

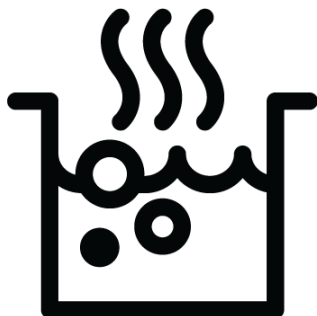


Ugradna ploča za kuvanje

Korisnički priručnik

Vestavěná varná deska

Návod k obsluze



HIXI 84700 UF

185929720_5/ BS CS / R.AD/ 10.04.25 14:58
7757183604

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOME Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.
NA

Molimo skenirajte QR kod kako biste pristupili online verziji korisničkog priručnika.



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

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva	4
1.1 Namjena.....	4
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna sigurnost.....	5
1.4 Siguran transport.....	7
1.5 Sigurna instalacija	7
1.6 Sigurna upotreba	8
1.7 Sigurnost ventilacije.....	9
1.8 Temperaturna upozorenja	9
1.9 Upotreba pribora	10
1.10 Sigurnost kuhanja.....	10
1.11 Indukcija.....	10
1.12 Sigurno održavanje i čišćenje	11
2 Uputstva za zaštitu okoliša	12
2.1 Direktiva o otpadu	12
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	12
2.2 Informacija o ambalaži	12
2.3 Preporuke za štednju energije	12
3 Vaš proizvod.....	13
3.1 Predstavljane proizvoda.....	13
3.2 Opće informacije o štednjaku	14
3.3 Tehničke specifikacije.....	15
4 Prva upotreba	16
4.1 Početno čišćenje	16
5 Kako koristiti ploču za kuhanje.....	16
5.1 Opšte informacije o korištenju ploče za kuhanje.....	16
5.2 Kontrolna jedinica ploče za kuhanje.....	19
6 Korištenje ventilacije.....	27
7 Opće informacije o kuhanju.....	29
7.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči.....	29
8 Održavanje i čišćenje	31
8.1 Opće informacije o čišćenju	31
8.2 Čišćenje ploče za kuhanje	33
8.3 Čišćenje kontrolne table	33
8.4 Čišćenje ventilacije.....	33
9 Rješavanje problema.....	36



1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašteni servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.



1.1 Namjena

- Proizvodi je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostoriya.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj upotrebi i opasnostima proizvoda.

- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci se ne smiju igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- Okrenite ručku lonaca i tava na bočnu stranu pulta tako da djeca ne mogu zgrabiti i zapaliti.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van dohvata djece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.

- Prije odbacivanja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odrežite kabl za napajanje i odspojite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Poduzmite mjere predostrožnosti kako biste spriječili djecu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci da se igraju proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
 - Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
 - Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
 - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
 - Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:
- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!

- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.

- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smještena u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se

deformisati zbog toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

- Nikada ne pričvršćujte proizvod na dimovodne kanale koji se koriste za grijač s plamenom ili grijalice koje emitiraju plamen. Poštujte lokalne propise o pročišćavanju odvoda.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnute opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:

Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.

- Nemojte dirati površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.
- Posuđe od livenog gvožđa, aluminijuma ili posuđe s oštećenim/grubim dnom mogu dovesti do grebanja staklene površine. Prilikom zamjene posuda uvijek podižite posude, a ne klizite njima po površini.
- Pritisak pare s površine ploče za kuanje i vlažnost mogu prouzrokovati klizanje ili pomjeranje lonca. Iz tog

razloga, vodite računa da dno posude i površina ploče za kuvanje uvijek budu suvi.

- Nemojte koristiti uređaj bez filtera za upijanje masnoća. Nemojte uklanjati filtere dok uređaj radi.
- Iz sigurnosnih razloga, magnetni prekidač se koristi u filterima za masnoću i plastičnim dijelovima za zaštitu tekućine. Proizvod neće raditi bez montaže ovih dijelova.



1.7 Sigurnost ventilacije

- **Opasnost od trovanja!** Dok uređaj radi, zrak se izvlači iz cijele kuće. Ako nije osigurana odgovarajuća ventilacija, dolazi do strujanja zraka, a otpadni i otrovni plinovi koji se oslobađaju kao rezultat sagorijevanja u kući se ponovo apsorbiraju. Ne koristite proizvod zajedno sa proizvodima koji omogućavaju cirkulaciju zraka i mogu emitovati otrovne plinove (šporeti na drva, plin, naftu i ugalj, bojleri, kotlovi za vodu itd.).
- Neka ovlaštena lica provjere adekvatnost ventilacije i dimovodnog sistema vaše zgrade.

- (Osim za robu koja vraća izduvni vazduh u prostoriju) Prostorija mora biti dobro provjetrena ako se proizvod koristi u istom prostoru kao i oprema za sagorijevanje plina ili tečnog goriva.
- Dimovod uređaja kao što su sobni grijači koji rade na plin ili tečnog goriva mora biti u potpunosti izoliran u okruženju u kojem se proizvod koristi, ili uređaj mora biti hermetički.
- Ako u istom okruženju sa proizvodom postoji neki drugi uređaj koji radi na energiju koja nije električna energija, negativni pritisak u prostoriji treba biti najviše 0,04 mbar kako se ispušni plinovi drugog uređaja ne bi povukli natrag u prostoriju pomoću proizvoda.



1.8 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- Temperatura proizvoda može biti visoka. Ne odlažite zapaljive predmete niti limenke pod pritiskom u ladice ispod ploče za kuhanje.

1.9 Upotreba pribora

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Upotreba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.

1.10 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne

- pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).
- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

1.11 Indukcija

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.
- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Zbog potencijalnog utjecaja elektromagnetnog polja na postavke pejsmejkera,

savjetuje se da držite minimalnu udaljenost od 60 cm od indukcijskog štednjaka koji je uključen.

- Nakon upotrebe isključite ploču na kontrolnoj tabli, ne oslanjajte se na senzor na posudi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tokom duge i intenzivne upotrebe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.



1.12 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- So, ostaci šećera na dnu posuđa ili takve čestice na staklenoj površini mogu uzrokovati ogrebotine i pucanje stakla. Provjerite da li je dno čisto prije stavljanja posuđa. Staklokeramičku površinu održavajte čistom.
- Postoji opasnost od opekotina ako se ventilacijski modul ne čisti povremeno.
- Preporučuje se čišćenje filtera jednom mjesečno u slučaju redovne upotrebe.
- Dok se filter za masnoću uklanja iz proizvoda, na dnu može doći do sakupljanja tekućine izazvane kondenzacijom. Prilikom uklanjanja filtera radi čišćenja nakon kuvanja, važno je zbog lakšeg čišćenja da se ova tečnost unese bez prolivanja u uređaj.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

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

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

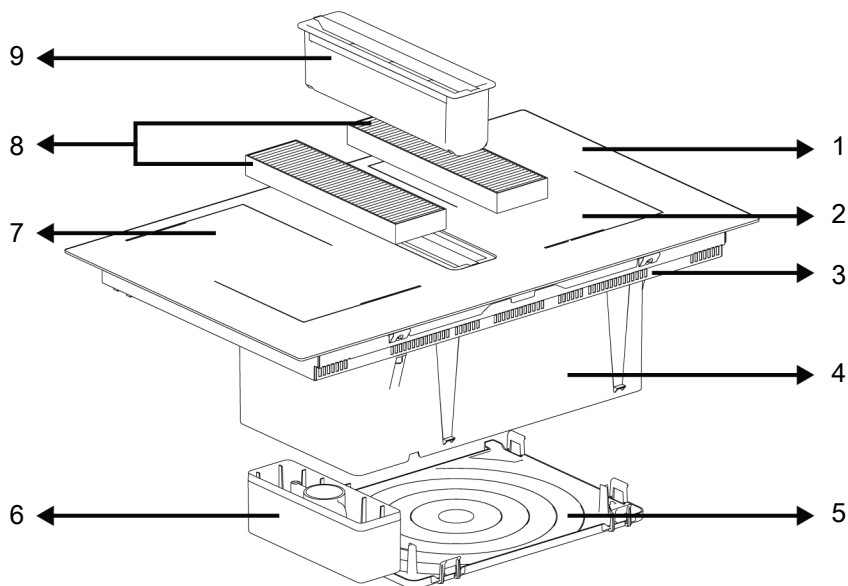
2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaju više energije nego što je potrebno.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Staklena površina za kuhanje

3 Donje kućište

5 Donji poklopac

7 Zona indukcijskog kuhanja

9 Filter za ulje

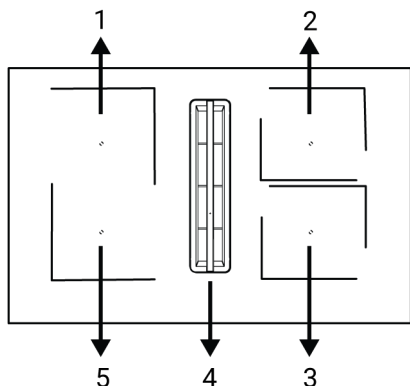
2 Zona indukcijskog kuhanja

4 Montaža ventilacije

6 Prelivna komora za sakupljanje
tečnosti

8 Carbon Filter

3.2 Opće informacije o štednjaku



- 1 Stražnji lijevi - Zona indukcijskog kuhanja
- 2 Stražnji desni - Zona indukcijskog kuhanja
- 3 Prednji desni - Zona indukcijskog kuhanja
- 4 Srednji - Ventilacija
- 5 Prednji lijevi - Zona indukcijskog kuhanja

Vaš štednjak je opremljen prostorima za kuhanje sa širokim površinama (Flexi površine). Ovu površinu za kuhanje možete koristiti kao pojedinačne ploče za kuhanje neovisne jedna o drugoj. Možete aktivirati kombinovanu funkciju za ove ploče za kuhanje i pretvoriti ih u jednu površinu za kuhanje za rad s vašim velikim loncima za kuhanje. Korištenje odgovarajućih lonaca za ove ploče za kuhanje i kombinirana funkcija opisani su u odjeljku „Rad štednjaka“.

3.3 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	223,5 */820 /520

Štednjak – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	740 (+2) /490 (+2)
---	--------------------

Napon/Frekvencija	2N~380-415V; 50/60 Hz
Vrsta kabla i korišten prečnik/prečnik prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije (kW)	maks. 7,4

Zone za kuhanje	
Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 x 200 mm
Snaga	2200 Š /Pojačivač 3100 Š
Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 x 200 mm
Snaga	2200 Š /Pojačivač 3100 Š
Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 x 200 mm
Snaga	2200 Š /Pojačivač 3100 Š
Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 x 200 mm
Snaga	2200 Š /Pojačivač 3100 Š

Karakteristike ventilacije	
Kontrola	3 nivoa + 1 booster
Snaga usisavanja	630 m ³ /h

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tabeli je donja visina tijela proizvoda.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati s vašim uređajem.



Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu s relevantnim standardima. Ovisno o uslovima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

BILJESKA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

5.1 Opšte informacije o korištenju ploče za kuhanje



Opšta upozorenja

- Ne dopustite da bilo koji predmet padne na staklenu površinu za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što su soljenke mogu oštetiti staklenu površinu za kuhanje. Nemojte koristiti napuknutu staklenu površinu za kuhanje. Voda može prodrijeti u ove pukotine i uzrokovati kratak spoj. Ako je površina oštećena na bilo koji način (na primjer, vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim isključite proizvod i pozovite ovlašteni servis kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Nemojte koristiti nestabilno posuđe ili posuđe koje se lako prevrće na staklenoj površini za kuhanje.
- Nemojte zagrijavati prazno posuđe. Posuđe i proizvod mogu biti oštećeni.
- Obavezno isključite zone za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Ako rukujete zonama za kuvanje bez posuđa, oštetite proizvod. Isključite zone za kuvanje nakon svake upotrebe.
- Zone za kuvanje će biti vruće nakon svake upotrebe, zato ne stavljajte plastično posuđe na zone za kuvanje. Odmah očistite sav rastopljeni materijal na površini.

- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuvanje mogu prouzrokovati oštećenje, pazite da ne prospete hladnu tečnost tokom kuvanja.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u posuđe. To će spriječiti prelijevanje hrane i nećete morati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce posuđa na zone za kuhanje.
- Postavite posuđe tako da bude centrirano na zonama za kuvanje. Ako želite premjestiti posuđe na drugu zonu kuhanja, podignite ga i stavite na željenu zonu kuhanja umjesto da je klizite.

Princip rada indukcione ploče za kuvanje

Indukciona ploča za kuvanje je kao otvoreno kolo. Kada se na njega postavi indukciono posuđe, kolo je završeno i elektronski sistem koji se nalazi odmah ispod staklene površine za kuvanje proizvodi magnetno polje. Metalna baza posuđa se zagrijava primajući energiju iz ovog magnetnog polja. Na taj način, toplota se ne proizvodi na staklenoj površini ploče za kuvanje, već direktno u posuđu iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplotom posuđa.

Prednosti indukcionog kuhanja

Indukcione ploče za kuvanje nude neke prednosti jer se toplota prenosi direktno na posuđe.

- Hrana koja se prelijeva tokom kuvanja ne gori brzo jer se staklena površina za kuvanje ne zagreva direktno. Osigurano je lakše čišćenje.
- Budući da se toplota stvara direktno u posuđu, kuvanje je brže, čime se štedi vrijeme i energija u poređenju s drugim vrstama ploča za kuvanje.
- Pošto se toplota daje direktno posuđu, nema gubitka toplote i postiže se efikasnije kuvanje.
- Čim se posuđe ukloni iz zone za kuvanje, prenos toplote se zaustavlja i zona za kuvanje se ne zagreva direktno, obezbeđujući bezbedniju upotrebu protiv mogućih nezgoda koje se mogu desiti tokom kuvanja.

Za sigurnu upotrebu:

- Nemojte birati visoke nivoe zagrijavanja kada koristite neprijanjajuće posuđe premazano bez ulja ili sa vrlo malo ulja (teflonski tip).
- Nemojte koristiti staklenu površinu za kuvanje kao površinu za postavljanje predmeta na ili za rezanje.
- Ne stavljajte metalne predmete kao što je pribor za jelo ili poklopce posuđa na zonu kuvanja jer se mogu zagrijati.
- Nikada ne koristite aluminijumsku foliju za kuvanje. Nikada ne stavljajte hranu umotanu u aluminijumsku foliju na indukcionu zonu za kuvanje.
- Držite magnetne predmete, kao što su kreditne kartice ili trake, dalje od proizvoda dok su zone za kuvanje u funkciji.
- Ako se ispod ploče za kuvanje nalazi pećnica i ona radi, senzori u proizvodu mogu smanjiti nivo kuvanja ili isključiti proizvod.
- Vaša ploča za kuvanje ima sistem za automatsko isključivanje. Detaljne informacije o ovom sistemu dostupne su u sljedećim odjeljcima.

Posuđe

Preporučuje se da koristite samo posuđe koje je feromagnetno, dobrog kvaliteta i označeno ili označeno kao indukciono kompatibilno za vašu indukcionu ploču.

Generalno, što je veći sadržaj željeza, to će posuđe bolje raditi. Prečnik baze posuđa treba da odgovara indukcionom prostoru za kuvanje. Preporučene veličine su navedene u nastavku.

Odgovarajuće posuđe:

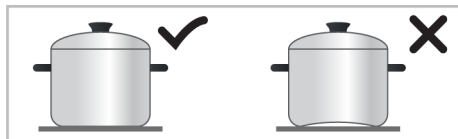
- Posuđe od lijevanog željeza
- Emajlirano čelično posuđe
- Posuđe od čelika i nehrđajućeg čelika (sa oznakom ili upozorenjem koje ukazuje da je kompatibilno sa indukcijom)

Neprikladno posuđe:

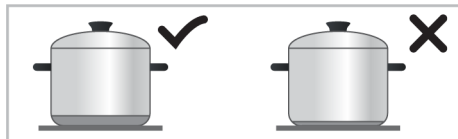
- Aluminijско posuđe
- Bakarno posuđe
- Posuđe od mesinga
- Stakleno posuđe
- Glineni lonci za kuvanje
- Keramičko i porculansko posuđe

Preporuke:

- Koristite samo posuđe sa ravnim dnom. Nemojte koristiti posuđe sa konkavnim ili konveksnim podlogama.

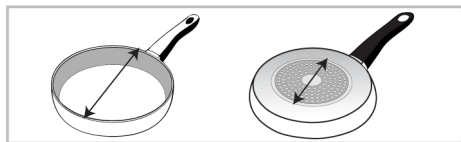


- Koristite samo debelo, obrađeno posuđe. Ako koristite posuđe na tankoj osnovi, ovo posuđe će se vrlo brzo zagrijati i dno posuđa se može otopiti prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja, oštećujući površinu za kuvanje i proizvod. Oštri rubovi će ogrebat površinu.

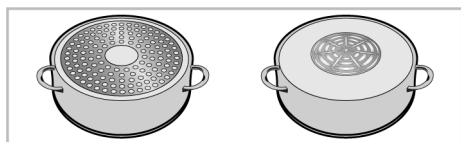


- Neko posuđe ima feromagnetno polje na dnu koje je manje od stvarnog prečnika. Samo ovo područje zagrijava zona kuvanja. Stoga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno i performanse kuvanja se smanjuju. Pored toga, takvo posuđe možda neće biti otkriveno u velikim

indukcionim zonama za kuanje. Iz tog razloga, zonu kuhanja treba odabrati prema veličini feromagnetnog polja.



- Neko posuđe ima bazu koja sadrži neferomagnetne materijale kao što je aluminijum. Ove vrste posuđa se možda neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska zona kuhanja uopće neće otkriti. U nekim slučajevima može se pojaviti loše upozorenje za posuđe.



Kada kuhate više jela na indukcionim zonama za kuanje, raspodjela posuđa jednako na desnu lijevu i srednju zonu prilikom odabira zone za kuanje pozitivno utiče na performanse kuhanja.

Test posuđa

Testirajte da li je vaše posuđe kompatibilno sa indukcionim pločama za kuanje koristeći metode u nastavku.

1. Ako dno posuđa sadrži magnet, kompatibilno je.

2. Kada stavite posuđe na indukcionu zonu za kuanje i uključite proizvod, ako

 ne treperi, kompatibilan je.

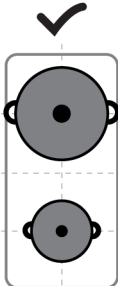
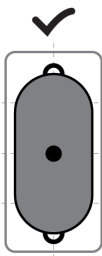
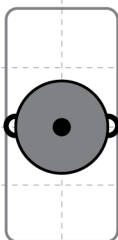
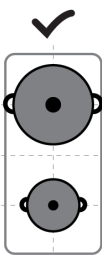
Preporučene veličine posuđa

Da bi indukcijsko polje za kuanje prepoznalo posuđe, to ovisi o feromagnetskom promjeru i materijalu baze posuđa. Za prepoznavanje posuđa i efikasno kuanje, posuđe treba odabrati prema veličini zone kuhanja. Preporučene veličine posuđa prema veličini zone za kuanje date su u nastavku.

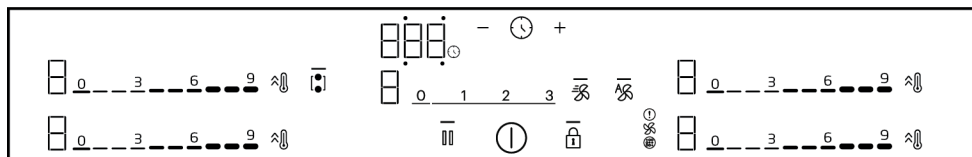
Ponašanje ključanja može varirati u zavisnosti od vrste posuđa, veličine posuđa i veličine zone za kuanje. Za ravnomjernije vrenje, može se koristiti zona kuhanja koja je jedna veličina veća. Korišćenje veće zone za kuanje ne troši energiju na indukcijske ploče za kuanje, jer se toplota stvara samo u odgovarajućem posuđu.

Zone za kuanje sa širokom površinom (fleksibilne zone)

Vaš proizvod ima široku površinu polja za kuanje (Flexi). Ovom širokom površinom možete upravljati kao odvojenim nezavisnim zonama za kuanje za vaše malo posuđe. Za kuanje sa svojim velikim posuđem, možete aktivirati kombiniranu funkciju za ove široke površine polja za kuanje i pretvoriti ih u jednu zonu za kuanje.

Kao dvije nezavisne zone za kuhanje		Kao jedno polje za kuhanje	
	Zona za kuvanje široke površine ima dve zone za kuvanje, prednju i zadnju. Ovu zonu za kuhanje možete koristiti kao dvije nezavisne zone za kuhanje s dva različita posuđa za različite nivoe temperature. Postavite posuđe za kuvanje u sredinu odvojenih zona za kuvanje.		Za kuvanje u velikom posuđu, postavite posuđe tako da pokriva centre i zona za kuvanje i centrira zonu za kuvanje.
	 Da biste kuvali sa jednim posuđem, stavite ga na sredinu prednje ili zadnje zone za kuvanje. Ako stavite posuđe u sredinu zone za kuvanje, zona za kuvanje možda neće raditi ispravno.		 Ako želite da kuvate dva različita posuđa na istom nivou temperature, možete da kuvate dva različita posuđa na istom nivou temperature kombinovanjem zona za kuvanje sa širokom površinom. Ponovo stavite posuđe za kuvanje u sredinu zona za kuvanje.

5.2 Kontrolna jedinica ploče za kuhanje



— Svetlo koje pokazuje da određeni taster radi

⌚ Taster za uključivanje/isključivanje

🔒 Tipka za zaključavanje tastera

🔥 Taster za kombinaciju zone široke površine za kuhanje

⚡ Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).

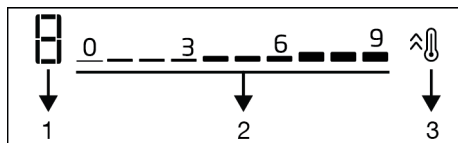
⏸ Taster za zaustavljanje

⌚ Taster tajmera

⊕ Taster za povećanje tajmera (brojač vremena)

— Taster za smanjenje tajmera

Zaslona zone ploče za kuhanje

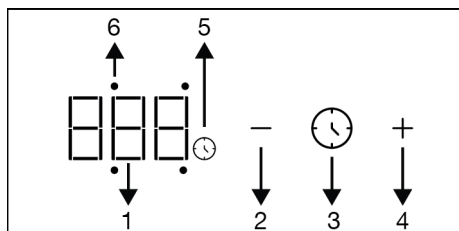


1 Indikator nivoa temperature relevantne zone za kuhanje

2 Područje za podešavanje nivoa temperature

3 Taster za brzo grijanje/Taster za podešavanje velike snage (Booster)

Zaslon tajmera



- 1 Pokazatelj tajmera
- 2 Taster za smanjenje tajmera
- 3 Taster tajmera
- 4 Taster za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 5 Simbol tajmera
- 6 LED svjetlo aktivnosti tajmera odgovarajuće ploče za kuhanje



Kontrolnu ploču uvijek održavajte čistom i suvom. Ako je površina vlažna i prljava, ona može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.



Ako se nijedna operacija ne izvrši u roku od 20 sekundi, ploča za kuhanje se automatski vraća u stanje pripravnosti.

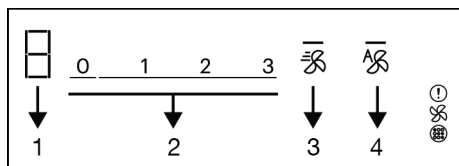


Kada se bilo koja tipka (tipka ) dugo dodirne, na ekranu se pojavljuje „FF“.



Upalit će se lampica  na tipkama koje aktivno rade ili su odabrane.

Zaslon ventilacije



- 1 Indikator nivoa ventilacije
- 2 Polje za postavljanje nivoa ventilacije
- 3 Tipka za pojačivač
- 4 Tipka za automatski način rada ventilacije
- ⚠ Simbol upozorenja na pun ugljični filter
- 🌀 LED svjetlo ventilacije*

⚠ Simbol upozorenja pun filter masnoće*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Opšta upozorenja za kontrolnu ploču



Ovim proizvodom se upravlja pomoću kontrolne ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvedete na kontrolnoj ploči osjetljivoj na dodir potvrđuje se zvučnim signalom.

Uključivanje štednjaka

1. Dodirnite tipku  na kontrolnoj ploči.
⇒ Štednjak je spreman za korištenje.

Isključivanje štednjaka

1. Dodirnite tipku  na kontrolnoj ploči.
⇒ Štednjak se isključuje i vraća u stanje pripravnosti.

Oznaka preostale topline

Na kontrolnoj ploči postoji indikator preostale topline za svaku zonu. Ovaj indikator pokazuje da je zona i dalje vruća kada je isključena. Ne dodirujte odgovarajuće zone dok indikator preostale topline ne nestane.

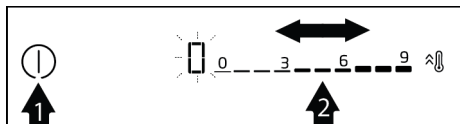
H : Visoka temperatura

h : Niska temperatura



Kada dođe do nestanka struje, indikator preostale topline ne svijetli i ne upozorava korisnika na vruće zone.

Uključivanje zona ploče za kuhanje i podešavanje nivoa temperature



1. Uključite ploču dodiranjem na taster ①.

⇒ Simbol "0" se pojavljuje na ekranima polja za kuhanje.

2. Podesite nivo temperature između "0" i "9" dodirivanjem ili klizanjem prsta preko područja postavljanja bilo koje zone za kuhanje kojom želite upravljati.

Isključivanje zona za kuhanje:

Odabrana zona se može isključiti na 2 različita načina:

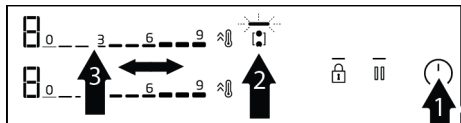
1. Postavljanjem temperature na "0":
Polje za kuhanje možete isključiti spuštanjem postavke temperature na "0".
2. Korišćenje funkcije isključenja tajmera za željenu zonu za kuhanje: Kada vreme istekne, tajmer isključuje zonu za kuhanje povezanu sa njom. Svi ekrani prikazuju "0" ili "00". Simbol nestaje sa ekrana zone za kuhanje. Podešavanje tajmera za zonu kuhanja objašnjeno je u sledećim odeljcima.

Kombinovanje zone ploče za kuhanje sa širokom površinom (flexi)

1. Uključite ploču dodiranjem na taster ①.

2. Dodirnite taster [0].

⇒ Na ekranu leveg polja za kuhanje pojavljuje se simbol 0 i uključuje se indikator — svetlo tipke [0].



3. Podesite nivo temperature od 0 do 9 dodirivanjem područja postavljanja ili klizanjem prsta preko područja.

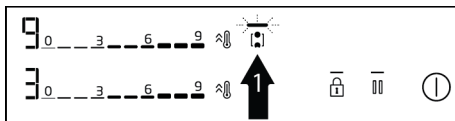
⇒ Povezana zona za kuhanje počinje raditi. Ako je odabrana druga zona kuhanja ili ako se ne poduzme nikakva radnja i čeka 10 sekundi, — svetlo tipke [0] se gasi.



Ploče za kuhanje sa širokom površinom na lijevoj strani opisane su kao primjer. Ako zone za kuhanje na desnoj strani imaju široke površine na vašem uređaju, isto važi i za zone za kuhanje na desnoj strani.

Kombinovanje zone za kuhanje sa širokom površinom dok jedna ili obe zone za kuhanje sa leve strane rade

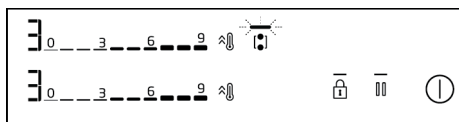
- ✓ Dok jedna ili obje zone za kuhanje s lijeve strane rade odvojeno, možete kombinirati obje zone za kuhanje aktiviranjem ploče za kuhanje sa širokom površinom. Na taj način možete upravljati širom površinom za kuhanje s istim vrijednostima.



1. Dok jedna ili obje lijeve zone za kuhanje rade, dodirnite tipku [0].

⇒ Vrijednost zone niskog nivoa vidljiva je na ekranu obje zone za kuhanje i uključuje se — svetlo tipke [0].

⇒ Kombinovane zone za kuhanje nastavljaju da rade na vrednostima temperature i tajmera zone za kuhanje sa nižom vrednošću temperature. Vrijednosti temperature i tajmera zone za kuhanje s većom vrijednošću temperature prije kombinacije se poništavaju.



2. Da biste kasnije promijenili vrijednost temperature, podesite nivo temperature koji želite promijeniti iz područja postavki.

Isključivanje zona za kuhanje sa širokom površinom

Možete razdvojiti zone za kuhanje i podesiti ih na nulti nivo dodirivanjem tastera .

Postavka velike snage (BOOSTER)

Možete koristiti postavku visoke snage za grijanje maksimalnom snagom. Međutim, suzdržite se od kuhanja u ovom položaju predugo. Postavka velike snage možda neće biti dostupna na svakoj od zona. Kada vrijeme postavki velike snage (pogledajte tabelu vremena automatskog isključivanja) istekne, zona će se isključiti.

Direktnim odabirom postavke velike snage (BOOSTER):

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom na tipku .
2. Dodirnite tipku  željene zone ploče za kuhanje.
 - ⇒ Odabrana zona ploče za kuhanje radi maksimalnom snagom, a 3 lampice trepere uzastopno na ekranu zone ploče za kuhanje.
 - ⇒ Kada vrijeme postavke velike snage (pogledajte tabelu vremena automatskog isključivanja) istekne, zona nastavlja da radi na najvišoj vrijednosti temperature.

Odabirom postavke velike snage (POJAČIVAČ) dok je zona ploče za kuhanje aktivna:

1. Dodirnite tipku  dok je ploča za kuhanje uključena a odgovarajuća zona ploče za kuhanje radi na određenoj razini.

2. Odabrana zona ploče za kuhanje radi maksimalnom snagom, a 3 lampice trepere na ekranu ploče za kuhanje. Kada istekne period za postavljanje velike snage, zona ploča za kuhanje nastaviće da radi na najvišoj razini temperature.

Isključivanje postavke velike snage (BOOSTER) pre isteka:

Možete isključiti postavku velike snage u bilo kojem trenutku dodirom na tipku . Zona ploče za kuhanje nastavlja da radi na najvišoj razini temperature. Da biste je isključili, dodirnite područje postavki aktivne zone ploče za kuhanje ili prevucite prstom preko područja kako biste ga postavili na „0“.

Tipka za zaključavanje

Možete aktivirati zaključavanje tipki za sprječavanje slučajne promjene funkcija ploče za kuhanje kada je uključena ili isključena.

Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku  da aktivirate zaključavanje tipki.
 - ⇒ Nakon odbrojanja 2-1 na ekranu, svijetlo  tipke  će se upaliti i sve zone ploče za kuhanje će biti zaključane.



Kada je zaključavanje tipki aktivno, radi samo tipka . Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, lampica  za tipku  će treperiti da bi označila da je zaključavanje tipki aktivno. Ako isključite ploču za kuhanje dok su tipke zaključane, zaključavanje tipki mora se deaktivirati da biste ponovo uključili ploču za kuhanje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki

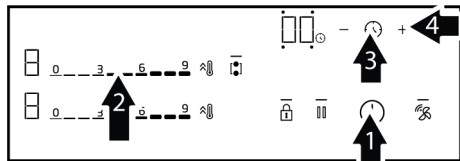
1. Dodirnite tipku .

- ⇒ Nakon odbrojavanja 2-1 na ekranu, svijetlo — tipke  se gasi i zaključavanje tipke se deaktivira.

Funkcija tajmera

Ova funkcija vam olakšava kuhanje. Ne morate stalno stajati pored štednjaka tokom procesa kuhanja. Peć će se automatski isključiti nakon vremena koje odaberete.

Aktiviranje tajmera



1. Uključite ploču za kuhanje dodirom na tipku .
2. Podesite željenu razinu temperature dodirivanjem područja podešavanja ili prevlačenjem prsta preko područja koje god zoni želite da koristite.
3. Aktivirajte tajmer dodirom tipke .
⇒ „00” svijetli na ekranu tajmera i simbol  počinje da treperi.
4. Postoje 4 LED diode aktivnosti oko „00” koje se pojavljuju na ekranu tajmera. LED dioda aktivne zone za kuhanje treperi i možete podesiti tajmer za ovu zonu.
5. Ako želite postaviti tajmer za drugu aktivnu zonu ploče za kuhanje, odaberite odgovarajuću stranu zone za kuhanje dodirivanjem tipke  dok se ne zasvijetli LED dioda na dnevnom ekranu te strane zone za kuhanje.

6. Dodirnite tipke /— da biste postavili željeno vrijeme. Možete brže napredovati dugim dodirom na tipke  ili —.

- ⇒ Simbol  treperi određeno vrijeme na ekranu zone ploče za kuhanje, a zatim svijetli neprekidno. Simbol  počinje da svijetli neprekidno, označavajući da je funkcija aktivirana.

 Tajmer se može postaviti samo za zone ploče za kuhanje koje su uključene za rad.

 Ponovite gornje korake za druge zone čije tajmere želite postaviti.

 Tajmer se ne može podesiti bez odabira zone ploče za kuhanje i vrijednosti temperature zone za kuhanje.

 Kada je tajmer aktivan, treperi LED dioda zone sa najmanje postavljenim vremenom. Ako postoji postavka vremena za druge zone, LED diode ovih zona će ostati uključene.

Isključivanje tajmera

Kada istekne postavljeno vrijeme, ploča za kuhanje se automatski isključuje i daje zvučno upozorenje.

Dodirnite bilo koju tipku da biste isključili zvučno upozorenje.

Rano isključivanje tajmera

Ako je tajmer prerano isključen, ploča za kuhanje nastavlja raditi sa podešenom temperaturom sve dok se ne isključi.

Isključivanje tajmera smanjenjem vrijednosti na „0”:

1. Dodirnite tipku  da biste odabrali tajmer odgovarajuće zone ploče za kuhanje.

2. Dodirnite tipku **—** da smanjite vrijednost dok se na ekranu tajmera pojavi 00. Možete brže napredovati ako dugo dodirujete tipku **—**.

Nakon što simbol  treperi određeno vrijeme na ekranu zone za kuhanje, potpuno se gasi i tajmer se poništava.

Funkcija zaustavljanja

- ✓ Koristeći ovu funkciju, možete smanjiti razine temperature svih funkcija koje rade na zoni ploče za kuhanje (osim tajmera) na stupanj 1 u određenom vremenskom periodu.



Ako je tajmer podešen za bilo koju zonu ploče za kuhanje, tajmer nastavlja da radi tokom zaustavljanja.

1. Dok vaša ploča za kuhanje radi, dodirnite tipku **||**.
⇒ Sve radne zone nastavljaju da rade na razini temperature 1.

Za ponovno pokretanje svih zaustavljenih zona ploče za kuhanje s prethodnim postavkama, ponovo dodirnite tipku **||**.

Postavke

Ovom funkcijom možete napraviti sljedeće postavke.

- CF1**: Postavka upravljanja napajanjem
- CF2**: Vrijeme zvučnog signala na kraju pečenja
- CF5**: Odabir načina ventilacije
- CF6**: Prikaz radnog vijeka filtera s aktivnim ugljem
- CF7**: Resetovanje filtera s aktivnim ugljem



CF3 i CF4 postavke su onemogućene. Nemaju uticaja na rad i funkcije ploče za kuhanje.

Postavka upravljanja 1 napajanjem (CF1)

- ✓ Pomoću ove funkcije možete podesiti ukupnu snagu ploče za kuhanje po želji.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke **⏻** i isključite je ponovnim dodirom tipke **⏻**.
2. Nakon isključivanja ploče za kuhanje, dodirnite tipke **⏻** / **||** / **⏻** / **||** redoslijedom u roku od 10 sekundi.
⇒ Na displeju tajmera prikazuje se **CF1**, a na displeju zadnje leve zone za kuvanje "9".
3. Podesite nivo snage (pogledajte tabelu - Nivo upravljanja snagom) između "1" i "9" dodirivanjem područja za podešavanje zadnje lijeve zone ili klizanjem prsta preko područja.
4. Potvrdite postavku upravljanja napajanjem dodirom tipke **⏻**.
⇒ Ploča za kuhanje će se isključiti i vaša ploča će početi raditi na ukupnoj snazi podešenoj na odabrani nivo.

"Upravljanje energijom" Uključuje 9 različitih nivoa snage (vidi tabelu - Nivo upravljanja snagom).

Tabela - Nivo upravljanja snagom

Nivo upravljanja snagom	Ukupna snaga (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



Za indukcijske ploče za kuhanje sa ukupnom potrošnjom električne energije od maks. 3,6 kW (vidi tabelu tehničkih specifikacija u priručniku), ukupna vrijednost snage za nivo upravljanja energijom 5,6,7,8,9 je 3,6 kW.

Podešavanje vremena zvučnog upozorenja na 2 kraja pečenja (CF2)

- ✓ Pomoću ove funkcije možete podesiti podešavanje vremena zvučnog upozorenja na kraju pečenja ploče za kuhanje po želji.
- 1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke ① i isključite je ponovnim dodirom tipke ①.
- 2. Nakon isključivanja ploče za kuhanje, dodirnite tipke / / / redoslijedom u roku od 10 sekundi.
 - ⇒ Prva postavka na displeju tajmera je CF1.
- 3. Dodirnite tipku jednom za podešavanje vremena zvučnog upozorenja na kraju kuhanja.
 - ⇒ Na displeju tajmera prikazuje se CF2, a na displeju zadnje leve zone za kuhanje prikazuje se "2".
- 4. Podesite postavku vremena zvučnog upozorenja na kraju pečenja (pogledajte tabelu - vrijeme zvučnog upozorenja na kraju pečenja) između "0" i "3" dodirivanjem područja postavljanja zadnje lijeve zone ili klizanjem prsta preko područja.
- 5. Potvrdite podešavanje vremena zvučnog upozorenja na kraju kuhanja dodirom na taster ①.
 - ⇒ Ploča za kuhanje će se isključiti i ploča će početi raditi s postavkom vremena zvučnog upozorenja na odabranom nivou.



Nivo podešavanja vremena zvučnog upozorenja na kraju kuhanja će doći kao standardni nivo 2 tokom proizvodnje.

Tabela - Podešavanje vremena zvučnog upozorenja na kraju pečenja

Nivo zvučnog upozorenja na kraju kuhanja	Vrijeme zvučnog upozorenja na kraju kuhanja
0	15 sekundi
1	30 sekundi
2	1 minuta
3	2 minute

Postavka načina rada 3 ventilacije (CF5)

- ✓ Ova ploča se može koristiti u 2 režima: unutrašnja cirkulacija i spoljna cirkulacija. (Režimi ventilacije) Ploča za kuhanje dolazi sa unaprijed podešenim režimom unutrašnje cirkulacije. Za promjenu;
- 1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke ① i isključite je ponovnim dodirom tipke ①.
- 2. Nakon isključivanja ploče za kuhanje, dodirnite tipke / / / redoslijedom u roku od 10 sekundi.
 - ⇒ Prva postavka na displeju tajmera je CF1.
- 3. Dodirnite tipku četiri puta za podešavanje načina ventilacije.
 - ⇒ Na displeju tajmera pojavljuje se CF5. Na lijevoj zadnjoj zoni kuhanja prikazuje se "1".
- 4. Dodirom na područje postavljanja lijeve zadnje zone za kuhanje ili pomicanjem prsta preko područja, ekran zone za kuhanje se može podesiti na "2", a način ventilacije se može podesiti na vanjsku cirkulaciju.

5. Potvrdite postavku načina ventilacije dodirom tipke ①.

⇒ Ploča za kuhanje se isključuje i počinje raditi sa odabranim nivoom ventilacije.

4- Prikaz radnog vijeka filtera s aktivnim ugljem (cF6)

- ✓ Filteri sa aktivnim ugljem koji se koriste u ploči za kuvanje koji se koriste kao unutrašnja cirkulacija moraju se promijeniti nakon određenog perioda upotrebe. Preostalo radno vrijeme možete vidjeti na ekranu za podešavanje. Preostalo vrijeme se prikazuje na ekranu kao odbrojanje od 150 sati.



Ako je ploča za kuvanje podešena na režim unutrašnje cirkulacije, filtere sa aktivnim ugljem treba zamijeniti nakon 150 sati rada. Nakon 150 sati, na displeju ventilacije će se pojaviti simbol ❗. Ako je vaša ploča za kuvanje podešena na režim spoljne cirkulacije, ovaj simbol upozorenja se neće pojaviti.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke ① i isključite je ponovnim dodirom tipke ①.
2. Nakon isključivanja ploče za kuhanje, dodirnite tipke ⌚ / || / ⌚ / || redoslijedom u roku od 10 sekundi.
⇒ Prva postavka na displeju tajmera je cF1.
3. Dodirnite tipku || pet puta da biste vidjeli aktivirani prikaz radnog vijeka filtera s aktivnim ugljem.
⇒ Na displeju tajmera cF6 se prikazuje filter sa aktivnim ugljem koji ostaje na displeju leve zadnje zone za kuvanje prikazan je kao "3"

ako su preostali radni sati preko 100 sati, "2" za 50-100 sati, "1" za 5-50 sati i "0" za 0-5 sati;

4. Možete zatvoriti prikaz postavki dodirom na taster ①.

Resetovanje 5-aktivnog ugljeničnog filtera (cF7)

- ✓ Nakon 150 sati rada filtera s aktivnim ugljem, simbol se pojavljuje na displeju za ventilaciju. Nakon uklanjanja i zamjene filtera sa aktivnim ugljem kao što je opisano u odjeljku o održavanju i čišćenju, slijede se sljedeći koraci za resetovanje simbola upozorenja za filter sa aktivnim ugljem:

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom tipke ① i isključite je ponovnim dodirom tipke ①.
 2. Nakon isključivanja ploče za kuhanje, dodirnite tipke ⌚ / || / ⌚ / || redoslijedom u roku od 10 sekundi.
⇒ Prva postavka na displeju tajmera je cF1.
 3. Dodirnite tipku || šest puta da biste vidjeli aktivirani prikaz radnog vijeka filtera s aktivnim ugljem.
⇒ Na displeju tajmera cF7, preostali radni sati filtera sa aktivnim ugljem prikazani su na displeju leve zadnje zone za kuvanje, što je zajedničko meniju cF6.
 4. Dodirnite taster AS na displeju za ventilaciju na 3 sekunde.
⇒ Na ekranu je vidljiv broj 1-2-3. Operacija resetovanja je završena.
 5. Dok ste na ovom ekranu, možete izaći iz ekrana dodirom tipke ①.
- #### Sistem za automatsko isključivanje
- U kontroli ploče za kuhanje nalazi se sistem za automatsko isključivanje. Ako jedna ili više zona za kuvanje ostanu uključene,

zona za kuvanje će se automatski isključiti nakon određenog vremenskog perioda (pogledajte tabelu-1). Ako je zoni kuhanja dodijeljen tajmer, tada će se i displej tajmera isključiti.

Vremensko ograničenje automatskog isključivanja ovisi o odabranom nivou temperature. Primjenjuje se maksimalno vrijeme rada unutar ovog nivoa temperature.

Korisnik može ponovo upravljati zonom ploče za kuhanje nakon što se automatski isključio kao što je gore opisano.

Tabela-1: Vrijeme automatskog isključivanja

Nivo temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Brzo zagrijavanje (pojačivač)	10 minuta

Tabela-2: Vrijeme automatskog isključivanja ventilacije

Nivo brzine	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
0	0

6 Korištenje ventilacije

Opšta upozorenja

- Za ventilaciju postoji motor sa različitim brzinama. Za dobre performanse uređaja, preporučujemo upotrebu niskih brzina u normalnim uslovima i velike brzine u slučaju jakih mirisa i kondenzacije pare.

1	6
2	6
3	5
Intenzivni rad (pojačivač)	8 minuta

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje ima neke senzore koji štite od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja može se primijetiti sljedeće:

- Radna ploča za kuhanje može se isključiti
- Odabrana razina se može smanjiti.

Međutim, to nije vidljivo na ekranu.

Sistem zaštite od prelivanja

Ploča za kuhanje je opremljena sistemom zaštite od prelivanja. U slučaju prelivanja na kontrolnoj tabli iz bilo kog razloga, sistem automatski prekida vezu za napajanjem da bi isključila ploču za kuhanje. U međuvremenu, na ekranu se pojavljuje upozorenje „F“.

Precizna postavka napajanja

Indukcijska ploča za kuhanje reaguje na komande izdane odmah prema svom principu rada. Njegova podešavanja napajanja se vrlo brzo mijenjaju. Tako možete spriječiti prelivanje obroka (voda, mleko) koji samo što nisu prelili tako što ćete odmah isključiti uređaj.



Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. To može dati pogrešno upozorenje na rad.



Lonci/tave se ne smiju stavljati na upravljačku ploču osjetljivu na dodir.

Načini rada ventilacije

Ovaj uređaj se koristi u 2 načina rada:

Unutrašnja cirkulacija i eksterna cirkulacija.

Unutrašnja cirkulacija



Vazduh usisan sa sredine štednjaka prvo se pročišćava od masnoća prolaskom kroz filter za masnoće. Zatim se propušta kroz filter sa aktivnim ugljem i vraća u kuhinju.

VAŽNO: U načinu rada unutrašnje cirkulacije, filteri sa aktivnim ugljem treba da budu instalirani u oblasti definisanoj u proizvodu kako bi se zadržale čestice mirisa u usisanom vazduhu. Za različite tipove instalacijskih verzija definiranih za unutarnju cirkulaciju uređaja, pogledajte priručnik za instalaciju ili se obratite svom ovlaštenom prodavcu.

Vanjska cirkulacija



Vazduh, koji se usisava sa sredine štednjaka, prolazi kroz filtre za masnoću i cevovodom se odvodi napolje kroz dimnjak.

Podešavanje načina rada ventilacije

Proizvod je unaprijed podešen na način rada unutrašnje cirkulacije.

Da bi proizvod bio u načinu rada vanjske cirkulacije, **CF5** podešavanje mora biti odgovarajuće u odjeljku postavki.

Ručno podešavanje ventilacije

✓ Ventilacija se može podesiti ručno.

1. Uključite indukcijsku ploču dodirom na tipku ①

⇒ Simbol „0” bit će prikazan na zaslonima za ventilaciju.

2. Dodirivanjem područja postavki ventilacije ili prevlačenjem prsta po njemu podesite razinu brzine između „1” i „3”.

Isključivanje ručne ventilacije

1. Dodirivanjem područja postavki ventilacije ili prevlačenjem prsta po njemu podesite razinu brzine na „0”.

Uključivanje načina rada intenzivne ventilacije

1. Način rada intenzivne ventilacije može se aktivirati dodirom na tipku

⇒ Način rada intenzivne ventilacije radi maksimalno 8 minuta. Za to vreme na zaslonu treperi ikona P. Nakon 8 minuta, brzina ventilacije pada na 3 i nastavlja raditi na ovom nivou brzine.

Isključivanje načina rada intenzivne ventilacije

1. Dodirivanjem područja postavki ventilacije ili prevlačenjem prsta po njemu podesite razinu brzine na „0”.



U način rada intenzivne ventilacije, kada se dodirne bilo koja tipka za brzinu, vraća se na taj nivo brzine i nastavlja da radi.

Automatsko pokretanje

- ✓ Vaš proizvod mjeri nivo temperature zone za kuhanje, temperature i vrijeme rada. Određuje najprikladniju radnu brzinu ventilacije prema ovim vrijednostima i radi na nivoima koje automatski određuje.

1. Da biste omogućili automatski način rada, dodirnite tipku

⇒ Automatski način rada se aktivira i automatski se isključuje kada parametri padnu ispod navedene kritične vrijednosti. Mora se ponovo omogućiti da bi se ponovo aktivirao.



Dok je automatski način rada aktivan, automatski način rada će se poništiti kada uključite i isključite proizvod pri radu na bilo kojoj brzini.

2. Da biste ranije isključili automatski način rada, još jednom dodirnite tipku .

Funkcija rada pomoćnog ventilatora

Funkcija rada pomoćnog ventilatora osigurava da se miris i dim koji se mogu pojaviti na kraju kuhanja budu uklonjeni automatskim određivanjem vremena i brzine prema temperaturi prostora za

kuhanje, stupnju brzine i vremenu rada, kada se proizvod isključi kao rezultat kuvanja na zonama za kuvanje dok ventilacija radi u automatskom načinu rada.

Ako želite da isključite narednu operaciju, ona se može isključiti pritiskom na tipku .



Kada radi u automatskom načinu rada, ventilacioni sistem će nastaviti da radi od 2 do 20 minuta nakon što je kuvanje završeno i lonci uklonjeni sa ploča za kuvanje.

7 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

7.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

- Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom! Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu..

- Prije prženja hrane, uvijek uklonite višak vode i polako stavljajte hranu u zagrijano ulje. Smrznutu hranu obavezno odmrznite prije prženja.
- Kada ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuvanju s uštedom energije pronađite u odjeljku „Upute za zaštitu okoliša“.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.

Radni sto u kuhinji

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Topljenje		
Topljenje čokolade (npr. marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60% kaka, 150 g)	1	15 ... 30
Maslac (200 g)	6	5 ... 7
Maslac (Pojašnjeno)(200 g)	3	11 ... 13
Ključanje, Podgrijavanje, Održavanje topline		
Voda 1 L (Ključanje)	P	4 ... 6
Voda 3 L (Ključanje)	P	8 ... 10
Mlijeko 1 L (Ključanje)	7	6 ... 7

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)	Održavanje topline	18 ... 20
Biljno ulje (Podgrijavanje) (Ulje sjemenki suncokreta 0,5 L)	9	3 ... 5
Ključanje		
Krumpir bez ljuske (2 Komad krupan)	9	25 ... 35
Krumpir bez ljuske rezan na krupne komade (2 Komad krupan)	9	13 ... 15
Brokula (300 g)	9	10 ... 14
Brokula smrznuta (300 g)	9	7 ... 10
Kobasica	8	4 ... 6
Tjestenina (150 g)	9	6 ... 10
Poširana jaja	5	2 ... 3
Kuhanje, pirjanje		
Jelo od riže (200 g riža)	5	9 ... 12
Paelja *	9	15 ... 20
Noin puding **		
Grah-slanutak ključanje Ključanje - za Noin puding	9	4 ... 6
Grah-slanutak ključanje piširme - za Noin puding	4	10 ... 15
kuhanje Ključanje - za Noin puding	9	8 ... 10
kuhanje piširme - za Noin puding	2	6 ... 8
Noin puding -Svi sastojci	9	20 ... 24
Supe (npr. Juha od sočiva)	7	20 ... 25
Sautirano povrće *	9	3 ... 5
kuhanje po Julienne-inoj recepturi * (Piletina, luk i paprika)	9	5 ... 7
Teleće kocke s povrćem **		
Sotiranje povrća	9	3 ... 8
Prženje ***	9	5 ... 8
Svi sastojci	4	80 ... 90
Paradajz sos	3	10 ... 15
Bešamel sos	7	5 ... 6
Koljenice s povrćem **		
Prženje ***	9	3 ... 4
Sotiranje povrća	9	3 ... 5
Svi sastojci	4	180 ... 190
Pirjanje		
Biftek ** (2 cm)	9	2 ... 10
Odrezak s rebara ** (2 cm)	9	3 ... 10

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Rolovani biftek	8	4 ... 10
Kremenadla ** (2 cm)	9	3 ... 10
Janjeći kotleti ** (Prženje ***)	9	3 ... 10
Janjeći kotleti (Prženje)	5	4 ... 10
Kobasica	6	4 ... 6
Pileća prsa (Prženje ***)	8	3 ... 4
Pileća prsa (Prženje)	5	8 ... 10
Pileća prsa (Rezanje u obliku leptira)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Ribljí štapići	9	1 ... 8
Sotiranje svježeg povrća i gljiva (Mrkva, gljiva i šarene paprike)	9	3 ... 6
Palačinka ***	4	1 ... 5
Omlet	7	4 ... 6
Pohovano jaje	6	2 ... 4
Pomfrit		
Hrana od prženog tijesta	5	13 ... 15
Šnicla	8	3 ... 10
Kroketi	9	1,5 ... 10
Krompir (smrznuta)	6	2 ... 10
Odmrzavanje i podgrijavanje		
Luk (smrznuta) (200 g)	6	2 ... 4
Spanać (smrznuta) (200 g)	7	2 ... 5
* Preporučuje se Wok tava.		
** Preporučuje se livena tava/lonac.		
*** Preporučuje se zagrijavanje posude / lonca.		

8 Održavanje i čišćenje

8.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće

upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.

- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za

ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština kao što su mlijeko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuhanje i djelovima zona za kuhanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

- Sredstva za čišćenje poprskana/ nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Očistite plastične dijelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.

- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.

- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

8.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

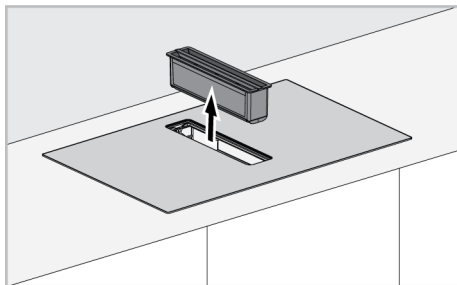
8.4 Čišćenje ventilacije

Kako bi se osiguralo efikasno za-državanje mirisa i ulja, filteri s aktivnim ugljem moraju se redovno mijenjati i filter ulja se mora redovno čistiti.

Čišćenje metalnog filtera za ulje

- ✓ Filter za ulje filtrira ulje u uvučenom dimu. Metalni filter za masnoću treba čistiti u redovnim intervalima kako bi se osiguralo dobre performanse.

1. Uklonite filter za ulje povlačenjem prema gore.



Filter za ulje može skupiti ulje ili tekućine koje se prelijevaju na svojoj donjoj površini. Dok se filter rastavlja, treba ga ravno ukloniti kako bi se spriječilo kapanje i prosipanje.



Pazite da ne oštetite uklonjenu grupu filtera za ulje padom na staklo ploče za kuhanje.

2. Operite filter za uklanjanje masnoće u mašini za pranje sudova ili ručno.



Operite filtere u vodi koristeći tečni deterdžent i vratite ih nakon sušenja. Aluminijski filteri mogu promijeniti boju dok se peru; ovo je normalno i ne zahtijeva zamjenu filtera.

3. Zamijenite filter za ulje nakon čišćenja.

Uklanjanje filtera sa aktivnim ugljenom

Filteri s aktivnim ugljem osiguravaju zadržavanje mirisa u proizvodu i moraju se mijenjati u redovnim intervalima radi optimalnog učinka. Obratite pažnju na indikator upozorenja punjenja za zamjenu.



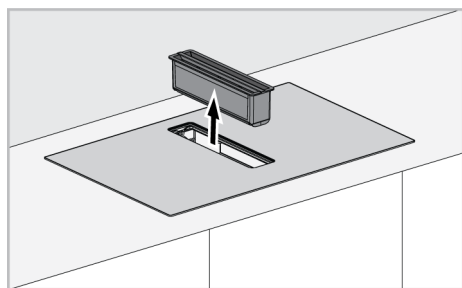
Obavezno zamijenite filtere s aktivnim ugljem u svom proizvodu nakon svakih 150 sati rada, pod uvjetom da radi u načinu interne cirkulacije. Nakon 150 sati, na displeju ventilacije se pojavljuje simbol . Filter treba promijeniti najkasnije kada se vidi ovo upozorenje. Da poništite ovo upozorenje, pogledajte Postavke.



Da biste vidjeli preostali radni vremenski raspon filtera s aktivnim ugljem, slijedite detaljno objašnjenje u Postavkama.

Ukloniti;

1. Uklonite filter za ulje povlačenjem prema gore.

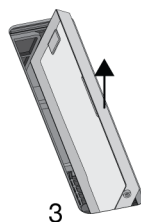
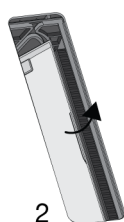


Filter za ulje može skupiti ulje ili tekućine koje se prelijevaju na svojoj donjoj površini. Dok se filter rastavlja, treba ga ravno ukloniti kako bi se spriječilo kapanje i prosipanje.



U dijelu filtera ulja nalazi se magnetni prekidač. Ventilacija nije moguća bez postavljenog dijela za zaštitu tekućine.

2. Uklonite komoru za sakupljanje tečnosti kao što je prikazano na donjoj slici.



U delu komore za sakupljanje tečnosti nalazi se magnetni prekidač. Ventilacija nije moguća bez postavljenog dijela za zaštitu tekućine.

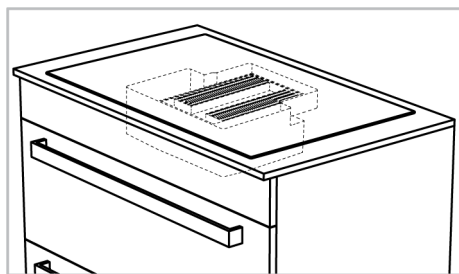


Komora za sakupljanje tečnosti se mora povremeno čistiti. Deo se može čistiti pranjem u vodi sa tečnim deterdžentom i ispiranjem, ili ga treba prati u mašini za suđe na maksimalno 70°C.

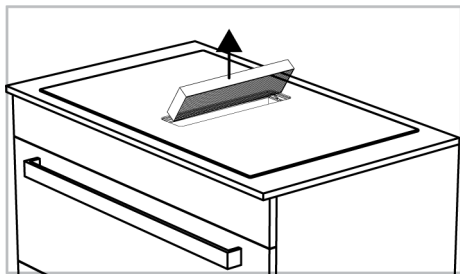
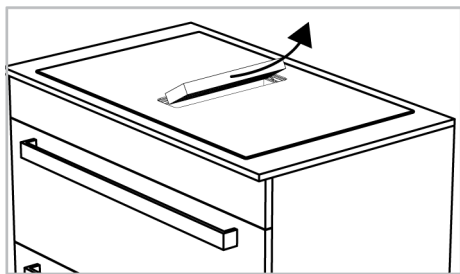


Prilikom ponovnog sastavljanja dijela komore za sakupljanje tekućine, treba ga postaviti tako da smjer strelice na dijelu bude prvi.

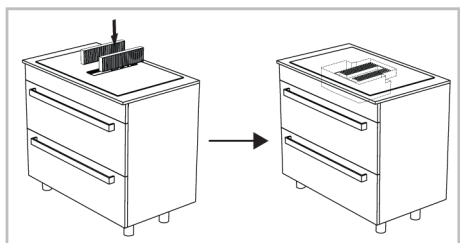
3. Nakon uklanjanja komore za sakupljanje tečnosti, u donjoj komori su dva ugljena filtera desno i levo.



4. Prije svega, kako biste uklonili jedan od ugljičnih filtera iz njegovog magnetnog otvora iz ventilacijskog otvora, povucite ga prema sebi tako što ćete ga nagnuti i izvaditi kako je prikazano na slici.



5. Na isti način uklonite drugi ugljeni filter iz njegovog kućišta.
6. Postavite 2 nova filtera s aktivnim ugljem u njihove magnetne otvore tako što ćete ih redom nagnuti kroz ventilacijski otvor. Uvjerite se da je potpuno postavljen u magnetne proreze.



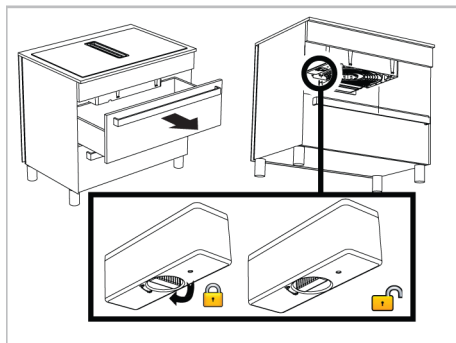
7. Ponovo postavite plastiku za zaštitu od tečnosti na isti način kao i kada je uklonjena.
8. Umetnite filter za ulje.

Rezervoar za otpadnu vodu

U slučaju da intenzivna tečnost ide u ventilacioni odeljak proizvoda, ove tečnosti se sakupljaju u rezervoaru za otpadnu vodu koji se nalazi ispod ploče za kuvanje. U tom slučaju, rezervoar za otpadnu vodu treba ukloniti, tečnost izliti i rezervoar očistiti i i ponovo instalirati.

 Preporuča se čišćenje rezervoara za otpadnu vodu jednom mesečno.

Za uklanjanje rezervoara za otpadnu vodu:

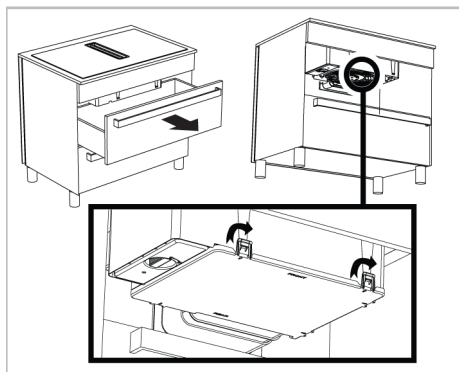


1. Uklonite gornju fioku koja se nalazi ispod ploče za kuvanje. Trebali biste moći posegnuti ispod ploče za kuvanje.
2. Dođite do rezervoara za otpadnu vodu ispod ploče za kuvanje.
3. Otključajte i uklonite rezervoar za otpadnu vodu okretanjem dugmeta za zaključavanje.
4. Izlijte tečnost u komoru i očistite komoru.
5. Okrenite dugme za zaključavanje i zaključajte ga umetanjem komore nazad u njen prorez.

Čišćenje donjeg poklopca

Ako se donji poklopac na dnu proizvoda zaprlja, možda ćete ga moći ukloniti i očistiti.

Za uklanjanje donjeg poklopca:



1. Uklonite gornju fioku koja se nalazi ispod ploče za kuhanje. Trebali biste moći posegnuti ispod ploče za kuhanje.
2. Dohvatite donji poklopac ispod ploče za kuhanje.
3. Postoji 5 brava u smjerovima prikazanim simbolima strelica na donjem poklopcu. Otpuštanjem ovih brava uklonite donji poklopac držeći ga prema dolje.
4. Nakon čišćenja donjeg poklopca, snažno ga gurnite prema gore u istom smjeru tako da brave stanu u svoje proreze.

9 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda неисправan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključuje kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego ga priključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smijete koristiti odgovarajuće lonce. >>> Provjerite svoje posude.

Simbol na ekranu zone ploče za kuhanje stalno svijetli.

- Možda na toj zoni ploče za kuhanje ne postoji lonac. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni ploče za kuhanje.
- Vaš lonac možda nije kompatibilan sa indukcijom. >>> Provjerite da li je vaš lonac pogodan za indukcijske ploče za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina lonca možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče tako što ćete odabrati lonac koji je dovoljno širok za zonu ploče.
- Lonac ili zona ploče za kuhanje mogu biti vrlo vrući. >>> Pričekajte da se ohlade.

Odabrana zona ploče za kuhanje se iznenada isključuje dok radi.

- Vrijeme kuhanja odabrane zone je možda isteklo. >>> Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Postoji zaštita od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Objekat možda pokriva kontrolnu tablu osjetljivu na dodir. >>> Uklonite objekat sa panela.

Iako je zona ploče za kuhanje uključena, lonac se ne zagrijava.

- Lonac možda nije kompatibilan sa indukcionom pločom. >>> Provjerite da li je vaš lonac prikladan za indukcionu ploču za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina lonca možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče tako što ćete odabrati lonac koji je dovoljno širok za zonu ploče.

Ventilator za hlađenje nastavlja raditi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok se elektronička oprema unutar ploče za kuhanje ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.

Ploča za kuhanje proizvodi buku tokom kuhanja

- Tokom kuhanja može doći do nekih zvukova iz ploče za kuhanje. Ovi zvukovi zavise od sastava posuđa. Ovi zvukovi su normalni, nisu kvar i dio su indukcijske tehnologije.

Šifre/razlozi grešaka i moguća rješenja

Kodovi grešaka	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 1 – E 11	Došlo je do greške u komunikaciji indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcionu ploču i ponovo je uključite nakon 30 sekundi. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 16 - E 21	Došlo je do greške senzora temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcionu ploču i ponovo je uključite nakon 30 sekundi. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 22 E 26	Indukciona ploča se pregrijava.	Isključite indukcionu ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Greška će nestati kada temperatura ploče za kuhanje padne ispod granica. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.

Mogući zvukovi i uzroci:

- **Buka ventilatora:** Ploča za kuhanje ima ventilator koji automatski radi u skladu s temperaturom proizvoda. Ventilator ima različite radne nivoe i radi na različitim nivoima u skladu sa temperaturom. Nakon što je ploča za kuhanje isključena, ako je temperatura visoka u skladu s temperaturom proizvoda, ventilator može nastaviti raditi neko vrijeme.
- **Rad transformatora sa niskim šumom:** To je priroda indukcijske tehnologije. Budući da se toplota prenosi direktno na dno posuđa, ova vrsta brujanja može se javiti u zavisnosti od materijala posuđa. Stoga se s različitim posuđem mogu čuti različiti zvukovi.
- **Zvuk pucketanja:** To je zbog materijala i strukture dna posuđa. Ako je posuđe napravljeno od različitih materijala i slojeva, može doći do pucketanja.
- **Zvuk zviždanja:** Prilikom kuhanja na dvije zone ploče za kuhanje na istoj strani ploče za kuhanje na različitim nivoima kuhanja može se čuti zviždanje.

Kodovi grešaka	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 23 E 24	Došlo je do greške softvera induksijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcionu ploču i ponovo je uključite nakon 30 sekundi. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 25	Došlo je do greške u radu ventilatora indukcione ploče.	Isključite indukcionu ploču i ponovo je uključite nakon 30 sekundi. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 27 E 47	Indukciono kompatibilne posude nisu korištene.	Greška će nestati kada se koristi indukcijski kompatibilan lonac.
E 31 - E 39	Došlo je do hardverske greške na elektronskoj kartici induksijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcionu ploču i ponovo je uključite nakon 30 sekundi. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 42	Došlo je do greške u električnom povezivanju.	Ponovo uspostavite ispravnu električnu vezu pozivajući se na tehničku tabelu proizvoda i priručnik za ugradnju.
E 46	Jedan ili više tastera su držani pritisnutim duže od 10 sekundi. Na kontrolnoj ploči ostavljen je predmet ili je bio izložen pari.	Kada sklonite ruku s ploče za kuhanje, problem će nestati. Kada se kontrolna ploča očisti, problem će nestati.
E 48 E 49 E 51	Došlo je do greške senzora indukcione ploče.	Okov senzora mora biti usklađen sa uslovima upotrebe. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 52 - E 57	Došlo je do greške u visokoj temperaturi na indukcionoj ploči.	Isključite indukcionu ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Greška će nestati kada temperatura senzora padne ispod granica. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 58 - E 59	Došlo je do greške senzora/ greške visoke temperature u automatskom režimu kuhanja.	Isključite indukcionu ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.

Kodovi grešaka	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 63	Ako je vaš proizvod indukciona ploča sa aspiratorom; došlo je do greške u filteru.	Uklonite i ponovo pričvrstite filtere za ventilaciju. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
FF	Bilo koja tipka je možda bila dodirivana duže vrijeme.	Kada otpustite bilo koji ključ na duže vrijeme,
	Na kontrolnu jedinicu je možda postavljen lonac.	Kada se lonac na kontrolnoj jedinici ukloni,
	Hrana/tečnost se možda prelila na kontrolnu jedinicu.	Greška će nestati nakon što se očisti višak hrane/tečnog ostatka.

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uchovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symbyly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

**POZNÁM
KY**

Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

Naskenujte prosím QR kód, abyste získali přístup k online verzi uživatelské příručky.



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

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce.....	42
1.1 Zamýšlené použití	42
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	42
1.3 Elektrická bezpečnost	43
1.4 Bezpečnost dopravy	45
1.5 Bezpečná instalace	45
1.6 Bezpečnost použití	46
1.7 Bezpečnost ventilace	47
1.8 Upozornění na teplotu	47
1.9 Použití příslušenství	48
1.10 Bezpečnost při vaření	48
1.11 Indukce	48
1.12 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	49
2 Pokyny pro životní prostředí.....	49
2.1 Směrnice o odpadech	49
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	49
2.2 Informace o balíčku	50
2.3 Doporučení pro úsporu energie	50
3 Váš výrobek	51
3.1 Představení výrobku	51
3.2 Obecné informace o sporáku	51
3.3 Technické specifikace	52
4 První použití.....	53
4.1 Počáteční čištění	53
5 Používání varné desky	53
5.1 Obecné informace o používání varné desky	53
5.2 Řídící jednotka varné desky	56
6 Používání ventilace	64
7 Obecné informace o pečení.....	65
7.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou	65
8 Údržba a čištění	68
8.1 Obecné informace o čištění	68
8.2 Čištění varné desky	69
8.3 Čištění ovládacího panelu	69
8.4 Čištění ventilace	69
9 Odstraňování závad	72



1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.



1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.



1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby, které jsou nedostatečně rozvinuté ve fyzických, smyslových nebo duševních dovednostech nebo které mají nedostatek zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- Otočte rukojeť hrnců a pánví na stranu pultu, aby děti nemohly uchopit a spálit.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
- Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:

1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
4. Nedovolte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.

- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
 - Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
 - Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsáný v části „Technické specifikace“.
 - Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
 - Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
 - Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely.
 - K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
 - V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
 - Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
 - Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
 - Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:
- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
 - Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.

- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama!
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.

1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.

1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Výrobek neinstalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plamen varné desky zapálí záclony a hořlavé materiály v jejím okolí. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Výrobek neinstalujte v blízkosti okna. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadní nebo boční stěně místa, kde bude výrobek nainstalován, nesmí být

plynová hadice, plastové vodovodní potrubí a zásuvka. V opačném případě by se mohly deformovat vlivem tepla při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.

- Nikdy nepřipojujte produkt na kouřovody, které se používají jako ohřívače s plamenem nebo ohřívače vyzařující plamen. Dodržujte místní předpisy o čištění odtoku.

1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, odpojte výrobek od elektrické sítě, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je skleněný povrch varné desky rozbit:

Vypněte všechny plynové a (případně) elektrické varné desky. Odpojte výrobek od elektřiny.

- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
- Nepoužívejte přístroj.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním nebo externími hodinami.
- Litinové, hliníkové nebo kuchyňské nádobí s poškozeným/drsným dnem může vést k poškrábání skleněného povrchu. Při výměně nádobí nádoby vždy zvedněte, neposouvejte je po povrchu.
- Tlak par z povrchu varné desky a vlhkost mohou způsobit, že hrnec se posune nebo vyskočí. Z tohoto důvodu dbejte na to, aby dno hrnce a povrch varné desky byly vždy suché.

- Spotřebič neprovozujte bez filtru zachycujícího olej. Nevyměňte filtry, pokud je spotřebič v provozu.
- V plastových částech olejového filtru se k bezpečnostním účelům a ochraně před kapalinami používá magnetický spínač. Výrobek nebude fungovat bez montáže těchto dílů.

1.7 Bezpečnost ventilace

- **Nebezpečí otravy!** Během provozu spotřebiče je vzduch nasáván z celého domu. Pokud není zajištěno dostatečné větrání, dochází k proudění vzduchu a odpadní a toxické plyny uvolněné v důsledku spalování v domě jsou zpětně absorbovány. Neprovozujte výrobek společně s výrobky, které zajišťují cirkulaci vzduchu a mohou uvolňovat toxické plyny (kamna na dřevo, plyn, olej a uhlí, kotle, ohřívače vody atd.).
- Nechte zkontrolovat vhodnost systému větrání a odvodu spalin ve vaší budově oprávněnými osobami.
- (S výjimkou zboží, které vrací odsávaný vzduch do místnosti) Místnost musí být dobře větraná, pokud se produkt

- využívá ve stejném prostoru jako zařízení na spalování plynu nebo kapalného paliva.
- Komín spotřebičů, jako jsou pokojové ohřívače na plyn nebo kapalné palivo, musí být v prostředí, kde se produkt používá, zcela izolována nebo musí být spotřebič hermetický.
- Pokud je ve stejném prostředí jako produkt jiný spotřebič pracující s jinou energií než elektrickou energií, měl by být podtlak v místnosti maximálně 0,04 mbar, aby výfuk z druhého spotřebiče nebyl odsáván produktem zpět do místnosti.

1.8 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumísťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí vzniku požáru: Na varné plochy neodkládejte žádné předměty.

- Teplota v produktu může být vysoká. Neskladujte hořlavé předměty nebo nádoby se sprejem v zásuvkách přímo pod varnou deskou.

1.9 Použití příslušenství

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze ochranné kryty pro varné desky navržené výrobcem spotřebiče pro vaření nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo ochranné kryty pro varné desky zabudované do spotřebiče. Použití nevhodných chráničů může způsobit nehodu.

1.10 Bezpečnost při vaření

- **VAROVÁNÍ:** Musí se dodržovat proces vaření. Krátkodobé procesy vaření musí být neustále sledovány.
- **VAROVÁNÍ:** Při vaření na tuhém nebo tekutém oleji je nebezpečné ponechat varnou desku bez dozoru, což může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; odpojte výrobek od elektrické sítě a poté plameny zakryjte krytem nebo protipožární tkaninou (atd.).

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.

1.11 Indukce

- Elektricky ovládané zóny vaší varné desky jsou vybaveny pokročilou „Indukcí“. Na indukčních varných zónách, které šetří čas a energii, se musí používat nádobí vhodné pro indukční vaření, jinak varná zóna nebude fungovat. Podrobné informace naleznete v části "Výběr hrnce".
- Jelikož indukční varná deska vytváří magnetické pole, může mít škodlivé účinky na lidi, kteří používají zařízení, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy.
- Vzhledem k možnému vlivu elektromagnetického pole na nastavení kardiostimulátoru se doporučuje při zapnutí indukčního vařiče dodržovat minimální vzdálenost 60 cm od něj.
- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.

- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice neumísťujte na varnou plochu, nakolik se mohou zahřát.
- Do zásuvek pod varnou deskou neukládejte kovové předměty. Při dlouhém a intenzivním používání se mohou materiály přehřívat.
- Na indukční varnou desku neumísťujte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš spotřebič se může poškodit.
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Sůl, zbytky cukru na spodní části nádobí nebo takové částičky na povrchu skla mohou způsobit poškrábání a prasknutí skla. Před vložením nádobí se ujistěte, zda je jeho spodek čistý. Sklokeramický povrch udržujte čistý.
- Pokud se ventilační modul pravidelně nečistí, hrozí nebezpečí popálení.
- Při běžném používání se doporučuje čistit filtr jednou za měsíc.
- Během vyjímání olejového filtru z výrobku může dojít k hromadění kapaliny způsobené kondenzací na dně. Při odstraňování filtru na čištění po vaření je pro snadné čištění důležité, aby se tato tekutina odebírala bez rozlití do spotřebiče.



1.12 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy.

Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU).

Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

2.3 Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

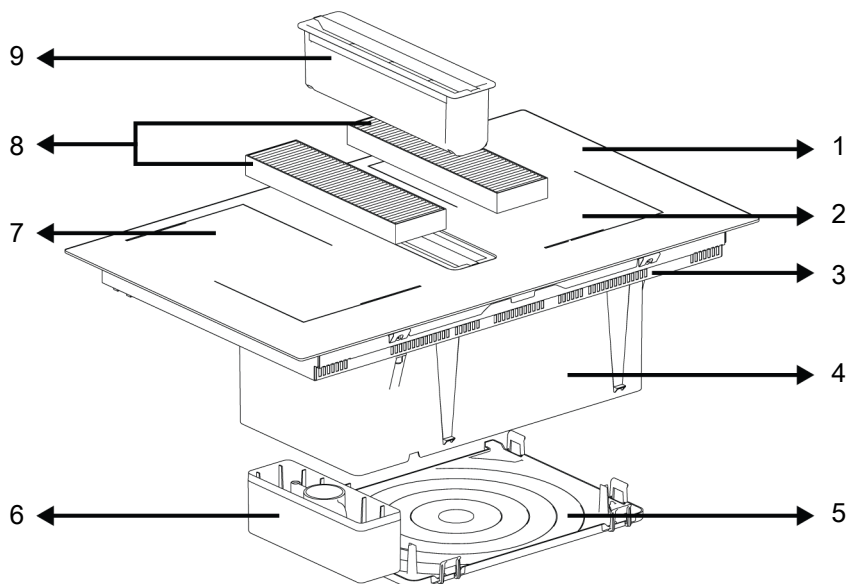
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- Používejte hrnce/pánve s velikostí a poklicí vhodnou pro varnou zónu. Vždy si vyberte správnou velikost hrnce pro přípravu jídla. Pro nádoby nesprávné velikosti se vyžaduje větší energie, než je potřeba.
- Udržujte pečicí plochy a dna hrnců čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi pečicím prostorem a dnem hrnce.

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku

CS



1 Skleněná varná plocha

3 Dolní kryt

5 Spodní kryt

7 Indukční varná zóna

9 Olejový filter

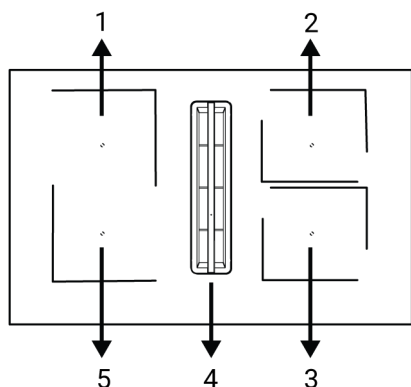
2 Indukční varná zóna

4 Ventilační sestava

6 Přepadová sběrná komora kapaliny

8 Uhlíkové filtry

3.2 Obecné informace o sporáku



1 Zadní levá - Indukční varná zóna

2 Zadní pravá - Indukční varná zóna

3 Přední pravá - Indukční varná zóna

4 Střední - Větrání

5 Přední levá - Indukční varná zóna

Váš sporák je vybaven varnými deskami se širokými plochami (plochy Flexi). Tuto varnou plochu můžete provozovat jako samostatné varné desky, které jsou navzájem nezávislé. Pro tyto sporáky můžete aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci. Používání správných hrnců pro tyto varné desky a kombinovanou funkci je popsáno v části "Obsluha varné desky".

3.3 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	223,5 * / 820 / 520
Instalační rozměry sporáku (šířka/hloubka) (mm)	740 (+2) / 490 (+2)
Napětí/Frekvence	2N~380-415V; 50/60 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,4

Varné zóny	
Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 200 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 200 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W
Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 200 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W
Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 200 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W

Funkce větrání	
Řízení	3 úrovně +1 booster
Sací výkon	630 m ³ /h

* Varná deska uvedená v technické tabulce je vylepšením spodního krytu produktu.



Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

4 První použití

Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

4.1 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o používání varné desky



Obecná varování

- Nedovolte, aby na skleněnou varnou plochu spadl žádný předmět. Dokonce i malé předměty, jako jsou solničky, mohou poškodit skleněnou varnou plochu. Nepoužívejte prasklou skleněnou varnou plochu. Do těchto trhlin může proniknout voda a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakýmkoli způsobem poškozen (například viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku, poté odpojte výrobek a zavolejte autorizovaný servis, abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na skleněnou varnou plochu nepoužívejte nestabilní nebo snadno sklopné nádobí.
- Prázdné nádobí neohřívejte. Nádobí a výrobek mohou být poškozeny.
- Nezapomeňte po každém použití vypnout varné zóny.
- Pokud provozujete varné zóny bez nádobí, výrobek poškodíte. Po každém použití vypněte varné zóny.
- Varné zóny budou po každém použití horké, takže na varné zóny nepokládejte plastové nádobí. Okamžitě vyčistěte veškerý roztavený materiál na povrchu.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nevylili studenou kapalinu.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

- Do nádobí vložte odpovídající množství jídla. Tím zabráníte přetečení jídla a nebudete muset provádět zbytečné čištění.
- Nepokládejte víka nádobí na varné zóny.
- Umístěte nádobí tak, aby bylo vystředěno na varné zóny. Pokud chcete nádobí přesunout do jiné varné zóny, zvedněte jej a umístěte na požadovanou varnou zónu, místo abyste jej posunuli.

Pracovní princip indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený obvod. Po umístění indukčně kompatibilního nádobí je obvod dokončen a elektronický systém umístěný těsně pod skleněnou varnou plochou vytváří magnetické pole. Kovová základna nádobí se zahřívá přijímáním energie z tohoto magnetického pole. Tímto způsobem se teplo nevytváří na skleněném povrchu varné desky, ale přímo v nádobí nad ní. Skleněný povrch se zahřívá s teplem nádobí.

Výhody indukčního vaření

Indukční varné desky nabízejí některé výhody, protože teplo se přenáší přímo do nádobí.

- Potraviny, které během vaření přetékají, nehoří rychle, protože povrch skla na vaření není přímo zahříván. Snadnější čištění je zajištěno.
- Vzhledem k tomu, že teplo vzniká přímo v nádobí, vaření je rychlejší, což ve srovnání s jinými typy varných desek šetří čas a energii.

- Vzhledem k tomu, že teplo je dodáváno přímo do nádobí, nedochází k žádným tepelným ztrátám a je dosaženo efektivnějšího vaření.
- Jakmile je nádobí vyjmuto z varné zóny, přenos tepla se zastaví a varná zóna se přímo nezahřívá, což zajišťuje bezpečnější použití proti možným nehodám, ke kterým může během vaření dojít.

Pro bezpečné použití:

- Při použití nepřilnavého nádobí potaženého olejem nebo velmi malým množstvím oleje (typ Teflon) nevybírejte vysoké úrovně ohřevu.
- Nepoužívejte skleněnou varnou plochu jako povrch pro umístění předmětů nebo pro řezání.
- Na varnou zónu nepokládejte kovové předměty, jako jsou přístroje nebo poklice na nádobí, protože se mohou zahřát.
- K vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Nikdy nepokládejte potraviny zabalené do hliníkové fólie na indukční varnou zónu.
- Během provozu varných zón udržíte magnetické předměty, jako jsou kreditní karty nebo pásky, mimo dosah výrobku.
- Pokud je pod varnou deskou trouba a je v provozu, snímače v produktu mohou snížit úroveň vaření nebo vypnout produkt.
- Varná deska má automatický vypínací systém. Podrobné informace o tomto systému jsou k dispozici v následujících částech.

Nádobí

Doporučujeme používat pouze nádobí, které je feromagnetické, kvalitní a označené nebo označené jako indukčně kompatibilní pro vaši indukční varnou desku. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, tím lépe bude nádobí fungovat. Průměr základny nádobí by měl odpovídat indukční varné oblasti. Doporučené velikosti jsou uvedeny níže.

Vhodné nádobí:

- Litinové nádobí

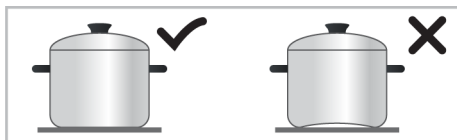
- Ocelové nádobí smaltované
- Nádobí z oceli a nerezové oceli (se štítkem nebo varováním označujícím, že je kompatibilní s indukcí)

Nevhodné nádobí:

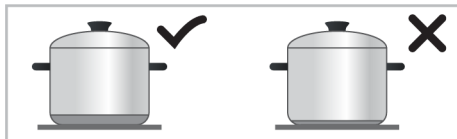
- Hliníkové nádobí
- Měděné nádobí
- Mosazné nádobí
- Skleněné nádobí
- Hliněné hrnce na vaření
- Keramické a porcelánové nádobí

Doporučení:

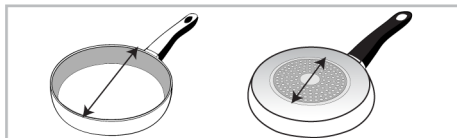
- Používejte pouze nádobí s plochým dnem. Nepoužívejte nádobí s konkávním nebo konvexním základnou.



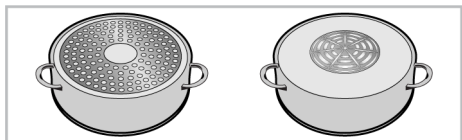
- Používejte pouze tlusté, zpracované nádobí. Pokud používáte nádobí na tenké bázi, toto nádobí se velmi rychle zahřeje a základna nádobí se může před aktivací automatického uzavíracího systému roztavit, což poškodí varnou plochu a výrobek. Ostré hrany poškrábou povrch.



- Některé nádobí má na dně feromagnetické pole, které je menší než jeho skutečný průměr. Pouze tato oblast je ohřívána varnou zónou. Teplo proto není rovnoměrně rozloženo a výkon vaření se snižuje. Takové nádobí navíc nemusí být detekováno velkými indukčními varnými zónami. Z tohoto důvodu by měla být varná zóna vybrána podle velikosti feromagnetického pole.



- Některé nádobí má základnu, která obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy nádobí se nemusí dostatečně zahřát nebo nemusí být indukční varnou zónou vůbec detekovány. V některých případech se může objevit varování před špatným nádobím.



Při vaření více pokrmů na indukčních varných zónách distribuce nádobí rovnoměrně do pravé levé a střední oblasti při výběru varné zóny pozitivně ovlivňuje výkon vaření.

Test nádobí

Pomocí níže uvedených metod otestujte, zda je vaše nádobí kompatibilní s indukčními varnými deskami.

- Pokud základna nádobí drží magnet, je kompatibilní.

- Když umístíte nádobí na indukční varnou zónu a zapnete produkt, pokud

 neblíká, je kompatibilní.

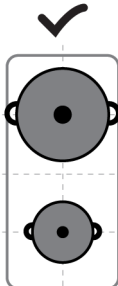
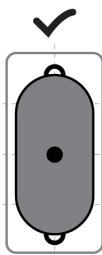
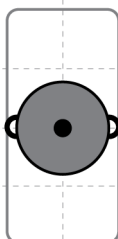
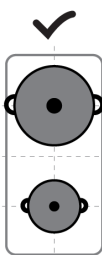
Doporučené velikosti nádobí

Aby indukční varná plocha rozpoznala nádobí, závisí na feromagnetickém průměru a materiálu základny nádobí. Pro rozpoznání nádobí a efektivní vaření by mělo být nádobí vybráno podle velikosti varné zóny. Doporučené velikosti nádobí podle velikosti varné zóny jsou uvedeny níže.

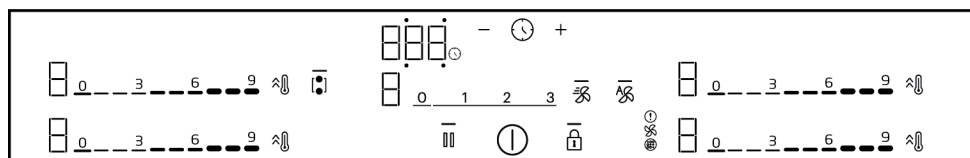
Chování při varu se může lišit v závislosti na typu nádobí, velikosti nádobí a velikosti varné zóny. Pro rovnoměrnější chování při varu lze použít varnou zónu o jednu velikost větší. Použití větší varné zóny neztrácí energii na indukčních varných deskách, protože teplo se vytváří pouze v příslušném nádobí.

Široké povrchové varné zóny (Flexi zóny)

Váš výrobek má varné zóny se širokým povrchem (Flexi). Tuto varnou zónu se širokým povrchem můžete ovládat jako samostatné nezávislé varné zóny pro vaše malé nádobí. Pro vaření s velkým nádobím můžete aktivovat kombinovanou funkci pro tyto širokoplošné varné zóny a přeměnit je na jednu varnou zónu.

Jako dvě nezávislé varné zóny		Jako jedna varná zóna	
	Varná zóna se širokým povrchem má dvě varné zóny, přední a zadní. Tuto varnou zónu můžete použít jako dvě nezávislé varné zóny se dvěma různými nádobími pro různé úrovně teploty. Nádobí umístíte doprostřed oddělených varných zón.		Pro vaření ve velkém nádobí umístíte nádobí tak, aby pokrývalo středy obou varných zón a vycentrovalo varnou zónu.
	Chcete-li vařit s jedním nádobím, umístíte jej doprostřed přední nebo zadní varné zóny. Pokud umístíte nádobí do středu varné zóny, varná zóna nemusí fungovat správně.		Pokud chcete vařit dva různé nádobí při stejné teplotě, můžete vařit dva různé nádobí při stejné teplotě kombinací širokých povrchových varných zón. Opět umístíte nádobí do středu varných zón.

5.2 Řídicí jednotka varné desky



— Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka

ⓘ Tlačítko Zapnutí/Vypnutí

🔒 Tlačítko uzavení tlačítek

🔥 Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem

⚡ Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)

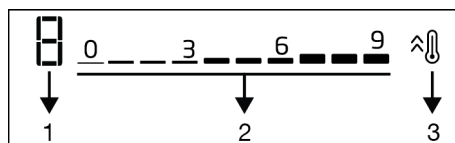
⏸ Tlačítko zastavení

🕒 Tlačítko časovače

⬆ Tlačítko zvýšení časovače

⬇ Tlačítko snížení časovače

Zobrazení varné zóny

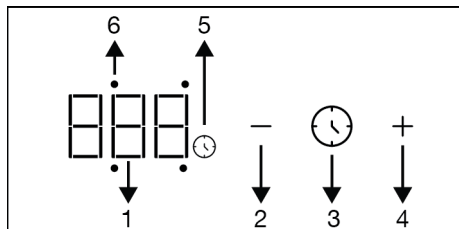


1 Indikátor úrovně teploty příslušné varné zóny

2 Oblast nastavení úrovně teploty

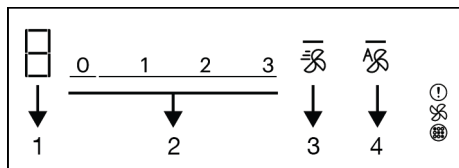
3 Tlačítko rychlého ohřevu/tlačítko nastavení vysokého výkonu (Booster)

Obrazovka časovače



- 1 Kontrolka časovače
- 2 Tlačítko snížení časovače
- 3 Tlačítko časovače
- 4 Tlačítko zvýšení časovače
- 5 Symbol časovače
- 6 LED kontrolka činnosti časovače příslušné varné desky

Zobrazení ventilace



- 1 Indikátor úrovně ventilace
 - 2 Pole pro nastavení úrovně ventilace
 - 3 Booster klíč
 - 4 Tlačítko automatické úpravy ventilace
 - ⚠ Výstražný symbol plného uhlíkového filtru
 - ⚡ Led ventilace*
 - ⚠ Výstražný symbol plného olejového filtru*
- * Liší se v závislosti na modelu produktu. *
Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Obecná varování pro řídicí panel

- 1 Tento výrobek se ovládá pomocí dotykového ovládacího panelu. Každá operace, jehož provedete na dotykovém ovládacím panelu, je potvrzena zvukovým signálem.
- 2 Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Pokud je povrch vlhký a špinavý, může to způsobit problémy při ovládání funkcí.

1 Pokud se do 20 sekund neprovede žádná operace, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

1 Po dlouhém stisku libovolného tlačítka (tlačítko ⏏) se na displeji zobrazí "FF".

1 Na aktivně pracujících nebo vybraných tlačítkách se rozsvítí kontrolka —.

Zapnutí sporáku

1. Dotkněte se tlačítka ① na ovládacím panelu.

⇒ Sporák je připraven k použití.

Vypnutí sporáku

1. Dotkněte se tlačítka ① na ovládacím panelu.

⇒ Sporák se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

Kontrolky zbytkového tepla

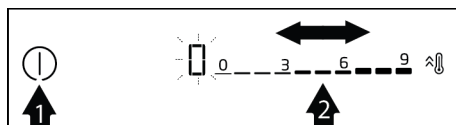
Na ovládacím panelu se nachází ukazatel zbytkového tepla pro každou zónu. Tato kontrolka označuje, že je zóna stále horká, přesto, že je vypnutá. Nedotýkejte se příslušných zón, dokud ukazatel zbývajícího tepla nezasne.

H : Vysoká teplota

h : Nízká teplota

1 Při výpadku proudu se indikátor zbytkového tepla nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké zóny.

Zapnutí zón varné desky a nastavení úrovně teploty



1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.

⇒ Na displeji varné zóny se zobrazí symbol „0“.

2. Nastavte úroveň teploty mezi „0“ a „9“ dotykem nebo posunutím prstu po oblasti nastavení libovolné varné zóny, kterou chcete provozovat.

Vypnutí varných zón:

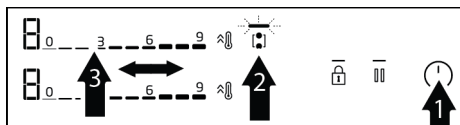
Vybranou zónu lze vypnout dvěma různými způsoby:

1. Nastavením teploty na "0": Varnou zónu můžete vypnout snížením nastavení teploty na "0".
2. Použití funkce vypnutí časovače pro požadovanou varnou zónu: Po uplynutí času časovač vypne varnou zónu, která je k němu připojena. Všechny displeje zobrazují "0" nebo "00". Symbol zmizí z displeje varné zóny. Nastavení časovače pro varnou zónu je vysvětleno v následujících částech.

Kombinace varné zóny se širokým povrchem (flexi)

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Stiskněte tlačítko [●].

⇒ Na levém displeji varné zóny se zobrazí symbol 0 a rozsvítí se kontrolka — tlačítka [●].



3. Nastavte úroveň teploty od 0 do 9 dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti.

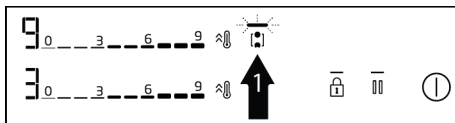
⇒ Související varná zóna začne fungovat. Pokud je vybrána jiná varná zóna nebo pokud není provedena žádná akce a čeká se 10 sekund, světlo — tlačítka [●] zhasne.



Varné desky se širokým povrchem vlevo jsou popsány jako příklad. Pokud mají varné zóny vpravo na vašem spotřebiči široké povrchy, totéž platí pro varné zóny vpravo.

Kombinace varné zóny se širokým povrchem při provozu jedné nebo obou varných zón vlevo

- ✓ Zatímco jedna nebo obě varné zóny vlevo pracují odděleně, můžete obě varné zóny kombinovat aktivací varné desky se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete provozovat širší varnou plochu se stejnými hodnotami.



1. Když je v provozu jedna nebo obě levé varné zóny, stiskněte tlačítko [●].

⇒ Hodnota zóny nízké úrovně je viditelná na displeji obou varných zón a rozsvítí se kontrolka — tlačítka [●].

⇒ Kombinované varné zóny nadále pracují při teplotě a hodnotách časovače varné zóny s nižší hodnotou teploty. Hodnoty teploty a časovače varné zóny s vyšší hodnotou teploty před zrušením kombinace.



2. Chcete-li později změnit hodnotu teploty, nastavte úroveň teploty, kterou chcete změnit, v oblasti nastavení.

Vypnutí varných zón s širokým povrchem

Varné zóny můžete oddělit a nastavit je na nulovou úroveň stisknutím tlačítka [●].

Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

Nastavení vysokého výkonu můžete použít k ohřevu na maximální výkon. V této poloze však nevařte příliš dlouho. Nastavení vysokého výkonu nemusí být k dispozici v každé zóně. Po uplynutí času nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Čas automatického vypnutí) se zóna vypne.

Přímé nastavení vysokého výkonu (booster):

1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte se tlačítka  požadované varné zóny.
 - ⇒ Zvolená varná zóna pracuje s nejvyšším výkonem a na displeji varné zóny postupně blikají 3 kontrolky.
 - ⇒ Po uplynutí času nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Čas automatického vypnutí) zóna pokračuje v provozu při nejvyšší hodnotě teploty.

Výběr nastavení vysokého výkonu (BOOSTER), když je zóna plotýnky aktivní:

1. Dotkněte se tlačítka , když je zóna plotýnky zapnutá a příslušná zóna plotýnky pracuje na určité úrovni.
2. Zvolená zóna plotýnky se zapne na maximální výkon a na displeji plotýnky začnou blikat 3 kontrolky. Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu bude varná zóna pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni teploty.

Vypnutí nastavení vysokého výkonu (BOOSTER) před jeho vypršením:

Nastavení vysokého výkonu můžete kdykoli vypnout dotykem tlačítka . Zóna plotýnky nadále pracuje při nejvyšší teplotě. Chcete-li ji vypnout, dotkněte se oblasti nastavení aktivní varné zóny nebo ji posunutím prstu nastavte na "0".

Zámek tlačítek

Můžete aktivovat zámek tlačítka, abyste zabránili náhodným změnám funkcí varné desky, když je zapnutá nebo vypnutá.

Aktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se tlačítka , abyste aktivovali uzamčení tlačítek.
 - ⇒ Po odpočítávání 2-1 na displeji se rozsvítí kontrolka  tlačítka  a všechny varné zóny se zablokují.



Když je aktivní funkce zámku tlačítek Key lock, funguje pouze tlačítko ①. Když se dotknete jakéhokoli jiného tlačítka, kontrolka  tlačítka  začne blikat, což znamená, že je aktivní zámek tlačítek. Pokud vypnete varnou desku, když jsou tlačítka uzamčena, abyste mohli varnou desku opět zapnout, je třeba deaktivovat zámek tlačítek.

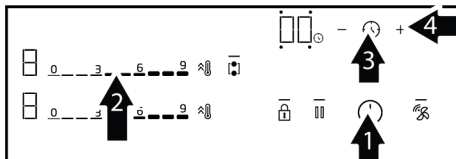
Deaktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se tlačítka .
 - ⇒ Po odečtení času na displeji 2-1 zhasne kontrolka  a zámek tlačítek se deaktivuje.

Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Během vaření nemusíte stát nepřetržitě u sporáku. Sporák se automaticky vypne po uplynutí vámi zvoleného času.

Aktivace časovače



1. Varnou desku zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Požadovanou úroveň teploty nastavíte dotykem nastavovací oblasti nebo posunutím prstu po oblasti, kterou chcete ovládat.
3. Stisknutím tlačítka  aktivujete časovač.

⇒ Na displeji časovače se rozsvítí "00" a symbol  začne blikat.

4. Kolem čísla "00" viditelného na displeji časovače jsou 4 LED diody aktivity. Led aktivní varné zóny bliká a pro tuto zónu můžete nastavit časovač.
5. Chcete-li nastavit časovač pro jinou aktivní varnou zónu, vyberte příslušnou stranu varné zóny dotykem tlačítka , dokud se nerozsvítí LED dioda kolem displeje hodin dané strany varné zóny.
6. Dotknutím se tlačítek  /  nastavte požadovanou dobu. Dlouhým dotykem na tlačítko  nebo  můžete postupovat rychleji.

⇒ Symbol  na displeji varné zóny určitou dobu bliká a poté svítí nepřetržitě. Symbol  začne nepřetržitě svítit, což znamená, že funkce je aktivována.



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



Zopakujte výše uvedené kroky pro ostatní zóny, jejichž časovače chcete nastavit.



Časovač nelze nastavit bez výběru varné zóny a hodnoty teploty varné zóny.



Když je časovač aktivní, bliká kontrolka LED zóny s nejmenším nastaveným časem. Pokud je na ostatních zónách nastaven čas, kontrolky těchto zón zůstanou svítit.

Vypínání časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukové upozornění.

Stisknutím libovolného tlačítka vypnete zvukové upozornění.

Předčasné vypínání časovačů

Pokud časovač vypnete dříve, bude varná deska pracovat při nastavené teplotě, dokud ji nevypnete.

Vypnutí časovače snížením hodnoty na "00":

1. Dotykem tlačítka  vyberte časovač pro příslušnou varnou zónu.
2. Dotkněte se tlačítka , abyste snížili hodnotu, dokud se na displeji časovače nezobrazí "00". Dlouhým dotykem tlačítka  můžete postupovat rychleji.

Po určité době blikání symbolu  na displeji varné zóny zcela zhasne a časovač se zruší.

Funkce zastavení

- ✓ Pomocí této funkce můžete na určitou dobu snížit úroveň teploty všech funkcí pracujících na varné zóně (kromě časovače) na stupeň 1.



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

1. Během provozu varné desky se dotkněte tlačítka .

⇒ Všechny provozní zóny nadále pracují na teplotní úrovni 1.

Chcete-li restartovat všechny zastavené varné zóny s jejich předchozími nastaveními, znovu se dotkněte tlačítka .

Nastavení

Pomocí této funkce můžete provést následující nastavení.

: Nastavení správy napájení

: Doba zvukového signálu konce vaření

: Volba režimu ventilace

: Životní zobrazení filtru s aktivním uhlím

CF: Reset aktivního uhlíkového filtru



Nastavení CF3 a CF4 jsou zakázána. Nemají žádný vliv na provoz a funkce varné desky.

Nastavení řízení napájení 1 (CF)

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit celkový výkon varné desky, jak si přejete.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí varné desky se do 10 sekund dotkněte tlačítek / / / v pořádku.

⇒ Na displeji časovače se zobrazí **CF** a na levém displeji zadní varné zóny se zobrazí „9“.

3. Nastavte úroveň výkonu (viz Tabulka - Úroveň řízení výkonu) mezi „1“ a „9“ dotykem nastavovací oblasti zadní levé zóny nebo posunutím prstu po oblasti.
4. Stisknutím tlačítka ① potvrďte nastavení správy napájení.

⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat při celkovém nastavení výkonu zvolené úrovně.

"Správa napájení" Obsahuje 9 různých úrovní výkonu (viz tabulka - Úroveň řízení výkonu).

Tabulka - Úroveň správy napájení

Úroveň správy napájení	Celkový výkon (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



U indukčních varných desek s celkovou spotřebou elektrické energie max. 3,6 kW (viz tabulka technických specifikací v příručce) je celková hodnota výkonu pro úrovně řízení výkonu 5,6,7,8,9 3,6 kW.

2-konec nastavení zvukové výstrahy (CF)

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit zvukovou výstražnou dobu varného konce varné desky, jak si přejete.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí varné desky se do 10 sekund dotkněte tlačítek / / / v pořádku.

⇒ První nastavení na displeji časovače je **CF**.

3. Stisknutím tlačítka nastavíte čas zvukové výstrahy na konci vaření.

⇒ Na displeji časovače se zobrazí **CF** a na levém displeji zadní varné zóny se zobrazí „2“.

4. Nastavte čas zvukové výstrahy konce vaření (viz tabulka - čas zvukové výstrahy konce vaření) mezi „0“ a „3“ dotykem nastavovací oblasti zadní levé zóny nebo posunutím prstu po oblasti.

5. Stisknutím tlačítka ① potvrďte nastavení zvukového výstražného času na konci vaření.

⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s nastavením zvukové výstrahy konce vaření na zvolené úrovni.



Úroveň nastavení zvukového výstražného času na konci vaření bude během výroby standardní úrovní 2.

Tabulka - Nastavení času zvukové výstrahy konce vaření

Vaření-end zvuková výstražná úroveň	Vaření-end zvukový výstražný čas
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

Nastavení 3-Ventilačního režimu (CF5)

- ✓ Tuto varnou desku lze použít ve 2 režimech: Vnitřní cirkulace a režim vnější cirkulace. (Režimy ventilace) Varná deska je dodávána s předvolbou režimu interní cirkulace. Pro změnu;

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí varné desky se do 10 sekund dotkněte tlačítek (🌀) / || / (🌀) / || v pořádku.

⇒ První nastavení na displeji časovače je CF1.

3. Režim ventilace nastavíte stisknutím tlačítka || čtyřikrát.

⇒ Na displeji časovače se zobrazí CF5. Na levé zadní varné zóně se zobrazí displej „1“.

4. Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní varné zóny nebo posunutím prstu po této oblasti lze displej varné zóny nastavit na „2“ a režim ventilace lze nastavit na vnější cirkulaci.

5. Potvrďte nastavení režimu ventilace stisknutím tlačítka ①.

⇒ Varná deska se vypne a začne pracovat s vybranou úrovní ventilace.

4- Životní displej filtru s aktivním uhlím (CF6)

- ✓ Filtry s aktivním uhlím používané v varné desce používané jako vnitřní cirkulace musí být po určité době používání vyměněny. Zbývajících pracovní dobu můžete vidět na displeji nastavení. Zbývajících čas se zobrazí na displeji jako odpočítávání od 150 hodin.



Pokud je varná deska nastavena na režim interní cirkulace, měly by být filtry s aktivním uhlím vyměněny po 150 hodinách provozu. Po 150 hodinách se na displeji ventilace zobrazí symbol !. Pokud je varná deska nastavena na režim vnější cirkulace, tento varovný symbol se nezobrazí.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí varné desky se do 10 sekund dotkněte tlačítek (🌀) / || / (🌀) / || v pořádku.

⇒ První nastavení na displeji časovače je CF1.

3. Pětikrát stiskněte tlačítko ||, abyste zobrazili aktivovaný displej životnosti filtru s aktivním uhlím.

⇒ Na displeji časovače CF6 se zobrazí aktivní uhlíkový filtr zbývajících na levém displeji zadní varné zóny jako „3“, pokud zbývajících pracovní doba přesahuje 100 hodin, „2“ po dobu 50-100 hodin, „1“ po dobu 5-50 hodin a „0“ po dobu 0-5 hodin;

4. Zobrazení nastavení můžete zavřít stisknutím tlačítka ①.

Reset 5-aktivního uhlíkového filtru (cF7)

- ✓ Po 150 hodinách provozu filtru s aktivním uhlím se na displeji ventilace zobrazí symbol. Po vyjmutí a výměně filtru s aktivním uhlím, jak je popsáno v části Údržba a čištění, postupujte podle následujících kroků pro resetování výstražného symbolu uhlíkového filtru:

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí varné desky se do 10 sekund dotkněte tlačítek / / / v pořádku.

⇒ První nastavení na displeji časovače je cF1.

3. Šestkrát se dotkněte tlačítka , abyste zobrazili aktivovaný displej životnosti filtru s aktivním uhlím.

⇒ Na displeji časovače cF7 se zobrazí zbývajcí provozní doba aktivního uhlíkového filtru na levém displeji zadní varné zóny společně s nabídkou cF6.

4. Stiskněte tlačítko na displeji ventilace po dobu 3 sekund.

⇒ Na obrazovce je viditelné počítání 1-2-3. Operace resetování byla dokončena.

5. Na tomto displeji můžete displej opustit stisknutím tlačítka ①.

Bezpečné a efektivní používání indukčních varných desek

Princip činnosti: Indukční varné desky ohřívají nádobí přímo díky svému pracovnímu principu. Z tohoto důvodu mají mnoho výhod oproti jiným typům varných desek. Pracují efektivněji a varná plocha je chladnější.

Indukční varná deska je vybavena vynikajícími bezpečnostními systémy, které vám zajistí maximální bezpečné používání.



V závislosti na modelu může mít varná deska indukční varné zóny o průměru 145, 180, 210 a 280 mm. Díky indukční funkci každá varná zóna automaticky detekuje nádobu, která je na ní umístěna. Energie se generuje pouze tam, kde se dotýká dna nádoby, čímž se dosahuje minimální spotřeby energie.

Automatické vypnutí systému

V ovládání varné desky je automatický vypínací systém. Pokud je jedna nebo více varných zón ponechána zapnutá, varná zóna se po určité době automaticky vypne (viz tabulka 1). Pokud je varné zóně přiřazen časovač, displej časovače se také vypne.

Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené teplotě. Platí maximální provozní doba v rámci této teplotní úrovně. Zónu varné desky může uživatel znovu ovládat po automatickém vypnutí, jak je popsáno výše.

Tabulka 1: Automatické časy vypnutí

Úroveň teploty	Automatické hodiny vypnutí
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Rychlý ohřev (posilovač)	10 minut

Tabulka 2: Časy automatického vypnutí ventilace

Úroveň rychlosti	Automatické hodiny vypnutí
0	0
1	6

2	6
3	5
Intenzivní práce (booster)	8 minut

Ochrana proti přehřátí

Vaše varná deska má některé snímače, které chrání před přehřátím. V případě přehřátí se mohou vyskytnout následující příznaky:

- Varnou desku v provozu lze vypnout
- Vybraná úroveň může být snížena. Na displeji to však nebude viditelné.

Systém ochrany proti přetečení

Vaše varná deska je vybaven systémem ochrany proti přetečení. V případě přetečení na ovládací panel, z jakéhokoli důvodu,

systém automaticky odpojí připojení napájení a varnou desku tak vypne. Mezitím se na displeji zobrazí upozornění "F".

Přesné nastavení výkonu

Indukční varná deska reaguje na vydávané příkazy okamžitě jak určuje její princip fungování. Nastavení napájení se velmi rychle mění. Můžete tak zabránit přetečení pokrmů (vody, mléka), které hrozí přetečením, a to tak, že spotřebič okamžitě vypnete.



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



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

6 Používání ventilace

Obecná varování

- Na ventilaci je k dispozici motor s různými rychlostmi. Aby zařízení dobře fungovalo, doporučujeme používat nízké otáčky za normálních podmínek a vysoké otáčky v případě silného zápachu a kondenzace par.

Režimy ventilace

Toto zařízení se používá ve 2 režimech: Režim vnitřní cirkulace a vnější cirkulace.

Vnitřní cirkulace



Vzduch nasávaný ze středu variče se nejprve očistí od oleje tím, že přejde přes olejový filtr. Potom přejde přes filtr s aktivním uhlím a vrátí se zpět do kuchyně.

DŮLEŽITÉ: V režimu vnitřní cirkulace by měly být v oblasti definované ve výrobku nainstalovány filtry s aktivním uhlím, aby se ve vypouštěném vzduchu udržely pachové

částice. Různé typy verzí instalace definované pro vnitřní cirkulaci spotřebiče naleznete v návodu k instalaci nebo se poraďte s autorizovaným prodejcem.

Vnější cirkulace



Vzduch, který je nasávaný ze středu sporáku, přechází přes olejové filtry a je odváděn ven přes komín potrubím.

Nastavení režimu ventilace

Výrobek je přednastaven na režim vnitřní cirkulace.

Aby byl výrobek v režimu vnější cirkulace, musí být v části nastavení provedeno vhodné nastavení **CF5**.

Manuální nastavení ventilace

- ✓ Ventilaci lze nastavit manuálně.

1. ① Zapněte indukční varnou desku stisknutím tlačítka ①

⇒ » Na displeji ventilace se zobrazí symbol "0".

2. Klepnutím na oblast nastavení ventilace nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň rychlosti v rozsahu "1" až "3".

Vypnutí manuální ventilace

1. Klepnutím na oblast nastavení ventilace nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň rychlosti jako "0".

Zapnutí režimu intenzivní ventilace

1. Režim intenzivní ventilace můžete aktivovat dotykem tlačítka .
 - ⇒ Režim intenzivní ventilace funguje maximálně 8 minut. Během této doby na displeji bliká ikona P. Po 8 minutách se rychlost ventilace sníží na 3 a pokračuje v provozu na této úrovni rychlosti.

Vypnutí režimu intenzivní ventilace

1. Klepnutím na oblast nastavení ventilace nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň rychlosti jako "0".



V režimu intenzivního odsávání se po stisknutí libovolného tlačítka rychlosti vrátí na tuto úroveň rychlosti a pokračuje v provozu.

Automatický start

- ✓ Váš výrobek měří úroveň teploty varné zóny, teploty a provozní dobu. Podle těchto hodnot určí nejvhodnější provozní rychlost ventilace a pracuje na automaticky určených úrovních.

1. Chcete-li aktivovat automatický režim, dotkněte se tlačítka .

⇒ Automatický režim se aktivuje a automaticky vypne, když parametry klesnou pod zadanou kritickou hodnotu. Pro její opětovnou aktivaci je třeba ji znovu povolit.



Když je automatický režim aktivní, automatický režim se zruší, když produkt zapnete a vypnete při jakékoli rychlosti.

2. Chcete-li automatický režim předčasně vypnout, stiskněte  tlačítko ještě jednou.

Funkce provozu pomocného ventilátoru

Funkce provozu pomocného ventilátoru zajišťuje odstranění zápachu a kouře, které mohou vzniknout na konci vaření, automatickým určením času a úrovně otáček podle teploty varného prostoru, úrovně otáček a doby provozu, kdy se výrobek vypne v důsledku vaření na varných zónách, zatímco ventilace pracuje v automatickém režimu.

V případě potřeby vypnutí operace následuje ji můžete vypnout stisknutím tlačítka .



Při provozu v automatickém režimu bude ventilační systém fungovat ještě 2 až 20 minut po skončení vaření a odstranění hrnců z varné desky.

7 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

7.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru.

Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou! Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Před smažením jídel vždy odstraňte přebytečnou vodu a pomalu vkládejte do rozehřátého oleje. Před smažením se ujistěte, že jsou mražené potraviny rozmražené.
- Při ohřevu oleje se ujistěte, že nádoba, kterou používáte, je suchá a udržujte víko otevřené.
- Doporučení týkající se vaření s úsporou energie naleznete v části „Environmentální pokyny“.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Tání		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	1	15 ... 30
Máslo (200 g)	6	5 ... 7
Máslo (Vyjasněno)(200 g)	3	11 ... 13
Vaření, topení, udržování tepla		
Voda 1 L (Vaření)	P	4 ... 6
Voda 3 L (Vaření)	P	8 ... 10
Mléko 1 L (Vaření)	7	6 ... 7
Mléko 1 L (Udržování tepla)	Udržování tepla	18 ... 20
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	9	3 ... 5
Vaření		
Brambory se skořápkou (2 Kus velké)	9	25 ... 35
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	9	13 ... 15
Brokolice (300 g)	9	10 ... 14
Brokolice mražené (300 g)	9	7 ... 10
Klobása	8	4 ... 6
Těstoviny (150 g)	9	6 ... 10
Sázená vejce	5	2 ... 3
Vaření, restování		
Rýžové jídlo (200 g rýže)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noemův pudink **		
Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	9	4 ... 6
Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	4	10 ... 15
Pšenice Vaření - pro noemův pudink	9	8 ... 10
Pšenice vaření - pro noemův pudink	2	6 ... 8
Noemův pudink -Všechny přísady	9	20 ... 24

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Polévky (Např. Čočková polévka)	7	20 ... 25
Dušená zelenina *	9	3 ... 5
Julienne vaření * (Kuře, cibule a pepř)	9	5 ... 7
Telecí kostky se zeleninou **		
Restování zeleniny	9	3 ... 8
Prudké opečení ***	9	5 ... 8
Všechny přísady	4	80 ... 90
Rajčatová omáčka	3	10 ... 15
Bešamelová omáčka	7	5 ... 6
Stopky se zeleninou **		
Prudké opečení ***	9	3 ... 4
Restování zeleniny	9	3 ... 5
Všechny přísady	4	180 ... 190
Mělké smažení		
Steak ze svíčkové ** (2 cm)	9	2 ... 10
Žebrový steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rolovaný steak ze svíčkové	8	4 ... 10
T-Bone steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Jehněčí kotlety ** (Prudké opečení ***)	9	3 ... 10
Jehněčí kotlety (Smažení)	5	4 ... 10
Klobása	6	4 ... 6
Kuřecí prso (Prudké opečení ***)	8	3 ... 4
Kuřecí prso (Smažení)	5	8 ... 10
Kuřecí prso (Motýlí řez)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Rybí prst	9	1 ... 8
Čerstvá zelenina a houby (Mrkev, houby a barevný pepř)	9	3 ... 6
Palačinky ***	4	1 ... 5
Omeleta	7	4 ... 6
Volské oko	6	2 ... 4
Hranolky		
Boortsog	5	13 ... 15
Řízek	8	3 ... 10
Nugetky	9	1,5 ... 10
Brambory (mražené)	6	2 ... 10
Odmrazování a ohřev		

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Cibule (mražené) (200 g)	6	2 ... 4
Špenát (mražené) (200 g)	7	2 ... 5
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		
*** Doporučuje se předeřhát pánev / hrnec.		

8 Údržba a čištění

8.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabráni se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.

- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Pro varné desky:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatový protlak a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech varných zón, všechny přetečené tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky jejím vypnutím.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zblednutí povrchu.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákná určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákná. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistíte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistíte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku neuzůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

8.2 Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části „Obecné informace o

čištění“. Pro speciální případy můžete své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

- Potraviny na bázi cukru, jako je tmavý krém, škrob a sirup, očistěte okamžitě, bez čekání na vychladnutí povrchu. V opačném případě může dojít k trvalému poškození skleněné varné plochy.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na čištění, když je varná deska horká, jinak by mohlo dojít k trvalým skvrnám.

8.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistíte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

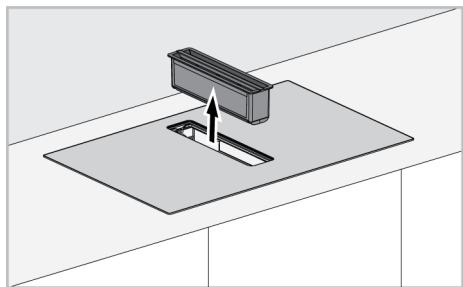
8.4 Čištění ventilace

K zajištění účinného zadržování zápachu a oleje je třeba pravidelně měnit filtry s aktivním uhlím a pravidelně čistit olejový filtr.

Čištění kovového olejového filtru

- ✓ Olejový filtr filtruje olej v nasávaném kouři. Kovový tukový filtr čistíte v pravidelných intervalech, pro zajištění dobrého výkonu.

1. Odstraňte olejový filtr jeho vytažením směrem nahoru.



i Olejový filtr může na svém spodním povrchu shromažďovat olej nebo přetečené kapaliny. Při demontáži filtru by se měl vyjmout rovně, aby se zabránilo kapání a rozlévání.

i Dávejte pozor, abyste nepoškodili vybranou skupinu olejového filtru pádem na sklo varné desky.

2. Odstraňený tukový filtr omyjte v myčce nádobí nebo ručně.

i Umyjte filtry ve vodě s použitím tekutého čisticího prostředku a po osušení je znovu nainstalujte. Hliníkové filtry mohou při mytí změnit barvu; to je normální jev a nevyžaduje výměnu filtrů.

3. Po vyčištění vyměňte olejový filtr.

Odstranění aktivního uhlíkového filtru

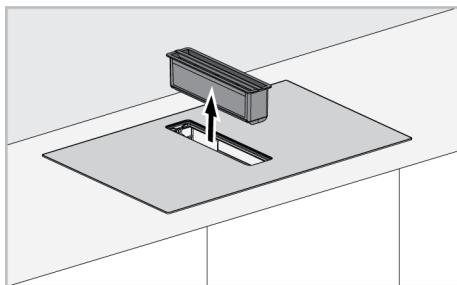
Filtry s aktivním uhlím zabezpečují zadržování zápachu ve výrobku a pro optimální výkon se musí pravidelně vyměňovat. Při výměně věnujte pozornost výstražnému indikátoru naplnění.

i Filtry s aktivním uhlím ve vašem výrobku vyměňujte po každých 150 hodinách provozu za předpokladu, že pracuje v režimu vnitřní cirkulace. Po 150 hodinách se na displeji ventilace zobrazí symbol **!**. Filtr by měl být vyměněn nejpozději tehdy, když se objeví toto upozornění. Chcete-li toto upozornění resetovat, přečtete si část Nastavení

i Chcete-li zjistit zbývajcí pracovní časový rozsah filtrů s aktivním uhlím, postupujte podle podrobného vysvětlení v části "Nastavení.

Odstranění;

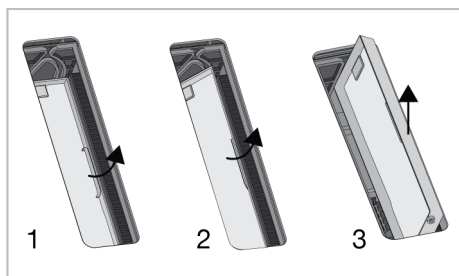
1. Odstraňte olejový filtr jeho vytažením směrem nahoru.



i Olejový filtr může na svém spodním povrchu shromažďovat olej nebo přetečené kapaliny. Při demontáži filtru by se měl vyjmout rovně, aby se zabránilo kapání a rozlévání.

i V části olejového filtru je magnetický snímač. Ventilace není možná bez nasazeného dílu k ochraně před tekutinami.

2. Odstraňte sběrnou komoru na kapalinu, jak je znázorněno na obrázku níže.

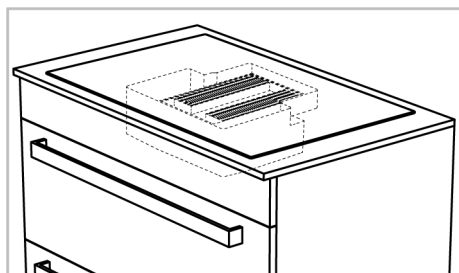


i V části sběrné komory kapaliny se nachází magnetický snímač. Ventilace není možná bez nasazeného dílu k ochraně před tekutinami.

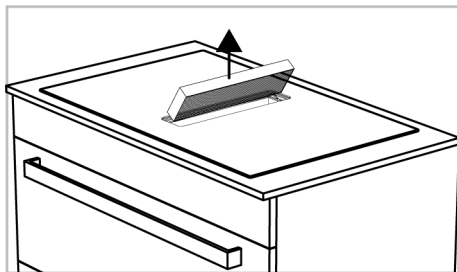
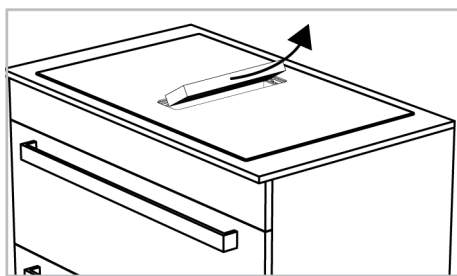
i Sběrnou komoru kapaliny je třeba pravidelně čistit. Díl se může čistit mytím ve vodě s tekutým čisticím prostředkem a oplachováním nebo by se měl mýt v myčce na nádobí při teplotě max. 70°C.

i Když se část sběrné komory na kapalinu umístí na své místo, směr šipky na části ukazuje, že se musí umístit podle tohoto směru.

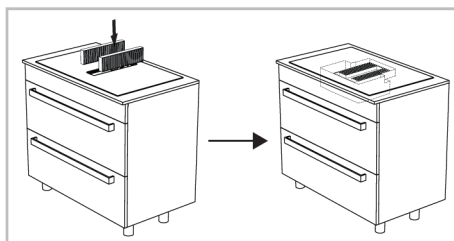
3. Po odpojení sběrné komory na kapalinu naleznete ve spodní komoře dva uhlíkové filtry, jeden umístěný na pravé straně a druhý na levé straně.



4. Chcete-li vyjmout jeden z uhlíkových filtrů, jemně jej nakloňte, aby se uvolnil z magnetické štěrbin ve ventilační mezeře, a poté jej opatrně vytáhněte, jak je znázorněno na obrázku.



5. Stejným způsobem vyjměte druhý uhlíkový filtr ze štěrbin.
6. Umístěte 2 nové filtry s aktivním uhlím do magnetických zásuvek tak, že je nakloníte přes ventilační otvor. Ujistěte se, že jsou zcela usazeny v magnetických otvorech.



7. Vložte plastovou ochranu proti kapalině do zásuvky stejným způsobem, jako když byla odstraněna.
8. Vložte olejový filtr.

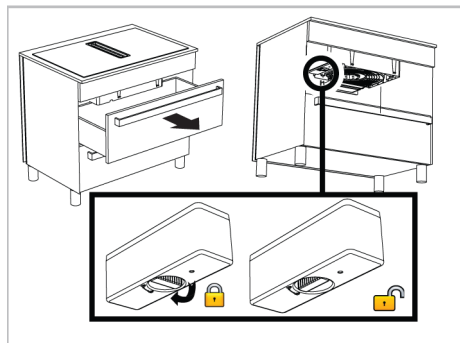
Nádrž na odpadní vodu

V případě, že se do ventilačního prostoru výrobku dostane intenzivní kapalina, tyto kapaliny se shromažďují v zásobníku na odpadní vodu, který se nachází pod varnou deskou. V takovém případě by se měla nádrž na odpadní vodu vyjmout, kapalina vylít a nádrž vyčistit a znovu nainstalovat.



Nádrž na odpadní vodu se doporučuje čistit jednou za měsíc.

Chcete-li odstranit nádrž na odpadní vodu:

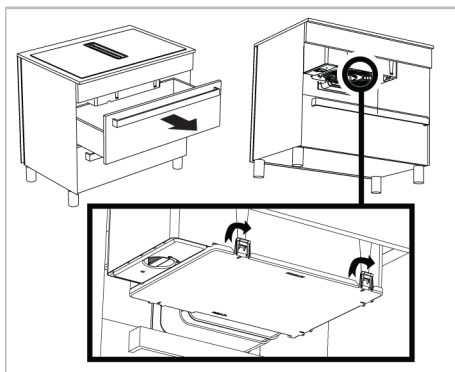


1. Vyjměte horní zásuvku umístěnou pod varnou deskou. Měli byste se dostat pod varnou desku.
2. Dostaňte se k nádrži na odpadní vodu pod varnou deskou.
3. Otáčením uzamykacího knoflíku odemkněte a vyjměte nádrž na odpadní vodu.
4. Vylijte kapalinu z komory a vyčistěte ji.
5. Otočte uzamykacím knoflíkem a uzamkněte jej zasunutím komory zpět do otvoru.

Čištění spodního krytu

Pokud se spodní kryt na spodní straně výrobku znečistí, můžete jej odstranit a vyčistit.

Odstranění spodního krytu:



1. Vyjměte horní zásuvku umístěnou pod varnou deskou. Měli byste se dostat pod varnou desku.
2. Dosáhněte na spodní kryt pod varnou deskou.
3. Na spodním krytu je 5 zámků ve směrech znázorněných symboly šipek. Uvolněním těchto zámků odstraňte spodní kryt tak, že jej podržíte směrem dolů.
4. Po vyčištění spodního krytu jej silně zatlačte směrem nahoru, aby zámkové zapadly do svých otvorů.

9 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.

- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.
- Pokud se varná deska nezapne po stisknutí tlačítka zapnutí/vypnutí >>> Odpojte jej a počkejte alespoň 20 sekund, než jej zapojíte.
- Má ochranu proti přehřátí. >>> Počkejte, až vaše varná deska vychladne.
- Nesmějí být použity vhodné hrnce. >>> Zkontrolujte své hrnce.

Symbol / / na displeji zóny varné desky neustále svítí.

- Na varné zóně nemusí být hrnec. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.
- Váš hrnec nemusí být kompatibilní s indukci. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varné desky.
- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte zónu varné desky výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro zónu varné desky.
- Hrnec nebo varná zóna mohou být velmi horké. >>> Počkejte, až vychladnou.

Vybraná zóna varné desky se během práce náhle vypne.

- Doba vaření vybrané zóny možná vypršela. >>> Můžete nastavit nový čas vaření nebo dokončit vaření.
- Ochrana proti přehřátí. >>> Počkejte, až varná deska vychladne.
- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> Odstraňte objekt z panelu.

I když je zóna varné desky zapnutá, hrnec se nezahřívá.

- Hrnec nemusí být kompatibilní s indukční varnou deskou. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varnou desku.
- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.

Chladicí ventilátor pokračuje v chodu, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o chybu. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, dokud se elektronické zařízení uvnitř varné desky neochladí na příslušnou teplotu.

Při vaření vychází z varné desky hluk

- Během vaření mohou z varné desky vycházet určité zvuky. Tyto zvuky závisí na složení nádobí. Tyto zvuky jsou normální, nejedná se o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

Možné zvuky a příčiny:

- **Hluk ventilátoru:** Varná deska má ventilátor, který automaticky pracuje podle teploty produktu. Ventilátor má různé provozní úrovně a pracuje na různých úrovních podle teploty. Po vypnutí varné desky, pokud je teplota vysoká podle teploty produktu, může ventilátor chvíli pokračovat v provozu.
- **Provoz transformátoru s nízkým bzučením:** Taková je povaha indukční technologie. Vzhledem k tomu, že teplo je přenášeno přímo na dno nádobí, může tento druh hučení nastat v závislosti na materiálu nádobí. Proto mohou být s různým nádobím slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** To je způsobeno materiálem a strukturou dna nádobí. Pokud je nádobí vyrobeno z různých materiálů a vrstev, může dojít k praskání.
- **Pískání:** Při vaření na dvou varných zónách na stejné straně varné desky na různých úrovních vaření může být slyšet pískání.

Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
E 1 – E 11	Došlo k chybě komunikace indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 16 - E 21	Došlo k chybě teplotního senzoru indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 22 E 26	Indukční varná deska se přehřívá.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Chyba zmizí, když teplota varné desky klesne pod limity. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 23 E 24	Došlo k chybě softwaru indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 25	Při provozu ventilátoru indukční varné desky došlo k chybě.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 27 E 47	Indukčně kompatibilní květináče nebyly použity.	Při použití indukčně kompatibilní nádoby chyba zmizí.
E 31 - E 39	Na elektronické kartě indukční varné desky došlo k hardwarové chybě.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 42	Došlo k chybě elektrického připojení.	Znovu nasadte správné elektrické připojení podle technické tabulky produktu a instalační příručky.

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
E 46	Jedno nebo více tlačítek bylo podrženo déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu byl ponechán předmět nebo byl vystaven působení páry.	Jakmile sundáte ruku z varné desky, problém zmizí. Po vyčištění ovládacího panelu problém zmizí.
E 48 E 49 E 51	Došlo k chybě senzoru indukční varné desky.	Hardware senzoru musí být uveden do souladu s podmínkami použití. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 52 - E 57	Na indukční varné desce došlo k chybě při vysoké teplotě.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Chyba zmizí, když teplota senzoru klesne pod limity. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 58 - E 59	V režimu automatického vaření došlo k chybě senzoru/ vysoké teploty.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 63	Pokud je vaším produktem indukční varná deska s digestoří, došlo k chybě filtru.	Vyjměte a znovu připojte ventilační filtry. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
FF	Kterýkoli klíč mohl být stisknut po dlouhou dobu.	Když uvolníte libovolný klíč na dlouhou dobu,
	Na řídicí jednotku mohl být umístěn hrnec.	Když je nádoba na řídicí jednotce odstraněna,
	Potraviny/kapaliny mohly přetéct na řídicí jednotku.	Po vyčištění přetékajících zbytků potravin/tekutin chyba zmizí.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

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

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

