnu zvolíte či ne.

1. Zapnutí minutky zahájíte stiskem tlačítka „⌚“. Na displeji časovače se zobrazí „00“ a tečka vpravo dole „⏻“. Minutka je tím aktivní.
2. Pak nastavte požadovanou časovou hodnotu tlačítky „^“ a „v“.
3. Po nastavení času začne časovač odpočítávat.

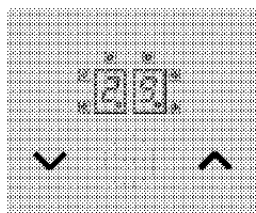
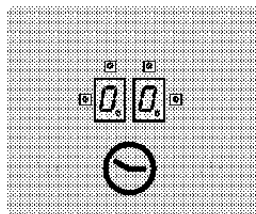
Po vypršení času zazní zvukový signál. Musíte stisknout libovolné tlačítko na dotykovém panelu, aby signál přestal znít.

Časovač ploten:

Časovače ploten nastavíte jen pro aktivovanou plotnu.

1. Nejprve zapněte varnou desku a aktivujte požadovanou plotnu. (úroveň plotny musí být nejprve nastavena na 1-9).
2. Zapnutí časovače plotny zahájíte stiskem tlačítka „⌚“ stejně jako u minutky. Na displeji časovače se zobrazí „00“ a tečka vpravo dole „⏻“. Minutka je tím aktivní.
3. Musíte stisknout tlačítko „⌚“ podruhé pro aktivaci časovače plotny. Nyní lze časovač nastavit.

Dotykové ovládání řídí časovače pro max. 4 plotny a 1 minutku zároveň. Všechny časovače lze používat jen v provozním režimu.



4. Pak nastavte požadovanou časovou hodnotu tlačítky „^“ a „v“.

Nastavení časovačů pro další plotny:

1. Znovu stiskněte tlačítko „⌚“ po aktivaci časovače pro první plotnu. Ovladač se přetáčí ve směru hodinových ručiček k další aktivní plotně. Doporučené přiřazení udává blikající kontrolka „⏻“.
2. Pak nastavte požadovanou časovou hodnotu tlačítky „^“ a „v“.
3. Funkční časovač první nastavené plotny udává svítící kontrolka „⏻“.

- Stiskem tlačítka „⊖“ ještě jednou lze k dalším aktivovaným plotnám přiřadit další časovače.
- Displej časovače se změní na čas, který skončí první po 10 sekundách.
- Svítící kontrolky „0“ na displeji časovačů udávají funkční časovače.
- Přepnutím tlačítka „⊖“ můžete

zobrazit hodnoty časovače pro časovače ploten a minutku. Přiřazení vždy udává blikající kontrolka „0“ vpředu vlevo. Pokud žádná kontrolka neblíká, zobrazí se hodnota minutky na displeji časovače.

Rušení časovačů:

Nejdříve musíte zvolit časovač přepnutím tlačítka „⊖“, dokud se nezobrazí.

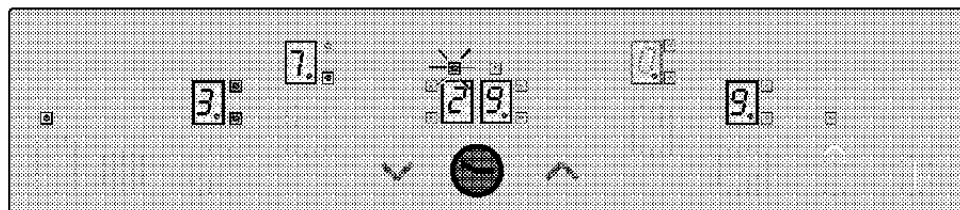
Hodnotu lze pak zrušit 2 různými způsoby:

- snížením pomocí stisku „▼“ až do chvíle, než se na displeji časovače nezobrazí „00“.

- současným stiskem tlačítek „▲“ a „▼“ na půl sekundy, dokud na displeji časovače nezobrazujete „00“.

Po vypršení času zazní zvukový signál.

Musíte stisknout libovolné tlačítko na dotykovém panelu, aby signál přestal znít.



Zobrazení zbyvajících hodnoty časovače plotny 3 (blikající kontrolka) na displeji časovače (Kontrolky svítí a udávají funkční časovače pro plotnu 1 a 4, nejsou ve skutečnosti zobrazeny na displeji časovače)

Funkce ohřívací plotny (je-li k dispozici)

Funkce ohřívací plotny pro zóny ohřevu nabízí způsob další úrovně ohřevu mezi

0 a 1, které udrží jídlo teplé. Funkci ohřívací plotny aktivujete stiskem tlačítka „☐“. Kontrolka „☐“ začne blikat. Znovu stisknete „☐“ pro vypnutí oblasti ohřívání.

Omezení provozní doby

Ovládání varné desky využívá omezení provozní doby. Pokud se jedna nebo více ploten neúmyslně nevypne, plotny se automaticky deaktivují po určitém časovém úseku. (Viz tabulka-1 níže)
Limit provozní doby závisí na zvoleném nastavení tepla. Pokud byl časovač

přirazen k plotně, zobrazí se na displeji časovače **"00"** na 10 sekund. (Po 10 sekundách se rozsvítí ukazatel zbytkového tepla). Následně se displej časovače vypne.

Po automatickém vypnutí plotny popsaném výše lze plotnu znovu používat a je funkční maximální provozní

Nastavení ohřevu	OFF (VYPNUTO) – časový úsek v s	ON (ZAPNUTO) – časový úsek v s	Omezení provozní doby v h	Trvání rychlého ohřevu v s
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tabulka -1: Parametry nastavení ohřevu, čas cyklu 47,0 s

Funkce zbytkového tepla

„“ (zbytkové teplo) se rozsvítí na displejích plotny u vypnuté plotny nebo varné desky, pokud je pro varnou desku zjištěna povrchová teplota přesahující 60°C. Na displeji se rozsvítí **"0"**, pokud zbytkové teplo klesne pod 60°C.

Po přerušení dodávky proudu bliká zobrazení zbytkového tepla, pokud měla příslušná plotna zbytkové teplo přes 60 °C před vypadkem. Displej bliká do doby, než max. doba zbytkového tepla vyprší nebo zvolíte a aktivujete plotnu.

Kalibrace senzoru a chybové zprávy

Ovládání varné desky provádí automatickou kalibraci ve vztahu k podmínkám senzoru, skla a prostředí po zavedení síťového napětí. Žádné předměty by neměly překrývat skleněnou oblast senzoru během kalibrace. Ovládání varné desky nevystavujte silnému osvětlení, jako je sluneční světlo, silná halogenová světla, atd.

Příčina chyby	Displej
Příliš vysoké okolní světlo	F1
Silné blikající světlo (fluorescenční trubice)	F2
Senzor zakrytý jasným předmětem	F3
Silné kolísavé okolní světlo	F4

Tabulka -2:Chybové kódy a zdroje chyb

Příklad aplikace:

Kalibrace proběhne bez problémů, pokud je přítomno následující osvětlení:

Osvětlení světelnou trubicí bez reflektoru (100W opál) v vzdálenosti 70 cm nad sklokeramickou varnou deskou.

Po úspěšné kalibraci je zaručena funkce varné desky i se silným osvětlením, například s halogenovým bodovým reflektorem (50W).

V případě závady se kalibrace opakuje, dokud okolní podmínky neumožní úspěšnou kalibraci. Použití ovladačů desky je možné jen tehdy, pokud byla úspěšně dokončena kalibrace všech senzorů.



Dotykové ovládání má čidlo, jež chrání před přehřátím. Při reakci na toto čidlo se deaktivuje příslušný hořák.

Informace o vysvětlivkách nebo chybových zprávách naleznete v

Během kalibrace je nutné odstranit všechny předměty z desky. Okolní světlo by navíc nemělo být příliš vysoké během kalibrace. V případě zprávy F2, F3 nebo F4 by měl uživatel vypnout všechna okolní světla nebo zakryt okno na dobu kalibrace po prvním připojení k napájení. Po úspěšné dokončené kalibraci toleruje ovládání velmi vysoký poměr okolního světla.

Během používání ovladačů desky se přístroj průběžně adaptuje a kalibruje na změny okolních podmínek.

tabulce.

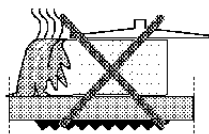
V případě neustálé aktivace tlačítka (déle než 10 sekund) se deaktivuje celý ovládací systém a spustí se nepřerušovaný signál.

5 Péče a údržba

Péče o keramickou varnou desku

Sklokeramická plocha je pevná pro každodenní použití a její rovná plocha usnadňuje čištění, ale dodržujte následující upozornění.

- **Okamžitě spotřebič vypněte ze sítě, pokud si všimnete praskliny na sklokeramickém povrchu.**
- **Udržujte děti mimo horké plochy.**
- Aby nedošlo k ušpinění varné desky, ujistěte se, že spodní strana pomůcek a plocha varné desky jsou suché a čisté před použitím.
- Nepoužívejte plochu na přípravu jídla, např. krájení chleba nebo zeleniny a ovoce.
- Nepoužívejte povrch na uskladnění či jiné účely mimo vaření.
- Poškrábání nebo upuštění hrnců s ostrými rohy na povrch může způsobit poškození.
- Neumísťujte na plochu žádný materiál, jako jsou plasty, hliník, atd.
- Tyto materiály, které se mohou na povrchu roztavit, okamžitě seškrábněte škrabkou na sklokeramické desky.
- Nepoužívejte nikdy utěrku nebo houbičku na čištění keramických desek, jelikož mohou nechat vrstvu čisticího na povrchu, který se může vznítit a změnit barvu při příštím použití desky.
- Nezahřívejte prázdné smaltované hrnce.
- Vystříknuté kapaliny mohou poškodit keramickou plochu a způsobit požár.



Typ pánve

Výběr pánve

Při výběru pánví používejte pánve s rukojetmi, které se snadno drží a zůstanou chladné. Nepoužívejte pánve, jež jsou nestabilní a snadno se převracejí. Riskantní je i používání pánví, jež jsou příliš těžké pro snadnou manipulaci po naplnění. Používejte jen pánve či hrnce s plochým dnem.

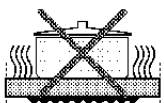
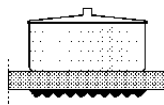
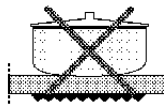
Velikost pánve

Pro maximální účinnost a bezpečnost používejte pro každý hořák doporučenou velikost pánve.

- Používejte pánve s dostatečným objemem pro množství potravin tak, aby nepřetekly a nezpůsobily zbytečné umývání.
- Na hořáky neumísťujte víka.

Pánve umísťujte vždy doprostřed hořáku. Při přenášení pánví z jednoho hořáku na druhý vždy pánev nadzvedněte tak, aby se nesklozly.

- Nepoužívejte hrnce s hliníkovým dnem. (To vede ke zhoršení sklokeramického povrchu).
- Používejte hrnce z oceli nebo varného skla. Nepoužívejte hrnce z materiálů, jako je „bórové sklo“ nebo „Pyrex“, které jsou spíše pro použití v troubě.



- Nepoužívejte hrnce s konkávními či konvexními dny.
- Optimální účinnosti dosáhnete pomocí pánví, které kopírují poloměry ploten.
- Pokud je pánev příliš malá, plýtvá se energií.

Fritování



- Nikdy nenaplňujte pánev olejem nebo tukem víc než z jedné třetiny.
- Nikdy nenechávejte bez dozoru při zahřívání nebo vaření.
- Nesmažte příliš mnoho potravin najednou, zejména zmrzlých potravin. Tím se jen sníží teplota oleje nebo tuku a jídlo je pak mastné.
- Jídlo vždy před smažením důkladně osušte a do horkého oleje nebo tuku je vkládejte pomalu. Zmrzlé potraviny způsobí zpěnění a prskání, pokud se vloží příliš rychle.
- Nikdy nezahříváte tuk a nesmažte s víkem na pánvi.
- Vnější stranu pánve udržujte čistou a bez stékajícího oleje nebo tuku.

V případě vznícení obsahu pánve či jiného požáru

1. Vypněte spotřebič.
2. Uhasťte plameny dekou nebo vlhkým hadříkem.
Popáleniny a zranění jsou téměř vždy způsobeny tím, že lidé vezmou hořící pánev a běží s ní ven.



Nelijte na plameny vodu. Nechte pánev vychladnout nejméně 30 minut.

6 Čištění

Před čištěním vypněte hlavní jistič.

- Před dalším zapnutím se ujistěte, zda jsou všechny ovladače v pozici VYPNUTO.
- **Ujistěte se, že je varná deska dostatečně chladná, nez začnete čistit.**
- Nikdy nesměšujte různá čisticíidla, protože různé aktivní přísady mohou vyvolat reakce s nepředvídanými dopady.

Vnější strana

Vnější část vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ostré nástroje, hrubý domácí čistič nebo saponáty. Na odolné skvrny použijte čisticí roztok.

Keramická varná deska.

Čistěte denně, aby nedošlo k připálení nečistot.

1. Vždy důkladně opláchněte čistým hadříkem namočeným v čisté

vodě (zbytky by mohly poškodit sklokeramický povrch při příštím použití desky.)

2. Otrěte povrch měkkým hadříkem.
- **Nepoužívejte ocelovou vlnu, brusné prášky, čisticíidla ani bělicí prostředky, jelikož ty by mohly povrch poškodit.**
- Můžete použít stěrku na keramické desky (k dostání v Hob Brite a obchodní síti) pro odstranění zbytků rozlitých potravin a odolných stop na povrchu.

- **Cukrové potraviny jako pudink a sirup setřete škrabkou okamžitě, nečekejte, až sklokeramická deska vychladne. Jinak by se deska mohla trvale poškodit.**
- Čistící materiál vhodný pro keramické desky může poškodit jiné části vašeho sporáku, dávejte tedy pozor na okolní součásti.
- Nepoužívejte parní ani postřikové čistící přípravky na čištění zařízení.

Za nějakou dobu...

- Během doby může dojít k mírné změně barvy lemů a dalších ploch. Toto nemá vliv na funkci spotřebiče.
- Změna barev a stopy, které se objeví na keramické desce jsou normální, nejde o závadu.

Upozornění



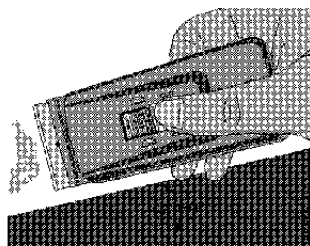
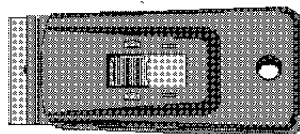
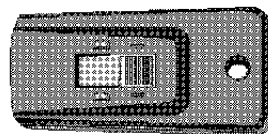
Udržujte děti mimo varnou desku a škrabku bezpečně uskladněte.

Vhodný čisticí a údržbový prostředek s ochranným efektem je například:

Doporučujeme nanášet materiály s ochranným účinkem. Výsledný film ochraňuje výrazně varnou desku před odolnou nečistotou a poškozením dekoru.

Vrstvy z přetečeného mléka a pokrmů bez cukru lze odstranit v teplém i chladném stavu. **Doporučujeme k tomu použít ostrou škrabku**, již zakoupíte ve specializovaném obchodě. Přidržte škrabku v nízkém úhlu, abyste povrch nepoškrábali. Vrstvy v žádném případě neseškrabujte vroubkovaným nožem, ocelovou vlnou apod.

Skvrny od vápníku (žluté skvrny) stírejte malými dávkami odvápnovacích prostředků, jako je durgol, ocet nebo citronová šťáva. Prostředek nanášejte houbičkou a v případě silnějšího znečištění je nechte působit delší dobu. Následně varnou desku umyjte vodou.



7 Odstraňování potíží

Pokud spotřebič nefunguje



Pokud spotřebič nefunguje, zkontrolujte, zda:

- Je zapnutý přívod energie.
- není vypojená pojistka/sepnutý přerušovač obvodu/hlavní rozvodný spínač není vypnutý.

Pokud spotřebič nefunguje ani po provedení výše uvedených kontrol, kontaktujte službu zákazníkům.

Zajistěte provedení výše uvedených kontrol, jelikož při nezjištění závady budete muse uhradit náklady.

Provozní vlastnosti při používání

- Je normální, že kovové části vydávají při používání hluk, je to způsobeno smršťováním a stahováním.
- Pokud se pára vznikající při vaření dotkne chladných ploch na vnější straně spotřebiče, kondenzuje a vznikají kapky vody. Je to zcela normální a nejde o závadu.

8 Přeprava v budoucnosti

Uschovejte si originální karton a další obalové materiály na bezpečném místě. Přpravujte spotřebič v původním kartonu. Postupujte podle značek, které jsou vytištěny na kartonu.

Pokud nemáte originální obal

Zajistěte kryty a podpory pánve lepicí páskou.

Zabalte troubu do bublin nebo silného kartonu a pevně přelepte páskou, aby nedošlo k jejímu poškození během přepravy. Spotřebič je nutno přepravovat ve svislé poloze. Neumísťujte na horní stranu sporáku jiné předměty.

9 Podmínky záruky

Vážení zákazníci,

Doufáme, že tyto pokyny pro uživatele zodpověděly všechny vaše otázky.

Pokud ne, informujte nás o tom na telefonním čísle.

Pokud by došlo k potížím s tímto spotřebičem, je nutné, abyste nás kontaktovali přímo pro získání pomoci nebo tipů od našeho týmu společně s originálními náhradními díly, na něž se vztahuje záruka výrobce. Než nám zavoláte, musíte vyhledat sériové číslo spotřebiče. To je uvedeno na štítku na spotřebiči.

Než nás však kontaktujete, zkontrolujte prosím, že jste dodrželi všechny pokyny uvedené v této příručce.

Veškeré služby mimo rámec záruky vám budou účtovány.

Statutární záruční ustanovení pokrývají vaše právo na podporu. Není tím dotčena povinnost plynoucí ze záruky poskytované obchodníkem. Tento obchodník musí být vaším prvotním partnerem.

Pro záruční lhůtu je rozhodující datum na nákupní stvrzení.

Kedves Vásárlónk!

Ezennel megragadjuk a lehetőséget, hogy megköszönjük, hogy a mi termékünket választotta. Az Ön által választott készülék megfelel a legmagasabb minőségi követelményeknek, használata ugyanakkor egyszerű. Mindazonáltal, kérjük, olvassa el az alábbi használati utasításokat. Így jobban megismeri a készüléket, és probléma nélkül optimálisan használhatja. Kérjük vegye figyelembe a biztonsági előírásokat. Kellemes sütést-főzést kívánunk a készülékéhez!

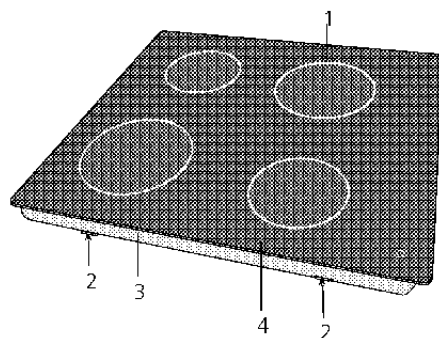
Tartalomjegyzék

1. Műszaki adatok	02
Az Ön készüléke	03
2. Fontos információ	04
3. Előkészítés és üzembehelyezés..07	
Tartó elem használata	08
Elektromos csatlakozás	09
Grillező felület	09
4. A főzőlap használata	10
Vezérlő elemek és kijelzők	10
A főzőlap bekapcsolása	11
A főzőmezők kiválasztása	11
Hőfokozó	12
A főzőlap kikapcsolása	12
Dupla és tripla zónák bekapcsolása	13
Vezérlő panel zár	14
Gyermekzár	14
Időbeállítási funkció	15
Az időkontroll használata	17
Maradék hő jelzőlámpa	17

Az érzékelők beállítása és a hiba

üzenetek	18
5. Kezelés és karbantartás	19
A kerámia főzőlap kezelése	19
Edénytipusok	19
Olajban sütés	20
6. Tisztítás	20
7. Lekapcsolás	22
8. További szállítás	22
9. Garancia kör és feltételek	22

1 Műszaki adatok



- 1. Kerámia főzőlap
- 2. Tartó elem
- 3. Védőbevonat
- 4. Főzőmező

Az itt szereplő ábrák csak illusztrációk. A termék aktuális megjelenése eltérhet ettől.

Külső méretek	60 cm	80 cm
Szélesség	580 mm	770 mm
Mélység	510 mm	510 mm
Magasság	55 mm	55 mm
Helyigény		
(•) Szélesség	560 mm	750 mm
Mélység	490 mm	490 mm
Tápfeszültség	220 - 240V N/ 380-415V 2N~ 50 Hz	

Az Ön készüléke

A főző zónákat jelzések jelölik az üvegkerámia lapon.

60 cm			****		*****		HIC 64401	HIC 64402	*****		*****	
WATT	DIA	FORMA										
2200/750	210/120	DUO					X	X				
1200	140	EGYES	X	X	X		X	X	X		X	
1500	160	EGYES				X	X		X	X		
2000/1100	140/240	KÜLS. SÜTŐ										
2000/1100	140/250	KÜLSŐ							X		X	
2400/1500	170/265	KÜLSŐ										
1800	180	EGYES	X	X		X		X				
2300	210	EGYES			X							
1700/700	180/120	DUO										X
2300/800/800	210/175/120	HÁROMSZOROS								X		
110 - 80	260X170	EGYES										
2700/2200/1050	275/210/145	HÁROMSZOROS										X
2000/600	210/120	DUO										
2500/1600/800	230/180/120	HÁROMSZOROS										
ÖSSZ TELJESÍTMÉNY			6000		6800		6700	6900	7000		5600	

80 cm			4000 5000		*****		*****		*****		*****	
WATT	DIA	FORMA										
2200/750	210/120	DUO										
1200	140	EGYES	x		x		x		x	X		x
1500	160	EGYES			x		x				x	x
2000/1100	140/240	KÜLS. SÜTŐ										
2000/1100	140/250	KÜLSŐ			x							x
2400/1500	170/265	KÜLSŐ		x			x					
1800	180	EGYES		x								
2300	210	EGYES										
1700/700	180/120	DUO										
2300/800/800	210/175/120	HÁROMSZOROS										
110 - 80	260X170	EGYES										
2700/2200/1050	275/210/145	HÁROMSZOROS										
2000/600	210/120	DUO	x			x			x	x		x
2500/1600/800	230/180/120	HÁROMSZOROS			x							
2100/1750/900	350/200/145	KOMBII (GOMB)						x				
2400/1500	230/180	DUO									x	
110		MELEGÍTŐ LAP					x		x		x	x
ÖSSZ TELJESÍTMÉNY			7400		7200		7200	5400	7200		6800	

Vigyázzon a készülékére és az otthonára!



- **Gyermekek és betegek a készüléket csak felügyelettel használhatják!**

Gyermek ne játsszon a készülékkel.

Figyelmeztetés: Az áramütés kockázatának elkerülése érdekében azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózathoz, ha a kerámiaüveg főzőlap felületén, mechanikus úton keletkezett repedést észlel.

Lépjen érintkezésbe az ügyfélkapcsolati osztállyal!

- Ezért ajánlatos háztartásbeli károkra, mint pl. üvegtörés biztosítást kötni.
- A főzőlap konyhaszekrényre történő beszerelésekor választófalakat is be kell szerelni. Kérjük, tekintse meg a beszerelési útmutatót.
- A használat során a felületek felforrósodnak. Ne érintse meg a felületet a készülék működése alatt!
- Ne tartson olyan tárgyakat a készülék fölött, amelyeket a gyereket esetleg meg szeretnének érinteni.
- Főzés közben fontos a folyamatos felügyelet.
- Olajos sütéskor a készüléket ellenőrizze, mert a túlforrósodott zsírok és olajok könnyen lángra gyúlhatnak. A kigyulladt olajat vagy zsírt soha ne próbálja vízzel oltani, mert felrobban. A tüzet vizes konyharongy ráborításával fojtssa el, és zárja be az ajtókat és ablakokat.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyők nyelét ne mozdítsa el véletlenül, és azok nem melegszenek-e fel a szomszédos égők fölött!
- Ellenőrizze, hogy sütés után a készülék összes kapcsolója alapállásban.

Vigyázzon a készülékére és az otthonára!



- A készüléket rendszeresen tisztítsa, lehetőleg minden használat után.

Mindig kapcsolja ki a készüléket a hálózathoz, és bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék lehűlt-e.

- A kicsöpögött, kifolyt maradékokat azonnal el kell távolítani, és vigyázni kell, mivel a főzőfelület forró lehet. A főzés után ottmaradt szennyezéseket a készülék újbóli használata előtt tanácsos eltakarítani, hogy a legközelebbi használat alkalmával ne égjenek oda
- Készülékének tisztításához ne használjon bioenzimes tisztítót, súroló, karcoló dörzsölő szereket vagy kémiai vegyületeket.
- Gondoskodjon arról, hogy éghető anyagok ne kerüljenek a sütő közelébe, mivel használat közben a készülék oldalai felmelegednek.
- Ne helyezzen gyúlékony vagy műanyag tárgyakat a készülék közelébe, és soha ne rakjon rá száradni nedves ruhát.
- Edény ráhelyezése nélkül ne hagyja a készüléket hosszabb időn át bekapcsolva.
- Olaj vagy zsír okozta tüzet ne vízzel oltson!
- NE TEGYE - Ne próbálja felmelegíteni felbontatlan ételkonzerveket, mert azok a keletkezett nyomástól felrobbanhatnak.
- Ne használjon hagyományos, domború fenekű wokot! Helyette használjon lapos aljú típust.
- A tisztításhoz ne használjon gőzborotvát.
- Ne nézzen hosszan a halogén lámpára!
- A készülék égőjéhez közeli rozsdamentes acél felületek az idő múlásával elszíneződhetnek a kiáramló hő miatt.

Fontos Biztonsági Információ

Ez a készülék megfelel az érvényben lévő



biztonsági követelményeknek. A sérülések és balesetek megelőzésének érdekében mégis emlékeztetjük, hogy a készülék előírt használatának betartása kötelező. A fenti információ mellett, kérjük vegye figyelembe a továbbiakban leírt tájékoztatást is.

- Ne működtesse a készüléket amennyiben a főzőlap üvegkerámia felületén látható sérülést, repedést, törést talál. Ez esetben értesítse a vevőszolgálati osztályt.

- A készüléket ne próbálja módosítani vagy javítani, semmi esetben se használjon szerelődesszközöket (csavarhúzó, stb.) a készülék használatakor. A készüléket csak képzett szakemberek javíthatják, akiket a készülék szerelésére képeztek ki, főként az elektromos részek javítására. A helytelen javítás súlyos balesetekhez, sérüléshez, és a készülék tönkretételéhez vezethet.

A készülék törése esetén - még mielőtt érintkezésbe lépne az ügyfélkapcsolati osztályunkkal - , kérjük olvassa el a garancia fejezetben közölt információt. Szükség esetén kérjük, keresse meg ügyfélkapcsolati osztályunkat.

A készülék használata:

- A beteg vagy szellemileg fogyatékos személyek, valamint azok, akik tapasztalatlanságból vagy tudáshiányból nem képesek megfelelően működtetni a készüléket, csak szigorú felügyelet alatt kezelhetik azt. A fentiek a gyerekekre is érvényesek!

- Az üvegkerámia főzőlap csak otthon, ételkészítésére használható. A készülék helytelen használata vagy kezelése esetén, a sérülésekért a gyártó és a forgalmazó felelősséget nem vállal.

- Ne használja a főzőlapot a helyiség melegítésére.

- Amint funkció zavar következik be, vagy ha pl. extrém kémiai hatások, törések, repedések keletkeznek, a készüléket azonnal ki kell kapcsolni. Kapcsolja ki a készüléket és kapcsolja ki az elektromos hálózatról (csavarja ki a biztosítékokat és kapcsolja ki a feszültségátvitelő kapcsolót)

- Az elektromos eszközök csatlakozó kábeleit ne tegye a forró főzőfelületek közelébe. Az elektromos szigetelő a hőtől megsérülhet.

Az üvegkerámia főzőlap károsodását a következőképpen kerülheti el:

Az üvegkerámia lap 650 °C-ig hőálló és hőváltozás álló, továbbá bizonyos mértékig törés és karcolás álló is.

Mindazonáltal, kérjük, hogy vegye figyelembe az alábbi információt a sérülések megelőzésére:

- Semmi esetben se öntsön hideg vizet a meleg rózsákra.

- Ne másszon az üvegkerámia főzőlapra.

- A hirtelen ütés, például egy rázuhanó sótartó ütése is kritikus lehet. Ezért biztonságosabb, ha a főzőlap felett nem tárol tárgyakat.

- Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a főzőlap alapja és annak felszíne tiszta és száraz.

- A főzőlapot mindig emelje, nehogy az üvegkerámia felszín ill. a főzőlap dekorációja megsérüljön.

- Ne tisztítson zöltséget a főzőlap felszínén. A homokszemcsék felsérthetik az üvegkerámia felszint.
- Ne tároljon semmit a főzőlapon; ne tegyen éghető anyagot, kartont vagy műanyag tárgyakat annak felszínére. Önötvözet, cink és alumínium (pl. alufólia vagy üres eszpresszófőző) a meleg főzőlapon megolvadhat és kárt okozhat.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön cukrot tartalmazó étel vagy ital a forró főzőlapra. Az üvegkerámia felszín ezáltal elszíneződhet. A kifolyt étel-, italmaradékokat azonnal, még meleg állapotban távolítsa el.
- Ne tegyen meleg edényt vagy sütőt a főzőrőzsa szélére.
- Tisztítás során ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a készülékbe, a behatoló víz ugyanis kárt tehet az eszközben. Éppen ezért a tisztításhoz csak nedves ruhát használjon. Soha ne öntsön vizet a készülékre, és ne használjon a tisztításhoz gőzborotvát.

A hulladék eltávolítása:

- A csomagolóanyagok újrafelhasználhatók, kérjük, azokat az arra kijelölt helyi szemétygyűjtőbe dobja ki. A csomagolóanyag nem játék.
- Az állandóra (dugó nélküli) csatlakoztatott készülékeket szakember áramtalanítsa a kidobás előtt.
- A készüléket kidobás előtt ártalmatlanítsa. Vágja le a készülékről a vezetéket (áramtalanítás után) ill. a létező áramvezető kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a készüléket a leirtaknak megfelelően dobja ki.

A természetes szellőzés a készülék helyes működéséhez és az Ön biztonságához elengedhetetlen.

A készülék hosszú távú intenzív igénybe vétele többlet szellőzés biztosítását igényelheti: ablak kinyitását vagy egy állandó ventilátor behelyezését, légelszívó ventilátort vagy a sütő fölötti szagelszívót.

Élelmiszer higiénia

- Győződjön meg arról, hogy a hús és a csirke alaposan ki van-e olvasztva sütés előtt.
- Ellenőrizze, hogy jól főzte-e meg az ételt, és az elég forró-e.
- **Mindig hívjon hivatásos szerelőt a javításhoz.**

Asztmában szenvedők számára fontos tudnivaló

Első használat előtt a készülék védőbevonatának le kell égnie. Ez füstképződéssel jár, de ez normális.

Ellenőrizze, hogy égés alatt a helyiség kellően szellőzik-e. A folyamat alatt kerülje a füst közvetlen belélegzését.

3 Előkészítés és üzembehelyezés

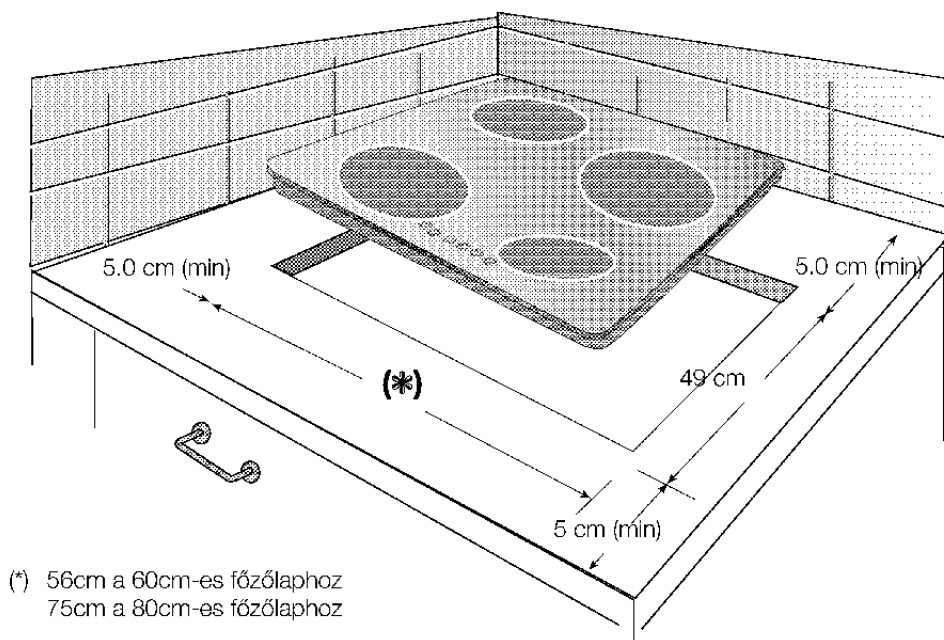
A beépített főzőlap beszerelése



A beépített főzőlap a munkasztalba szerelhető. A beszerelést csak szakember végezze. A készülék áramellátását csak villanyszerelő szakember biztosíthatja. A helyi elektromos művek biztonsági és műszaki bekötésre vonatkozó előírásait be kell tartani.

A ház telepítése során egy legalább 3 mm-es, összpólusú szeparátort kell beépíteni érintő nyitással (csavarvisszatartó eszközök, földelt áramvezető kapcsoló, főkapcsoló). Az oldalsó fal teteje és az oldalsó sarokrés közötti távolság legalább 50 mm kell, hogy legyen.

Amennyiben sütőt is tervez a főzőlap alá építeni, gondoskodnia kell a szellőztetésről.

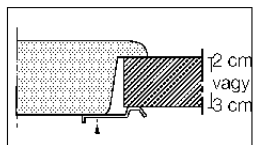


(*) 56cm a 60cm-es főzőlaphoz
75cm a 80cm-es főzőlaphoz

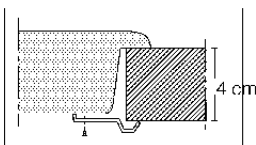
Tartó elem segítségével a főzőlapot az ábrán szereplő utasítások szerint is beszerelheti. A tartó elem használata főzőlapja modelljének függvényében változhat.

Tartó elem használata (amennyiben rendelkezésre áll)

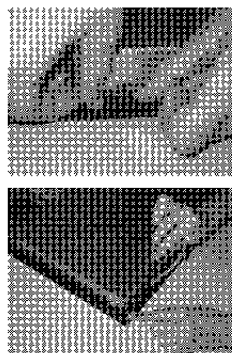
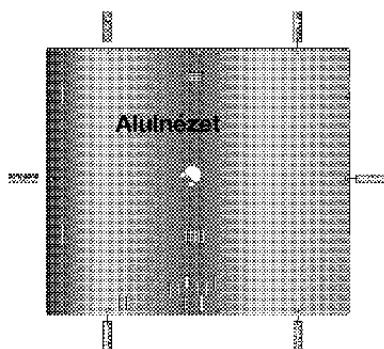
1. Ha a munkalap vastagsága 2 vagy 3 cm;



2. Ha a munkalap vastagsága 4 cm;



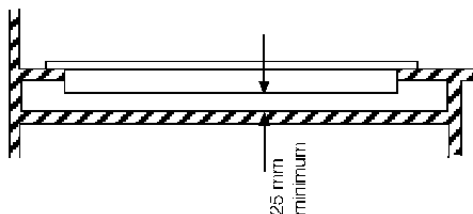
Ebben az esetben;
a tartó elemet
a második
bemélyedésébe
csavarozza be.



1. Készítse elő a munkalapot az ábra szerint.
2. Vegye ki a csomagolásból a légmentes tömitést.
3. A csomaghoz tartozó légmentes tömitést alulról az üvegkeretre kell erősíteni a főzőlap beszerelése közben, ahogy az ábra mutatja.
4. Helyezze a készüléket a munkalap közepére.
5. A készülék rögzítéséhez húzza meg az alján lévő rugók csavarjait.

Figyelem: A főzőlap konyhaszekrényre történő beszerelésekor az ábrán vázolt választófalakat is be kell szerelni. A beépített tűzhelyre való szerelés esetén ez nem szükséges.

Amennyiben pl.: a készüléket fiók fölé telepítik, a készülék alsó része kilátszódhat, el kell takarni egy falemezzel.



Elektromos csatlakozás

- Ne csatlakoztassa a készüléket a hálózatba, amíg az összes csomagolást és védő anyagot el nem távolítja.



Mielőtt csatlakoztatja a készüléket a konnektorhoz, győződjön meg arról,

hogy az otthoni feszültség és frekvencia megfelel-e a főzőlap típus táblázatán feltüntetett értékeknek.

- Mielőtt szakszervízhez fordul, készíttesse elő az otthoni elektromos hálózatot a készülék csatlakoztatására.

A készüléket csak szakember helyezheti üzembe!

Figyelmeztetés!

A készüléket földelni kell.

Amennyiben a hálózati csatlakozókábel sérült, le kell cserélni egy speciális kapcsolókábelre, amelyet beszerezhet ügyfélszolgálatunkon.

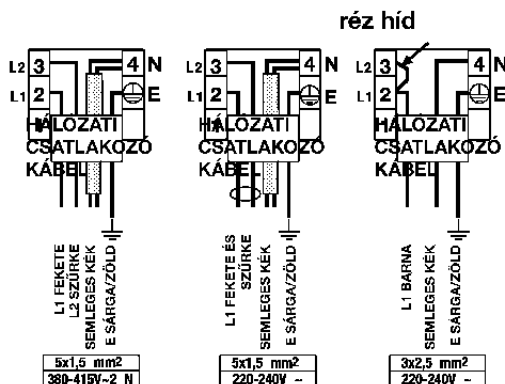
A kábel biztonsági okokból max. 2 méter lehet.

- A hálózati kábelnek a kábelrögzítő kapocs alatt kell futnia.
- A hálózati kábelt a készüléktől távol kell kivezetni.

Cégünk nem vállal felelősséget a tűzhely földelt kábelezés nélküli használatából eredő károkért.

A készüléket az eredeti, mellékelt kábelrel, vagy az azzal megegyező, H05RRF 3G 2.5 vagy H05RRF 5G 1.5 típusú kábelrel kell csatlakoztatni.

- Amennyiben a kábel a készülék tartozéka
- Csatlakoztatás
- Barna (3x2,5), Fekete és szürke (5x1,5) a fázishoz
 - Kék a „0” fázishoz
 - Sárga/zöld a földhöz



Grillező felület

A belső főzőzóna megválasztható fűtőfoka

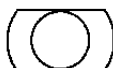
- A, vagy
- A és B együtt, vagy
- A és B és C együtt



Három kerületű főző felszín



Három fokozatú főzőzóna



Egy fokozatú főzőmező bővített főzőzónával



Bővített főzőzóna



Dupla kerületű főzőmező bővített főzőzónával

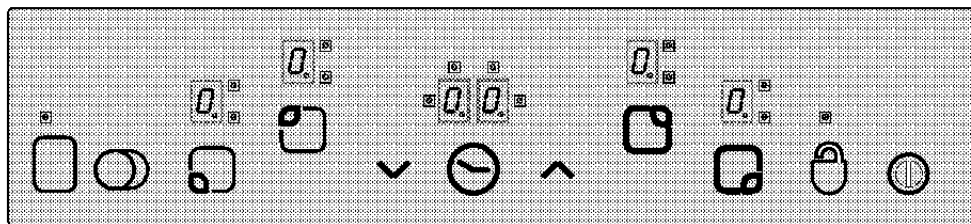


Dupla kerületű főzőzóna

A gyors sugárzó (halogén), bővített és kettős főzőlapok azzal a ragyogó fénnel égnek, mint az első BEKAPCSOLÁSKOR.

4 A főzőlap használata

Szabályozó elemek és kijelzők



Tulajdonságok

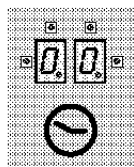
- | | | | |
|--|---|--|---|
| | Főkapcsoló – BE/KI gomb | | Főzőlap (főzőzóna) |
| | Vezérlő panel zár | | Vezérlő panel |
| | Hőfok beállítás/Időbeállítás növelése | | |
| | Hőfok beállítás/Időbeállítás csökkentése | | |
| | ** Dupla/tripla zóna megválasztó gomb | | Főzőmezők kijelzője (hő beállítás 0...9) |
| | * Az időzítés aktiválása/deaktiválása | | Dupla/Tripla zóna a LED kijelző működésében (a főzőlap kijelzője) |
| | ** A melegítő felület aktiválása/deaktiválása | | * Az időzítő kijelzője (4 LED lámpa a 4 különböző főzőmezőhöz) |

Megjegyzés:

- A készüléket érintő egységgel szabályozhatja. Amennyiben az érintő egysége időzítővel van ellátva, mindegyik művelet megerősítését hangjelzés kíséri.
- A szabályozó paneleket tartsa mindig tisztán és szárazon. A nedvesség és a piszkok károsíthatja azok működését.

- ** Amennyiben a főzőlapján ezek a funkciók rendelkezésre állnak
- ** időzítővel ellátott modellekben

- Az itt szereplő ábrák csak illusztrációk. A termék aktuális megjelenése eltérhet ettől.



(*) Amennyiben a készüléke el van látva időzítővel.

A főzőlap bekapcsolása

Érintse meg a "1" gombot a vezérlő panelen legalább 1 másodpercen át. A főzőlap kijelzője kigyullad. A készülék készen áll a használatra. A következő 10 másodpercen belül bekapcsolhatja (kiválaszthatja) a különböző főzőmezőket. A főkapcsoló "1" működése közben más szabályozó gombokat nem szabad használni.

Az összes főzőlap kijelzője kigyullad "Q" és minden hozzátartozó tizedes pont.

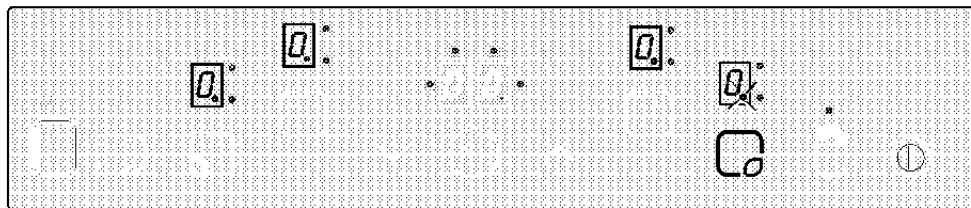
Válassza ki a főzőlapot (Főző mező)

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. A főzőlap vezérlő panelén érintse meg a használni kívánt főző mezőt. A főzőmező kiválasztása után a választott mező kijelzőjének tizedes pontjai "Q" kigyulladnak.

A főzőlap automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol, ha 10 másodpercen belül nem kap műveleti parancsot.

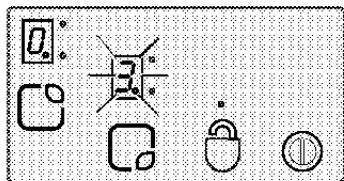
Amennyiben a főkapcsolóhoz "1" több mint 2 másodpercig ér hozzá, a főzőlap kikapcsol és ismét készenléti üzemmódba vált.

A főzőlap automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol, ha 10 másodpercen belül nem kap műveleti parancsot.



3. Az "1"-től "9"-ig (vagy "9"-től "1"-ig) terjedő skálán válassza ki a kívánt hőfokot a "▲" vagy a "▼" gombok segítségével.

A "▲" és a "▼" gombok ismétlési funkcióval rendelkeznek. Ha tovább tartja ujját az egyik gombon, 0,4 másodpercenként a hőfok folyamatosan nőni vagy csökkenni fog.



Ha a "▲" gombbal kezdi a műveletet, "1" jelenik meg. Amennyiben a "▼" gombbal kezdené, a kijelző egy beállítási értéket fog mutatni (pl. fél másodpercig "A"-t, és fél másodpercig "9"-t). Ez azt jelenti, hogy a Hőfokozó gomb aktiválódott.

Hőfokozó

Ez a funkció egyszerűbbé teszi az ételkészítést. Ha a hőfokozó gomb aktív, a főzőlap egy ideig maximális teljesítményen fog működni (ld. 1. sz. táblázat). A hőfokozó működési ideje a beállított hőfoktól függ. A kijelzőn ezt villogó **"A"** betű és a váltakozó hőfok (pl. fél másodpercig **"A"**, fél másodpercig **"9"**) jelzi. A végén a főzőlap lekapcsol, és az Ön által választott hőfok fog folyamatosan égni.

Mindegyik főzőlaphoz hozzátartozik a hőfokozó funkció is.

A Hőfokozó funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Válassza ki a használni kívánt mezőt a szabályozó gombok érintésével.
3. Válassza ki a **"9"** hőfokot a **"V"** gombbal. A hőfok beállítása után a **"9"** és a **"A"** váltakozva fog égni. Ez azt jelenti, hogy a **"9"** hőfok és a hőfokozó aktív.
4. Ezután a **"V"** gomb segítségével, 10 másodpercen belül állítsa be a kívánt hőfokot, amelyen folytatja a főzést a hőfokozó működésének végéig. A **"^"** és a **"V"** gombok érintésével a hőfokot a **"9"**-től **"1"** terjedő skálán szabályozhatja. (pl. beállítja a **"6"**-t)
5. Így, a kijelzőn váltakozva fog megjelenni **"A"** és a **"6"**. A hőfokozó idejének lejártá után a **"6"** fog folyamatosan világítani.

A Hőfokozó funkció kikapcsolása:

- A hőfokozót az elején is kikapcsolhatja a **"V"** gomb lenyomásával, míg meg nem jelenik a **"0"**.
- Ha a **"9"**-t állítja be a hőfokozó működése alatt, és alacsonyabb fokot nem ad meg, a villogás 10 másodperc után kikapcsol. A hőfokozó deaktiválódik.

Kapcsolja ki a főzőlapot.

Amennyiben a főkapcsolóhoz **"0"** több mint 2 másodpercig ér hozzá, a főzőlap kikapcsol és ismét készenléti üzemmódra vált. Amennyiben a főzőlapján van maradék hő jelzőlámpa is, a készülék  lekapcsolása után az kigyullad, jelezve a készenlétet.

Egyes főzőmezők lekapcsolása:

A főzőmezőt 3-féle módon is lekapcsolhatja:

1. A **"^"** és a **"V"** gombok egyidejű érintésével
2. A hőfok **"0"**-ra csökkentésével a **"V"** gomb segítségével
3. A főzőmező időzítés funkciójának kikapcsolásával. (Amennyiben az időzítés funkció rendelkezésre áll)

1. A **"^"** és a **"V"** gombok egyidejű használata

Ki kell választani a főzőmezőt a **"0"** gombbal. Kijelzőjén  megjelenik a tizedes pont. A lekapcsoláshoz egyszerre nyomja le a **"^"** és a **"V"** gombokat.

2. A kiválasztott főzőmező hőfokának **"0"**-ra csökkentése a **"V"** gomb segítségével

A főzőmezőt a hőfok **"0"**-ra csökkentésével is lekapcsolhatja.

3. A főzőmező időzítési funkciójának kikapcsolása (Amennyiben ez a funkció rendelkezésre áll)

A beállított idő leteltével az időzítő kikapcsolja a hozzátartozó főzőmezőt. Az összes kijelzőn a "0" és "00" jelenik meg. Dupla/Tripla mező és az időzítő LED lámpái kiallszanak.

Emellett, ha lejár az idő, megszólal egy hangjelzés is. A hangjelzés leállításához nyomja meg a vezérlő panel bármelyik gombját.

Dupla és tripla zónák bekapcsolása***

A dupla zóna bekapcsolása:

Ki kell választani a főzőmezőhöz tartozó dupla zónát. A mező tizedes pontjának villognia kell. Az 1-től 9-ig terjedő hőfok megadása után, nyomja meg a "00" gombot a dupla zóna aktiválásához. Ugyanakkor, a dupla zóna  LED lámpája folyamatosan világítani fog. A "00" gomb

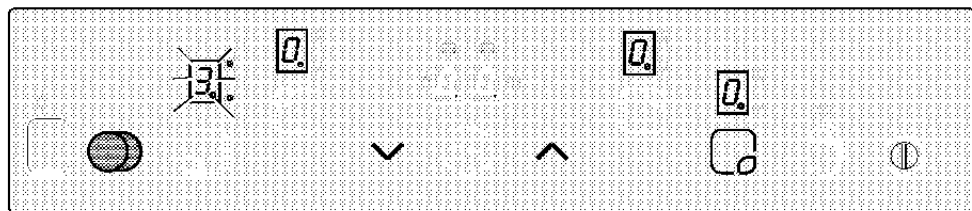
egy másodpercig lenyomva tartása után a dupla zóna bekapcsol: a jelzés a be- és kikapcsolás között fog váltakozni.

A bővített főzőfelület csak akkor aktiválódik, ha a főzőmező alap zónájában az 1-től 9-ig tartó értéket megadja.

A tripla zóna bekapcsolása:

Ki kell választani a főzőmezőhöz tartozó tripla zónát. A mező tizedes pontjának villognia kell. Az 1-től 9-ig terjedő hőfok megadása után, nyomja meg a "00" gombot a dupla zóna aktiválásához. Ugyanakkor, a dupla zóna  LED lámpája folyamatosan világítani fog. Ha még egyszer megnyomja a "00" gombot, felvillannak a tripla zóna  LED lámpái, és az működésbe lép.

A "00" ismételt lenyomásával a tripla zóna ismét lekapcsol. Mindegyik művelet a következők szerint fogja megváltoztatni a dupla/tripla zónák beállításait.



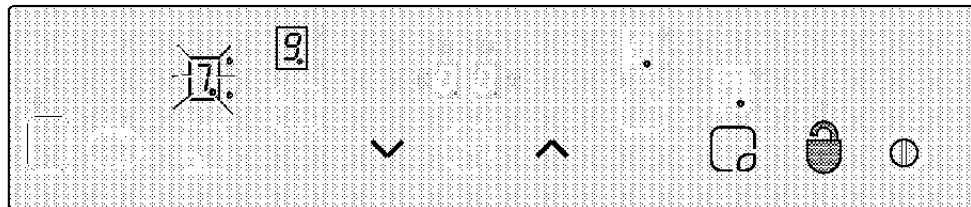
A főzőmezőhöz tartozó dupla és tripla zónák aktiválása a "00" gombbal.

Vezérlő panel zár ** (Az időzítővel ellátott modellekben)

Tartsa lenyomva a "🔒" gombot több mint 2 másodpercig a vezérlő panel gombjainak zárolásához. A művelet hangjelzés erősíti meg. Ezután az összes "🔒" LED lámpa felviláglik, és a főzőmezők blokkolódnak.

Csak működő üzemmódban blokkolhatja a vezérlő panelt. Ha a panel gombjait zárolja,

csak a főkapcsoló "🔌" fog működni. A "🔒" LED lámpája felviláglik, és kijelzi a zárolt módot. Ha zárolt állapotban kapcsolja le a főzőlapot, újbóli bekapcsolása után a panelzár aktiválódik. A főzőlap normális működtetésének visszatéréséhez, oldja fel a zárolt módot.



Működési üzemmódban a "🔒" gomb lenyomásával zárja le a panelt vagy oldja fel a zárlatát.

Ha a "🔒" gombot 2 másodpercig lenyomva tartja, a zár feloldódik. A művelet hangjelzés erősíti meg.

Ezután a "🔌" LED lámpája kiizzik. Ahogy feloldja a zárat, a készülék ismét normál üzemmódban használható.

Gyermekezár

A főzőlap gyermekek által történő bekapcsolásának megakadályozására, biztosíthatja a főzőlapot a véletlenszerű aktiválás ellen. A gyermekezár funkciót a vezérlő panel blokkolására tervezték, melyet több lépéses folyamat során aktiválhat. A gyermekezár aktiválása és feloldása csak a készülék készenléti állapotában használható.

A gyermekezár funkció aktiválódik, és az összes főzőmező kijelzőjén megjelenik a jele .

A gyermekezár feloldása:

Feloldása az aktiválásához hasonló módon történik.

Hogyan aktiválhatja:

1. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsoló "🔌" segítségével.
2. A "▲" és a "▼" gombot együttesen nyomja le, és tartsa így legalább 2 másodpercig.
3. Ezután nyomja meg ismét a "▲" gombot.

1. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsoló "🔌" segítségével.
2. A "▲" és a "▼" gombot együttesen nyomja le, és tartsa így legalább 2 másodpercig.
3. Ezután nyomja meg ismét a "▼" gombot.

A feloldás folyamata során az összes  főzőmező kijelzője világítani fog. A  sikeres feloldás után kiizzik.

Időzítő funkció *

Ez a funkció megkönnyíti az ételkészítést. A főzési idő alatt nem szükséges folyamatosan jelen lennie, a megadott idő után a főzőmező automatikusan kikapcsol.

Az időzítő az alábbi tulajdonságokkal

Tojásfőző időzítő:

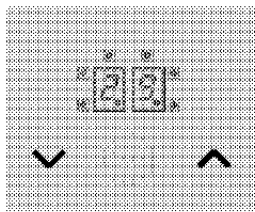
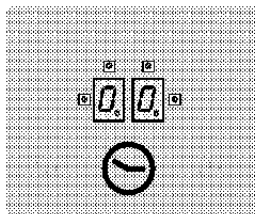
A tojásfőző időzítője a többi főzőmezőtől függetlenül működik. Így nem számít, hogy kiválasztott-e főzőmezőt vagy sem.

1. Aktiválásához nyomja meg a "⌚" gombot. Az időzítő kijelzője "00", valamint egy pontot fog mutatni a "00" jobb alsó sarkában. A tojásfőző időzítője aktív.
2. Ezután állítsa be a kívánt időt a "▲" és a "▼" gombok segítségével.
3. Az idő beállítás után az időzítő elkezd visszaszámolni.

Ha az idő lejár, megszólal egy hangjelzés. A hangjelzés leállításához nyomja meg a vezérlő panel bármelyik gombját.

rendelkezik:

A vezérlő panel egyszerre maximum 4 főzőmezőt és 1 tojásfőző időzítőt futtathat. Az összes időzítő csak a normál üzemmódban használható.



Főzőmező időzítő

A főzőmező időzítője csak a főzőmező aktiválása után állítható be.

1. Először kapcsolja be a főzőlapot és aktiválja a kiválasztott főzőmezőt. (előtte meg kell adni az 1-től 9-ig terjedő hőfokot)
2. A főzőmező aktiválásához – hasonlóan a tojásfőző időzítőjének aktiválásához – nyomja meg a "⌚" gombot. Az időzítő kijelzője "00", valamint egy pontot fog mutatni a "00" jobb alsó sarkában. A tojásfőző időzítője aktív.
3. A főzőmező időzítőjének aktiválásához egy másodpercig tartsa lenyomva a "⌚" gombot. Ezután beállíthatja az értéket.
4. Ezután állítsa be a kívánt időt a "▲" és a "▼" gombok segítségével.

További főzőmezők időzítőjének beállítása:

1. Az első főzőmező időzítőjének aktiválása után, használja ismét a "⌚" gombot. A vezérlő a következő aktív főzőmezőhöz időzítőjéhez, az óramutató járásával megegyező irányba fordul. A villogó "00" LED lámpával megjelenik a felkinált beállítási opció.
2. Ezután állítsa be a kívánt időt a "▲" és a "▼" gombok segítségével.
3. Az elsőként beállított főzőmező futó időzítőjét a "00" folyamatosan világító LED lámpája jelzi.

- A "⏸" gomb ismételt megnyomásával további aktív főzőmezők időzítői állíthatók be.
- Az időzítő kijelzője 10 másodperc után azt az időt fogja mutatni, mely elsőként jár le.
- Az időzítő kijelzőjén folyamatosan világító "00" LED lámpák mutatják, mely időzítők működnek.

- A "⏸" gomb kapcsolásával kijelezheti a főzőmezők és a tojásfőző időzítőjének értékeit. A villogó első bal "00" LED lámpa jelzi a beállítást. Amennyiben egyik LED lámpa sem villog, a kijelző a tojásfőző beállított értékét mutatja.

Az időzítők lekapcsolása:

A "⏸" gomb lenyomásával (amíg a kívánt időzítő nem jelenik meg a kijelzőn) először ki kell választania azt.

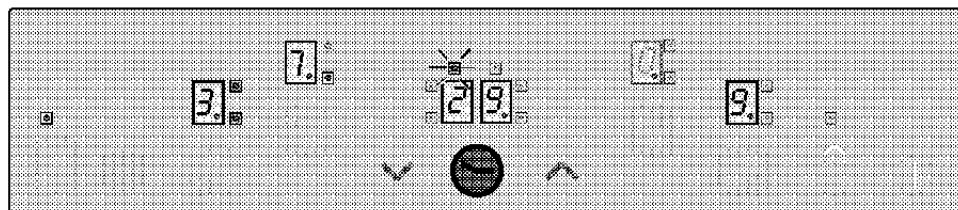
Az értéket ezután 2-féle módon is törölheti:

- a "⏮" gombot addig tartsa lenyomva, míg a beállított érték "00"-ra csökken.

- a "⏮" és a "⏭" gombokat együttesen tartva lenyomva fél másodpercig, amíg az időzítő kijelzőjén nem jelenik meg a "00".

Ha az idő lejár, megszólal egy hangjelzés.

A hangjelzés leállításához nyomja meg a vezérlő panel bármelyik gombját.



A kijelzőre hozza be a 3. főzőmező időzítőjének értékét (jelzőlámpa felvillan).

(A 1. és 4. főzőlap jelzőlámpái világítanak, de a kijelzőn nem szerepelnek.)

Melegítőlapp funkció (amennyiben rendelkezésre áll)

A melegítőlapp Melegítőlapp funkciója a 0 és 1 közé eső többlet hőfok választását teszi lehetővé az étel melegen tartására.

A "⏸" gomb lenyomásával aktiválhatja a Melegítőlapp funkciót. Felvillan a "⏸"

jelzőlámpa. A kikapcsoláshoz nyomja meg ismét a "⏸" gombot

Az időkontroll használata

A főzőlap vezérlő panelén beállíthatja az időkontrollt. Ha egy vagy több főzőmezőt elfelejtett kikapcsolni, azok egy meghatározott idő múlva automatikusan deaktiválódnak. (ld. az 1. sz. táblázatot) A működési idő a kiválasztott hőfoktól függ. Ha a főzőmezőhöz időzítőérték társul,

10 másodpercig a **"00"** jelenik meg. (10 másodper után felgyullad a maradék hő jelzőlámpa) Az időzítő kijelzője ezután lekapcsol.

A főzőmező fentiekben leírt automatikus kikapcsolása után, a főzőmező újra bekapcsolható a hőfoknak megfelelő maximális működési idő alkalmazásával.

Hőszabályozó beállítások	Lekapcsolási idő (másodpercekben)	Működési idő (másodpercekben)	Működési időkorlátozás (óra)	A hőfokozó időtartama (másodperc)
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

1. számú táblázat: Hőszabályozási paraméterek, ciklus idő 47,0 mp

Maradék hő jelzőlámpa funkció

A  (maradék hő) jelzőlámpa a főzőmező vagy a főzőlap deaktiválásával gyullad fel a kijelzőn vagy ha több mint a 60°C a felszíni hőmérsékletre állították be. **"0"** gyullad fel a kijelzőn, amikor a maradék hő 60°C alá csökken.

Áramkimaradás után a maradék hő jelzőlámpa akkor fog villogni, ha előtte a hozzátartozó főzőmező maradék hőmérséklete nagyobb volt 60 °C. A kijelző addig villog, amíg a maximális maradék hő ideje le nem jár, vagy amíg a főzőmezőt újra nem választja és aktiválja.

Az érzékelők beállítása és hiba üzenet

Hálózatra kötés után a főzőlap vezérlő panele automatikusan állítja be az értékeket az érzékelői, üvege és a környezete körülményeinek megfelelően. Az érzékelők beállítási folyamata alatt semmilyen tárgyat sem szabad tenni az üvegfelületre. Emellett a főzőlap vezérlőjét nem érheti erős fény, mint például a napfény, erős halogén világítás stb.

A hiba oka	Kijelző
A környező fényviszonyok túl erősek	F1
Erős pulzáló fény (fluoreszkáló cső)	F2
Az érzékelő ragyogó tárggyal van lefedve	F3
Erősen fluktuáló környező fény	F4

2. számú táblázat: Hibakódok és a hibák okai

Alkalmazási példa:

Az érzékelők beállítása gond nélkül zajlik le, ha az alábbi világítás jelen van:

Reflektor nélküli villanykörte (100W, opál) az üvegkerámia főzőlaptól 70 cm távolságban. Sikeres beállítás után a főzőlap működése erős megvilágítás mellett is szavatolt. Példa: halogén izzó reflektorral (50W)

Hiba esetén a beállítás addig ismétlődik, míg a környező fényviszonyok lehetővé nem teszik annak sikeres létrejöttét. A főzőlap vezérlő panelének működése csak az összes érzékelő sikeres beállítása esetén lehetséges.

Az érzékelők beállítása alatt az összes tárgyat el kell távolítani a főzőlapról. A folyamat alatt a környező fényviszonyoknak nem szabad túl erőseknek lenniük.



Az érintő vezérlés olyan érzékelővel rendelkezik, ami véd a túlmelegedés ellen. Amennyiben ez a szenzor működésbe lép, a megfelelő égő automatikusan kikapcsol. A hibaüzenetek magyarázatához, nézze

. F2, F2 vagy F4 hibaüzenetek esetén a beállítási folyamat elvégzéséhez le kell kapcsolni az összes környező világítást vagy letakarni az ablakot a hálózathoz való első kapcsolás után. Miután a folyamat sikeresen lezajlott, a vezérlő panel még a legerősebb fényviszonyokat is eltűri. A vezérlő panel működése alatt az érzékelők folyamatosan alkalmazkodnak és újra beállítják a paramétereket a környezeti feltételeknek megfelelően.

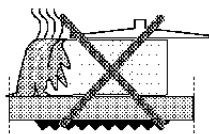
meg a mellékelt táblázatot. Amennyiben egy gombot folyamatosan benyomva tart (tovább, mint 10 másodperc), a teljes vezérlőrendszer deaktiválódik és egy figyelmeztető hangjelzés hallatszik.

5 Kezelés és karbantartás

A kerámia főzőlap kezelése

A kerámiaüveg felülete jól tűri a mindennapi használatot, sima lapját igen egyszerű tisztítani, de kérjük, hogy tartsa be az alábbi óvintézkedéseket.

- **Az üvegfelületen észlelt repedés esetén azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózathoz.**
- **Gyermekeit ne engedje a forró felületek közelébe.**
- A főzőlap szennyeződésének elkerülése érdekében használat előtt győződjön meg arról, hogy az edényed alja és a főzőlap felülete tiszta és száraz.
- Az üvegkerámia főzőlapot semi esetre se használja munkaszüneti időre, pl. kenyérvágásra vagy zöldség és gyümölcs szeletelésére.
- Felületén ne tartson tárgyakat, főzésen kívül ne használja másra.
- A főzőlap károsodhat, ha karcoló vagy éles sarkú edényt ejt rá.
- Ne tegyen műanyagot, alumíniumot stb. a felületre.
- Bármely ráolvadt anyagot azonnal el kell távolítani a főzőlap sírólól.
- Tisztításához ne használjon konyharuhát vagy szivacsot, mert egy réteg szennyezett mosogatószer hagyhatna a felületen, mely a legközelebbi használat alkalmával ráéghet és elszínezi a lapot.
- Ne melegítsen üres zománcedényt.
- A kifolyó étel károsíthatja a kerámia felületet és tűzveszélyes lehet.



Edénytípusok

Az edény kiválasztása

Főzéshez olyan edényt válasszon, mely kényelmesen felemelhető és fogói nem melegednek fel. Ne használjon instabil, könnyen boruló edényeket. A töltött nehéz mozgó edények is veszélyesek lehetnek. Csak stabil aljú edényeket használjon.

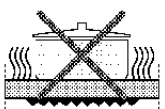
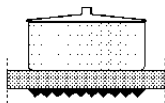
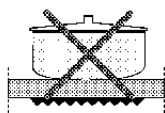
Az edények mérete

A biztonság és a maximális energia kihasználás érdekében a különböző égőkre más-más méretű edények helyezését javasoljuk.

- Csak a készülő étel mennyiségének megfelelő átmérőjű edényt használjon, hogy főzéskor a tartalma ne csöpögjön túl, és ne kelljen feleslegesen tisztogatnia a főzőlapot.
- Ne tegyen fedőt az égők lángjára.

Az edényt tegye a középpontba az égő fölé. Az edény áthelyezését egyik egőről a másikra felemeléssel, és ne tolással végezze.

- Ne használjon alumínium aljú edényeket. (Használatuk károsíthatja a kerámiaüveg felületét).
- Használjon acél vagy hőálló üvegedényeket. Ne használjon bőrüvegből, Pyrex üvegből és változataiból készült edényeket, melyek általában használhatók a sütőben.



- Ne használjon homorú és domború aljú edényeket.
- Az optimális főzési hatékonyság érdekében a főzőmezők méretéhez igazítsa az edények átmérőit.
- Ha túl kicsi az edény, energia veszteség keletkezik.

Olajban sütés



- Az olaj vagy a zsír mennyisége nem haladhatja meg az edény 1/3-át.
- A melegítés vagy az ételkészítés folyamán soha ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyet.
- Soha ne süssön túl sok ételt egyazon időben, különösen fagyasztott ételeket ne. Ez erősen lehűti az olaj vagy a zsír hőmérsékletét, és túl zsíros ételt eredményez.
- Sütés előtt mindig szárítsa meg az alapanyagokat, majd lassan tegye bele a forró olajba vagy a zsírba. Amennyiben túl gyorsan kerül az étel az olajba vagy a zsírba, különösen, ha az étel fagyott, az habosodást és fröcsögést eredményez.
- Olaj vagy zsír melegítése közben soha ne tegyen fedőt az edényre.

6 Tisztítás

Tisztítás előtt KAPCSOLJA KI a készüléket a hálózatról.

- Mielőtt felkapcsolja a készüléket, győződjön meg arról hogy a vezérlő le van kapcsolva.
- **Mielőtt a tisztításához kezd, bizonyosodjon meg arról, hogy a fűtőegység megfelelő hőmérsékletre lehűlt-e.**
- Soha ne használjon különböző tisztító szereket egyszerre, mert összetevőik reakcióba léphetnek egymással, ami beláthatatlan következményekhez vezethet.

A külső felület tisztítása

A külső részek tisztításához használjon törleruhát. Soha ne használjon éles eszközöket, háztartási súroló anyagot, vagy vegyi tisztítót a tisztításhoz. Beszáradt foltokhoz használjon megfelelő mosószeret.

- Az edény oldalát tartsa mindig tisztán, törölje le róla az olaj vagy zsírcseppeket, mert kellemetlen szagokat és/vagy tüzet okozhat.

Amennyiben kigyullad az edény

1. Azonnal kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.
2. Helyben oltsa el a tüzet egy tűzálló vagy egy nedves ruhával. Amennyiben felkapja a lángoló edényt és kiszalad vele, megégetheti magát, vagy egyéb sérüléseket szenvedhet.



Ne locsoljon vizet a tűzre! Hagyja az edényt legalább 30 percig hűlni.

Kerámia főzőlap tisztítása

Tisztítsa naponta, hogy eltávolítsa a ráégett szennyezést.

1. Tiszta vízbe áztatott, tiszta ruhával törölje meg a felületet (a maradék szennyezés károsíthatja a kerámiaüveget a következő használat során).
 2. Törölje szárazra a felületet egy puha törleruhával.
- **Soha ne tisztítsa a főzőlap felületét dörzskefével, karcoló, súroló és fehéritő szerekekkel.**
 - A lecsöpögött ételmaradékok és makacs foltok eltávolításához használhat kerámia főzőlap kaparót (szaküzletekben megvásárolható).

- **A kifolyt cukor alapú ételeket (sodó, szirup) azonnal el kell távolítani, a főzőlap lehűlésének kivárása nélkül. Ezek ugyanis a felület tartós károsodását okozhatják.**
- A kerámiaüveg tisztítására alkalmas szerek a főzőlap más részeit károsíthatják, ügyeljen azokra.
- A készülék tisztítására ne használjon gőzborotvát.

Egy idő múlva...

- Idővel kialakulhat az alátétek vagy más részek enyhe elszíneződése. A készülék működését ez nem befolyásolja.
- A kerámia főzőlapon képződő elszíneződés vagy foltok normálisak és nem okoznak kárt.

Főzőlap



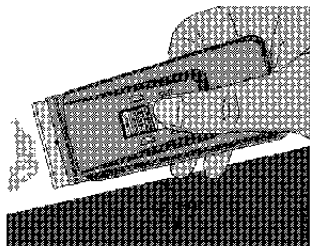
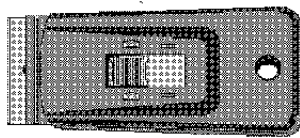
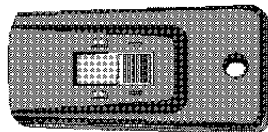
Gyermekeit kérjük tartsa távol a készüléktől, a kaparóját is gondosan zárja el.

Megfelelő tisztító és ápolószerek védőeffektussal, pl:

A védőeffektussal rendelkező szerek használata javasolt. A felületen képződő védőréteg megvédi a főzőlapot a nagyobb szennyeződésektől, karcolásoktól és egyéb sérülésektől.

A felforrat és kifolyt tej, valamint a cukrot nem tartalmazó ételek által okozott foltokat meleg és hideg állapotban egyaránt el lehet távolítani. **Ehhez a művelethez ajánlott egy borotvapenge használata**, amit bárhol beszerezhet. Tartsa a kaparót alacsony szögben a karcolások elkerülése érdekében. Semmilyen esetben ne kaparja le a koszt kés élével, fémszerszámmal vagy hasonló eszközzel.

Távolítsa el a kalcium foltokat (sárga maradványok) mésztelenítőszer, mint pl. Durgol, ecet vagy citromlé használatával. Kenje a szert egy szivacsra, és makacsabb szennyeződés esetén hagyja hatni hosszabb ideig. Ezután mossa le a főzőlapot vízzel.



7 Lekapcsolás

Ha a készülék nem működik



Ha a készülék nem működik, ellenőrizze:

- Be van-e kapcsolva.
- Nem égett-e ki a biztosíték/nem szakadt-e meg az áramkör/a fő elosztókapcsoló nincs-e lekapcsolva.

Ha a fenti ellenőrzés után a készülék továbbra sem működik kérjük, lépjen érintkezésbe az ügyfélszolgálati osztállyal.

Kérjük, győződjön meg arról, hogy a fenti ellenőrzéseknek eleget tett-e, mert ha nincs hiba, a munkáját meg kell térítenie.

8 További szállítás

Őrizze meg az eredeti csomagolást és a kartondobozt egy biztonságos helyen. A sütőt eredeti dobozában szállítsa. Kövesse a dobozon feltüntetett figyelmeztető lépéseket.

Amennyiben nem őrizte meg az eredeti csomagoló doboz,

Az üvegkerámia főzőlapot és tartó rácsokat rögzítse ragasztószalaggal.

Használat közbeni teljesítmény jellemzők

- Normális, ha használat közben a fémrészek zajt hallatnak, ami a tágulás és összehúzódás miatt következik be.
- Ha főzés közben a keletkezett gőz a készülék külső részének hideg felületével érintkezik, vízcseppek keletkezhetnek. Ez teljesen normális, nem hiba.

A sütőt csomagolja légbuborékos műanyag csomagoló rétegekbe vagy vastag kartonpapírba, és alaposan celluxozza körbe, hogy a szállítás közben ne rongálódjon meg.

A sütőt kizárólag álló helyzetben lehet szállítani. Ne helyezzen egyéb tárgyakat a sütő tetejére.

9 Garancia kör és feltételek

Kedves Vásárlónk!

Bízunk benne, hogy a kezelési utasításban szereplő válaszok válaszolnak kérdéseire. Ha további kérdése van kérjük, hogy vegye fel velünk a kapcsolatot az alábbi telefonszámon:

Ha probléma van a készülékével, szükséges, hogy közvetlenül vegye fel velünk a kapcsolatot, hogy segítséget, javaslatot vagy eredeti alkatrészt kapjon a gyártó garanciájával. Hívása előtt tekintse meg a készülék szériaszámát. A szám egy matricán található a készüléken.

Mielőtt felkeresne minket, győződjön meg arról, hogy a kezelési utasítást betartotta e. A garancián kívül nyújtott szolgáltatásokat kiszámlázzuk.

A törvény által garantált garanciális jogok jogorvoslati lehetőséget biztosítanak Önnek. Ez a kerskedő garanciális kötelezettségeit nem érinti. Ezen kereskedő az Ön elsődleges kapcsolattartója.

A vásárlást igazoló számla dátuma a garanciális időszak alapja.

Vážený zákazník!

Radi by sme vám touto cestou poďakovali za to, že ste sa rozhodli zakúpiť jeden z našich produktov. Vami zakúpený spotrebič spĺňa najvyššie požiadavky a ľahko sa používa. Aj napriek tomu by ste si mali nájsť čas, aby ste si prečítali tieto prevádzkové pokyny. Týmto spôsobom sa oboznámite s vaším spotrebičom a budete ho môcť optimálne a bezporuchovo používať. Neprehliadnite bezpečnostné informácie. Želáme vám veselé varenie s vaším spotrebičom.

Obsah

1. Technické špecifikácie02

Váš spotrebič.....03

2. Dôležité informácie04

3. Príprava a inštalácia.....07

Použitie montážnej svorky.....08

Pripojenie elektriny09

Grilovacia zóna09

4. Prevádzka platne10

Ovládacie prvky a displej10

Zapnite platňu11

Voľba ohrievacej platne11

Prídavné zahrievanie12

Vypnutie platne12

Zapnutie dvojitej alebo trojitej zóny13

Tlačidlo zamknutia14

Detská poistka.....14

Funkcia časovača15

Obmedzenie času prevádzky17

Funkcia zvyškového tepla17

Kalibrácia senzora a správy o

chybách 18

5. Starostlivosť a údržba 19

Starostlivosť o keramickú platňu 19

Typ panvic 19

Fritovanie20

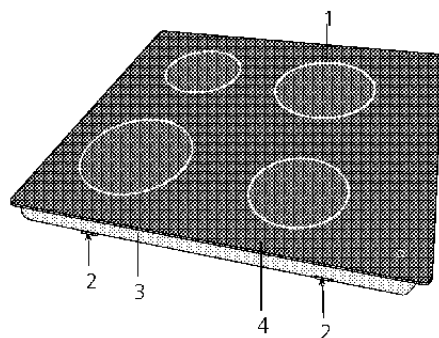
6. Čistenie20

7. Riešenie problémov22

8. Neskoršia preprava22

9. Záručné zmluvné podmienky22

1 Technické špecifikácie



- 1. Keramická varná platňa
- 2. Montážna svorka
- 3. Ochranný kryt
- 4. Panel s varnými zónami

Zobrazenie a údaje slúžia len ako ilustrácia.
Skutočný vzhľad sa môže líšiť.

Vonkajšie rozmery	60 cm	80 cm
Šírka	580 mm	770 mm
Hĺbka	510 mm	510 mm
Výška	55 mm	55 mm
Rozmery výrezu		
(●) Šírka	560 mm	750 mm
Hĺbka	490 mm	490 mm
Napájacie napätie	220 – 240V N/ 380 – 415V 2N ~ 50Hz	

Váš spotrebič

Varné zóny sú označené značkami na sklo-keramickej varnej platni.

60 cm			****		*****		HIC 64401		HIC 64402		*****		*****	
VÝKON (W)	PRIEMER	TVAR												
2200/750	210/120	DVOJITÁ					X		X					
1200	140	SAMOSTATNÁ	X	X	X		X		X		X		X	
1500	160	SAMOSTATNÁ				X		X		X		X		
2000/1100	140/240	EXT. OPEKANIE												
2000/1100	140/250	EXT.								X		X		
2400/1500	170/265	EXT.												
1800	180	SAMOSTATNÁ	X	X		X		X						
2300	210	SAMOSTATNÁ			X									
1700/700	180/120	DVOJITÁ											X	
2300/800/800	210/175/120	TROJITÁ									X			
110 - 80	260X170	SAMOSTATNÁ												
2700/2200/1050	275/210/145	TROJITÁ												X
2000/600	210/120	DVOJITÁ												
2500/1600/800	230/180/120	TROJITÁ												
CELKOVÝ VÝKON			6000		6800		6700		6900		7000		5600	

80 cm					*****		*****		*****		*****		*****	
VÝKON (W)	PRIEMER	TVAR												
2200/750	210/120	DVOJITÁ												
1200	140	SAMOSTATNÁ	x		x		x			x	X		x	
1500	160	SAMOSTATNÁ				x		x					x	
2000/1100	140/240	EXT. OPEKANIE												
2000/1100	140/250	EXT.				x								x
2400/1500	170/265	EXT.		x				x						
1800	180	SAMOSTATNÁ		x										
2300	210	SAMOSTATNÁ												
1700/700	180/120	DVOJITÁ												
2300/800/800	210/175/120	TROJITÁ												
110 - 80	260X170	SAMOSTATNÁ												
2700/2200/1050	275/210/145	TROJITÁ												
2000/600	210/120	DVOJITÁ	x				x				x	x		x
2500/1600/800	230/180/120	TROJITÁ			x									
2100/1750/900	350/200/145	KOMBÍ (ZÁMOK)							x					
2400/1500	230/180	DVOJITÁ												
110		OHRIEVACIA PLATNA					x			x			x	
CELKOVÝ VÝKON			7400		7200		7200		5400		7200		6800	

Dávajte pozor na seba, rodinu a priateľov.



- Spotrebič nie je určený na to, aby ho používali malé deti alebo nevládne osoby bez dozoru.

Malé deti musia byť pod dozorom, aby sa zaručilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.

VÝSTRAHA: Ak zistíte, že mechanickým zásahom došlo k prasknutiu platne, okamžite odpojte spotrebič od siete.

Vyhnete sa tak nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

Kontaktujte naše oddelenie služieb zákazníkom.

- Preto vám odporúčame, aby ste sklo zabezpečili proti vlámaniu do domácnosti a poistili sa proti poškodeniu majetku.
- Ak chcete spotrebič nainštalovať nad skrinku, musíte nainštalovať priečku. Pozrite si pokyny na inštaláciu.
- Počas používania sa povrchy zahrievajú. Počas používania sa nedotýkajte horúcich povrchov.
- Nad spotrebičom neskladujte veci, ktoré by sa mohli pokúšať siahť deti.
- Počas varenia je dôležitý pozorný dohľad.
- Keď fritujete, musíte na spotrebič celý čas dávať pozor, pretože prehriata masť a oleje môžu ľahko vzbĺknúť. Nikdy sa nepokúšajte zhasiť horiaci olej alebo tuk vodou (nebezpečenstvo výbuchu)! Oheň uhasťe vlhkými utierkami a nechajte zatvorené dvere a okná!
- Zabezpečte, aby sa ruky panvíc nemohli náhodne zachytiť alebo posunúť a zahriať vedľajšími teplotnými zónami.
- Po používaní skontrolujte, či sú všetky ovládače spotrebiča vypnuté.

Dávajte pozor na svoj spotrebič a domácnosť.



- Spotrebič čistite pravidelne, najlepšie po každom použití. Spotrebič vždy najprv odpojte od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Rozliatie jedlo musíte hneď po výskyte odstrániť, pričom buďte veľmi opatrní, pretože povrch spotrebiča môže byť horúci. Akékoľvek rozliatie jedla na povrchu po varení sa musí odstrániť skôr, ako sa spotrebič opätovne zapne, aby sa zabránilo jeho pripečeniu.
- Na čistenie nepoužívajte biologický čistiaci prášok ani bieliace výrobky, drôtenky ani chemické čistiace prostriedky.
- Uistite sa, že k spotrebič nie sú prisunuté žiadne horľavé materiály, pretože bočné strany spotrebiča sa počas prevádzky zahrievajú.
- Horľavé alebo plastové predmety neumiestňujte do blízkosti spotrebiča a nikdy naň neukladajte mokrý odev, ktorý chcete vysušiť.
- Spotrebič nenechávajte dlho v prevádzke, keď na ňom nie je panvica.
- Na požiare oleja alebo tuku nepoužívajte vodu.
- Nezhrievajte neotvorené nádoby s potravinami, pretože sa môže vytvoriť tlak a nádoba môže prasknúť.
- Nepoužívajte tradičné woky s okrúhlym dnom. Používajte typy s rovnou spodnou časťou.
- Na čistenie tohto spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
- Nepozerať sa na halogénové zariadenie.
- Povrchy modelov spotrebiča z nehrdzavejúcej ocele v blízkosti horákov môžu časom zmeniť svoju farbu z dôvodu nadmerného tepla.

Dôležité bezpečnostné informácie



Tento spotrebič je v súlade s uznávanými najmodernejšími a príslušnými bezpečnostnými pokynmi. Aby ste predišli škodám a nehodám, je potrebné správne narábanie so spotrebičom. Spolu s nasledujúcimi informáciami si všimnite ďalšie informácie, ktoré sa nachádzajú v texte.

- Spotrebič nespúšťajte, ak sa na ňom nachádzajú viditeľné poškodenie, ako napríklad praskliny v sklenenom povrchu keramickej platne. V tomto prípade, prosím, kontaktujte naše oddelenie služieb zákazníkom.

- Pre spotrebič a na spotrebiči nemôžete vykonávať žiadne zmeny alebo pokusy o opravy, a to hlavne za pomoci náradia (skrútkovačov atď.). Opravy môžu vykonávať len skúsení profesionálni, ktorí boli v súvislosti s týmto spotrebičom zvlášť vyškolení, najmä čo sa týka častí elektrického napájania. Nesprávne opravy by mohli viesť k vážnym nehodám, škodám a poruchám.

V prípade poruchy spotrebiča (skôr ako sa skontaktujete s našim oddelením služieb zákazníkom) si pozrite informácie uvedené v časti „Záručné zmluvné podmienky“. Ak treba, kontaktujte naše oddelenie služieb zákazníkom.

Používanie:

- Nevládne alebo mentálne postihnuté osoby a osoby, ktoré nemôžu náležite obsluhovať spotrebič kvôli neskúsenosti alebo nedostatku znalostí, by ho mali používať len pod dohľadom. Platí to aj pre deti.

- Sklo-keramická platňa sa môže používať iba na prípravu jedla v domácom prostredí. V prípade, že sa spotrebič zneužíva na iný účel alebo sa s ním nesprávne narába, výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za možné poškodenie.

- Varnú platňu nepoužívajte na vykurovanie miestnosti.

- Po zistení funkčnej poruchy alebo v prípade, ak napr. kvôli extrémnym mechanickým efektom sa objavila na sklenenej keramickej platni prasklina, spotrebič sa musí okamžite vyradiť z prevádzky: spotrebič vypnite a odpojte ho od elektrickej siete (odskrutkujte poistky alebo jednotlivito deaktivujte automatické prerušovače obvodov).

- Prepojovacie káble elektrických spotrebičov sa nemôžu vystavovať horúcim varným zónam alebo príslušenstvu varného spotrebiča. Elektrická izolácia sa tým môže poškodiť.

Takto môžete predchádzať škodám na vašej sklo-keramickej varnej platni.

Sklo-keramická varná platňa nie je citlivá na teplo (až do 650°C) ani na výkyvy teploty a do určitej miery je nerozbitná a odolná voči škrabancom.

Okrem toho dodržujte nasledovné informácie aby ste tak zabránili škodám:

- Za žiadnych okolností nemôžete nalievať studenú vodu na horúce horáky.

- Nevyliezajte na sklenenú keramickú varnú platňu.

- Nečakaný tlak by mohol byť kritický, napr. počas nárazu soľničky. Preto je najlepšie, aby ste takéto položky neskladovali nad platňou.

- Pred každým použitím musíte zaistiť, aby základ príslušenstva varného spotrebiča, ako aj povrchy varných zón boli čisté a suché.

- Príslušenstvo varného spotrebiča vždy zdvihnite a nepúšťajte, aby ste zabránili poškriabaniu sklenenej keramickej varnej platne a opotrebovaniu a natrhnutiu povrchovej úpravy.

- Zeleninu nečistite nad povrchom varnej platne. Zrnká piesku môžu poškrabať povrch sklenenej keramickej varnej platne.
- Platňu nepoužívajte ako povrch na odkladanie; obzvlášť naň neudávajte akékoľvek horľavé materiály, kartóny alebo plastové balenia. Predmety, ktoré sú vyrobené z cínu, zinku alebo hliníka (tiež hliníkové fólie alebo prázdny kávovar) by sa mohli roztopiť na horúcich varných zónach a spôsobiť poškodenia.
- Dávajte pozor, aby sa horúce varné zóny nedostali do kontaktu s jedlom alebo džúsmi obsahujúcimi cukor. Povrch sklenenej keramickej varnej platne by sa mohol následkom toho namáhať. Okamžite odstráňte vykypené jedlo, a to aj v prípade, ak je ešte horúce.
- Na rám gumy nedávajte horúce hnce alebo panvice.
- Počas čistenia buďte opatrní, aby do spotrebiča neprenikla žiadna voda, pretože vniknutá voda by mohla spôsobiť poškodenia. Preto môžete používať iba vlhké handry. Na spotrebič nikdy nestriekajte vodu a nepoužívajte parné čističe.

Čo sa týka likvidácie:

- Baliace materiály z dôvodu recyklácie oddelte a likvidujte ich na verejných zberných miestach komunálneho odpadu. Baliace materiály nie sú hračky pre deti.
- Nepretržite pripojené spotrebiče (be zásuvky) sa musia pred odstránením kvalifikovaným elektrikárom odpojiť od siete.
- Pred likvidáciou spotrebič znefunkčnite: Odrežte sieťový kábel (po odpojení) alebo akékoľvek existujúce voľné napájacie káble na spotrebiči.
- Zabezpečte správnu likvidáciu spotrebiča.

Prirodzené vetranie je dôležité pre správne fungovanie spotrebiča a pre vašu vlastnú bezpečnosť.

Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča môže požadovať dodatočné vetranie, napríklad otvorenie okna alebo používanie trvalo upevneného mechanického vetracieho systému, napríklad odsávania alebo digestora, ktorý odvetráva smerom von.

Hygiena s potravinami

- Pred pečením sa presvedčte, či je mäso alebo hydina dôkladne rozmrazená.
- Skontrolujte, či je jedlo poriadne uvarené a či je horúce aj vo vnútri.
- **Servis spotrebiča vždy nechajte vykonať kvalifikovanému servisnému technikovi.**

Dôležité pre astmatikov

Pred prvým použitím je potrebné spáliť ochranné vrstvy. Budú vznikať výpary, ale toto je úplne normálne.

Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná počas procesu odpaľovania. Vyhýbajte sa priamemu vdychovaniu výparov počas tohto procesu.

3 Príprava a inštalácia

Montáž zabudovateľnej platne

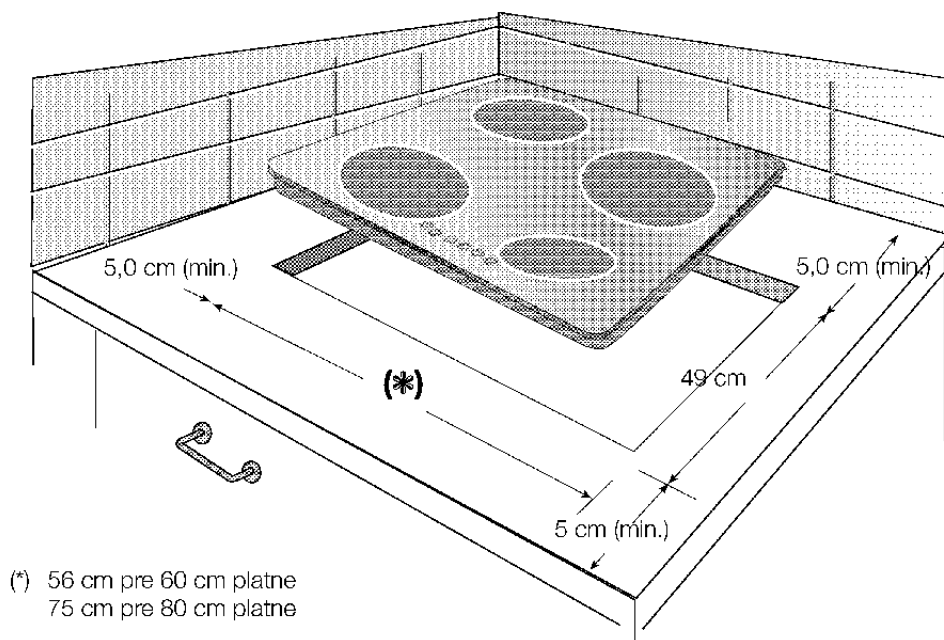


Táto zabudovateľná platňa je určená na upevnenie do otvoru v kuchynskej doske. Upevnenie môže vykonať len vyškolený odborník. Elektrický profesionálny pracovník musí pripojiť spotrebič k elektrickej sieti. Preto sa musia dodržiavať miestne bezpečnostné nariadenia, ako aj nariadenia o technickom pripojení miestnej elektrárenskej spoločnosti.

Do domovej inštalácie sa musí vstavať oddeľovač všetkých pólov s aspoň 3 mm oddelením (skrutkami podporované spotrebiče, spínač uzemneného vodiča, sieťový spínač).

Vzdialenosť od jednej vysokej bočnej steny k bočnému prázdneho rohu musí byť aspoň 50 mm.

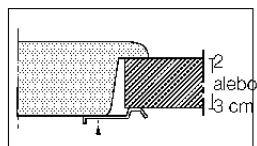
Ak sa má pod platňou namontovať sporák, musí byť odvetraný.



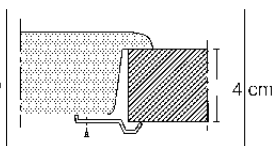
Okrem toho môžete platňu nainštalovať podľa uvedeného obrázka prostredníctvom montážnej svorky. Použitie montážnej svorky sa môže zmeniť podľa vášho modelu.

Použitie montážnej svorky (ak je k dispozícii)

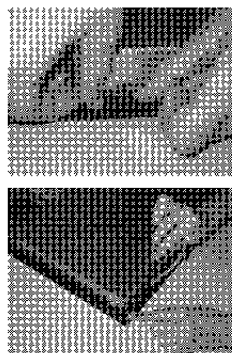
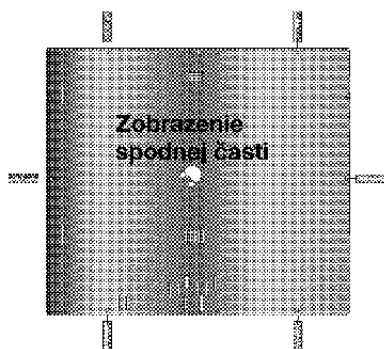
1. Ak je hrúbka pultu 2 alebo 3 cm;



2. Ak je hrúbka pultu 4 cm;



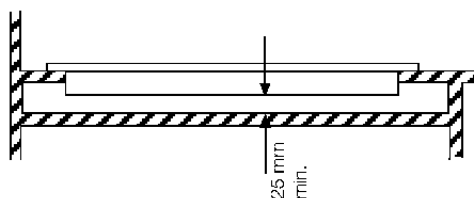
V tejto alternatíve sa montážna svorka naskrutkuje z druhého otvoru.



1. Pripravte si pracovnú dosku podľa zobrazenia.
2. Z balenia odstráňte tesniaci krúžok.
3. Tesnenie dodané v balení musí byť počas inštalácie platne upevnené zospodu okolo skleného rámu podľa zobrazenia.
4. Poloha spotrebiča uprostred pracovnej dosky
5. Uťahnite skrutky pružín umiestnené na základni spotrebiča a zabezpečte jeho umiestnenie.

Upozornenie: Pri inštalácii platne nad skrinkou sa podľa uvedeného nákresu musí nainštalovať zostupná polička. Pri inštalácii nad podpultový sporák to nie je potrebné.

Ak sa napríklad kvôli nasadeniu spotrebiča nad zásuvkou dá dotknúť spodnej strany spotrebiča, musí sa zakryť drevenou platňou.



Prípojenie elektriny

- Spotrebič nepripájajte k elektrickej sieti, pokiaľ ste ešte neodstránili všetky obalové a prepravné ochranné prostriedky.



Skôr, ako váš spotrebič pripojíte k sieťovému elektrickému napájaniu, skontrolujte, či napätie a frekvencia na menovitom štítku je v súlade s elektrickým napájaním.

- Pred kontaktovaním autorizovaného servisu pripravte elektrické rozvody vo vašej domácnosti na pripojenie.

Spotrebič môže inštalovať iba vyškolený elektrikár.

Výstraha

Tento spotrebič musí byť uzemnený.

Ak je poškodený sieťový prepojavací kábel, musí sa vymeniť za špeciálny prepojavací kábel, ktorý si môžete zakúpiť v našom oddelení služieb pre zákazníkov.

Dĺžka kábla by mala byť z dôvodu izolácie max. 2 m.

- Sieťový kábel sa musí presunúť cez káblovú svorku.
- Napájací kábel by nemal viesť mimo spotrebiča.

Naša spoločnosť nepreberá záruku za poškodenia spôsobené použitím rúry bez

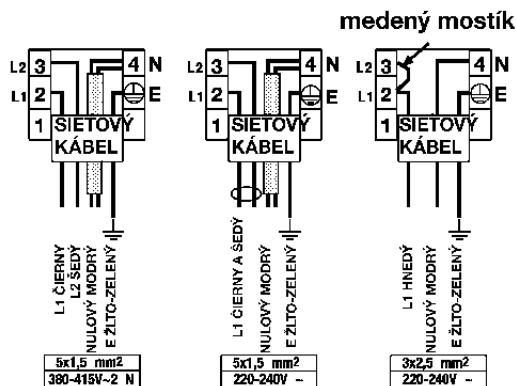
uzemnenej zásuvky.

Spotrebič musí byť pripojený pomocou dodaného originálneho kábla typu H05RRF 3G 2.5 alebo H05RRF 5G 1.5.

- ak je kábel dodaný spolu so spotrebičom

Pripojenie;

- hnedý (3 x 2,5), čierny a šedý (na 5 x 1,5) k vodiču pod napätím
- modrý k nulovému vodiču
- žlto-zelený k zemi



Grilovacia zóna

Výberové zohrievanie internej varnej zóny

A alebo

súčasne **A** a **B** alebo

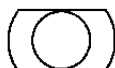
súčasne **A** a **B** a **C**



Trojkruhová varná zóna



Jednokruhová varná zóna



Jednokruhová ohrievacia oblasť s rozšírenou varnou zónou



Rozšírená varná oblasť



Dvojkruhová ohrievacia oblasť s rozšírenou varnou zónou

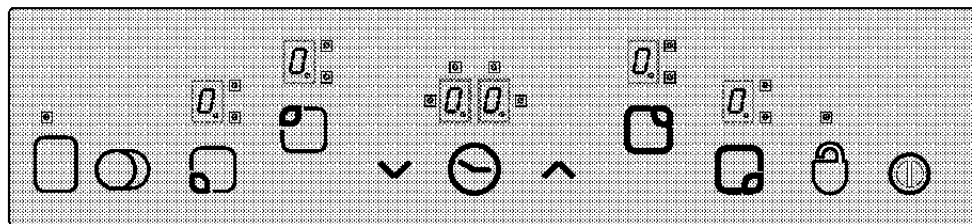


Dvojkruhová varná zóna

Rýchly radián (halogén), rozšírená platňa a dvojité platňa žiaria pri prvom ZAPNUTÍ prenikavým svetlom.

4 Prevádzka platne

Ovládacie prvky a displeje



Funkcie

-  Hlavný spínač – tlačidlo ON/OFF
-  Tlačidlo zamknutia
-  Nastavenie ohrievania/zvýšenie času
-  Nastavenie ohrievania/zníženie času

 ** Dvojité/trojité zóna – výberové tlačidlo

 * Aktivovať/deaktivovať časovač

 * Aktivovať/deaktivovať ohrievaciu zónu

 Ohrievacia platňa (varná zóna)







 Displej ohrievacej platne (nastavenie ohrievania 0...9)

 Displej dvojitej/trojitej zóny v prevádzke prostredníctvom kontrolky LED (displej ohrievacej platne)

 * Displej časovača (4 kontrolky LED priradené 4 rôznym ohrievacím platňam)

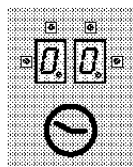
Poznámka:

- Tento spotrebič sa ovláda prostredníctvom dotykovej ovládacej jednotky. Ak má dotyková ovládacia jednotka časovač, každý úkon sa potvrdzuje zvukovým signálom.
- Ovládacie panely udržiavajte vždy čisté a suché. Vlhkosť a špina môžu znížiť funkčnosť.

**   Ak je platňa vybavená týmito funkciami

**  u modelov s časovačom.

- Zobrazenie a údaje slúžia len ako ilustrácia. Skutočný vzhľad alebo funkcie sa môžu líšiť.



(*) Ak je platňa vybavená časovačom

Zapnite platňu

Dotknite sa tlačidla aspoň na jednu sekundu tlačidla „“ na ovládacom paneli. Displeje ohrievacej platne sa rozsvietia. Platňa je pripravená na používanie. Teraz môžete v priebehu nasledujúcich desiatich sekúnd zapnúť (zvoliť) rôzne ohrievacie platne. Pri manipulácii s hlavným spínačom „“, nie je dovolené manipulovať s ďalšími ovládacím prvkami.

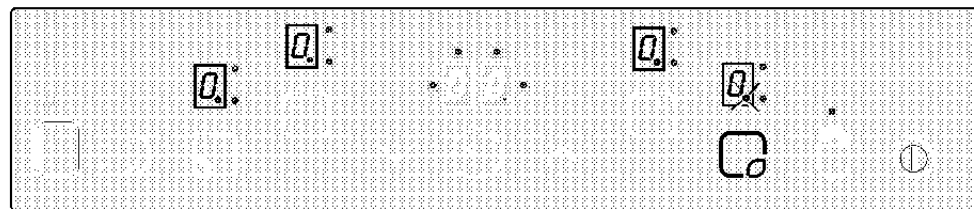
Displeje všetkých ohrievacích platní blikajú „“ ako aj všetky desatinné bodky.

Zvoľte ohrievacie platne (varnú zónu).

1. Zapnite platňu.
2. Dotknite sa jedného z výberových ovládacích prvkov požadovanej ohrievacej platne. Po zvolení ohrievacej platne, sa rozbliká desatinná čiarka príslušnej ohrievacej platne „“.

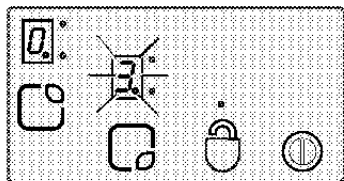
Ak v priebehu 10 sekúnd nedôjde k manipulácii, platňa sa automaticky nastaví do pohotovostného režimu.

Ak sa dotknete hlavného spínača „“ na dlhšie ako 2 sekundy, platňa sa vypne a opäť sa nastaví do pohotovostného režimu.



3. Dotykom tlačidiel „“ alebo „“ nastavte úroveň ohrievania od „1“ do „9“ alebo od „9“ do „1“.

Tlačidlá „“ a „“ sú vybavené funkciou opätovného dotyku. Ak sa dotknete jedného tlačidla na dlhšie, úroveň ohrievania sa bude ďalej zvyšovať alebo znižovať každých 0,4 sekúnd.



Ak sa najprv dotknete tlačidla „“, zobrazí sa „1“. Ak sa najprv dotknete tlačidla „“, na displeji sa zobrazí hodnota nastavenia (napr. pol sekundy „A“ a pol sekundy „9“). To znamená, že je aktívne prídavné zahrievanie.

Prídavné zahrievanie

Táto funkcia zjednodušuje varenie. Ak je prídavné zahrievanie aktívne, ohrievacia platňa sa bude určitý čas (pozri tabuľku č. 1) zahrievať na plný výkon. Čas prídavného zahrievania závisí na úrovni zvoleného zahrievania. Tá sa zvyrazňuje premenlivým blikaním symbolu „A” a nastavenej hodnoty ohrievania (napr. pol sekundy „A” a pol sekundy „9”) na displeji ohrievacej platne. Na konci doby prídavného zahrievania sa ohrievanie platne zníži a vami nastavená hodnota bude naďalej zobrazená.

Každá ohrievacia platňa je vybavená funkciou prídavného zahrievania.

Zapnutie funkcie prídavného zahrievania:

1. Zapnite platňu.
2. Dotykom výberového tlačidla si zvolte požadovanú platňu.
3. Pomocou tlačidla „▼” zvolte hodnotu nastavenia zahrievania ohrievacej platne na „9”. Po nastavení zahrievania budú striedavo blikať symboly „9” a „A”. To znamená, že hodnota nastavenia zahrievania „9” a funkcia prídavného zahrievania sú teraz aktívne.
4. Potom do desiatich sekúnd nastavte pomocou tlačidla „▼” požadované nastavenie zahrievania na hodnotu, na ktorej bude varenie pokračovať po skončení prídavného zahrievania. Dotykom tlačidla ohrievacej platne „▲” alebo „▼”, môžete nastaviť hodnotu zahrievania od „9” do „1” (napr. nastavíte úroveň 6).
5. Displej počas doby prídavného zahrievania pri varení striedavo zobrazuje symboly „A” a „6” (napr.) Na konci doby prídavného zahrievania bude naďalej svietiť hodnota „6”.

Vypnutie funkcie prídavného zahrievania:

- Dotykom tlačidla „▼”, až kým sa nezobrazí nastavenie ohrievania „0” môžete

prídavné zahrievanie vypnúť skôr.

- Ak zvolíte hodnotu „9” ako vedľajší výber prídavného zahrievania a ne zvolíte žiadnu nízku hodnotu zahrievania, po desiatich sekundách blikanie prestane. Prídavné zahrievanie už nie je aktívne.

Vypnutie platne

Ak sa dotknete hlavného spínača „” na dlhšie ako 2 sekundy, platňa sa vypne a opäť  sa nastaví do pohotovostného režimu.

Ak po vypnutí platne zostalo zvyškové teplo, rozsvieti sa na displeji príslušnej ohrievacej platne.

Vypnutie jednotlivých ohrievacích platní:

Ľubovoľnú platňu môžete vypnúť tromi rôznymi spôsobmi:

1. Súčasným dotykom tlačidiel „▲” a „▼”
2. Znížením nastavenia ohrievania pomocou tlačidla „▼” na hodnotu „0”
3. Pomocou vypínacej funkcie časovača pre príslušnú platňu. (Ak je funkcia časovača k dispozícii)

1. Súčasná obsluha tlačidiel „▲” a „▼”

Požadovanú ohrievaciu platňu musíte zvoliť výberovým tlačidlom ohrievacej platne „.”. Na displeji ohrievacej platne sa zobrazí desatinná bodka „.”. Ak chcete vypnúť ohrievaciu platňu, musíte sa súčasne dotknúť tlačidiel „▲” a „▼”.

2. Zníženie nastavenia ohrievania pomocou tlačidla „▼” na hodnotu „0”

Ohrievaciu platňu môžete vypnúť aj znížením nastavenia ohrievania na „0”.

3. Použitie funkcie časovača – vypnutie požadovanej ohrievacej platne (Ak je funkcia časovača k dispozícii.)

Keď uplynie nastavený čas, časovač vypne príslušnú ohrievaciu platňu. Na všetkých displejoch sa zobrazuje "0" alebo "00". Kontrolky LED príslušnej dvojitej/trojitej zóny a časovača zhasnú.

Po uplynutí nastaveného času zaznie aj bzučiak. Ak chcete zastaviť zvuk bzučáka, musíte sa dotknúť ktoréhokolvek tlačidla na dotykovom ovládacom paneli.

Zapnite dvojtitú alebo trojitú zónu.**

Zapnite dvojtitú zónu:

Musíte zvoliť požadovanú ohrievaciu platňu vybavenú dvojtitou zónou. Musí blikať desatinná čiarka príslušnej ohrievacej platne. Po nastavení hodnoty ohrievania 1 – 9 sa dotknite tlačidla „0“ a aktivujete tak dvojtitú zónu ohrievacej platne. Zároveň sa staticky rozblíkajú kontrolky LED

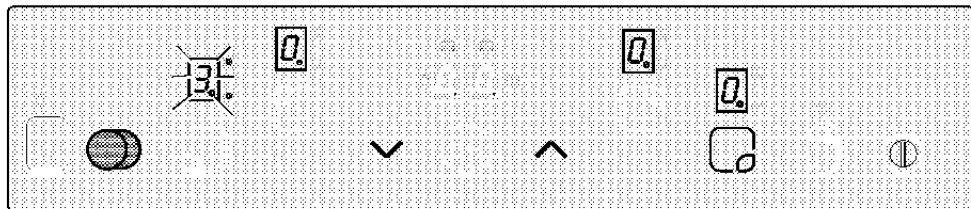
príslušnej dvojitej zóny . Dotykom tlačidla „0“ po druhýkrát sa prepne stav dvojitej zóny: Mení sa zo zapnutej dvojitej zóny na vypnutú dvojtitú zónu a naopak.

Keď je v základnej zóne nastavená úroveň ohrievacej platne od "1" do "9", možno nastaviť len rozšírenú zónu.

Zapnutie trojitej zóny:

Musíte zvoliť požadovanú ohrievaciu platňu vybavenú trojitou zónou. Musí blikať desatinná čiarka príslušnej ohrievacej platne. Po nastavení hodnoty ohrievania 1 – 9 sa dotknite tlačidla „0“ a aktivujete tak dvojtitú zónu ohrievacej platne. Zároveň sa staticky svieti kontrolka LED  príslušnej dvojitej zóny. Ak sa opäť dotkniete tlačidla „0“, rozblíkajú sa kontrolky LED  trojitej zóny a aktivuje sa trojitá zóna.

Po opätovnom dotyku tlačidla „0“ sa trojitá zóna ohrievacej platne znova vypne. Takto každá manipulácia spôsobí zmenu stavu dvojitej/trojitej zóny.



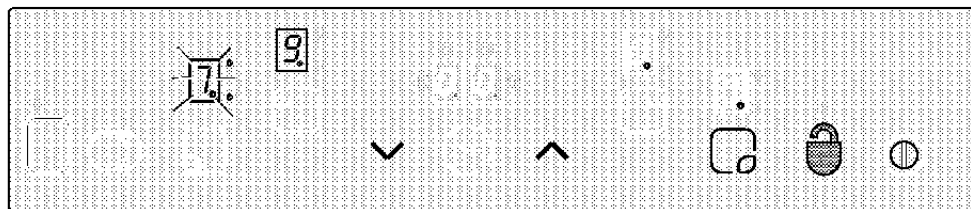
Aktivácia dvojitej a trojitej ohrievacej platne dotykom tlačidla „0“ zvolenej ohrievacej platne.

Tlačidlo uzamknutia** (pri modeloch s časovačom)

Dotykom tlačidla „“ na viac ako dve sekundy sa uzamkne dotykový panel. Upozorní vás na to zvukový signál. Následne zabliká kontrolka LED „“ a zamknú sa všetky ohrievacie platne.

Ohrievaciú platňu je možné zamknúť len v prevádzkovom režime. Ak je ohrievacia

platňa zamknutá, možno manipulovať len s hlavným spínačom „“. Následne zabliká kontrolka LED „“ a zamknú sa všetky ohrievacie platne. Ak vypnete platňu, keď sú tlačidlá zablokované, tlačidlo zamknutia bude aktívne aj po opätovnom zapnutí platne. Ak chcete obsluhovať platňu aj v takomto stave, tlačidlo zamknutia by malo byť odomknuté.



Zamknutie alebo odomknutie dotykového panela v prevádzkovom režime dotykom tlačidla „“.

Ak sa dotknete tlačidla „“ na dve sekundy, ohrievacia platňa sa odomkne. Upozorní vás na to zvukový signál.

Následne zhasne kontrolka LED „“. Teraz je dotykový panel odomknutý a môže sa obsluhovať v normálnom režime.

Detská poistka

Ak chcete ochrániť deti pred zapnutím ohrievacích platní, môžete platňu zabezpečiť proti náhodnému zapnutiu. Funkčnosť detskej poistky predpokladá zamknutie dotykovej ovládacej jednotky zložitým viackrokovým postupom.

Detská poistka zamknutia a odomknutia je dostupná len v pohotovostnom režime.

displejoch ohrievacích platní sa zobrazí  symbol.

Zrušenie detskej poistky:

Tak isto ako sa detská poistka aktivuje sa dá aj deaktivovať.

Zamknutie modulu:

1. Zapnite platňu pomocou hlavného spínača „“.
2. Dotknite sa súčasne aspoň na dve sekundy tlačidiel „“ a „“.
3. Opäť sa dotknite tlačidla „“.

Aktivuje sa funkcia detskej poistky a na

1. Zapnite platňu pomocou hlavného spínača „“.
2. Dotknite sa súčasne aspoň na dve sekundy tlačidiel „“ a „“.
3. Opäť sa dotknite tlačidla „“.

Počas odomykania sa na displejoch  všetkých ohrievacích platní rozsvieti symbol.  zmizne hneď po úspešnom odomknutí.

Funkcia časovača *

Táto funkcia vám uľahčí varenie. V priebehu varenia nemusíte byť neustále na pri platni – ohrievacia platňa sa v stanovenom čase automaticky vypne.

Časovač má tieto funkcie:

Časovač varenia vajíčok:

Časovač varenia vajíčok nie je závislý na žiadnej ohrievacej platni. Preto nie je dôležité, či ste zvolili alebo nezvolili ohrievaciu platňu.

1. Stlačením tlačidla „⌚“ spustíte časovač varenia vajíčok. Na displeji časovača sa zobrazí „00“ a bodka v pravo dole. Časovač varenia vajíčok je teraz aktívny.
2. Dotykom tlačidiel „^“ a „v“ potom nastavte požadovanú časovú hodnotu.
3. Po nastavení času sa spustí odpočítavanie časovača.

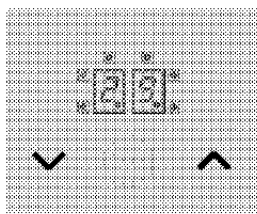
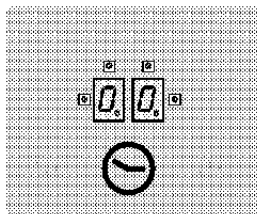
Keď čas uplynie, zaznie bzučiak. Ak chcete zastaviť zvuk bzučiaka, musíte sa dotknúť ktoréhokolvek tlačidla na dotykovom ovládacom paneli.

Časovač ohrievacej platne: Časovače ohrievacej platne sa dajú nastaviť len pre aktivované ohrievacie platne.

1. Najprv zapnite platňu a aktivujte požadovanú ohrievaciu platňu (úroveň ohrievacej platne musí byť predtým nastavená na hodnotu 1 – 9).
2. Stlačením toho istého tlačidla „⌚“ ako pri časovači varenia vajíčok spustíte časovač ohrievacej platne. Na displeji časovača sa zobrazí „00“ a bodka v pravo dole. Časovač varenia vajíčok je teraz aktívny.

3. Ak chcete aktivovať časovač ohrievacej platne, musíte sa druhýkrát dotknúť tlačidla „⌚“. Teraz môžete časovač priradiť.

Dotykový panel môže súčasne regulovať časovače priradené max. 4 ohrievacím platniam a 1 časovač varenia vajíčok. Všetky časovače je možné používať len v prevádzkovom režime.



4. Tlačidlami „^“ a „v“ nastavte požadovanú časovú hodnotu.

Ak chcete nastaviť ďalšie časovače ohrievacích platní:

1. Po aktivácii prvého časovača ohrievacej platne sa opäť dotknite tlačidla „⌚“. Ovládač sa otáča v smere hodinových ručičiek k ďalšej aktívnej ohrievacej platni, ktorá je priradená k časovaču. Odporúčané priradenie sa zobrazí blikaním kontrolky „[LED]“.
2. Tlačidlami „^“ a „v“ nastavte požadovanú časovú hodnotu.
3. Spustený časovač ohrievacej platne, ktorú ste nastavili ako prvú, sa indikuje statickým svietením kontrolky LED „[LED]“.

- Opätovným dotykom tlačidla „⊖“ môžete aktivovaným ohrievacím platňiam priradiť ďalšie časovače.
- Zobrazenie časovača sa zmení na čas, ktorý uplynie po 10 sekundách.
- Staticky rozsvietené kontrolky LED „00“ sa na displeji časovača nám ukazujú spustené časovače.
- Prepínaním tlačidla „⊖“ môžete zobraziť

hodnoty časovačov pre ohrievacie platne a časovača varenia vajíčok. Priradenie sa vždy indikuje blikaním kontrolky „00“ vpredu vľavo.

Ak neblíkajú žiadna kontrolka, hodnota časovača varenia vajíčok sa zobrazí na displeji časovača.

Zrušenie časovačov:

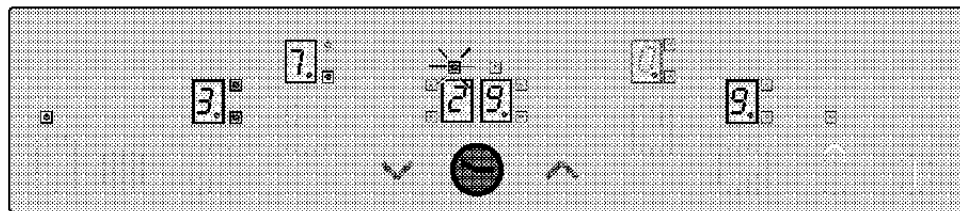
Prepnutím tlačidla „⊖“ musíte najprv zvoliť časovač, až potom sa zobrazí.

Potom môžete hodnotu zrušiť dvomi spôsobmi:

- Zníženie sa pomocou dotyku tlačidla „▼“ až na hodnotu „00“ zobrazí na displeji časovača.

- Súčasne sa na pol sekundy dotkniete tlačidiel „^“ a „v“ až kým sa na displeji časovača nezobrazí hodnota „00“.

Keď čas uplynie, zaznie bzučiak. Ak chcete zastaviť zvuk bzučíaka, musíte sa dotknúť ktoréhokolvek tlačidla na dotykovom ovládacom paneli.



Zobrazenie zostávajúcej hodnoty časovača ohrievacej platne 3 (bliká kontrolka LED) na displeji časovača.

Kontrolky LED svietia a zobrazujú spustené časovače ohrievacích platní 1 a 4, ale sa nezobrazujú na displeji časovača.

Funkcia zahrievania taniera (ak je k dispozícii)

Funkcia zahrievanie taniera ohrievacej zóny slúži ako prostriedok prídavnej tepelnej úrovne od 0 do 1 a udržiava jedlo teplé. Dotykom tlačidla „☐“ môžete aktivovať funkciu zahrievania taniera. Kontrolka LED „

☐“ sa potom rozblíkajú. Opätovným dotykom tlačidla „☐“ sa deaktivuje ohrievacia zóna.

Časové obmedzenia prevádzky

Regulácia platne má časové obmedzenia prevádzky. Ak sa jedna alebo viac ohrievacích platní nevedomky nevypne, ohrievacia platňa sa po určitom čase automaticky vypne (pozri nižšie tabuľku č. 1). Časové obmedzenie prevádzky závisí od zvoleného nastavenia ohrevu. Ak bol časovač priradený k ohrievacej platni, na displeji časovača sa na desať sekúnd

zobrazí hodnota "00" (po 10 sekundách sa rozsvieti indikátor zvyškového tepla). Následne sa vypne displej časovača.

Po automatickom vypnutí ohrievacej platne, ako je opísané vyššie, sa môže ohrievacia platňa opäť používať a na nastavenie ohrevu sa uplatní maximálny čas prevádzky.

Nastavenie ohrevu	VYP – doba v sek.	ZAP – doba v sek.	Časové obmedzenie prevádzky v hod.	Trvanie prídavného zahriatia v sek.
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tabuľka č. 1 Parametre nastavenie ohrevu, čas cyklu 47,0 s

Funkcie zvyškového tepla

Na displeji deaktivovanej ohrievacej platne alebo varnej platne sa rozsvieti „“ (zvyškové teplo), ak je na varnej platni teplota vyššia ako 60°C. Keď zvyškové teplo klesne pod 60°C, na displeji sa rozsvieti "0".

došlo, rozbliká displej zvyškového tepla, ak mala príslušná ohrievacia platňa zvyškové teplo vyššie ako 60 °C. Displej bude blikať, kým neuplynie maximálny čas zvyškového tepla alebo kým nezvolíte a neaktívujete ohrievaciu platňu.

Ak dôjde k prerušeniu elektrického napájania, tak sa pred tým, ako k nemu

Kalibrácia senzora a správy o chybách

Regulácia po zapojení hlavného napätia platne automaticky vykonáva kalibráciu, ktorá sa vzťahuje na stav senzora, skla a prostredia. Počas kalibrácie nesmú sklenenú plochu senzora pokrývať žiadne predmety. Regulácia platne sa takisto nesmie vystavovať silnému osvetleniu, napr. slnečnému svetlu, silným halogénovým svetlám a pod.

Príčina chyby	Displej
Príliš silné svetlo prostredia	F1
Silné blikajúce svetlo (žiarivka)	F2
Senzor zakrytý žiarivým predmetom	F3
Silno premenlivé svetlo prostredia	F4

Tabuľka č. 2 Kódy chýb a zdroje chýb

Názorný príklad:

Kalibrácia sa bez akýchkoľvek problémov vykoná v prítomnosti takéhoto osvetlenia:

Osvetlenie prostredníctvom žiarovky bez reflektora (100W, opálová) vo vzdialenosti 70 cm nad sklo-keramickou platňou.

Po úspešnej kalibrácii je funkcia platne zaručená aj pri silnom osvetlení, napríklad halogénovým bodovým svetlom alebo reflektorom (50W).

V prípade chyby sa kalibrácia opakuje, až kým podmienky prostredia neumožnia úspešnú kalibráciu. Prevádzka regulácie platne je možná len vtedy, keď je úspešne ukončená kalibrácia všetkých senzorov.

Počas procesu kalibrácie musíte z platne odstrániť všetky predmety. Okrem toho by počas kalibrácie nemalo svietiť príliš silné

svetlo. V prípade správ F2, F3 alebo F4 by mal používateľ po prvom pripojení k elektrickému napájaniu vypnúť všetky okolité svetelné zdroje alebo na dobu kalibračného procesu zakryť okno. Po úspešnom dokončení kalibračného procesu regulácia toleruje veľmi vysokú mieru svetla v prostredí. Počas prevádzky sa regulácia platne nepretržite prispôsobuje a opätovne kalibruje na zmenu podmienok prostredia.



Dotykové ovládanie obsahuje snímač, ktorý chráni pred prehriatím. Pri reakcii na tento snímač sa vypne príslušný horák.

Ďalšie informácie o vysvetleniach alebo správach o chybách nájdete v tabuľke.

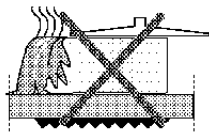
V prípade nepretržitej aktivácie tlačidla (dlhšej ako 1(0 sekúnd) sa deaktivuje celý ovládací systém a zaznie stály signál.

5 Starostlivosť a údržba

Starostlivosť o keramickú platňu

Sko-keramický povrch je odolný pri každodennom používaní a jeho plochý povrch umožňuje ľahké čistenie, ale dodržiavajte nasledovné upozornenia.

- **Ak na sko-keramickom povrchu zistíte prasklinu, okamžite vypnite spotrebič zo siete.**
- **Nepúšťajte deti k horúcim povrchom.**
- Ak chcete predísť znečisteniu platne, skontrolujte, či je spodok riadu a povrch platne pred použitím čistý a suchý.
- Nepoužívajte povrch na prípravu jedla, napr. krájanie chleba, zeleniny alebo ovocia.
- Povrch nevyužívajte na odkladanie alebo akýkoľvek účel okrem varenia.
- Poškrabanie alebo pád hrncov s ostrými hranami na povrch môžu spôsobiť jeho poškodenie.
- Na povrch neukladajte nijaký materiál ako plasty, allobal a pod.
- Akýkoľvek podobný materiál, ktorý sa môže roztopiť na povrchu by ste mali okamžite odstrániť škrabkou na platne.
- Nikdy nepoužívajte utierku alebo špongiu na čistenie keramickej platne, keďže môžu na platni zanechať znečistenú vrstvu saponátu, ktorá pri ďalšom použití zhorí a zafarbí sa.
- Vyhnite sa zohrievaniu prázdnych smaltovaných hrncov.
- Pokvapkanie môže poškodiť keramický povrch a spôsobiť požiar.



Typ panvíc

Výber panvice

Pri výbere panvice hľadajte rukoväť panvice, ktoré sa dajú jednoducho držať a pritom ostanú chladné. Nekupujte panvice, ktoré sú nestabilné a ľahko sa prevrátia. Panvice, ktoré sú priťažké sa jednoducho pohnú, keď sú naplnené a môžu tiež predstavovať riziko. Používajte iba hrnce alebo panvice s plochým dnom.

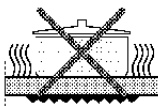
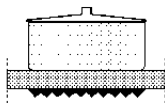
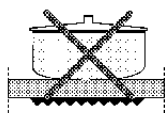
Veľkosť panvice

Z dôvodu maximálnej efektívnosti a bezpečnosti používajte iba odporúčané veľkosti panvíc pre každý horák.

- Používajte panvice, ktoré majú dostatočnú kapacitu pre množstvo vareného jedla, takže neprekypia, čo by malo za následok zbytočné čistenie.
- Na horáky nedávajte pokrievky.

Panvice vždy umiestňujte na stred na horáky. Keď prenášate panvice z jedného horáka na druhý, vždy ich nadvihnite a nešúchajte ich.

- Nepoužívajte hrnce s aluminiovým dnom. (Mohlo by to viesť k poškodeniu sko-keramického povrchu.)
- Používajte oceľové alebo teplu odolné sklenené hrnce. Nepoužívajte hrnce vyrobené z materiálov ako napr. „jánske sklo“ alebo „Pyrex“, ktoré sú vo všeobecnosti nádobami na používanie v



- Nepoužívajte hrnce, ktoré majú vypuklé alebo preliačené dno.
- Optimálnu účinnosť dosiahnete používaním panvíc, ktorých priemer sa zhoduje s jednotlivými platňami.
- Ak je panvica príliš malá, plytváte energiou.

Fritovanie



- Panvicu nikdy neplňte olejom alebo tukom viac ako do jednej tretiny.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru počas ohrievania alebo varenia.
- Nevyprážajte súčasne príliš veľa potravín, obzvlášť zamrznutých. To len značne znižuje teplotu oleja alebo tuku, čo sa prejaví na príliš mastnom jedle.
- Pred vyprážaním potraviny dôkladne osušte a do horúceho oleja alebo tuku ich ponárajte pomaly. Ak sú zamrznuté potraviny pridávané príliš rýchlo, spôsobujú prskanie a penenie.
- Olej alebo tuk nikdy nezahrievajte so zakrytou panvicou.
- Vonkajšiu stranu panvice udržiavajte čistú a bez zvyškov oleja alebo tuku.

V prípade požiaru panvice na konfety alebo inej panvice

1. Vypnite sporák.
2. Zahaste plamene hasiacim rúskom alebo vlhkou handrou.
Popáleniny a zranenia sú najčastejšie spôsobené uchopením horiacej panvice a jej rýchlym vynesení von.



**Na oheň nepoužívajte vodu.
Nechajte panvicu ochladnúť
najmenej 30 minút.**

6 Čistenie

Pred čistením VYPNITE sieťové napájanie.

- Pred opätovným zapnutím sa presvedčte, že sú všetky ovládače vo vypnutej polohe.
- **Skôr ako začnete platňu čistiť, skontrolujte či je dostatočne vychladnutá.**
- Nikdy nemiešajte rôzne druhy čistiacich prostriedkov, pretože rôzne aktívne zložky môžu reagovať nepredvídateľným spôsobom.

2. Povrch dosucha utrite mäkkou handričkou.
- **Nepoužívajte ocel'ovú drôtenku, drsné prášky, saponáty ani bieliace čistiacie prostriedky, pretože môžu poškodiť povrch.**
- Na odstránenie pozostatkov rozliateho jedla a nepoddajných nečistôt z povrchu môžete použiť škrabku (dostupná cez sieť Hob Brite a v dobrých obchodoch).

Exteriér

Použite vlhkú handričku, aby ste vyčistili vonkajšiu časť. Nikdy nepoužívajte ostré predmety, drsné čističe alebo čistiacie prostriedky. Pre zatvrdnuté zvyšky použite vhodnú čistiacu tekutinu.

Keramiká platňa

Čistite ju denne a zabráňte pripáleniu nečistôt.

1. Vždy ju celú utrite čistou handričkou vypláchnutou v čistej vode (pretože zvyšky by pri ďalšom použití platne mohli poškodiť jej sklo-keramický povrch).

- **Potraviny s obsahom cukru ako napríklad puding alebo sirup by sa mali hneď zoškrabať, kým povrch úplne nevychladne. Inak sa platňa môže natrvalo poškodiť.**
- Materiál na čistenie keramických platní môže poškodiť ďalšie časti vášho sporáka, preto dávajte pozor na časti v jeho okolí.
- Na čistenie spotrebiča **nepoužívajte** penové ani sprejové čistiace prostriedky.

Po čase...

- Po čase môže dôjsť k jemnej zmene farby okrajov a ďalších povrchov. Nemá to však vplyv na funkčnosť spotrebiča.
- Zmeny farby a znaky, ktoré sa vyskytujú na keramickej platni sú normálne a nie sú chybou.

Upozornenie týkajúce sa platne

Škrabku na platňu skladujte tak, aby sa k nej nedostali deti.

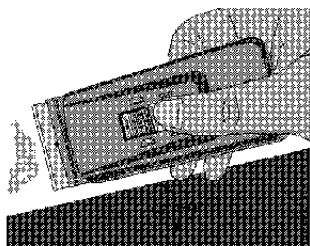
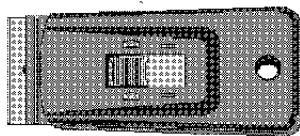
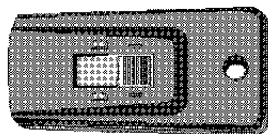


Vhodné čistiace prostriedky a ošetrojúce prostriedky s ochranným účinkom sú napríklad:

Odporúča sa naniesenie materiálov s ochranným efektom. Vytváraný film výrazne chráni platňu pred škvrnami nepoddajnej špiny a poškodením povrchovej úpravy.

Pozostatky vykypeného mlieka a potravín bez obsahu cukru sa dajú odstrániť v teplom, ako aj v studenom stave. **Na túto činnosť sa odporúča čepielková škrabka, ktorú si môžete zakúpiť v špecializovanom obchode. Škrabku držte pod nízkym uhlom, aby ste predišli tvorbe škrabancov. Za žiadnych okolností nemôžete pozostatky oškrabávať pomocou nožov so zubkovaným ostrím, drôtenkou alebo podobnými nástrojmi.**

Flaky z vodného kameňa (žlté usadeniny) odstraňujte malými množstvami prostriedkov na odstraňovanie vodného kameňa, ako napríklad Durgol, ocot alebo citrónová šťava. Prostriedok naneste pomocou špongie a v prípade ťažšieho znečistenia ho nechajte dlhší čas pôsobiť. Následne platňu umyte vodou.



7 Riešenie problémov

Ak platňa nefunguje



Ak spotrebič nefunguje, skontrolujte, či:

- Má prívod elektriny.
- Nevypadla poistka/nevypadol prerušovač obvodu/sa nevypol hlavný prívodný spínač.

Ak po uvedených kontrolách spotrebič stále nefunguje, kontaktujte zákaznícky servis.

Uistite sa, že ste vykonali vyššie uvedené kontroly, pretože v prípade nenájdenia chyby budete musieť zaplatiť poplatok za servis.

8 Neskoršia preprava

Uchovajte si originálne balenie a iný ballaci materiál na bezpečnom mieste. Platňu prepravujte v jej pôvodom obale. Dodržujte pokyny, ktoré sú vytlačené na kartóne.

Ak nemáte originálny obal

Kryty a podpory panvíc zabezpečte leplacou páskou.

Charakteristiky výkonu počas používania

- Pre kovové časti je normálne, že vytvárajú hluk, keď sa používajú, čo spôsobuje rozťahovanie a sťahovanie.
- Ak sa produkuje para počas pečenia dostane do kontaktu so studenými povrchmi na vonkajšej strane spotrebiča, bude kondenzovať a vytvorí kvapky vody. Je to úplne normálne a nie je to chyba.

Zabalte rúru do bublinového obalu alebo hrubého kartónu a bezpečne ju prilepte, aby ste zabránili poškodeniu počas prepravy. Platňa sa musí prepravovať kolmo. Na vrch variča neumiestňujte iné predmety.

9 Záručné zmluvné podmienky

Vážení zákazníci, dúfame, že tieto používateľské pokyny zodpovedali všetky vaše otázky.

Ak to tak nie je, informujte nás o tom na našom telefónnom čísle.

Ak by ste so spotrebičom mali problém, je dôležité, aby ste nás priamo kontaktovali a v rámci záruky od výrobcu od nášho tímu získali pomoc alebo tipy spolu s originálnymi náhradnými dielmi. Skôr, ako nám zavoláte, musíte si pozrieť sériové číslo vášho spotrebiča. Toto číslo je vyrazené na štitku, ktorý sa nachádza na spotrebiči.

Avšak skôr, ako nás kontaktujete, si overte, či ste dodržali všetky nariadenia, ktoré sú uvedené v týchto pokynoch.

Akémkoľvek službu, na ktoré sa nevzťahuje záruka, budú spoplatnené.

Zákonné záručné podmienky zahŕňajú vaše právo žiadať o pomoc. Umožňuje to nedotknuteľnosť záväzkov zo záručných podmienok predajcu. Najskôr musíte kontaktovať tohto predajcu.

Pre záručnú dobu je rozhodujúci dátum uvedený na pokladničnom bloku.

Drodzy Klienci,

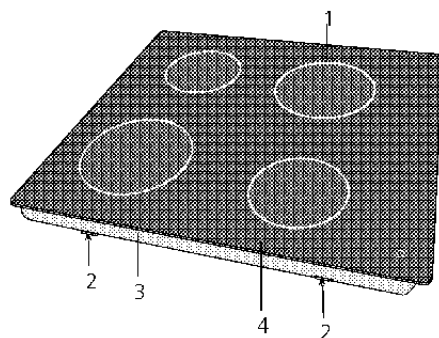
Korzystamy z tej sposobności, aby podziękować za zakup naszego wyrobu. Urządzenie, które nabyliście, spełnia najwyższe wymogi i jest łatwe w obsłudze. Niemniej jednak warto poświęcić chwilę na przeczytanie tej instrukcji obsługi. W ten sposób poznacie swoje urządzenie i będziecie potrafili z niego korzystać optymalnie i bez kłopotów. Prosimy zwrócić uwagę na informacje o bezpieczeństwie. Życzymy przyjemnego gotowania na naszej płycie.

Spis treści

1. Dane techniczne	02
Twoja płyta kuchenna	03
2. Ważne informacje	04
3. Przygotowanie i instalacja.....	07
Sposób użycia klamry montażowej	08
Połączenia elektryczne	09
Strefa grzewcza	09
4. Obsługa płyty kuchennej	10
Sterowanie i wyświetlacz	10
Załączanie płyty	11
Wybór strefy grzewczej	11
Grzanie intensywne	12
Wyłączanie płyty	12
Załączanie stref podwójnych i potrójnych	13
Blokada przycisków	14
Blokada dostępu dzieci	14
Funkcja wyłącznika czasowego	15
Ograniczenia czasu pracy	17
Funkcja ciepła reszkowego	17

Dostosowywanie czujników sensorowych (wzorcowanie) i komunikaty błędów	18
5. Konserwacja	19
Konserwacja płytek ceramicznych	19
Rodzaje garnków	19
Smażenie w głębokim tłuszczu	20
6. Czyszczenie	20
7. Rozwiązywanie problemów	22
8. Przyszły transport	22
9. Warunki gwarancji	22

1 Dane techniczne



- 1. Ceramiczna płytką grzejną
- 2. Klamra montażowa
- 3. Osłona ochronna
- 4. Płyta z palnikami

Oznaczenia graficzne i rysunki służą wyłącznie celom ilustracyjnym. Rzeczywisty widok może się różnić.

Wymiary zewnętrzne	60 cm	80 cm
Szerokość	580 mm	770 mm
Głębokość	510 mm	510 mm
Wysokość	55 mm	55 mm
Wymiary do instalacji		
(●) Szerokość	560 mm	750 mm
Głębokość	490 mm	490 mm
Napięcie zasilające	220- 240V N/ 380-415V 2N~ 50Hz	

Twoja płyta kuchenna

Pola grzewcze są oznaczone znakami na płycie vitroceramicznej.

60 cm							HIC 64401		HIC 64402					
MOC, W	ŚREDNICA, mm	KSZTAŁT												
2200/750	210/120	PODWÓJNE					X		X					
1200	140	POJEDYNCZE	X	X	X		X		X		X		X	
1500	160	POJEDYNCZE				X		X		X		X		
2000/1100	140/240	POSZERZONE												
2000/1100	140/250	POSZERZONE							X		X			
2400/1500	170/265	POSZERZONE												
1800	180	POJEDYNCZE	X	X		X		X						
2300	210	POJEDYNCZE			X									
1700/700	180/120	PODWÓJNE											X	
2300/800/800	210/175/120	POTRÓJNE									X			
110 - 80	260X170	POJEDYNCZE												
2700/2200/1050	275/210/145	POTRÓJNE												X
2000/600	210/120	PODWÓJNE												
2500/1600/800	230/180/120	POTRÓJNE												
MOC CAŁKOWITA			6000		6800		6700		6900		7000		5600	

80 cm														
MOC, W	ŚREDNICA, mm	KSZTAŁT												
2200/750	210/120	PODWÓJNE												
1200	140	POJEDYNCZE	X		X		X			X	X		X	
1500	160	POJEDYNCZE			X		X					X		X
2000/1100	140/240	POSZERZONE												
2000/1100	140/250	POSZERZONE			X								X	
2400/1500	170/265	POSZERZONE		X			X							
1800	180	POJEDYNCZE		X										
2300	210	POJEDYNCZE												
1700/700	180/120	PODWÓJNE												
2300/800/800	210/175/120	POTRÓJNE												
110 - 80	260X170	POJEDYNCZE												
2700/2200/1050	275/210/145	POTRÓJNE												
2000/600	210/120	PODWÓJNE	X			X			X	X		X		
2500/1600/800	230/180/120	POTRÓJNE			X									
2100/1750/900	350/200/145	KOMBI (PRZYCISK)						X						
2400/1500	230/180	PODWÓJNE									X			
110		PŁYTA DO PODGRZEWANIA					X		X			X		X
MOC CAŁKOWITA			7400		7200		7200		5400		7200		6800	

Uważaj na siebie, rodzinę i przyjaciół.



• **Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci ani osoby w bardzo podeszłym wieku bez dozoru.**

Trzeba uważać na małe dzieci, aby nie bawiły się kuchenką.

UWAGA: Po stwierdzeniu pęknięcia powierzchni vitroceramicznej spowodowanej oddziaływaniem mechanicznym należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym.

Należy skontaktować się z działem obsługi klientów.

- Warto zatem zabezpieczyć to szkło przed pęknięciem w ramach ubezpieczenia wyposażenia domu i majątku osobistego.
- Jeśli kuchenka ma być zainstalowana nad szafka kuchenną, wówczas potrzebna jest barierka. Prosimy zajrzeć do instrukcji instalacji.
- W czasie pracy kuchenki jej powierzchnie nagrzewają się. Nie dotykaj gorących powierzchni kuchenki przy jej obsłudze.
- Nie przechowuj ponad kuchenką niczego takiego, po co mogłyby starać się sięgać dzieci.
- Konieczna jest baczna uwaga przez cały czas w trakcie gotowania.
- Przy smażeniu w znacznej ilości tłuszczu urządzenie wymaga dozoru, ponieważ rozgrzane tłuszcze i oleje są łatwopalne. Nie wolno próbować gasić płonącego oleju ani tłuszczu wodą (zagrożenie wybuchem!). Należy stłumić ogień mokrymi ręcznikami przy zamkniętych drzwiach i oknach.
- Upewnij się, że uchwyty naczyń nie mogą przypadkowo zaczepiać o siebie ani uderzać, a także że nie będą się nagrzewać od sąsiednich pól grzejnych.
- Sprawdź czy wszystkie pokrętki i przyciski kuchenki zostały wyłączone po jej użyciu.

Uważaj na swoją kuchenkę i swój dom.



- Regularnie czyść kuchenkę, najlepiej po każdym użyciu. Zawsze najpierw wyłączaj zasilanie elektryczne i odczekaj, aż kuchenka ostygnie.
- To, co wykipi lub się rozleje, trzeba natychmiast wyczyścić, zachowując należytą staranność, ponieważ powierzchnia kuchenki może być gorąca. Wszystko, co pozostało na powierzchni płyty po gotowaniu, należy wyczyścić przed ponownym włączeniem kuchenki, aby zapobiec zapieczeniu takich resztek.
- Do czyszczenia nie należy używać biologicznie czynnych proszków do prania ani wybielaczy, szorstkich proszków, czy środków chemicznych.
- Upewnij się, że z kuchenką nie stykają się żadne materiały łatwopalne, ponieważ jej powierzchnie zewnętrzne mogą się znacznie nagrzewać w trakcie pracy.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów łatwopalnych ani plastikowych na płycie ani w jej pobliżu oraz nigdy nie kładź na płycie wilgotnych tkanin do wysuszenia.
- Nie pozostawiaj płyty włączonej na dłuższy czas, jeśli nie stoją na niej garnki.
- Nie gaś zapalonego oleju ani tłuszczu wodą.
- Nie podgrzewaj nieotwartych pojemników z żywnością, ponieważ może wzrosnąć ciśnienie powodując wybuch pojemnika.
- Nie używaj tradycyjnych chińskich woków z kulistym dnem. Używaj naczyń z płaskimi dnami.
- Do czyszczenia kuchenki nie należy używać urządzeń na parę.
- Nie wpatruj się w halogenowe płytki grzejne.
- Bliskie palnikom powierzchnie modeli kuchenek ze stali nierdzewnej mogą z czasem zmieniać barwę z powodu znacznego nagrzewania się.

Ważne zasady bezpieczeństwa



Jest to urządzenie na najwyższym współczesnym poziomie technicznym i spełnia odnosne wymogi

bezpieczeństwa. Jednakże aby zapobiec szkodom i wypadkom konieczne jest prawidłowe obchodzenie się z nim. Prosimy zwrócić uwagę na poniższe zasady, a także na inne podobne zawarte dalej w tekście.

- Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli widać na nim uszkodzenia, takie jak rysy, czy pęknięcia na powierzchni płyty ceramicznej. W takim przypadku prosimy skontaktować się z naszym działem obsługi klientów.
- Nie należy podejmować prób przebudowy ani naprawy urządzenia, w szczególności przy użyciu narzędzi (śrubokrętów itp.). Naprawy, w szczególności zasilania elektrycznego, wykonywać mogą tylko szkoleni specjaliści, specjalnie przygotowani do serwisowania takiego urządzenia. Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do poważnych wypadków, szkód i awarii. W razie awarii urządzenia (przed skontaktowaniem się z naszym działem obsługi klientów) prosimy zapoznać się z informacjami w punkcie „warunki gwarancji”. W razie potrzeby prosimy skontaktować się z naszą obsługą klientów.

Jak używać płyty kuchennej:

- Osoby o niepełnej sprawności fizycznej lub umysłowej oraz niezdolne do obsługi tego urządzenia z powodu braku doświadczenia lub wiedzy powinny go używać wyłącznie pod ścisłym dozorem. Dotyczy to także dzieci.

- Ta vitroceramiczna płyta kuchenna używana być może wyłącznie do przygotowania potraw w gospodarstwach domowych. W przypadku użycia tego urządzenia w innym celu lub niewłaściwego obchodzenia się z nim nie można dochodzić odpowiedzialności za ewentualne szkody.

- Nie należy używać płyty kuchennej do ogrzewania pomieszczeń.
- Gdy tylko zauważone zostanie zakłócenie w funkcjonowaniu urządzenia, lub jeśli, np. na skutek nadmiernego obciążenia mechanicznego, na powierzchni jego płyty vitroceramicznej wystąpią pęknięcia urządzenie należy natychmiast wyłączyć: wyłączyć urządzenie i odłączyć je

od zasilania elektrycznego (wykręcić bezpieczniki lub wyłączyć odpowiedni wyłącznik zasilania).

- Przewody zasilające urządzeń elektrycznych nie mogą być wystawione na oddziaływanie gorących stref grzewczych ani garnków. W rezultacie zniszczeniu może ulec izolacja elektryczna.

Jak unikać uszkodzeń płyty vitroceramicznej

Płyta vitroceramiczna jest odporna na ciepło (do 650°C) i wahania temperatury, a także niełamiwa i w pewnej mierze odporna na zarysowanie.

Niemniej jednak prosimy przestrzegać następujących zasad aby zapobiec uszkodzeniom:

- W żadnym razie nie wolno wylać zimnej wody na gorący palnik.
- Na płycie vitroceramicznej nie wolno siadać ani stawiać.
- Nagłe naprężenie może okazać się groźne, np. w trakcie działania mechanicznego sprzętu gospodarstwa domowego. Najlepiej zatem nie przechowywać takich rzeczy nad płytą kuchenną.
- Przed każdym użyciem płyty należy upewnić się, że dna garnków i powierzchnie pól grzewczych są czyste i suche.
- Należy podnosić garnki, a nie przesuwając ich po płycie aby zapobiec jej zarysowaniom oraz wycieraniu się jej ozdób.

Lepiej nie obierać jarzyn nad płytą. Ziarna piasku mogą ją zarysować.

- Nie należy nic przechowywać na płycie, zwłaszcza kłaść na niej materiałów łatwopalnych i opakowań z kartonu i plastiku. Przedmioty zrobione ze stopów cyny, z cynku lub z aluminium (także folia aluminiowa i pusty ekspres do kawy) mogą stopić się na gorących polach grzewczych i spowodować szkody.
- Należy dbać, aby żywność zawierająca cukier lub soki nie dotykały gorących pól grzewczych. W rezultacie płyta vitroceramiczna mogłaby ulec naprężeniu. Cokolwiek przeleje się lub wykipi trzeba natychmiast usunąć, nawet jeśli wciąż gorące.
- Nie należy stawiać gorących garnków ani patelni na ramce palnika.
- Przy czyszczeniu należy uważać, aby do urządzenia nie przeniknęła woda, ponieważ mogłaby spowodować szkody. Należy zatem używać tylko wilgotnych ściereczek. Nie wolno przyskać wodą na urządzenie i lepiej nie czyścić go parą.

O złomowaniu:

- Prosimy posegregować materiały opakowaniowe do odzysku i wyrzucić je w miejscu komunalnego odbioru śmieci. Materiały opakowaniowe nie są do zabawy dla dzieci.
- Przed usunięciem urządzenia przyłączonego do zasilania elektrycznego na stałe (bez wtyczki) koncesjonowany elektryk musi je odłączyć od zasilania.
- Przed złomowaniem należy urządzenie trwale unieruchomić. Odciąć od urządzenia przewód zasilania elektrycznego (po odłączeniu od zasilania), a także wszelkie luźne przewody przyłączeniowe.
- Należy zadbać o prawidłowe złomowanie urządzenia.

Dla prawidłowej pracy kuchenki oraz bezpieczeństwa jej obsługi ważna jest wentylacja naturalna.

Intensywne użytkowanie kuchenki przez dłuższy czas może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub użycia stałego mechanicznego urządzenia wentylacyjnego, jak np. wentylator wyciągowy lub okap kuchenny z wyciągiem na zewnątrz.

Higiena żywności

- Pamiętaj, aby mięso i drób dokładnie rozmrażać przed gotowaniem.
- Sprawdź, czy potrawy są dokładnie ugotowane i należycie gorące.
- **Serwisowanie należy powierzać wyłącznie wykwalifikowanemu personelowi serwisowemu.**

Ważne dla osób cierpiących na astmę

Przed pierwszym uruchomieniem należy wypalić powłoki ochronne. Wydzielają się przy tym spaliny, co jest całkiem normalne.

Zadbaj o bardzo dobrą wentylację kuchni w trakcie procesu wypalania. Unikaj bezpośredniego wdychania spalin w trakcie tego procesu.

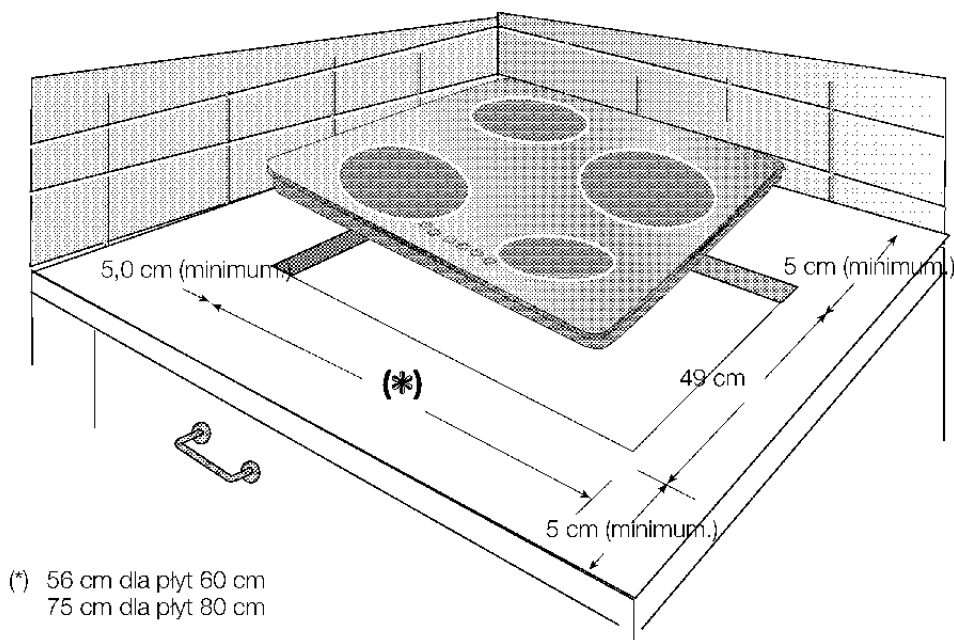
3 Przygotowanie i instalacja

Montaż płyty kuchennej do zabudowy



Płyta kuchenna do zabudowy przeznaczona jest do umieszczenia w otworze w blacie stołu. Pasowania płyty dokonać może tylko wyszkolony specjalista. Specjalista elektryk musi przyłączyć urządzenie do sieci zasilającej. Należy zatem przestrzegać miejscowych przepisów bezpieczeństwa, a także technicznych warunków przyłączenia wymaganych przez miejscowy zakład

energetyczny. Instalację domową należy zaopatrzyć w separator trójfazowy z przerwą stykową min. 3 mm (zabezpieczenie śrub, wyłącznik przewodu uziemionego, wyłącznik główny). Odległość od ściany kuchni do krawędzi otworu w blacie meblowym musi wynosić co najmniej 50 mm. Jeśli pod płytą kuchenną instaluje się piekarnik, musi być wentylowany.

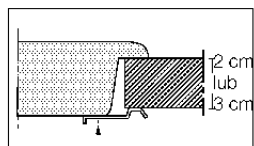


(*) 56 cm dla płyt 60 cm
75 cm dla płyt 80 cm

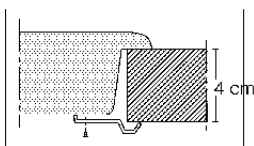
Ponadto można zainstalować płytę zgodnie z ilustracją na rysunku przy pomocy klamry montażowej. Sposób użycia klamry montażowej może być różny w różnych modelach.

Sposób użycia klamry montażowej (jeśli jest dostępna)

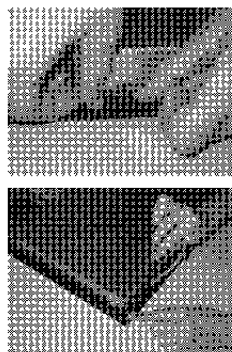
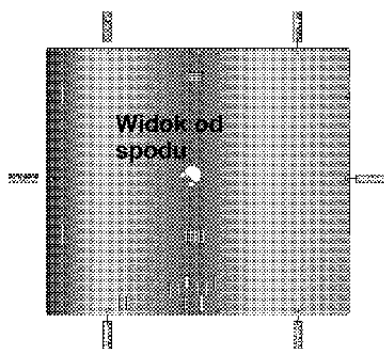
1. Jeśli grubość blatu wynosi 2 lub 3 cm;



2. Jeśli grubość blatu wynosi 4 cm



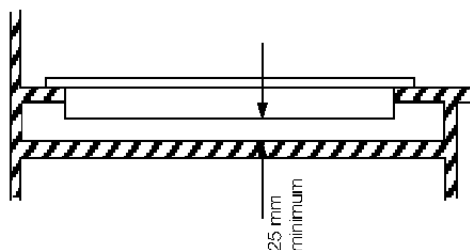
W tym przypadku klamrę montażową przykręca się w drugim otworze.



1. Przygotuj blat, jak pokazano na rysunku.
2. Zdejmij uszczelkę z opakowania.
3. Dostarczoną wraz z płytą uszczelkę należy przy instalacji płyty założyć wokół szklanej ramy na dolnej powierzchni tak, jak to pokazano na rysunku.
4. Ustaw kuchenkę centralnie w otworze w blacie.
5. Zakręć śruby sprężyn umieszczonych na podstawie kuchenki aby umocować ją w jej miejscu.

Uwaga: Przy instalowaniu płyty ponad szafką kuchenną trzeba zamontować półkę-przegrodę jak na rysunku powyżej. Nie jest to konieczne przy instalowaniu płyty ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie urządzenia nad szufladą jego dolna powierzchnia może być dotykana, należy ją przykryć płytą drewnianą.



Połączenia elektryczne



• Nie należy przyłączać płyty do zasilania elektrycznego przed całkowitym usunięciem opakowania i elementów ochronnych przy transporcie. Zanim kuchenkę przyłączy się do zasilania elektrycznego, należy upewnić się, że napięcie i częstotliwość podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom zasilania.

• Przed zgłoszeniem do autoryzowanego zakładu serwisowego należy przygotować do podłączenia domową instalację elektryczną.

Wyrób ten może być instalowany wyłącznie przez kwalifikowanego elektryka.

Uwaga!

Urządzenie musi być uziemione.

Jeśli uszkodzi się przewód zasilania elektrycznego, trzeba go zastąpić specjalnym przewodem zasilającym, do nabywa w naszym dziale obsługi klientów.

Ze względu na bezpieczeństwo izolacji długość przewodu nie powinna przekraczać 2 m.

- Przewód zasilający musi przechodzić przez specjalną kłamrę.
- Przewód zasilający należy ułożyć z dala od kuchenki.

Firma nasza nie będzie odpowiadać za żadne szkody spowodowane użytkowaniem płyty zasilanej z gniazdka bez uziemienia. Urządzenie musi być przyłączone oryginalnie dostarczonym przewodem lub technicznie równoważnym przewodem typu H05RRF 3G 2.5 lub H05RRF 5G 1.5.

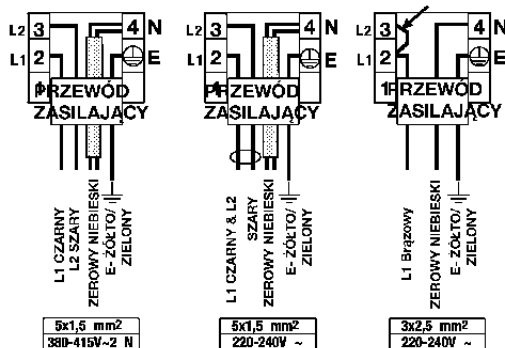
- Jeśli przewód dostarczono razem z płytą

Połączenia: • Brązowy (3x2,5), Czarny i szary (5x1,5) do przewodu fazowego

- Niebieski – przewód zerowy
- Żółto-zielony – uziemienie.



mostek miedziany



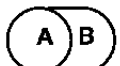
Potrójne pole grzewcze



Pojedyncze pole grzewcze



Płyta kuchenna z pojedynczym polem grzewczym i rozszerzoną strefą grzewczą.



Rozszerzone pole grzewcze



Płyta kuchenna z podwójnym polem grzewczym i rozszerzoną strefą grzewczą.

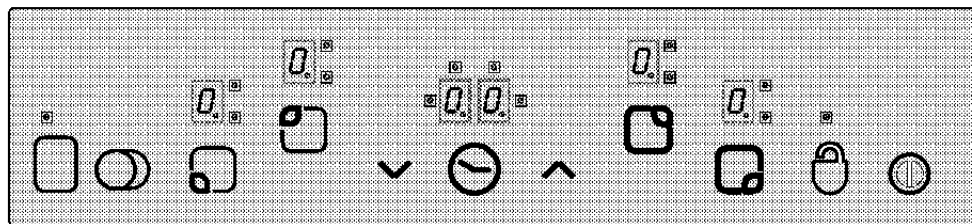


Podwójne pole grzewcze

Szybkogrzejne płytki radian (halogenowe), płytki rozszerzone i podwójne palą się jasnym światłem, gdy zostaną załączone po raz pierwszy.

4 Obsługa płyty kuchennej

Sterowanie i wyświetlacz



Właściwości

- | | | | |
|--|--|--|--|
| | Główny wyłącznik – przycisk ZAL./WYL. | | Wybór strefy grzewczej |
| | ** Blokada przycisków | | |
| | Ustawienia grzania/Wydłużenie czasu wyłącznika czasowego | | |
| | Ustawienia grzania/Skrócenie czasu wyłącznika czasowego | | |
| | ** Przycisk wybierania strefy podwójnej/potrójnej | | Wyświetlacz płyty grzewczej (ustawienia grzania 0.....9) |
| | * Załączenie/wyłączenie wyłącznika czasowego | | Wyświetlacz trybu strefy podwójnej/potrójnej poprzez diodę LED (wyświetlacz płyty grzewczej) |
| | ** Załączenie/wyłączenie strefy podgrzewania | | * Wyświetlacz wyłącznika czasowego (4 diody LED przypisane do 4 różnych stref grzewczych) |

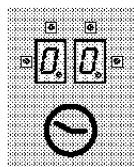
Uwaga:

- Urządzeniem tym steruje się za pomocą przycisków dotykowych. Jeśli urządzenie sterujące wyposażone jest w wyłącznik czasowy, każdą operację potwierdza sygnał dźwiękowy.
- Panele sterowania muszą być zawsze czyste i suche. Wilgoć i zabrudzenie mogą zaszkodzić ich funkcjonowaniu.

** Jeśli ten model płyty kuchennej wyposażony jest w te funkcje

** w modelach z wyłącznikiem czasowym

• Oznaczenia graficzne i rysunki służą wyłącznie celom ilustracyjnym. Rzeczywisty ich widok oraz funkcje mogą się różnić.



(*) Jeśli płyta wyposażona jest w wyłącznik czasowy.

Załączanie płyty

Dotknij przycisku „” na panelu sterowania na co najmniej 1 sekundę. Zapali się wyświetlacz płyty. Płyta jest gotowa do użycia. W ciągu następnych 10 sekund można teraz załączyć (wybrać) różne strefy grzewcze. W czasie, gdy używa się głównego wyłącznika „”, nie wolno używać żadnych innych przycisków do sterowania kuchenką.

Wszystkie wyświetlacze stref grzejnych migają „”, jak również wszystkie odnośne

przecinki dziesiętne.

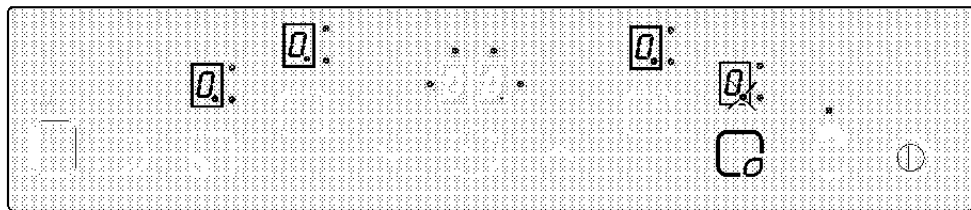
Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie wybrana żadna operacja, kuchenka samoczynnie przełączy się w tryb oczekiwania.

Jeśli główny wyłącznik „” dotyka się dłużej niż przez 2 sekundy, kuchenka się wyłączy i ponownie przełączy w tryb oczekiwania.

Wybór stref (pól) grzewczych

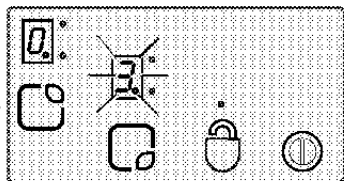
1. Załącz płytę.
2. Dotknij jednego z przycisków sterujących żadaną strefą grzewczą. Po wyborze strefy grzewczej miga przecinek dziesiętny jej wyświetlacza „”.

Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie wybrana żadna operacja, kuchenka samoczynnie przełączy się w tryb oczekiwania.



3. Nastaw poziom grzania od „1” do „9” lub od „9” do „1” dotykając przycisków „” lub „”.

Przyciski „” i „” są wyposażone w funkcję powtarzania. Jeśli dotknie się jednego z tych przycisków na dłużej, poziom grzania będzie ciągle rósł lub maleł co 0,4 sekundy.



Jeśli zaczniesz od przycisku „”, pojawi się „1”. Jeśli zaczniesz od przycisku „”, wyświetlacz pokaże nastawianą wartość (np. pół sekundy „A” i pół sekundy „9”). Oznacza to, że uruchomiona została funkcja grzania intensywnego.

Grzanie intensywne

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Po jej uruchomieniu płyta pracować będzie przez pewien czas przy maksymalnej mocy (patrz tabela 1). Czas grzania intensywnego zależy od wybranego poziomu nagrzewania. Sygnalizuje to migające na wyświetlaczu strefy grzewczej „A” na przemian z ustawioną wartością nagrzewania (np. przez pół sekundy „A” i przez pół sekundy „9”). Po upływie czasu grzania intensywnego płyta wyłączy ten tryb i wybrana wartość nagrzewania będzie wyświetlana ciągle.

Każda strefa grzewcza wyposażona jest w funkcje grzania intensywnego.

Załączanie funkcji grzania intensywnego:

1. Załącz płytę.
2. Wybierz żądaną strefę grzewczą dotykając przycisków wyboru strefy.
3. Przy pomocy przycisku „▼” wybierz i nastaw wartość „9” nagrzewania tej strefy. Po nastawieniu nagrzewania „9” i „A” będą się wyświetlać na przemian. Oznacza to nastawienie wartości nagrzewania „9” oraz uruchomienie funkcji grzania intensywnego.
4. Następnie w ciągu 10 sekund, przy pomocy przycisku „▼”, nastaw żądaną wartość nagrzewania, przy której gotowanie będzie kontynuowane po upływie czasu grzania intensywnego. Dotykając przycisków „▲” lub „▼” danej strefy można nastawić wartość nagrzewania od „9” do „1”. (np. ustawiono poziom 6).
5. W trakcie grzania intensywnego wyświetlacz pokazuje na przemian „A” oraz (w tym przykładzie) „6”. Po upływie czasu grzania intensywnego „6” będzie wyświetlane ciągle.

Wyłączanie funkcji grzania intensywnego:

- Grzanie intensywne można wyłączyć przed upływem jego czasu dotykając przycisk „▼” do chwili, aż pojawi się nastawienie „0”.
- Jeśli przy wybieraniu trybu grzania intensywnego nastawi się poziom nagrzewania „9” i nie wybierze niższego

poziomu nagrzewania, wówczas miganie ustanie po 10 sekundach. Grzanie intensywne zostało już wyłączone.

Wyłączanie płyty

Jeśli główny wyłącznik „0” dotyka się dłużej niż przez 2 sekundy, kuchenka się wyłączy i ponownie przełączy w tryb oczekiwania. Jeśli gdy wyłącza się płytę do wykorzystania pozostało jakieś ciepło resztkowe, objawi się to ciągłym wyświetleniem symbolu „H” na wyświetlaczu odnośnej strefy grzewczej.

Wyłączanie poszczególnych stref grzewczych:

Pojedyncze strefy grzewcze można wyłączać na jeden z następujących 3 sposobów:

1. Jednocześnie dotykając przyciski „▲” i „▼”
2. Zmniejszając nastawiony poziom nagrzewania do „0” poprzez dotknięcie przycisku „▼”.
3. Używając funkcji wyłączania odnośnej strefy wyłącznikiem czasowym. (Jeśli funkcja wyłącznika czasowego jest dostępna)

1. Jednoczesne dotknięcie przycisków „▲” i „▼”.

Żądaną strefę trzeba wybrać przyciskiem wyboru strefy grzewczej „L”. Na wyświetlaczu strefy „H” pojawi się przecinek dziesiętny. Aby wyłączyć tę strefę trzeba jednocześnie dotknąć przycisków „▲” i „▼”.

2. Zmniejszenie nastawionego poziomu nagrzewania do „0” poprzez dotknięcie przycisku „▼” żądanej strefy grzewczej.

Strefę tę wyłączyć można także zmniejszając nastawiony poziom nagrzewania do „0”.

(jeśli funkcja wyłącznika czasowego jest dostępna)

Diody LED strefy podwójnej/potrójnej oraz
związane z wyłącznikiem czasowym zgasną.

czasu odezwie się brzęczyk. Aby wyłączyć brzęczyk trzeba dotknąć dowolnego przycisku na dotykowym panelu sterowania.

potrójnych**

Trzeba wybrać żądane pole grze

wyposażone w funkcję strefy podwójnej.
Przecinek dziesiętny tego pola musi migać.
Po nastawieniu wartości 1-9 poziomu
nagrzewania dotknij przycisku „O”, aby
uruchomić strefę podwójną w tym polu.
Jednocześnie statycznie miga dłoda

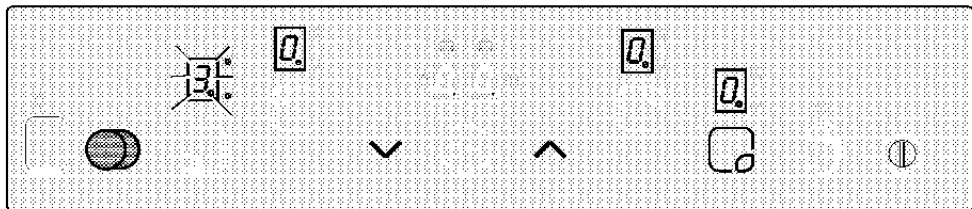
LED odnośnej strefy podwójnej „”. Za ponownym dotknięciem przycisku „” status tej strefy podwójnej zmienia się na przemian: od strefy podwójnej włączonej do wyłączonej i z powrotem.

spowodować tylko po ustawieniu poziomu nagrzewania od „1” do „9” podstawowej strefy tego pola grzewczego.

Trzeba wybrać żądane pole gr

wyposażone w funkcję strefy potrójnej. Przecinek dziesiąty tego pola musi migać. Po nastawieniu wartości 1-9 poziomu nagrzewania dotknij przycisku „O”, aby uruchomić strefę podwójną w tym polu. Jednocześnie statycznie pali się dioda LED odnośnej strefy podwójnej „E”. Za ponownym dotknięciem przycisku „O” zacznie migać dioda LED „E” tej strefy potrójnej, a strefa zostanie zasilona energią.

strefa potrójna tego pola grzewczego zostanie ponownie wyłączona. Każda operacja powoduje zmianę statusu danej strefy podwójnej/potrójnej następująca w ten sposób.



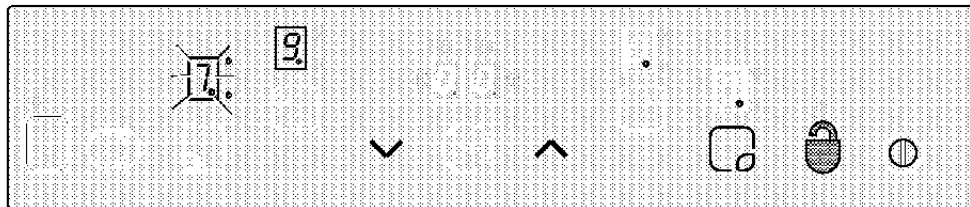
wybranego pola grzewczego.

Blokada przycisków (w modelach z wyłącznikiem czasowym)

Aby zablokować sterowanie dotykaniem dotknij przycisk „” na dłużej niż 2 sekundy. Powiadomi o tym sygnał dźwiękowy. Potem miga dioda LED „” i wszystkie pola grzewcze są zablokowane.

Pole grzewcze zablokować można tylko w trybie pracy. Jeśli pole grzewcze zostało zablokowane, użyć można tylko

przycisku wyłącznika głównego „0”. Dioda LED „0” miga i wskazuje na moduł blokady przycisków. Jeśli włączyć płytę, gdy przyciski są zablokowane, blokada będzie nadal aktywna po ponownym uruchomieniu płyty. Aby sterować płytą w takich warunkach trzeba wyłączyć blokadę przycisków.



W trybie pracy blokadę przycisków zakłada się i zdejmuje dotykając przycisku „”.

Jeśli przycisk „” dotknie się na 2 sekundy, pole grzewcze zostaje odblokowane. Powiadomi o tym sygnał dźwiękowy.

Potem zgaśnie dioda LED „”. Blokada przycisków została teraz wyłączona i można sterować płytą w zwykły sposób.

Blokada dostępu dzieci

Aby zapobiec załączaniu pól grzewczych przez dzieci, można zabezpieczyć płytę przed nieumyślnym załączeniem. Funkcja blokady dostępu dzieci służy blokowaniu sterowania dotykowego drogą skomplikowanego, wielokrokowego procesu.

Blokadę dostępu dzieci można uruchomić i wyłączyć tylko w trybie oczekiwania.

uruchomiona i wszystkie wyświetlacze półprzewodniczących pokażą symbol .

Zdejbowanie blokady dostępu dzieci:

Blokadę dostępu dzieci zdejmuje się tak samo, jak ją zakłada.

1. Załącz płytę przy pomocy wyłącznika głównego „”.
2. Jednocześnie dotykając przyciski „” oraz „” przez co najmniej 2 sekundy.
3. Następnie ponownie dotknij przycisku „”.

W trakcie zdejmowania blokady wszystkie wyświetlacze pól grzewczych pokazują  zgaśnię natychmiast po udanym odblokowaniu.

Jak zablokować ten moduł:

1. Załącz płytę przy pomocy wyłącznika głównego „”.
2. Jednocześnie dotykając przyciski „” oraz „” przez co najmniej 2 sekundy.
3. Następnie ponownie dotknij przycisku „”.

Funkcja blokady dostępu dzieci zostanie

Funkcja wyłącznika czasowego*

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba być stale obecnym w trakcie procedury gotowania, pole grzewcze jest samoczynnie wyłączane o nastawionym czasie.

Wyłącznik czasowy ma następujące właściwości:

Wyłącznik czasowy do gotowania jajek:

Wyłącznik czasowy do gotowania jajek nie jest związany z żadnym konkretnym polem grzewczym. Wszystko jedno zatem, czy jakieś pole grzewcze zostało wybrane, czy nie.

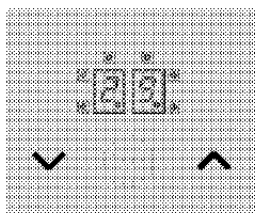
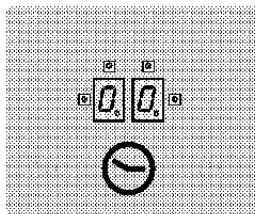
1. Uruchamianie wyłącznika czasowego do gotowania jajek zaczyna się od dotknięcia przycisku „⌚”. Wyświetlacz wyłącznika czasowego pokaże „00” oraz kropkę na dole po prawej stronie „⌚”. Wyłącznik czasowy do gotowania jajek został tym samym załączony.
2. Następnie nastaw żadaną wartość czasu dotykając przyciski „▲” i „▼”.
3. Po nastawieniu czasu wyłącznik czasowy rozpoczyna jego odliczanie.

Wraz z upływem nastawionego czasu odezwie się brzęczyk. Aby wyłączyć brzęczyk trzeba dotknąć dowolnego przycisku na dotykowym panelu sterowania.

Wyłącznik czasowy pół grzewczych. Wyłączniki czasowe pół grzewczych można nastawić tylko dla pola załączonego.

1. Najpierw załącz płytę i żądane pole grzewcze. (poziom nagrzewania pola musi być przedtem nastawiony na 1-9)
2. Uruchamianie wyłącznika czasowego pola grzewczego zaczyna się od dotknięcia tego samego przycisku „⌚”, co przy uruchamianiu wyłącznika czasowego do gotowania jajek. Wyświetlacz wyłącznika czasowego pokaże „00” oraz kropkę na dole po prawej stronie „⌚”. Wyłącznik czasowy do gotowania jajek został tym samym załączony.
3. Aby załączyć wyłącznik czasowy pola grzewczego trzeba po raz drugi dotknąć przycisku „⌚”. Teraz można dokonać przydziału wyłącznika czasowego.

Dotykem sterować można równocześnie 4 polami grzewczymi objętymi wyłączaniem czasowym oraz 1 wyłącznikiem do gotowania jajek. Z wszystkich wyłączników czasowych można korzystać tylko w trybie pracy.



4. Nastaw żadaną wartość czasu przyciskami „▲” i „▼”.

Aby ustawić dodatkowe wyłączniki czasowe pół grzewczych:

1. Ponownie dotknij przycisku „⌚” po załączeniu pierwszego wyłącznika czasowego pola grzewczego. Sterowanie obraca się zgodnie ruchem wskazówek zegara do następnego czynnego pola grzewczego przydzielonego do wyłącznika czasowego. Rekomendację przydziału pokazuje migająca dioda LED „⌚”.
2. Nastaw żadaną wartość czasu przyciskami „▲” i „▼”.
3. Bieg czasu wyłącznika czasowego pola grzewczego nastawionego jako pierwszy sygnalizuje statycznie palącą się diodą LED „⌚”.

- Ponownym dotknięciem przycisku „⏻” można przypisać kolejne wyłączniki czasowe do innych czynnych pól grzewczych.
- Wyświetlacz wyłącznika czasowego zmieni się na czas, który upłynie pierwszy po 10 sekundach.
- Statycznie palące się diody LED „⏻” na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pokazują uruchomione wyłączniki czasowe.
- Przelączając na przemian przycisk „⏻”

„⏻” można wyświetlić wartości czasu dla wyłączników czasowych pól grzewczych i wyłącznika czasowego do gotowania jajek. Przydział ten zawsze pokazuje migająca dioda LED z przodu po lewej „⏻”. Jeśli nie miga żadna dioda LED, wartość wyłącznika czasowego do gotowania jajek pokazuje wyświetlacz wyłącznika czasowego.

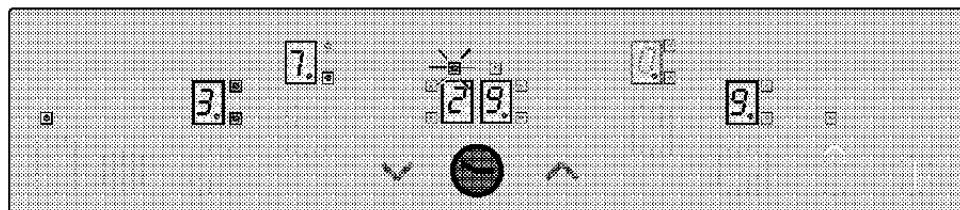
Anulowanie wyłączników czasowych:

Najpierw trzeba wybrać wyłącznik czasowy przelączając na przemian przycisk „⏻” aż wyłącznik się wyświetli. Następnie jego wartość można anulować na jeden z następujących dwóch sposobów:

- zmniejszanie wartości poprzez dotknięcie „⏮” aż na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się „00”.

- dotknij przyciski „⏮” i „⏭” jednocześnie na pół sekundy, aż na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się „00”.

Wraz z upływem nastawionego czasu odezwie się brzęczyk. Aby wyłączyć brzęczyk trzeba dotknąć dowolnego przycisku na dotykowym panelu sterowania.



Wyświetl pozostałe wartości wyłącznika czasowego pola grzewczego 3 (migająca dioda LED wskaźnika) na wyświetlaczu wyłącznika czasowego.
(Diody LED wskaźników świecą oznaczając uruchomione wyłączniki czasowe dla pól grzewczych 1 i 4, aktualnie nie wyświetlane na wyświetlaczu wyłącznika czasowego)

Funkcja pola podgrzewającego (jeśli dostępna)

Funkcja pola podgrzewającego dla strefy grzewczej umożliwia nastawienie dodatkowego poziomego nagrzewania pomiędzy 0 a 1 w celu utrzymywania potrawy w stanie ciepłym. Funkcję tę

można uruchomić dotykając przycisk „⏻”. Wówczas zacznie migać dioda LED „⏻”. Aby wyłączyć strefę podgrzewania ponownie dotknij „⏻”.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą przewiduje ograniczenia czasu pracy. Jeśli zapomniano wyłączyć jedno lub więcej pól grzewczych, po pewnym czasie zostaną wyłączone automatycznie. (patrz poniższa tabela 1) Granica czasu pracy zależy od wybranego poziomu nagrzewania. Jeśli wyłącznik czasowy był skojarzony z polem grzewczym, wówczas na 10 sekund na wyświetlaczu

wyłącznika czasowego wyświetli się „00” (po 10 sekundach zapali się wskaźnik ciepła resztkowego). Potem wyświetlacz wyłącznika czasowego się wyłączy.

Po opisanym powyżej samoczynnym wyłączeniu pola grzewczego jest ono ponownie gotowe do użycia i stosuje się do niego maksymalny czas pracy dla nastawionego poziomu nagrzewania.

Ustawienie temperatury	Czas WYŁ. w sek.	Czas ZAŁ. w sek.	Ograniczenie czasu pracy w godz.	Czas trwania grzania intensywnego w sek.
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Tabela -1 Parametry ustawień temperatury, czas cyklu 47,0 sek.

Funkcja ciepła resztkowego

Symbol „H” (ciepło resztkowe) zapala się na wyświetlaczu pola grzewczego wyłączonego pola lub płyty jeśli temperatura powierzchni przekracza 60°C. Na wyświetlaczu zapali się «0», gdy ciepło resztkowe spada poniżej 60°C.

wyświetlacz ciepła resztkowego miga jeśli odpowiadające mu pole grzewcze przed przerwą w zasilaniu wykazywało ciepło resztkowe powyżej 60 °C. Wyświetlacz będzie migał aż upłynie maksymalny czas ciepła resztkowego lub to pole grzewcze zostanie wybrane i uruchomione.

Po przewie w zasilaniu elektrycznym

Dostosowywanie czujników sensorowych do warunków oświetlenia (wzorcowanie czujnika) i komunikaty błędów

System sterowania tej płyty kuchennej przeprowadza samoczynne wzorcowanie w odniesieniu do warunków czujnika, szkła i otoczenia po załączeniu głównego zasilania. W trakcie wzorcowania szklanego obszaru czujnika nie może przykrywać żaden przedmiot. Ponadto system sterowania płyty kuchennej nie może być wystawiony na silne oświetlenie, np. światłem słonecznym, mocne światło halogenowe, itp.

Przykład zastosowania:

Wzorcowanie wykonane bez żadnych problemów przy następującym oświetleniu:

Oświetlenie żarówką bez odbłyśnika (100W, szkło mleczne) w odległości 70 cm ponad płytą vitroceramiczną.

Po udanym wzorcowaniu dana funkcja płyty gwarantowana jest także nawet przy silnym oświetleniu, na przykład halogenowym światłem punktowym z odbłyśnikiem (50W).

W razie błędu wzorcowanie się powtarza aż warunki otoczenia umożliwią udane wzorcowanie. Sterowanie funkcjami płyty możliwe jest dopiero po zakończeniu wzorcowania wszystkich czujników z powodzeniem.

W trakcie procesu wzorcowania należy usunąć z płyty wszelkie przedmioty. Ponadto



Wyłącznik dotykowy ma czujnik chroniący przed przegrzaniem. W reakcji na działanie czujnika wyłącza się odnośny palnik.

Informacji objaśniających komunikaty błędu prosimy szukać w tabelce.

W przypadku nieprzerwanego

Przyczyna błędu	Wyświetlacz
Zbyt duże natężenie oświetlenia otoczenia	F1
Mocne światło pulsujące (światłówka)	F2
Czujnik przykryty jasnym przedmiotem.	F3
Mocno zmienne oświetlenie otoczenia	F4

Tabela -2 Kody i źródła błędów

w trakcie wzorcowania oświetlenie otoczenia nie może być zbyt intensywne.

W razie komunikatu F2, F3 lub F4 użytkownik powinien wyłączyć wszystkie źródła światła w otoczeniu lub zasłonić okno na czas procesu wzorcowania po pierwszym przyłączeniu do linii zasilającej. Po udanym zakończeniu procesu wzorcowania system sterowania toleruje bardzo znaczne natężenie oświetlenia otoczenia.

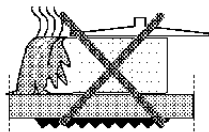
W trakcie pracy system sterowania płytą stale przystosowuje się i ponownie wzorcuje w miarę zmian w warunkach otoczenia.

uruchomienia jakiegos przycisku (dłużej niż przez 10 sekund) wyłączy się cały system sterowania i odezwie się ciągły sygnał dźwiękowy.

Konserwacja płytek ceramicznych

Płytki vitroceramiczne są odporne na codzienne użytkowanie, ich płaska powierzchnię łatwo utrzymać w czystości, ale prosimy przestrzegać następujących wskazówek.

- **Jeśli na powierzchni płyty vitroceramicznej zauważysz pęknięcie, natychmiast odłącz kuchenkę od zasilania prądem.**
- **Trzymaj dzieci z dala od gorących powierzchni.**
- Aby uniknąć zabrudzenia płyty, upewnij się przed jej użyciem, że dna garnków i powierzchni płytek są czyste i suche.
- Nie używaj powierzchni płyty kuchennej do przygotowania żywności, np. krojenia chleba, czy owoców lub warzyw.
- Nie używaj płyty do przechowywania przedmiotów ani do żadnego celu innego niż gotowanie.
- Przesuwanie po płycie lub upuszczanie na nią garnków o ostrych krawędziach może spowodować jej uszkodzenie.
- Nie kładź na płycie żadnych materiałów takich jak folia plastikowa, czy aluminiowa itp.
- Każdy materiał, który może stopić się na powierzchni płyty należy natychmiast usunąć skrobakiem do płytek grzejnych.
- Do czyszczenia ceramicznych płytek grzejnych nie używa się ściereczek do mycia naczyń ani gąbek, ponieważ na powierzchni płytki może po nich zostać warstwa zabrudzenia detergentem, która zapali się i zmieni barwę za następnym użyciem tej płytki.
- Unikaj nagrzewania pustych naczyń emaliowanych.
- Rozpryski mogą uszkodzić powierzchnię ceramiczną i spowodować pożar.



Rodzaje garnków

Wybór garnka

Wybierając garnek szukaj garnków z uchwytnymi, które łatwo jest trzymać i pozostają chłodne. Unikaj garnków niestabilnych, które się chwieją. Garnki, które napełnione stają się zbyt ciężkie, aby je łatwo przemieszczać, również mogą stanowić zagrożenie. Używaj wyłącznie naczyń z płaskimi dnami.

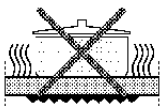
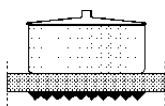
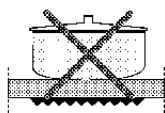
Rozmiar garnka

Aby zapewnić maksymalną wydajność i bezpieczeństwo używaj garnków o rozmiarach zalecanych dla poszczególnych palników.

- Używaj garnków o pojemności stosownej do ilości gotowanej potrawy, tak aby się nie przelewała i nie powodowała niepotrzebnego czyszczenia.
- Nie nakrywaj palników pokrywkami.

Garnki zawsze ustawiaj centralnie na palnikach. Przenosząc garnki z jednego palnika na inny zawsze je podnoś, nie przesuwaj ich.

- Nie używaj garnków z dnem z aluminium. (Skutkuje to zniszczeniem powierzchni vitroceramicznej).
- Używaj garnków stalowych lub szklanych żaroodpornych. Nie używaj garnków z materiałów takich jak „szkło borowe” ani „Pyrek”, które generalnie są naczyniami do używania w piekarnikach.



- Nie używaj garnków z dnem wklęsłym ani wypukłym.
- Największą wydajność osiąga się używając garnków o średnicy odpowiadającej rozmiarowi elementu grzejnego.
- Jeśli garnek jest zbyt mały, marnuje się energię.

Smażenie w głębokim tłuszczu

- Nie napełniaj garnków tłuszczem ani oliwą



ponad jedną trzecią pojemności.

- Nie pozostawiaj kuchenki bez dozoru w trakcie rozgrzewania i gotowania.
- Nie smaż zbyt wiele żywności na raz, zwłaszcza żywności mrożonej. To tylko obniża temperaturę oleju lub tłuszczu skutkując mazistą konsystencją potraw.
- Zawsze przed smażeniem starannie osusz żywność i powoli zanurzaj ją w gorącym oleju lub tłuszczu. Zwłaszcza żywność mrożona, jeśli dozuje się ją zbyt szybko, powoduje powstawanie piany i rozprysków.
- Nigdy nie podgrzewaj tłuszczu ani nie smaż w naczyniu nakrytym pokrywką.
- Dbaj o czystość zewnętrznej powierzchni

naczyń, zwłaszcza chroń ją przed smugami oleju lub tłuszczu.

Jeśli garnek do smażenia frytek lub inne naczynie zapali się:

1. Wyłącz kuchenkę.
2. Zduś płomień kocem przeciwpożarowym lub wilgotną tkaniną. Poparzenia i obrażenia powstają niemal zawsze gdy chwytą się za garnek i wybiega z nim z kuchni.



Nie gaś takiego ognia wodą. Pozostaw naczynie na co najmniej 30 minut do ostygnięcia.

6 Czystczenie

Przed czyszczeniem wyłącz zasilanie kuchenki.

- Przed ponownym załączeniem zasilania upewnij się, że wszystkie pokrętła i przyciski są w pozycji WYŁĄCZONE.
- **Zanim zaczniesz czyszczenie upewnij się, że kuchenka dostatecznie ostygła.**
- Nie mieszaj środków czyszczących, ponieważ ich różne czynniki aktywne mogą reagować ze sobą z nieprzewidywalnym skutkiem.

Powierzchnie zewnętrzne

Do czyszczenia kuchenki z zewnątrz używaj wilgotnej ściereczki. Nigdy nie używaj żadnych ostrych przyrządów, gruboziarnistych rysujących powierzchnię środków czyszczących, ani detergentów. Do uporczywych plam użyj odpowiedniego płynu do prania.

Ceramiczne płytki grzejne

Czyść je codziennie, aby uniknąć spalania zabrudzeń.

1. Zawsze starannie płucz płytki czystą ściereczką wyżętą z czystej wody (ponieważ resztki środka czyszczącego

mogą zniszczyć powierzchnię vitroceramiczną na następnym użyciu płytki).

2. Wytrzyj płytkę do sucha miękką ściereczką.
- **Nie używaj wełny stalowej, gruboziarnistych proszków, detergentów, ani środków czyszczących na bazie wybielaczy, ponieważ mogą uszkodzić jej powierzchnię.**
- Do czyszczenia płytek z resztek żywności i uporczywych plam można użyć skrobaka do ceramicznych płytek grzejnych (do nabycia w sklepach specjalistycznych).

- Resztki żywności o znacznej zawartości cukru, jak kremy cukiernicze lub syropy, należy usuwać natychmiast, nie czekając aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie płytka grzejna może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

- Środek czyszczący nadający się do ceramicznych płytek grzejnych może uszkodzić inne części kuchenki, należy zatem uważać na okolice płytek.

- Do czyszczenia kuchenki nie używaj urządzeń na parę ani z rozpylaczem.

Z czasem...

- Z czasem może nastąpić niewielkie odbarwienie wkładek i innych powierzchni. Nie wpływa to na funkcjonowanie kuchenki.
- Odbarwienia i ślady, które pojawiają się na płytkach ceramicznych są normalne i nie są błędem.

Uwaga!



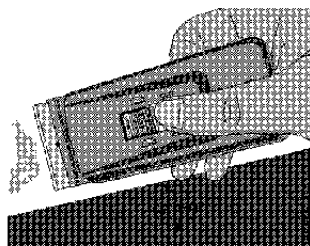
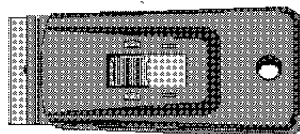
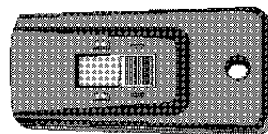
Prosimy trzymać dzieci z dala od skrobaka do płytek, który należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.

Właściwe środki czyszczące i konserwujące o działaniu ochronnym to, na przykład:

Zaleca się stosowanie materiałów o działaniu ochronnym. Warstwa, która przy tym powstaje, w znacznej mierze chroni płytę kuchenną przed uporczywymi plamami i uszkodzeniami ozdób.

Resztki mleka, które wykypiało, i potraw niezawierających cukru można usuwać zarówno na ciepło, jak i na zimno. **Do tego celu zaleca się skrobak na żyłkę**, do nabycia w sklepach specjalistycznych. Aby uniknąć zarysowań należy przykładąć ten przyrząd pod małym kątem. W żadnym razie nie należy zeszkrobywać plam nożem z ostrzem piły, welną stalową, ani niczym podobnym.

Plamy z wapnia (o żółtawej barwie) usuwa się niewielką ilością środków odwapniających, takich jak Durgol, ocet winny lub sok z cytryny. Środek należy nakładać gąbką, a w przypadku poważniejszego zabrudzenia pozostawić go na jakiś czas, aby odmokło. Potem umyj płytę wodą.



7 Rozwiązywanie problemów

Jeśli płyta nie działa



Jeśli płyta nie działa, sprawdź czy:

- Włączone jest zasilanie.
 - Nie zadziałał bezpiecznik, wyłączył się główny wyłącznik zasilania, wyłączył się główny wyłącznik w sieci zasilającej.
- Jeśli po sprawdzeniu powyższego urządzenie nadal nie działa, prosimy skontaktować się z punktem obsługi klientów.

Prosimy upewnić się, że sprawdzono to, co powyżej, ponieważ w razie niewykania awarii pobierana jest opłata.

Charakterystyczne własności

8 Przyszły transport

Zachowaj w bezpiecznym miejscu teksturę i inne materiały opakowaniowe. Transportuj kuchenkę w jej oryginalnym opakowaniu kartonowym. Postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi na opakowaniu kartonowym.

Jeśli nie masz już oryginalnego opakowania;

Zabezpiecz kołpaki i podstawki pod garnki taśmą przylepną.

podczas pracy

- Nie ma nic niezwykłego w tym, że części metalowe płyty podczas jej pracy wydają odgłosy, bierze się to z rozszerzania się ich i kurczenia.
- Jeśli podczas gotowania powstająca wtedy para zetknie się z zimną powierzchnią płyty skropi się na niej w postaci kropelek wody. Jest to zupełnie normalne i nie jest błędem.

Opakuj piekarnik w folię z „bąbelkami” lub grubą teksturę oraz zabezpiecz to opakowanie taśmą aby zapobiec uszkodzeniu podczas transportu. Płytę kuchenną należy transportować w pozycji stojącej. Nie układaj żadnych innych przedmiotów na piekarniku.

9 Warunki gwarancji

Drodzy Klienci,
Mamy nadzieję, że ta instrukcja obsługi odpowiedziała na wszystkie wasze pytania.

Jeśli urządzenie to nastrocza jakieś problemy, zasadniczo ważne jest, abyście skontaktowali się bezpośrednio z nami, aby uzyskać pomoc lub wskazówki od naszego zespołu razem z oryginalnymi częściami zamiennymi objętymi gwarancją producenta. Zanim do nas zadzwonicie, musicie odnaleźć numer seryjny swego urządzenia. Podany jest na umieszczonej na urządzeniu nalepce.

Niemniej jednak, zanim się z nami skontaktujecie, powinniście sprawdzić, czy zastosowano się do wszystkich podanych w tej instrukcji wskazówek.

Wszelkie usługi nie objęte zakresem gwarancji są płatne.

O okresie gwarancji rozstrzyga data zakupu na paragonie.

UWAGA!

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

