

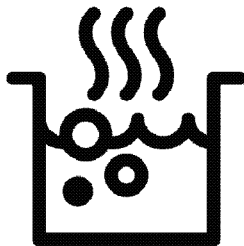


Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

Vestavná varná deska

Návod k použití



HII85770UFT

DE / CZ

185.9289.25/R.AA/27.04.2022/6-4

7757188705

Sehr geehrter Kunde,

Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beko dankt Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4

Verwendungszweck	4
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere.....	5
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....	6
Sicherheit beim Transport	7
Sicherheitshinweise zur Installation	8
Sicher bedienen	8
Warnhinweise zu hohen Temperaturen	9
Zubehör.....	9
Sicherheit beim Kochen.....	9
Induktion	10
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	10

2 Hinweise zum Umweltschutz 12

Richtig entsorgen	12
Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten	12
Verpackungsmaterialien entsorgen	12
Tipps zum Energiesparen.....	12

3 Ihr neues Gerät 13

Ihr neues Gerät	13
Bedienfeld und Bedienung	14

Kochfeldsteuerung.....	14
Allgemeine Informationen zum Kochfeld ..	14
Technische Spezifikationen	16

4 Erster Einsatz 17

Erste Reinigung	17
-----------------------	----

5 Bedienung Kochfeld 18

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds.....	18
Bedienfeld.....	22

6 Allgemeine Hinweise zum Backen 34

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld.....	34
Koch-/Gartabelle	34

7 Reinigung und Wartung 36

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	36
Reinigung des Kochfelds	37
Bedienfeld reinigen	37

8 Problemlösungen 39

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
 - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
 - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
 -  Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
 -  Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
 -  Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
 -  Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
-  **Verwendungszweck**
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Drehen Sie die Griffe von Töpfen und Pfannen zur Seite oder nach hinten, damit Kinder das Kochgeschirr nicht herabziehen und sich schwer verbrennen oder anderweitig verletzen können.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht

ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- (Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat) Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!

Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls

Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.

- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Wenn Ihr Produkt kein Netzkabel hat) Verwenden Sie ausschließlich Anschlusskabel eines Typs, der im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben ist.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie

dürfen keine heißen Stellen berühren.

- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

(Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat)

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit

feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst.

Andernfalls kann es schnell passieren, dass Sie die ganze Steckdose aus der Wand reißen oder es zum Kabelbruch kommt.

- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.



Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes

großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.



Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.



Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die

Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an

der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Stellen Sie daher sicher, dass die Kochfeldoberfläche und der Boden der Töpfe immer trocken sind.

- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.

Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den

Kochoberflächen aufbewahren.

Zubehör

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder

einer Feuerlöschdecke abdecken.

- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit natürlich Brände verursachen.



Induktion

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“ an.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am

Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochstelle und in unmittelbarer Nähe abgelegt werden, da sich diese erhitzen.
- Metallgegenstände, die in Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerem und intensivem Gebrauch sehr heiß werden. Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf.
- Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Produkt kann beschädigt werden.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs

können die Glasflächen verkratzen, im schlimmsten Fall zu Sprüngen führen. Sorgen Sie dafür, dass Topf- und Pfannenböden sauber sind, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Halten Sie die Glaskeramikfläche sauber.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte können mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

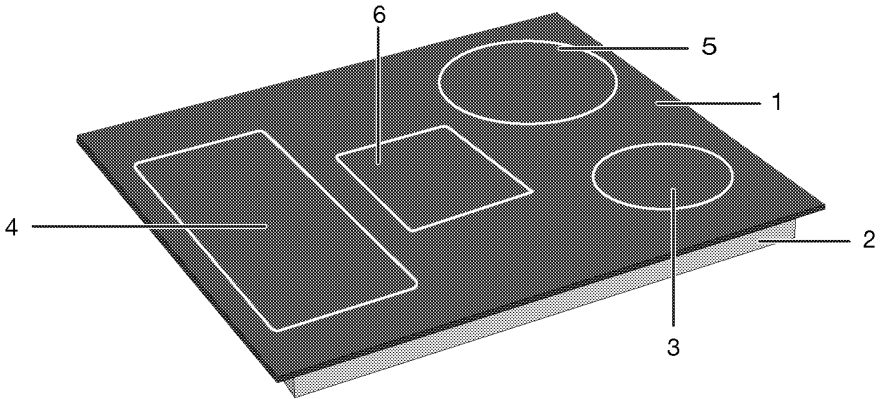
Tipps zum Energiesparen

Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Benutzen Sie zur Größe des Kochfeldes passende Töpfe und Pfannen, Töpfe am besten mit Deckel. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgöße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Kochflächen und Topfböden des Kochfeldes sauber halten. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen Kochstelle und Topfboden.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät



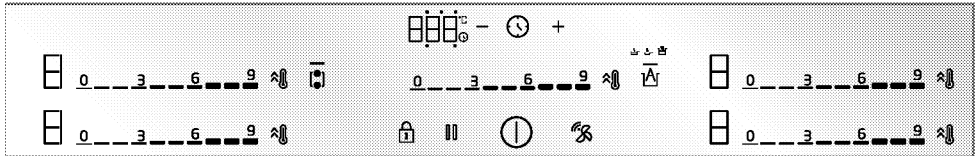
- 1 Glaskochfläche
- 2 Unteres Gehäuse
- 3 Induktionskochzone
- 4 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone
- 6 Induktionskochzone

Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen.

Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

Kochfeldsteuerung



Tasten und Symbole

— : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde

⏻ : Ein/Aus-Taste

🔒 : Taste für Tastensperre

🔥 : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche

⚡ : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)

🚫 : Taste zur Reinigungssperre

🕒 : Timer-Taste

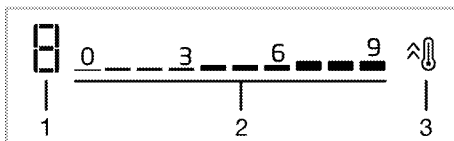
⊕ : Timer-Erhöhungstaste

⊖ : Timer-Verringerungstaste

🔌 : Anschlusstaste für Kochfeldhaube *

👤 : Auto-Kochtaste

* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

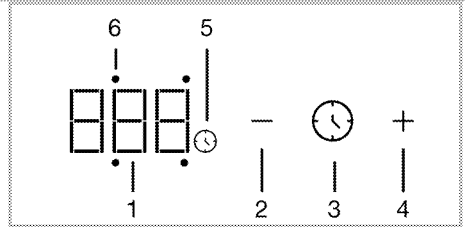


Anzeige der Kochzone

1 Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone

2 Einstellbereich für das Temperaturniveau

3 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)



Timer-Display

1 Timeranzeige.

2 Timer-Verringerungstaste

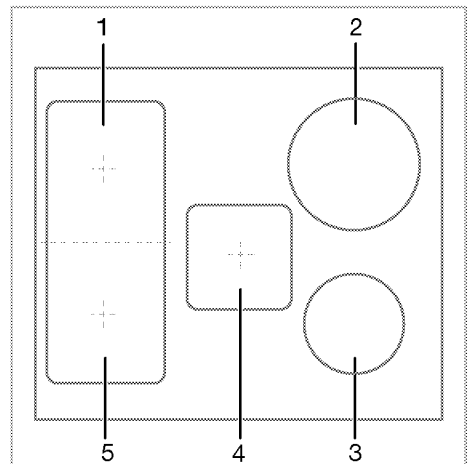
3 Timer-Taste

4 Timer-Erhöhungstaste

5 Timer-Symbol

6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochzone

Allgemeine Informationen zum Kochfeld



1 Hinten links - Induktionskochzone

- 2 Hinten rechts - Induktionskochzone
 - 3 Vorne rechts - Induktionskochzone
 - 4 Mitte - Induktionskochzone
 - 5 Vorne links - Induktionskochzone
- Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Flächen (Flexi-Flächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie

können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochzonen und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Verwendung des Kochfelds“ beschrieben.

Technische Spezifikationen


Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	45,2 mm*/780 mm/520 mm
Wälzfräser-Einbaumaße (Breite/Tiefe)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Spannung / Frequenz	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme	max. 7,4 kW

Brenner

Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung: 2000 W
Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung: 2000 W
Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	145 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung: 2200 W
Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	210 mm
Energie	2400 W / Schnellheizung: 3700 W
Mitte	Induktionskochzone
Dimension	190x210mm
Energie	2400W/ Schnellheizung: 3600 W

* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.

-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

HINWEIS Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass

keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.

- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn ein zum Induktionskochen geeigneter Kochtopf darauf gestellt wird und ein elektronisches System unter der Glasoberfläche ein Magnetfeld erzeugt. Der Metallboden der Töpfe / Pfannen wird erwärmt, indem Energie aus diesem Magnetfeld entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Kochfelds erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Töpfen/Pfannen. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Kochtöpfe/-pfannen erwärmt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

- Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Wärme direkt auf die Kochtöpfe/-pfannen übertragen wird.
- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht

schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.

- Das Kochen muss schneller sein, da die Wärme direkt auf den Kochtöpfen/-pfannen erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.
- Da die Wärme direkt an die Kochtöpfe/-pfannen abgegeben wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass die Wärmeübertragung stoppt und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Kochtöpfe/-pfannen von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

Für einen sicheren Betrieb:

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionszone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

Kochtöpfe/Pfannen

Sie dürfen ferromagnetische, hochwertige Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die ein Etikett oder eine Warnung tragen, dass sie nur mit Ihrem Induktionskochfeld für das Induktionskochen geeignet sind. Im Allgemeinen ist die Leistung der Kochtöpfe/-pfannen umso besser, je höher der Eisengehalt ist. Der Bodendurchmesser der Kochtöpfe / -pfannen muss mit der Induktionszone übereinstimmen. Vorgeschlagene Abmessungen sind unten aufgeführt.

Geeignete Töpfe/Pfannen:

- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

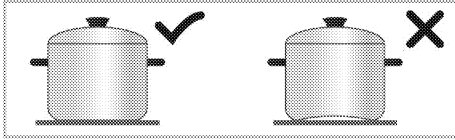
Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

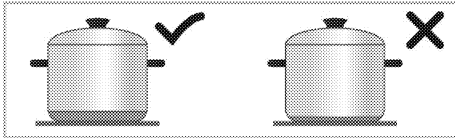
Empfehlungen:

- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden.

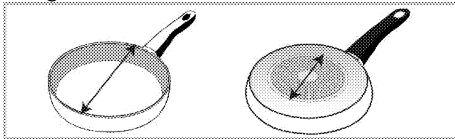
Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.

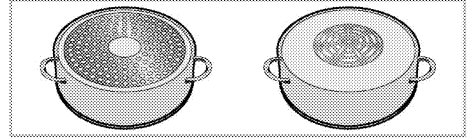


- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern möglicherweise nicht erkannt werden. Daher muss das Kochfeld entsprechend der Größe des ferromagnetischen Feldes ausgewählt werden.

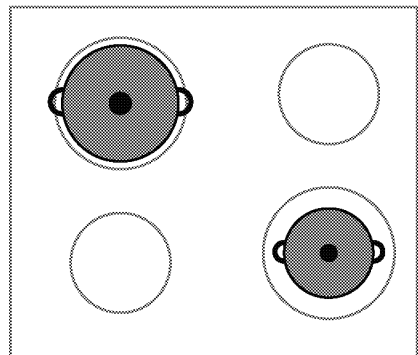
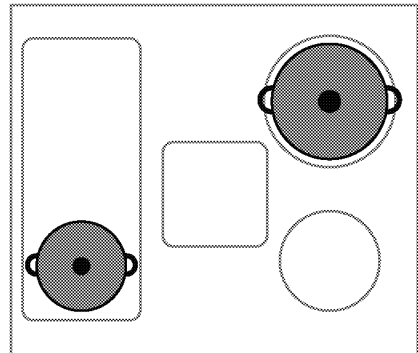


- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich

möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung vor fehlerhaften Kochtöpfe/-pfannen angezeigt werden.



- i
 Gleiche Verteilung des Kochgeschirrs rechts und links und mittlere Kochfelder für die Auswahl der Kochfelder wirken sich positiv auf die Kochleistung beim Kochen mehrerer Mahlzeiten auf den Induktionskochfeldern aus.



Kochtöpfe/-pfannen

Testen Sie anhand der folgenden Methoden, ob Ihr Topf mit dem Kochen

mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Er ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes einen Magneten hält.
2. Er ist kompatibel, wenn "□" und "□" oder "□" nicht blinkt, wenn Sie Ihren Topf auf das Induktionskochfeld stellen und das Kochfeld einschalten.

Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Durchmesser der Kochzone - mm	Topfdurchmesser - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 230 - Länge 390

Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf-/pfannengrößen sind oben angegeben. Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Automatische Erkennung der Kochtöpfe/Pfannen

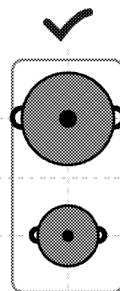
Wenn Sie mit Induktion kompatible Kochtöpfe/-pfannen auf Ihr Kochfeld stellen, erkennt Ihr Kochfeld automatisch, auf welches Kochfeld die Kochtöpfe/-pfannen gestellt werden, und gibt Anweisungen auf dem Bedienfeld aus.

Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

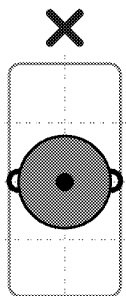
Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

Als zwei unabhängige Kochzonen

Kochzonen mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Kochtöpfen/-pfannen verwenden. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.

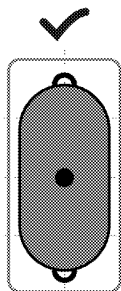


Als zwei unabhängige Kochzonen



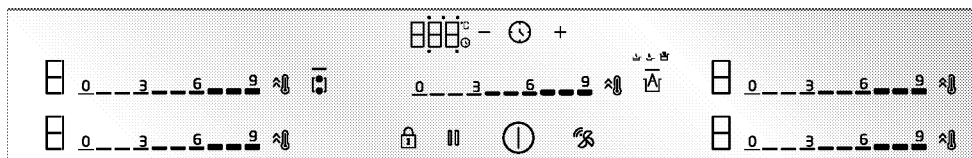
Stellen Sie den Garvorgang mit einzelnen Kochtöpfen/-pfannen in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen nicht in die Mitte der Kochzone.

Als einzelne Kochzone



Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.

Bedienfeld



Tasten und Symbole

— : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde

ⓘ : Ein/Aus-Taste

🔒 : Taste für Tastensperre

🔑 : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche

⚡ : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)

🚫 : Taste zur Reinigungssperre

🕒 : Timer-Taste

⊕ : Timer-Erhöhungstaste

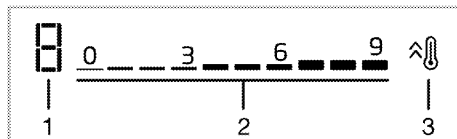
⊖ : Timer-Verringerungstaste

🌀 : Anschlussstaste für Kochfeldhaube *

🔑 : Auto-Kochtaste

* Sie variiert je nach Produktmodell.

Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

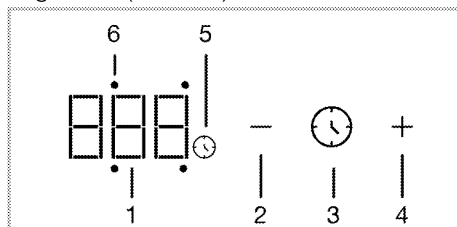


Anzeige der Kochzone

1 Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone

2 Einstellbereich für das Temperaturniveau

3 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)



Timer-Display

1 Timeranzeige.

2 Timer-Verringerungstaste

3 Timer-Taste

- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochzone

Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

- i** Dieses Gerät wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder im Touch-Bedienfeld ausgeführte Vorgang wird mit einem audiotierbaren Signal bestätigt.
- i** Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.
- i** Das Kochfeld kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt.
- i** Das Gerät zeigt „FF“ Warnung aus Sicherheitsgründen, wenn eine Taste (Ⓜ Taste) für längere Zeit berührt wird.
- i** Das — Licht der aktivierten oder ausgewählten Tasten leuchtet.

Einschalten der Kochfelds:

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.
- » Nun ist das Kochfeld einsatzbereit.

Kochfeld ausschalten:

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.
- » Das Kochfeld schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Restwärmeanzeige

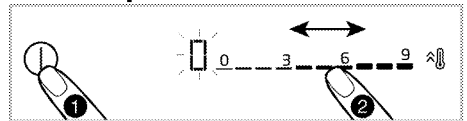
Auf dem Bedienfeld befindet sich für jede Kochfeldzone eine Hitzeanzeige. Diese Anzeige zeigt an, dass das Kochfeld im ausgeschalteten Zustand

noch heiß ist. Berühren Sie das/die entsprechende(n) Kochfeld(e) nicht, bis die Restwärmeanzeige erlischt.

Symbol	Beschreibung
H	Hohe Temperatur
h	Niedrige Temperatur

- i** Bei Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht und warnt den Benutzer vor heißen Kochfeldern.

Kochfelder einschalten (Kochzone) und Temperaturstufe einstellen



1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren ①.
» In den Kochzonenanzeigen erscheint das „0“-Symbol.
2. Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellungsbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Temperaturstufe zwischen „0“ und „9“.

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

Kochfelder ausschalten:

Eine ausgewählte Kochfeldzone kann auf 2 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. **Durch Einstellen der Temperatur auf „0“**
Sie können das Kochfeld ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ reduzieren .

2. Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Kochfeldzone.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer das angeschlossene Kochfeld aus. Alle Anzeigen zeigen „0“ oder „00“ an. Das ⏰ Symbol im Kochfeld-Display erlischt.

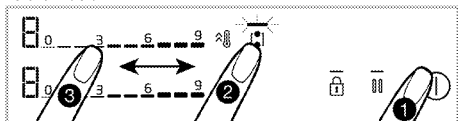
Die Einstellung des Timers für die Kochfeldzone wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.

Kombination der Kochzonen mit Breitfläche (Flexi) (sofern Kochzonen mit Breitflächen auf Ihrem Kochfeld vorhanden sind)

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren ①.

2. Berühren Sie die Taste ②.

» Das Display der linken Kochfeldzone zeigt 0 und — das Licht der Taste ② leuchtet.



3. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen 0 und 9 ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

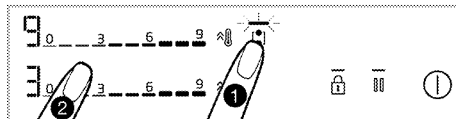
» Das Kochfeld beginnt zu arbeiten.

Wird ein anderes Kochfeld ausgewählt oder warten Sie 10 Sekunden lang ohne Bedienung, erlischt das Licht — der Taste ②.

i Als Beispiel werden die Kochfelder mit breiter Fläche links beschrieben. Wenn die Kochfelder rechts an Ihrem Gerät breite Flächen haben, gilt das gleiche für die Kochfelder rechts.

Kombination der Kochfelder mit Breitfläche (Flexi) während eines oder beide Kochfelder links in Betrieb sind (sofern auf Ihrem Kochfeld Kochfelder mit Breitflächen vorhanden sind)

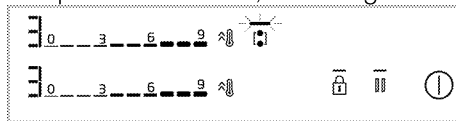
Während eines oder beide Kochfelder auf der linken Seite separat in Betrieb sind, können Sie beide Kochfelder kombinieren, indem Sie das Kochfeld mit breiter Fläche aktivieren. So können Sie bei gleichen Werten eine breitere Kochfeldfläche betreiben.



1. Während eine oder beide Kochzonen links in Betrieb sind, berühren Sie die Taste ②.

» Auf beiden Kochfeld-Anzeigen wird die Kochfeld-Zone mit der niedrigeren Stufe angezeigt und das Licht — der Taste ② leuchtet.

» Kombi-Kochfelder arbeiten mit der Temperatur der Kochfeldzone mit niedrigerem Grad und ggf. mit dem Timer-Einstellwert weiter. Temperatur- und Timerwerte der Kochzone, die vor dem Kombinieren einen höheren Temperaturwert hatte, werden gelöscht.



» Um den Temperaturwert nachträglich zu ändern, stellen Sie im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe ein.


Kochzonen mit Breitfläche ausschalten (sofern auf Ihrem Kochfeld Kochfelder mit Breitflächen vorhanden sind)

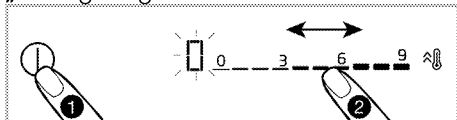
Sie können die Kochzonen trennen und ausschalten, indem Sie die Taste ② berühren

Nutzung des mittleren Kochfelds und der automatischen Kochfunktion

Das mittlere Kochfeld kann als normaler Kochbereich verwendet werden, indem die Temperatur wie bei den anderen Kochfeldern gewählt wird. Darüber hinaus gibt es für dieses Kochfeld eine spezielle automatische Kochfunktion.

Nutzung des mittleren Kochfeldes als normale Kochstelle

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
» Auf dem Display des mittleren Kochfelds wird das Symbol „0“ angezeigt.




2. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen „0“ und „9“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich des mittleren Kochfelds tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

- » Die Kochzone beginnt mit der eingestellten Kochstufe zu heizen.


Kochautomatik für das mittlere Kochfeld

Mit dieser Funktion können Sie mit 3 verschiedenen Einstellungen ein Schnellkochen durchführen.


-  Wenn die Stufen 1-2-3 mit der Einstellung Energiemanagement eingestellt sind, kann die automatische Kochfunktion für die mittlere Kochzone nicht verwendet werden.

Um die Kochautomatik auf dem mittleren Kochfeld nutzen zu können, legen Sie zuerst Ihre Kocheinstellung fest. Für jede Einstellung ist ein Temperaturintervall angegeben. Sie können zwischen dem Temperaturintervall wählen, das für die von Ihnen festgelegte Einstellung definiert ist.


1. Niedertemperaturkochen (mit Wasser) (65-100 °C) : Diese Einstellung sollte nur zum Kochen flüssiger Speisen verwendet werden. Wir empfehlen, beim Kochen 1500-2500 ml Wasser zu verwenden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.


-  Das Kochen von fettigen Speisen darf in dieser Einstellung nicht durchgeführt werden.

2. Braten (mit wenig Öl) (110-230 °C) : Diese Einstellung dient zum Kochen von weniger fettigen Speisen. Die Pfanne muss vollständig trocken sein und Sie sollten beim Kochen etwas Öl verwenden.

-  Diese Einstellung darf nicht zum Kochen flüssiger Speisen verwendet werden.

3. Frittieren (140-200 °C) : Dieser darf nur für fettige Frittiervorgänge verwendet werden. Wir empfehlen, beim Kochen 750-1250 ml Öl zu verwenden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

-  Diese Einstellung sollte nicht zum Kochen von flüssigen Speisen und weniger fettigen Speisen verwendet werden.

-  Bei der automatischen Kochfunktion können die Temperaturwerte je nach verwendetem Topf variieren.

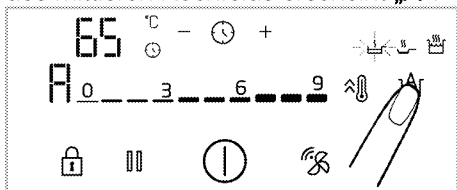
i Vergewissern Sie sich vor dem Start der automatischen Kochfunktion, dass die mittlere Zone kalt ist. Andernfalls können die eingestellten Temperaturwerte variieren.

i Nachdem die automatische Kochfunktion aktiviert wurde, kann die Temperatureinstellung nicht mehr geändert werden.

Bei niedriger Temperatur kochen:


1. Berühren Sie die Taste .

☞ Das Symbol leuchtet und im Display des mittleren Kochfelds erscheint „A“.



2. Auf der Timer-Anzeige wird „65“ als niedrigste Temperatureinstellung für die Einstellung der niedrigen Temperatur angezeigt. Durch Berühren der Tasten \pm können Sie die Temperatureinstellung ändern, indem Sie sie in 5-Grad-Schritten erhöhen oder verringern.

» Der Kochvorgang beginnt 5 Sekunden nach der Temperatureinstellung.

i Wenn innerhalb der ersten 5 Sekunden nach dem Berühren der Taste  keine Einstellung vorgenommen wird, beginnt das mittlere Kochfeld mit der eingestellten Stufe und Temperatur zu arbeiten und diese Einstellung darf danach nicht mehr geändert werden. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein und führen Sie dann die gewünschten automatischen Kocheinstellungen erneut durch.

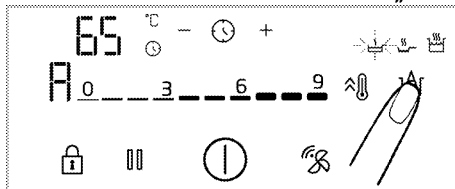
3. Das Symbol °C blinkt im Display, bis die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

4. Die °C leuchtet durchgehend und ein 4-sekündiger akustischer Alarm ertönt, wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.


So kochen Sie auf der Bratstufe (mit wenig Öl) in der Pfanne:

1. Berühren Sie die Taste .


☞ Das Symbol leuchtet und im Display des mittleren Kochfelds erscheint „A“.



2. Berühren Sie die Taste  erneut, um zur Einstellung Pfannenbraten zu wechseln.

3. Auf der Timer-Anzeige wird „110“ als niedrigste Temperatureinstellung für die Einstellung der niedrigen Temperatur angezeigt und  leuchtet. Durch Berühren der Tasten \pm können Sie die Temperatureinstellung ändern, indem Sie sie in 10-Grad-Schritten erhöhen oder verringern.

» Der Kochvorgang beginnt 5 Sekunden nach der Temperatureinstellung.

i Wenn innerhalb der ersten 5 Sekunden nach dem Berühren der Taste  keine Einstellung vorgenommen wird, beginnt das mittlere Kochfeld mit der eingestellten Stufe und Temperatur zu arbeiten und diese Einstellung darf danach nicht mehr geändert werden. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein und führen Sie dann die gewünschten automatischen Kocheinstellungen erneut durch.

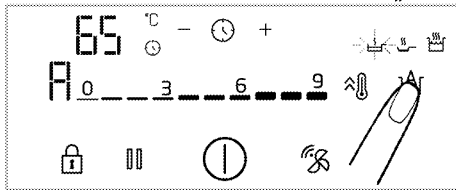
4. Das Symbol °C blinkt im Display, bis die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

5. Die °C leuchtet durchgehend und ein 4-sekündiger akustischer Alarm ertönt, wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.



So kochen Sie auf der Bratstufe (mit tiefen Öl):

1. Berühren Sie die Taste .

 Das Symbol leuchtet und im Display des mittleren Kochfelds erscheint „A“.




2. Berühren Sie die Taste  noch zweimal, um in die Frittierereinstellung bei Fett zu wechseln.

3. Auf der Timer-Anzeige wird „140“ als niedrigste Temperatureinstellung für die Einstellung der niedrigen Temperatur angezeigt und  leuchtet. Durch Berühren der Tasten  können Sie die Temperatureinstellung

ändern, indem Sie sie in 10-Grad-Schritten erhöhen oder verringern.


» Der Kochvorgang beginnt 5 Sekunden nach der Temperatureinstellung.


i Wenn innerhalb der ersten 5 Sekunden nach dem Berühren der Taste  keine Einstellung vorgenommen wird, beginnt das mittlere Kochfeld mit der eingestellten Stufe und Temperatur zu arbeiten und diese Einstellung darf danach nicht mehr geändert werden. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein und führen Sie dann die gewünschten automatischen Kocheinstellungen erneut durch.

4. Das Symbol °C blinkt im Display, bis die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

5. Die °C leuchtet durchgehend und ein 4-sekündiger akustischer Alarm ertönt, wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

Ausschalten der automatischen Kochfunktion:

1. Wenn Sie die Kochautomatik abbrechen möchten, können Sie das betreffende Kochfeld durch Berühren der Taste  komplett ausschalten, wenn auf den anderen Kochfeldern kein anderer Kochvorgang aktiv ist.



2. Sie können die automatische Kochstufe für das mittlere Kochfeld nur ausschalten, indem Sie die Taste  3 Sekunden lang berühren.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

Sie können den Booster verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Wir empfehlen jedoch nicht, an dieser Position über einen längeren Zeitraum zu kochen. Die hohe Leistungsstufe ist


möglicherweise nicht auf allen Kochfeldern verfügbar. Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle der Grenzwerte für die Betriebsdauer) abgelaufen ist, wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt auswählen:


1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste  des gewünschten Kochfelds.

Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle Betriebsdauer Grenzen) abgelaufen ist, arbeitet das Kochfeld mit der höchsten Temperaturstufe weiter.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) wählen, während die Kochzone aktiv ist:

1. Berühren Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die entsprechende Kochfeldzone auf einer bestimmten Stufe arbeitet.
2. Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Nach Ablauf der Zeit für die hohe Leistungsstufe arbeitet das Kochfeld auf der höchsten Temperaturstufe weiter.

Ausschalten der hohen Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf:




Sie können die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste  ausschalten. Die Kochzone arbeitet mit dem höchsten Temperaturwert weiter. Bringen Sie auf 0, indem Sie den Einstellbereich der aktiven Kochfeldzone berühren oder zum Ausschalten mit dem Finger über den Bereich gleiten.

Reinigungssperre



Die Reinigungssperre ermöglicht dem Benutzer die Reinigung für einen kurzen Zeitraum, indem die Bedienung aller Tasten auf dem Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld verhindert wird. Während dieser Zeit zieht das Gerät keinen Strom.

Reinigungssperre aktivieren



1. Berühren und halten Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.
»  Licht wird leuchten. Auf den Displays der Kochzonen wird das Symbol "0" angezeigt. Während dieser Zeit darf keine andere Taste als die Taste  betätigt werden.




Reinigungssperre deaktivieren




Berühren und halten Sie die Taste , um die Reinigungssperre zu deaktivieren.  Das Licht erlischt und die Reinigungssperre wird deaktiviert.

Tastensperre




Während das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist, Während das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist, können Sie die Tastensperre aktivieren, um ein versehentliches Ändern der Funktionen zu verhindern.

Aktivieren der Tastensperre

1. Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie die Taste , bis ein Signal ertönt.
Das Licht  der Taste  blinkt und alle Kochzonen werden gesperrt.

- i** Bei aktiver Tastensperre funktioniert nur die Taste . Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das Licht  der Taste , um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, wird die Tastensperre deaktiviert, um das Kochfeld wieder einzuschalten.

Deaktivieren der Tasten sperre




- Berühren und halten Sie die Taste , bis ein Signal zu hören ist. Der Vorgang ist mit einem akustischen Signal zu bestätigen. Die Leuchte  der Taste  erlischt und die Tastensperre wird deaktiviert.


Timer-Funktion








Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Während der Kochzeit müssen Sie das Kochfeld nicht bedienen. Die Kochfeldzone schaltet sich nach dem von Ihnen gewählten Zeitraum automatisch aus.

Timer aktivieren



- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellungsbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die gewünschte Temperaturstufe ein.
- Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste  berühren. Die „00“ leuchtet auf und das Symbol  beginnt zu blinken.
- Es gibt 4 Aktivitäts-LEDs um die „00“, die auf der Timer-Anzeige angezeigt

werden. Um für die Kochzone einen Timer einzustellen, berühren Sie die Taste , um die entsprechende Kochzonenseite auszuwählen.

- Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten /  ein.  Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  oder  längere Zeit berühren. Das Symbol  leuchtet dauerhaft, nachdem es für eine bestimmte Zeit auf der Kochfeldzonenanzeige blinkt. Wenn das Symbol  dauerhaft leuchtet, zeigt dies an, dass die Funktion aktiviert ist.

- i** Der Timer darf nur für Kochfelder verwendet werden, die in Betrieb sind.
- i** Wiederholen Sie den obigen Vorgang für andere Kochfelder, für die Sie einen Timer einstellen möchten.
- i** Ohne Auswahl der Kochfeldzone und der Temperaturstufe der Kochfeldzone kann kein Timer eingestellt werden.
- i** Während der Timer aktiv ist, wird die eingestellte Zeit der ausgewählten Kochzone auf der Timer-Anzeige angezeigt.

Timer ausschalten

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und ein akustisches Warnsignal ertönt.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung auszuschalten.

Timer vorzeitig ausschalten

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, läuft das Kochfeld mit der eingestellten Temperatur weiter, bis es ausgeschaltet wird.


Ausschalten durch Reduzieren der Timer-Einstellung auf Stufe „00“:



1. Wählen Sie den Timer des entsprechenden Kochfelds durch Antippen der Taste  aus.
2. Warten Sie, bis das Symbol „00“ in der Timer-Anzeige angezeigt wird, indem Sie die Taste  berühren, um den Wert zu verringern. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  lange berühren. Das Symbol  blinkt für eine bestimmte Zeit im Kochfeld-Display, dann erlischt es **komplett** und der Timer wird abgebrochen.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie alle Funktionen des Kochfelds (**mit Ausnahme des Timers**) **vorübergehend auf** der 1. Stufe unterbrechen.




i Wenn der Timer für eine Kochzone eingestellt ist, läuft der Timer während der Stoppfunktion weiter.

i Wenn die Taste  berührt wird, während das automatische Garen auf der mittleren Kochzone aktiv ist, wird die Funktion des automatischen Garens abgebrochen.

1. Berühren Sie die Taste , während Ihr Kochfeld eingeschaltet ist. Alle Kochfelder, die in Betrieb sind, laufen in der 1. Ebene weiter.
2. Berühren Sie die Taste  erneut, um alle gestoppten Kochzonen des Kochfelds mit ihren vorherigen Einstellungen zu betreiben.









Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie die Energieverwaltung, die Zeit des akustischen Signals am Ende des Kochvorgangs und die Verbindungseinstellungen für die Dunstabzugshaube ändern.

- : Energieverwaltungseinstellung
- : Akustisches Signal am Ende des Kochvorgangs
- : Kochfeld-Haube-Verbindungseinstellung

1- Energieverwaltungseinstellung ()

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfelds nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.
2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ///.
» Auf der Timer-Anzeige  wird auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „9“, angezeigt.
3. Durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Leistungsstufe zwischen ein (siehe Tabelle - Leistungsmanagement-Stufe) „1“, und „9“.
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .
» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten. **„Powermanagement“** umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle – Leistungsmanagementstufen).
Tabelle - Energieverwaltungsebene

Energieverwaltungseinstufe	Gesamtleistung
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW

Energieverwaltungsstufe	Gesamtleistung
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Der Gesamtleistungswert für die Energieverwaltungsstufe 5, 6, 7, 8, 9 beträgt 3,6 kW bei Produkten mit einer maximalen Gesamtleistungsaufnahme von 3,6 kW.

2- Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens (⌘F2)

Mit dieser Funktion können Sie die Zeit des Kochendes des Kochfelds nach Belieben einstellen.

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ⓪ berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste ⓪erneut berühren.
- Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⓪/⏸/⓪/⏸.
- Die Standardeinstellung⌘F1 wird auf dem Timer-Display angezeigt.
- Für die Einstellung des akustischen Signals zum Kochen, berühren Sie die Taste ⏸ einmal.
- Auf der Timer-Anzeige ⌘F2, auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „2“, angezeigt.
- Durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Signalzeiteinstellung (siehe Tabelle - Signaltonzeit Kochende) zwischen „0“, und „3“ ein.

- Bestätigen Sie durch Berühren der Taste ⓪ die Zeiteinstellung des Signaltons für das Garende.
» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der Signalzeiteinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

i Der werkseitige Standardwert für die Zeiteinstellung des akustischen Signals am Kochende ist die 2. Stufe.

Tabelle - Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens


Akustische Stufe am Ende des Kochvorgangs	Akustisches Signalperiode am Ende des Kochvorgangs
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute
3	2 Minuten

3- Kochfeld-Haube-Verbindungseinstellung (⌘F3)

Mit dieser Funktion können Sie Kochfeld und Dunstabzugshaube verbinden, damit sie automatisch zusammen arbeiten.

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ⓪ berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste ⓪erneut berühren.
- Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⓪/⏸/⓪/⏸.
- Die Standardeinstellung⌘F1 wird auf dem Timer-Display angezeigt.
- Berühren Sie zweimal die Taste ⏸ für die Einstellung der Kochfeld-Haube-Verbindung.
- Auf der Timer-Anzeige ⌘F3, auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „4“, angezeigt.
- Stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren

Kochfeldeinstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Hauben-Bedienstufe (siehe Tabelle - Hauben-Bedienstufe) zwischen „0“, und „7“ ein.

5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste  die Einstellung der Kochfeld-Verbindung.






» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der ausgewählten Kochfeldbetriebsstufe.

Tabelle - Abzugshaubenbetriebsstufe

Abzugshaubenbetriebsstufe	Lampe	Abzugshaube (Kochen auf einem Kochfeld)	Abzugshaube (Kochen auf 2 oder mehr Kochfeldern)	Braten
0	Aus	Aus	Aus	Aus
1	hell	Aus	Aus	Aus
2	hell	Aus	L1	L1
3	hell	L1	L1	L1
4	hell	L1	L1	L2
5	hell	L1	L2	L2
6	hell	L1	L2	L3
7	hell	L2	L2	L3


Dunstabzugsebene über dem Kochfeld einstellen

Mit dieser Einstellung können Sie die Dunstabzugshaube über dem Kochfeld einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste  für 3 Sekunden lang berühren.
» Das Licht  der Taste  erlischt.
3. Berühren Sie die Taste , bis die gewünschte Betriebsstufe für die Abzugshaube erreicht ist.

Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

Funktionsprinzip: Induktionserhitzer heizt den Kochtopf aufgrund seines Funktionsprinzips direkt auf. Somit hat es viele Vorteile gegenüber anderen Kochfeldtypen. Es arbeitet effizienter und die Kochfeldoberfläche ist kühler. Ihr Induktionskochfeld ist mit einem überlegenen Sicherheitssystem ausgestattet, das einen Betrieb mit maximaler Sicherheit gewährleistet.

 Je nach Modell kann Ihr Kochfeld mit Kochfeldern mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm mit Induktion ausgestattet sein. Dank Induktion erkennt jede Kochzone automatisch den darauf gestellten Topf. Energie tritt nur auf der Kontaktfläche des Topfes auf, und daher wird ein Minimum an Energie verbraucht.

Automatisches Abschaltssystem

Die Kochfeldsteuerung verfügt über eine Abschaltautomatik. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzone(n) eingeschaltet bleiben, schaltet sich die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch aus (siehe Tabelle-1). Ist der Kochzone ein Timer zugeordnet, wird auch die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Die Zeitbegrenzung für die automatische Abschaltung hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für dieses Temperaturstufe gilt die maximale Betriebsdauer.

Die Kochfeldzone kann vom Benutzer wieder bedient werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

Tabelle 1: Automatische Abschaltzeiten

Temperaturstufe	Automatische Abschaltzeiten - Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Schnelles Erhitzen	10 Minuten

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

Schutz gegen Überhitzung

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen Schutz vor

Überhitzung gewährleisten. Bei Überhitzung können Sie Folgendes beachten:

- Die in Betrieb befindliche Kochfeldzone kann ausgeschaltet werden.
- Die gewählte Stufe kann reduziert werden. Dies spiegelt sich jedoch nicht im Display wider.

Überlaufschutzsystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufschutz ausgestattet. Sollte das Bedienfeld aus irgendeinem Grund überlaufen, unterbricht das System automatisch die Stromverbindung, um Ihr Kochfeld auszuschalten. Zu diesem Zeitpunkt erscheint das Symbol „F“ auf dem Display.

Präzise Leistungseinstellung

Das Induktionskochfeld reagiert gemäß seinem Funktionsprinzip sofort auf die erteilten Befehle. Seine Leistungseinstellungen werden sehr schnell geändert. So können Sie das Überlaufen einer überlaufenden Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.
- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

Koch-/Gartabelle

Automatische Kochfunktion

Lebensmittel	Automatische Kocheinstellung	Temperaturniveau	Kochzeit (min) (ca.)	Kochplatte und Durchmesser (mm)
Kochen				
Pasta (500 g)	Niedertemperaturkochen (mit Wasser)	100	15 ... 25	160 - 180
Kartoffel (grob gehackt) (400 g)	Niedertemperaturkochen (mit Wasser)	100	20 ... 30	160 - 180
Eier	Niedertemperaturkochen (mit Wasser)	100	10 ... 15	160 - 180
Fettarmes Braten				
Filet* (3 cm) (Versiegeln)**	Braten (mit wenig Öl)	230	8 ... 15	180 - 210
Hühnersteak	Braten (mit wenig Öl)	220	10 ... 20	180 - 210
Fisch (225 g)**	Braten (mit wenig Öl)	220	10 ... 15	180 - 210
Pfannkuchen**	Braten (mit wenig Öl)	200	1 ... 3	180 - 210
Aubergine (100 g)	Braten (mit wenig Öl)	200	10 ... 20	180 - 210
Frittieren				
Kartoffel (gefroren - 175 g)	Frittieren	180	3 ... 6	180 - 200
Frische Kartoffeln (175 g)	Frittieren	180	5 ... 10	180 - 200
Nugget (400 g)	Frittieren	180	3 ... 6	180 - 200
Schnitzel	Frittieren	180	4 ... 8	180 - 200

Lebensmittel	Automatische KochEinstellung	Tempera turnivea u	Kochzeit (min) (ca.)	Kochplatte und Durchmesser (mm)
--------------	---------------------------------	--------------------------	-------------------------	------------------------------------

* Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.

** Es wird empfohlen, die Pfanne / den Topf vorzuheizen.

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Für das Kochfeld:

- Saure Verschmutzungen wie Milch, Tomatenmark und Öl können dauerhafte Flecken auf den Kochfeldern und Bauteilen der Brenner/Kochplatten verursachen, übergelaufene Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes durch Ausschalten reinigen.

Inox und Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl oder Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Inox-Edelstahl- und Glasoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.

- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzicht auf Metallschaber und Scheuermittel. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit

Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt "Allgemeine Reinigungsinformationen" für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgreifer keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr

Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein.

Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

8 Problemlösungen

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Nun erscheint das Symbol und oder auf der Kochzonenanzeige.

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

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

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

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

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

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.

Geräusche vom Herd während des Kochens

Während des Kochens sind möglicherweise einige Geräusche vom Herd zu hören. Diese Geräusche sind auf die Zusammensetzung des Kochgefäßes zurückzuführen. Diese Geräusche sind normal, stellen keine Fehlfunktion dar und sind Teil der Induktionstechnologie.

Mögliche Geräusche und Gründe

- **Lüftergeräusch:** Der Herd ist mit einem Lüfter ausgestattet, der sich je nach Temperatur des Geräts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Betriebsstufen und läuft je nach Temperatur auf verschiedenen Stufen.
- **Geringeres Summen wie das Betriebsgeräusch eines Transformators:** Dies liegt an der Natur der Induktionstechnologie. Da die Wärme direkt auf den Boden des Kochgefäßes übertragen wird, können solche Summgeräusche je nach Material des Kochgefäßes zu hören sein. Somit können mit unterschiedlichem Kochgeschirr unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- **Knackendes Geräusch:** Der Grund dafür ist die Struktur und das Material des Bodens des Kochgefäßes. Ein Knacken ist zu hören, wenn das Kochgefäß aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht.
- **Jammerndes Geräusch:** Ein Jammern ist zu hören, wenn zwei Kochzonen auf derselben Seite des Herdes zum Kochen mit unterschiedlichen Kochstufen verwendet werden.

Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt.	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen. Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.
E 47	Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.

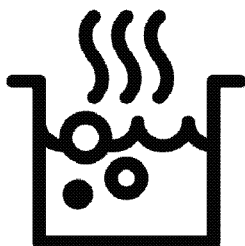
Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 1 - E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 - E 21	Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 25	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 52 - E 57	Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 58 - E 59	Im automatischen Garmodus ist ein Sensorfehler/Übertemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
FF	Möglicherweise wurde eine der Tasten lange berührt.	Wenn langes Berühren einer der Tasten gestoppt wurde,
	Eventuell ist ein Kochtopf über das Steuergerät gekommen. Es können Speisen/Flüssigkeiten über das Steuergerät gegossen werden.	Wenn der Kochtopf über der Steuergerät angehoben wird, Der Fehler verschwindet, wenn die Speise-/Flüssigkeitsreste gereinigt werden.



Vestavná varná deska

Návod k použití



CZ

Vážený zákazník,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Riďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

POZNÁMKY Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Bezpečnostní pokyny 4

Účel použití.....	4
Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat	4
Elektrická bezpečnost.....	5
Bezpečnost při přepravě.....	6
Bezpečnost instalace.....	7
Bezpečnost použití.....	7
Varování o teplotě	7
Použití příslušenství	8
Bezpečnost pečení.....	8
Indukce	8
Údržba a čištění	9

2 Pokyny týkající se životního prostředí 10

Nařízení o odpadech	10
Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů.....	10
Likvidace obalových materiálů	10
Doporučení pro úsporu energie	10

3 Váš výrobek 11

Představení výrobku	11
Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití.....	12

Ovládání varné desky.....	12
Všeobecné informace o varné desce.....	12
Technické specifikace.....	14

4 První použití 15

První čištění.....	15
--------------------	----

5 Používání varné desky 16

Obecné informace o použití varné desky .	16
Ovládací panel.....	20

6 Obecné informace o pečení 31





Obecné varování o vaření s varnou deskou	31
Varná deska.....	31

7 Údržba a péče 33

Všeobecné informace o čištění	33
Čištění varné desky.....	34
Čištění ovládacího panelu.....	34

8 Řešení problémů 35

1 Bezpečnostní pokyny

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
- V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
- Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
-  Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
-  Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
-  Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
-  Na výrobku neprovádějte technické úpravy.

Účel použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.

Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro

bezpečné používání a rizika výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- Otočte rukojeti hrnců a pánví na stranu pracovního stolu, aby na ně děti nemohly sahat a spálit se.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti dále od výrobku.

- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou) Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými

předpisy, oddělující všechny póly od sítě.

- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
- (Pokud váš produkt nemá napájecí kabel) Používejte pouze propojovací kabel, který je uveden v části „Technické údaje“.
- Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.

(Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou)

- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdířky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou (například voda, která může vytéct z přepážky).
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.



Bezpečnost při přepravě

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.
- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.

Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.

Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou

ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.

- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Litina, hliník nebo nádobí s poškozenými / drsnými částmi dna mohou poškrábat povrch skla. Při výměně nádobí vždy nádoby zvedejte, neposouvejte je po povrchu.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Zajistěte proto, aby povrch varné desky a dno hrnců byly vždy suché.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládním ani externími hodinami.

Varování o teplotě

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.

- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

Použití příslušenství

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.

Bezpečnost pečení


- **VAROVÁNÍ:** Postup vaření je třeba dodržovat. Krátkodobé postupy vaření je třeba stále sledovat.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte

pokličkou nebo hasicí rouškou.

- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.

Indukce

- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Podrobné informace najdete v části „Výběr hrnce“.
- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulínová pumpa nebo kardiostimulátor.
- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžíce a víka, by se neměly umísťovat na plotýnku, protože se zahřívají.

- Kovové předměty uložené v zásuvkách pod varnou deskou se mohou při dlouhém a intenzivním používání velmi zahřát. Neukládejte kovové předměty do zásuvek pod varnou deskou.
 - Na indukční varnou desku nepokládejte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš výrobek může být poškozen.
-  **Údržba 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!
 - Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo 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.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



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

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

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Dodržování směrnice RoHS:

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

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte

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

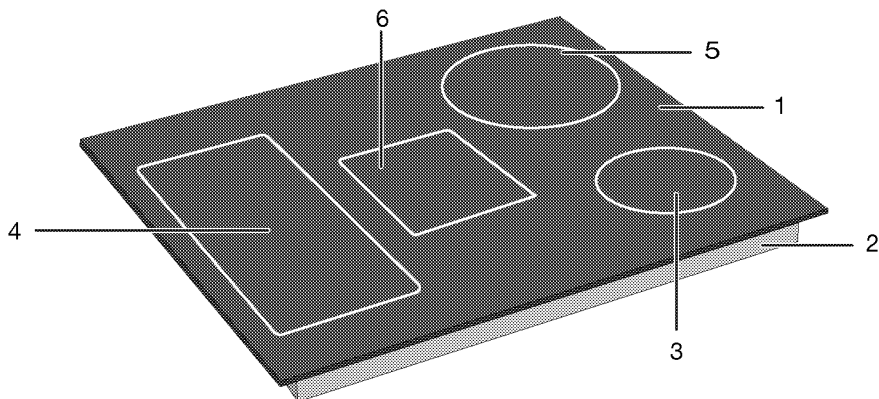
Doporučení pro úsporu energie

Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku. Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomocí tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Používejte hrnce / pánve s velikostí a výškou vhodným pro varnou desku. Pro své jídlo si vyberte vždy hrnce o správné velikosti. Pro nádoby nesprávné velikosti je zapotřebí více energie, než je nutné.
- Udržujte povrchy a varné desky varné desky čisté. Nečistoty omezují přenos tepla mezi varnou zónou a dnem hrnce.

3 Váš výrobek

Představení výrobku



1 Skleněná varná plocha

2 Dolní kryt

3 Indukční varná zóna

4 Indukční varná zóna

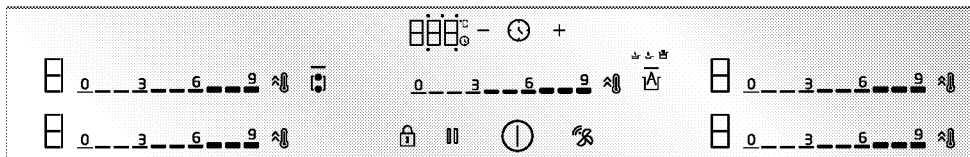
5 Indukční varná zóna

6 Indukční varná zóna

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

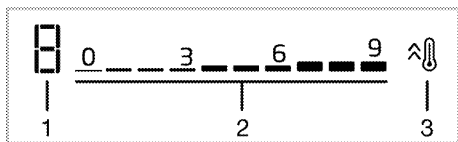
Ovládání varné desky



Tlačítka a symboly

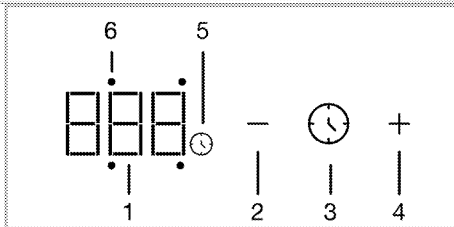
- : Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
- Ⓜ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🔒 : Tlačítko uzavření tlačítek
- 🔥 : Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem
- 🔥 : Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- ||| : Tlačítko Clean Lock
- ⌚ : Tlačítko časovače
- ⊕ : Tlačítko zvýšení časovače
- ⊖ : Tlačítko snížení časovače
- 🔗 : Tlačítko spojení Varné desky-Odsavače par *
- 🔥⌚ : Tlačítko Automatického vaření

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



Displej varné zóny

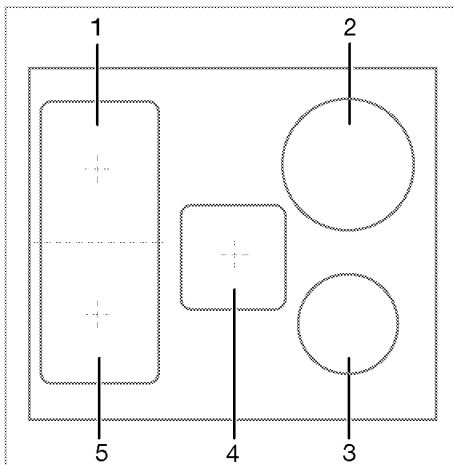
- 1 Kontrolka teploty příslušné varné zóny
- 2 Rozsah nastavení úrovně teploty
- 3 Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)



Displej časovače

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

Všeobecné informace o varné desce



- 1 Zadní levá - Indukční varná zóna

- 2 Zadní pravá - Indukční varná zóna
- 3 Přední pravá - Indukční varná zóna
- 4 Střední - Indukční varná zóna
- 5 Přední levá - Indukční varná zóna

Vaše varná deska je vybavena varnými deskami se širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete provozovat jako samostatné varné

desky, které jsou navzájem nezávislé. Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci. Používání vhodných hrnců pro tyto varné zóny a funkce kombinací jsou popsány v části "Jak používat varnou desku".

Technické specifikace




Všeobecné specifikace

Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	45,2 mm*/780 mm/520 mm
Instalační rozměry varné desky (šířka / hloubka)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Napětí / frekvence	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie	max. 7,4 kW

Hořáky

Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení): 2000 W
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení): 2000 W
Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení): 2200 W
Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení): 3700 W
Střední	Indukční varná zóna
Rozměry	190x210mm
Výkon	2400W/ Booster (Zesílení): 3600 W

* Výška varné desky uvedená v technické tabulce je výška základního krytu výrobku.

-  Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.
-  Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

4 První použití

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

První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

POZNÁMKY Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

POZNÁMKY Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápalu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o použití varné desky

Všeobecná upozornění

- Nenechte na varnou desku spadnout žádné předměty. I malé předměty, jako například solničky, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Voda může prosakovat skrz tyto praskliny a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis, aby produkt odpojil, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno vyklápěné hrnce / pánve.
- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrnců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Po každém použití bude varná plocha horká, proto na ni nepokládejte plastové hrnce / pánve. Takový materiál z povrchu ihned očistěte.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nerozlili studené tekutiny.
- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.

- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnce na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

Princip činnosti indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený elektrický okruh. Okruh se dokončí, když na něj umístíte hrnce / pánve vhodné pro indukční vaření a elektronický systém pod skleněným povrchem vytváří magnetické pole. Kovová základna hrnců / pánví se ohřívá pomocí energie z tohoto magnetického pole. Teplo tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrncích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrnců / pánví.

Výhody indukčního vaření

Indukční varné desky nabízejí několik výhod, protože teplo se přenáší přímo do hrnců / pánví.

- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.
- Vaření může být rychlejší, protože teplo se vytváří přímo v hrncích / pánvích. Šetří tak čas a energii v porovnání s ostatními typy varných desek.
- Protože teplo se dodává přímo do hrnců / pánví, nedochází k žádným tepelným ztrátám a umožňuje tak efektivnější vaření.
- Skutečnost, že když se varná nádoba / pánve odeberou z varné plochy, přenos tepla se přeruší a varná plocha se přímo neohřívá, poskytuje

bezpečnější použití proti možným nehodám během vaření.

Pro bezpečný provoz:

- Nevybírejte vysoké úrovně ohřevu, pokud používáte nepřilnavé hrnce / pánve s malým množstvím oleje nebo pokud je používáte bez oleje (typu teflon).
- Nepoužívejte skleněný varný povrch jako odkládací plochu, nebo jako řezný povrch.
- Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát.
- Na vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Na indukční zónu nikdy nepokládejte jídlo zabalené v hliníkové fólii.
- Během činnosti varné desky do její blízkosti neumísťujte magnetické předměty, jako jsou např. kreditní karty nebo pásky s nahrávkami.
- Pokud je pod vaší varnou deskou trouba, která je v provozu, mohou senzory na varné desce snížit hladinu vaření nebo varnou desku vypnout.
- Vaše varná deska disponuje systémem automatického vypínání. Podrobné informace o tomto systému jsou uvedeny v následujících částech. Pokud však na vaření použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání.

Hrnce / pánve na vaření

Používejte feromagnetické, kvalitní hrnce / pánve, které jsou označeny štítkem nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření pouze s vaší indukční varnou deskou. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon mají hrnce / pánve. Průměr dna varných nádob / pánví musí odpovídat

indukční zóně. Navrhované rozměry jsou uvedeny níže.

Vhodné hrnce / pánve:

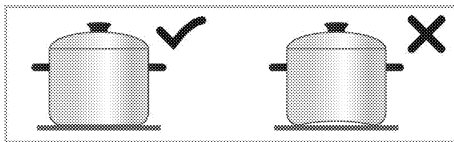
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

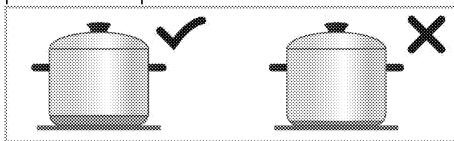
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

- Používejte pouze hrnce / pánve s plochým dnem. Nepoužívejte hrnce / pánve s vypouklým nebo vydutým dnem.

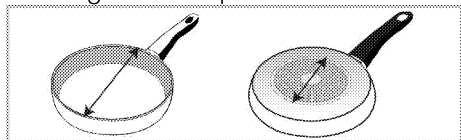


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

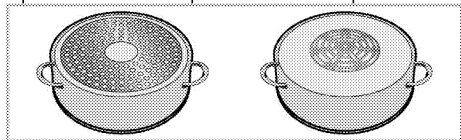


- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se

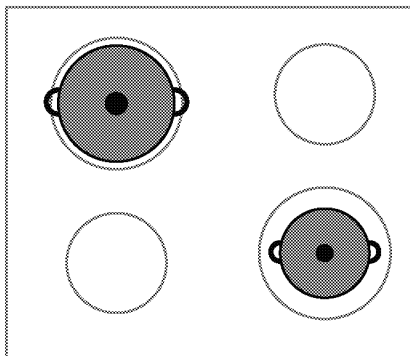
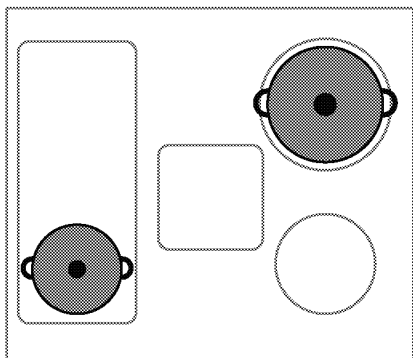
snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.



- Některé hrnce / pánve mají podstavec, který obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy hrnců / pánví se nemusí dostatečně zahřát nebo jejich nemusí indukční varná deska vůbec rozpoznat. V některých případech se může zobrazit upozornění na špatné hrnce / pánve.



- i** Rovnoměrné rozložení nádobí na pravou a levou a střední desku při výběru desek pozitivně ovlivňuje výkon vaření při vaření více jídel na indukčních deskách.



Test hrnců / pánví

Pomocí následujících metod vyzkoušejte, zda je váš hrnec kompatibilní s vařením pomocí indukční varné desky.

1. Je kompatibilní, pokud se magnet umístěný na dně hrnce přilepí.
2. Je kompatibilní, pokud neblíká "□" a "□" nebo "□", když hrnec položíte na indukční desku a zapnete ji.

Doporučené velikosti hrnců / pánví

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 230 - délka 390

Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být vybrány podle velikosti vaší varné desky. Výše jsou uvedeny velikosti hrnců / pánví doporučených pro velikosti varných desek.

Chování při vaření se může lišit v závislosti na typech hrnců, velikosti hrnce a velikosti varné zóny. Pro

homogennější chování při vaření může být použita varná zóna o jeden krok větší. Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

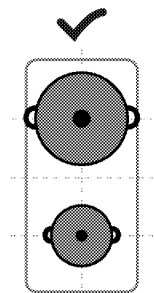
Automatická detekce varných nádob / pánví

Když na varnou desku umístíte hrnce / pánve kompatibilní s indukční deskou, varná deska automaticky zjistí, na kterou varnou desku jsou hrnce / pánve umístěny, a poskytne pokyny na ovládacím panelu.

Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

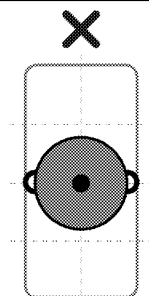
Vaše varná deska je vybavena varnými deskami s širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete používat jako samostatné varné desky vzájemně nezávislé pro své menší hrnce / pánve. Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci.

Jako dvě nezávislé varné zóny



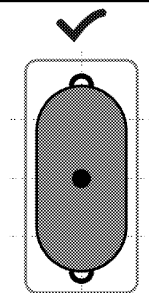
Varné zóny se širokou plochou mají dvě varné zóny, přední a zadní. Tyto zóny lze použít jako dvě nezávislé varné zóny pro různé úrovně teploty s dvěma různými hrnci / pánvemi. Umístíte hrnce / pánve jejich centrováním na samostatné varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny



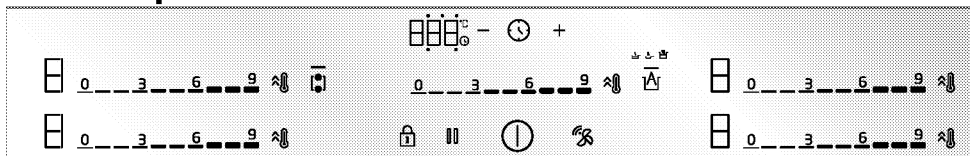
Při vaření s jedním hrncem nebo pánvemi ho umístíte do středu přední nebo zadní varné zóny. Neumístíte hrnce / pánve do středu varné zóny.

Jako jedna varná zóna



Při vaření na velkých hrncích / pánvích umístíte hrnce tak, aby pokrývaly středy obou varných zón a aby byly vycentrovány na varné zóně.

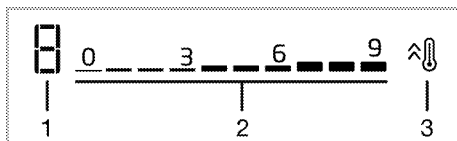
Ovládací panel



Tlačítka a symboly

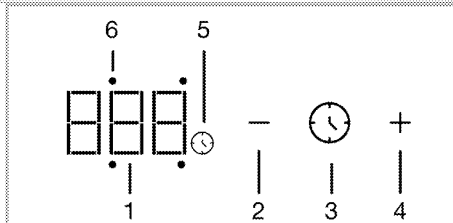
- : Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
- ⌚ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🔒 : Tlačítko uzavření tlačítek
- 🔥 : Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem
- ⚡ : Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- || : Tlačítko Clean Lock
- ⌚ : Tlačítko časovače
- ⊕ : Tlačítko zvýšení časovače
- ⊖ : Tlačítko snížení časovače
- 🌀 : Tlačítko spojení Varné desky-Odsavače par *
- 🏠 : Tlačítko Automatického vaření

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



Displej varné zóny



- 1 Kontrolka teploty příslušné varné zóny
- 2 Rozsah nastavení úrovně teploty
- 3 Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)



Displej časovače

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

Obecná varování pro řídicí panel

- i** Tento spotřebič je ovládán dotykovým ovládacím panelem. Každá operace provedená na dotykovém ovládacím panelu je potvrzena zvukovým signálem.
- i** Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.
- i** Pokud během 20 sekund nedojde k žádné operaci, sporák se automaticky přepne do pohotovostního režimu.
- i** Spotřebič zobrazí „FF“ bezpečnostní výstraha, která se objeví pokud některého tlačítka (tlačítko ) dotknete na delší dobu.
- i** Kontrolka  aktivovaných nebo zvolených tlačítek se rozsvítí.

Zapnutí plotýnky

1. Dotkněte se tlačítka ① na ovládacím panelu.

» Plotýnka je připravena k použití.

Vypnutí plotýnky

1. Dotkněte se tlačítka ② na ovládacím panelu.

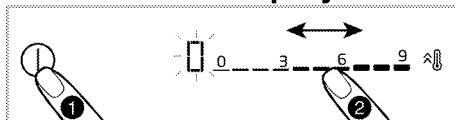
» Plotýnka se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

Ukazatel zbývajících tepla

Na ovládacím panelu se nachází ukazatel teploty pro každou zónu plotýnky. Tento indikátor signalizuje, že je plotýnka stále horká, i když je vypnutá. Nedotýkejte se příslušných plotýnek, dokud ukazatel zbývajících tepla nezhasne.

- i** V případě výpadku napájení se nerozsvítí ukazatel zbývajících tepla a varuje uživatele před horkými plotýnkami.

Zapnutí plotýnek (vařící zóna) a nastavení úrovně teploty




1. Dotknutím se tlačítka ① plotýnku zapnete.
» Na displejích zóny plotýnky se zobrazí symbol „0“.
2. V závislosti na tom, kterou plotýnku chcete zapnout, se dotkněte příslušné oblasti nastavení nebo posuňte prst po oblasti nastavte úroveň teploty v rozmezí „0“ až „9“.

I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

Vypnutí plotýnek:

Vybranou zónu plotýnky lze vypnout 2 různými způsoby:

1. **Nastavením teploty na hodnotu „0“**
Plotýnku můžete vypnout snížením teploty na „0“.
2. **Použitím funkce časovače pro požadovanou zónu plotýnky**
Když vyprší čas, časovač odpovídající plotýnku vypne. Všechny displeje ukazují „0“ nebo „00“ . Symbol  na displeji varné desky zmizí. Nastavení časovače pro danou zónu plotýnky je popsáno v následujících kapitolách.

Kombinace zón plotýnek se širokým povrchem (flexi) (pokud jsou na vaší varné desce k

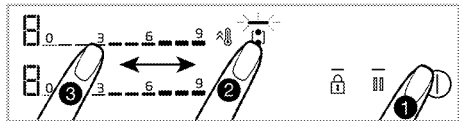
Symbol	Popis
H	Vysoká teplota
h	Nízká teplota

dispozici zóny se širokým povrchem a zóny plotýnek)

1. Dotknutím se tlačítka ① plotýnku zapněte.

2. Dotkněte se tlačítka !:.

» Displej levé zóny plotýnek zobrazí 0 a rozsvítí se kontrolka — tlačítka !:.



3. Dotknutím se příslušné oblasti nastavení nebo posunutím prstu po oblasti nastavte úroveň teploty v rozmezí 0 až 9.

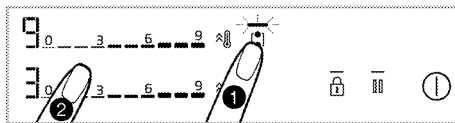
I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1,2,2...9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

» Plotýnka se zapne. Je-li vybrána jiná plotýnka nebo počkáte-li 10 sekund bez jakékoli operace, kontrolka — tlačítka !: zhasne.

i Jako příklad jsou popsány plotýnky se širokým povrchem vlevo. Pokud mají plotýnky na vašem spotřebiči široké povrchy vpravo, totéž platí pro plotýnky na pravé straně.

Kombinace plotýnek se širokým povrchem (flexi), zatímco jedna nebo obě plotýnky vlevo jsou v provozu (pokud jsou na vaší varné desce k dispozici plotýnky se širokým povrchem)

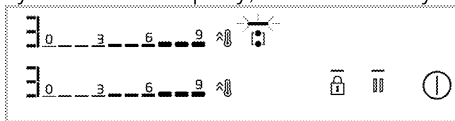
Zatímco jedna nebo obě plotýnky na levé straně pracují samostatně, můžete obě plotýnky kombinovat aktivací plotýnky se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete ovládat širší povrch plotýnky se stejnými hodnotami.



1. Pokud je v provozu jedna nebo obě zóny plotýnek vlevo, dotkněte se tlačítka !:.

» Na obou displejích zón plotýnky se zobrazí zóna s nižším stupněm a rozsvítí se kontrolka — tlačítka !:.

» Kombinované plotýnky se opět spustí, jejich teplota bude stejná jako zóna plotýnky s nejnižším stupněm, a případně s nastaveným časovačem. Hodnoty teploty a časovače zóny plotýnky, která měla před kombinováním vyšší hodnotu teploty, budou zrušeny.



» Chcete-li poté změnit hodnotu teploty, nastavte požadovanou úroveň teploty z oblasti nastavení.

Vypnutí varných zón se širokým povrchem (pokud jsou na varné desce k dispozici plotýnky se širokým povrchem)

Zóny vaření můžete oddělit a vypnout dotknutím se tlačítka !:.

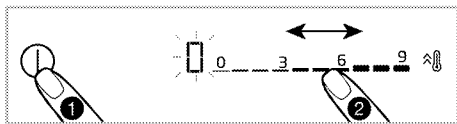
Použití střední varné desky a funkce automatického vaření

Střední varnou desku lze použít jako normální varnou plochu výběrem teploty jako u ostatních varných desek. Kromě toho existuje funkce automatického vaření specifická pro tento varný panel.

Použití střední varné desky jako běžné varné plochy

1. Dotknutím se tlačítka ① plotýnku zapněte.

» Na displeji střední varné desky se zobrazí symbol „0“.



2. Klepnutím na oblast nastavení střední varné desky nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň teploty mezi „0“ a „9“.

I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1,2,2...9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

» Zóna varné desky začne ohřívat na úrovni vaření, kterou jste nastavili.

Funkce automatického vaření pro střední varnou desku

Pomocí této funkce můžete provádět rychlé vaření na 3 různých nastaveních.

- i** Pokud jsou úrovně 1-2-3 nastaveny prostřednictvím správy napájení, pro střední varnou zónu nelze použít funkci automatického vaření.

Abyste mohli použít funkci automatického vaření na střední varné desce, musíte nejprve zadat své nastavení vaření. Pro každé nastavení je určen teplotní interval. Můžete si vybrat mezi teplotním intervalem definovaným pro nastavení, které jste specifikovali.

1. Vaření při nízké teplotě (s vodou) (65-100 °C) : Toto nastavení se používá pouze pro vaření tekutých jídel. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme při vaření použít 1500–2500 ml vody.

- i** Při tomto nastavení neprovádějte vaření mastných jídel.

2. Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje) (110-230 °C) : Toto nastavení se používá k vaření méně mastných jídel. Pánev musí být zcela suchá a při vaření použijte malé množství oleje.

- i** Toto nastavení se nesmí používat k vaření tekutých jídel.

3. Vyprážení (140-200 °C) : Používá se pouze pro mastné smažení. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme při vaření použít 750-1250 ml oleje.


- i** Toto nastavení se nesmí používat k vaření tekutých jídel a méně mastných jídel.

- i** Ve funkci automatického vaření se hodnoty teploty mohou lišit v závislosti na typu hmoty, který používáte.

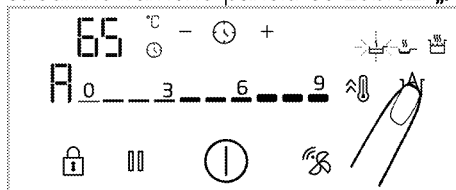
- i** Před spuštěním funkce automatického vaření se ujistěte, že střední zóna je studená. V opačném případě se mohou nastavené hodnoty teploty lišit.

- i** Po aktivaci funkce automatického vaření není možné změnit nastavení teploty.

Vaření při nízké teplotě:


1. Dotkněte se tlačítka .

rozsvítí se symbol a na displeji středního varného panelu se zobrazí „A“.




2. Na displeji časovače se zobrazí „65“ jako nejnižší nastavení teploty pro nastavení nízké teploty. Dotykem tlačítek \pm můžete změnit nastavení teploty zvyšováním nebo snižováním s krokováním 5 stupňů.


» Vaření se spustí 5 sekund po provedení nastavení teploty.

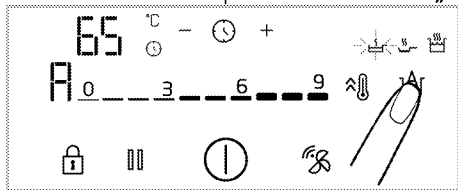
i Pokud se během prvních 5 sekund po dotyku tlačítka neprovede žádné nastavení dotykem tlačítka , střední varná deska začne pracovat na nastavené úrovni a teplotě a toto nastavení se pak již nesmí měnit. Chcete-li změnit nastavení, musíte varnou desku vypnout a zapnout a poté znovu provést požadovaná nastavení automatického vaření.





3. Symbol °C bliká na displeji, dokud teplota nedosáhne nastavené hodnoty.
4. Symbol °C svítí nepřerušovaně a když teplota dosáhne nastavené hodnoty, zazní 4-sekundový zvukový alarm.


Pečení na pánvi na stupni smažení (s nízkým obsahem oleje):

1. Dotkněte se tlačítka .

 rozsvítí se symbol a na displeji středního varného panelu se zobrazí „A“.




2. Dotkněte se  ještě jednou, abyste přepnuli na nastavení smažení na pánvi.
 3. Na displeji časovače se zobrazí „110“ jako nejnižší nastavení teploty pro nastavení nízké teploty a  se rozsvítí. Dotykem tlačítek / můžete změnit nastavení teploty zvyšováním nebo snižováním s krokováním 10 stupňů.
- » Vaření se spustí 5 sekund po provedení nastavení teploty.

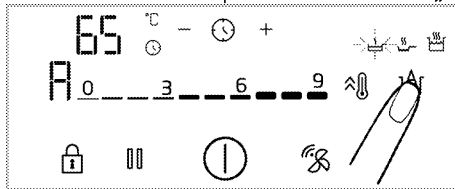
i Pokud se během prvních 5 sekund po dotyku tlačítka neprovede žádné nastavení dotykem tlačítka , střední varná deska začne pracovat na nastavené úrovni a teplotě a toto nastavení se pak již nesmí měnit. Chcete-li změnit nastavení, musíte varnou desku vypnout a zapnout a poté znovu provést požadovaná nastavení automatického vaření.





4. Symbol °C bliká na displeji, dokud teplota nedosáhne nastavené hodnoty.
5. Symbol °C svítí nepřerušovaně a když teplota dosáhne nastavené hodnoty, zazní 4-sekundový zvukový alarm.


Vaření na stupni smažení s olejem:

1. Dotkněte se tlačítka .

 rozsvítí se symbol a na displeji středního varného panelu se zobrazí „A“.





2. Dotkněte se tlačítka  ještě dvakrát, abyste přepnuli na nastavení smažení v horkém oleji.
 3. Na displeji časovače se zobrazí „140“ jako nejnižší nastavení teploty pro nastavení nízké teploty a  se rozsvítí. Dotykem tlačítek / můžete změnit nastavení teploty zvyšováním nebo snižováním s krokováním 10 stupňů.
- » Vaření se spustí 5 sekund po provedení nastavení teploty.

i Pokud se během prvních 5 sekund po dotyku tlačítka neprovede žádné nastavení dotykem tlačítka , střední varná deska začne pracovat na nastavené úrovni a teplotě a toto nastavení se pak již nesmí měnit. Chcete-li změnit nastavení, musíte varnou desku vypnout a zapnout a poté znovu provést požadovaná nastavení automatického vaření.

4. Symbol °C bliká na displeji, dokud teplota nedosáhne nastavené hodnoty.
5. Symbol °C svítí nepřerušovaně a když teplota dosáhne nastavené hodnoty, zazní 4-sekundový zvukový alarm.



Vypnutí funkce automatického vaření:

1. Chcete-li zrušit funkci automatického vaření, můžete příslušný varný panel zcela vypnout dotykem tlačítka , pokud na ostatních varných deskách není aktivní žádná jiná operace vaření.
2. Nastavení automatického vaření pro střední varnou desku můžete vypnout pouhým dotykem tlačítka  na 3 sekundy.

Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

Booster můžete použít k ohřevu s maximálním výkonem. Na této pozici však nedoporučujeme dlouhodobé vaření. Nastavení vysokého výkonu nemusí být k dispozici u všech plotýnek. Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu (viz tabulka omezení doby provozu) se zóna plotýnky vypne.


Přímé nastavení vysokého výkonu (booster):

1. Dotknutím se tlačítka  plotýnku zapnete.
2. Dotkněte se tlačítka  požadované plotýnky.


Zvolená zóna plotýnky se zapne na maximální výkon a na displeji plotýnky začnou blikat 3 kontrolky.

Po uplynutí doby pro nastavení vysokého výkonu (viz tabulka limitů provozní doby) bude zóna plotýnky pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni 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 plotýnka pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni teploty.

Vypnutí nastavení vysokého výkonu (BOOSTER) před jeho vypršením:

Nastavení vysokého výkonu můžete vypnout, kdykoli chcete, dotknutím se tlačítka . Zóna plotýnky nadále pracuje při nejvyšší teplotě. Natavte ji na hodnotu 0 dotknutím se oblasti nastavení aktivní zóny plotýnky nebo ji vypněte posunutím prstu po oblasti.

Čistící režim

Čistící režim umožňuje uživateli na krátkou dobu vyčistit varnou desku tak, že zamkne všechny tlačítka na ovládacím panelu, když jsou plotýnky zapnuté. Během této doby spotřebič nečerpá energii.

Aktivace čistícího režimu



1. Dotkněte se a podržte tlačítko , když je plotýnka zapnutá.

» **|||** Rozsvítí se kontrolka. Na displejích zón plotýnek se zobrazí symbol "□". Během této doby nesmí být použito žádné jiné tlačítko než tlačítko **⏸**.

Deaktivace čistícího režimu

Dotknutím se a přidržením tlačítka **|||** čistící režim deaktivujete. **|||** Kontrolka zhasne a čistící režim bude deaktivován.

Zámek tlačítek

Zámek tlačítek můžete aktivovat, když je plotýnka zapnutá nebo vypnutá, a vyhnout se tak nechtěnému přepnutí funkcí.

Aktivace zámku tlačítek

1. Chcete-li zámek tlačítek aktivovat, dotkněte se tlačítka **🔒** a přidržte jej dokud se neozve **zvukový** signál. Kontrolka **—** tlačítka **🔒** se rozblíká a všechny zóny vaření budou uzamčeny.

i Je-li zámek tlačítek aktivní, funguje pouze tlačítko **⏸**. Když se dotknete jakékoli jiného tlačítka, kontrolka **—** tlačítka **🔒** se rozblíká a upozorní tak, že je zámek tlačítek aktivní.

Pokud plotýnku vypnete, zatímco jsou tlačítka uzamčena, zámek tlačítek se deaktivuje, abyste mohli plotýnku znovu zapnout.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se a podržte tlačítko **🔒**, dokud neuslyšíte zvukový signál. Funkce se potvrdí zvukovým signálem. Kontrolka **—** tlačítka **🔒** zhasne a zámek tlačítek bude deaktivován.

Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Již nebudete muset varnou desku hlídat po celou dobu vaření. Zóna plotýnky se automaticky vypne po zvoleném období.

Aktivace časovače



1. Dotknutím se tlačítka **⌚** plotýnku zapnete.
2. V závislosti na tom, kterou plotýnku chcete zapnout, se dotkněte příslušné oblasti nastavení nebo posuňte prst po oblasti nastave úroveň teploty v rozmezí.
3. Stisknutím tlačítka **⌚** aktivujte časovač. Symbol „00“ se rozsvítí a symbol **⌚** začne blikat.
4. Na displeji časovače se kolem „00“ zobrazují 4 LED kontrolky aktivity. Chcete-li nastavit časovač zóny plotýnky, dotkněte se tlačítka **⌚** a vyberte příslušnou stranu zóny plotýnky.
5. Dotknutím se tlačítek **+/-** nastavte požadovanou dobu. **+** Časovač můžete také urychlit dlouhým dotknutím se tlačítka **+** nebo **—**. Symbol **⌚** se po určité době na displeji zóny plotýnky trvale rozsvítí. Pokud se symbol **⌚** trvale rozsvítí, znamená to, že je funkce aktivována.

i Časovač lze použít pouze u plotýnek, které jsou v provozu.

i Opakujte výše uvedený postup pro ostatní plotýnky, u kterých chcete nastavit časovač.

i Časovač nelze nastavit bez výběru zóny plotýnky a úrovně teploty zóny plotýnky.

i Když je časovač aktivní, na displeji časovače se zobrazí čas nastavený pro vybranou zónu plotýnky.

Vypnutí časovačů




Plotýnka se automaticky vypne a po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál.


Dotknutím se libovolného tlačítka zvukovou výstrahu vypnete.

Předčasné vypnutí časovačů

Pokud je časovač předčasně vypnut, bude plotýnka i nadále pracovat s nastavenou teplotou, dokud nebude vypnuta.


Vypnutí snížením nastavení časovače na úroveň „00“:



1. Dotknutím se tlačítka  vyberte časovač příslušného plotýnky.
2. Hodnotu snížíte dotknutím se tlačítka , tlačítko přidržíte dokud se na displeji časovače neobjeví symbol „00“. Časovač můžete také urychlit dlouhým dotknutím se tlačítka .

Na displeji zóny plotýnky bude po určité době blikat symbol  a poté se zcela vypne a časovač se zruší.

Funkce zastavení


Pomocí této funkce můžete na nějakou dobu přepnout všechny zapnuté funkce plotýnky (s výjimkou časovače) na 1. úroveň.

 Je-li časovač nastaven pro jakoukoli zónu plotýnky, časovač se obnoví a během aktivní funkce zastavení bude i nadále pokračovat v odečítání.

 Pokud stisknete tlačítko , když je na centrální varné zóně aktivní automatické vaření, funkce automatického vaření se zruší.

1. Zatímco je plotýnka zapnutá, dotkněte se tlačítka .


Všechny plotýnky, které jsou v provozu, pokračují v provozu na 1. úrovni.

2. Opětovným dotknutím se tlačítka  můžete znovu spustit všechny zóny vaření pozastavených plotýnek,

plotýnky se spustí s předchozím nastavením.

Nastavení

Pomocí této funkce můžete změnit nastavení řízení výkonu, doby zvukového signálu na konci vaření a připojení varné desky a odsavače par.



: Nastavení řízení výkonu

: Doba zvukového signálu na konci vaření


: Nastavení připojení varné desky a odsavače par

1- Nastavení řízení výkonu ()


Pomocí této funkce můžete nastavit celkový výkon plotýnky podle potřeby.

1. Plotýnku zapnete dotknutím se tlačítka  a vypnete ji opětovným dotknutím se tlačítka .

2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se dotkněte tlačítek ///.

» Na displeji časovače , na displeji levé zadní plotýnky se zobrazí „9“.

3. Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní plotýnky nebo posunutím prstu po ploše nastavte úroveň výkonu v rozmezí (viz Tabulka – úroveň řízení výkonu) „1“ až „9“.

4. Nastavenou úroveň potvrďte stisknutím tlačítka .

» Vaše plotýnka se vypne a začne pracovat s nastavením celkového výkonu na zvolené úrovni.

„Řízení výkonu“ obsahuje 9 různých úrovní výkonu (viz tabulka – Úroveň řízení výkonu).

Tabulka - Úroveň řízení výkonu

Úroveň řízení výkonu	Celkový výkon
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW

Úroveň řízení výkonu	Celkový výkon
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Celková hodnota výkonu pro úroveň řízení výkonu 5, 6, 7, 8, 9 je 3,6 kW u spotřebičů, které mají maximální celkovou spotřebu energie 3,6 kW.

2 - Nastavení doby zvukového signálu na konci vaření (CF2)

Pomocí této funkce můžete nastavit požadovanou dobu signálu konce vaření plotýnky.

- Plotýnku zapněte dotknutím se tlačítka a vypněte ji opětovným dotknutím se tlačítka .
- Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se dotkněte tlačítek //.
» Na displeji časovače se zobrazí výchozí nastavení CF1.
- Chcete-li nastavit zvukový signál konce vaření, dotkněte se jednou tlačítka .
- » Na displeji časovače CF2, na displeji levé zadní plotýnky se zobrazí „2“.
- Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní plotýnky nebo posunutím prstu po ploše nastavte dobu zvukového signálu (viz Tabulka – Doba zvukového signálu na konci vaření) na hodnotu v rozmezí od „0“ do „3“.
- Dotknutím se tlačítka potvrďte nastavení doby zvukového signálu konce vaření.
» Vaše plotýnka se vypne a začne pracovat s nastavením doby zvukového signálu na zvolené úrovni.

i Výchozí tovární hodnota pro nastavení doby zvukového signálu konce vaření je standardní 2. úroveň.

Tabulka – Nastavení doby zvukového signálu na konci vaření

Úroveň zvukového signálu na konci vaření	Trvání zvukového signálu na konci vaření
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

3- Nastavení připojení varné desky a odsavače par (CF3)

Pomocí této funkce můžete připojit varnou desku a odpařovač par, aby mohly automaticky pracovat společně.





- Plotýnku zapněte dotknutím se tlačítka a vypněte ji opětovným dotknutím se tlačítka .
- Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se dotkněte tlačítek //.
- » Na displeji časovače se zobrazí výchozí nastavení CF1.
- Chcete-li nastavit připojení varné desky a odpařovače par, dotkněte se dvakrát tlačítka .
- » Na displeji časovače CF3, na displeji levé zadní plotýnky se zobrazí „4“.
- Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní plotýnky nebo posunutím prstu po ploše nastavte úroveň výkonu odpařovače par (viz Tabulka – Úroveň výkonu odpařovače par) v rozmezí od „0“ do „7“.
- Nastavení připojení varné desky a odpařovače par potvrďte dotknutím se tlačítka .
- » Vaše plotýnka se vypne a začne pracovat spolu s odpařovačem par nastaveném na zvolené úrovni.

Tabulka - Úroveň výkonu odpařovače par

Úroveň výkonu odpařovače par	Svítidlo	Odpařovač par (Vaří se pouze na jedné plotýnce)	Odpařovač par (Vaří se na 2 a více plotýnkách)	Smažení
0	vypnuto	vypnuto	vypnuto	vypnuto
1	lehké	vypnuto	vypnuto	vypnuto
2	lehké	vypnuto	L1	L1
3	lehké	L1	L1	L1
4	lehké	L1	L1	L2
5	lehké	L1	L2	L2
6	lehké	L1	L2	L3
7	lehké	L2	L2	L3

Nastavení úrovně výkonu odpařovače par nad plotýnkou


Pomocí tohoto nastavení můžete nastavit úroveň výkonu odpařovače par nad plotýnkou.

1. Dotknutím se tlačítka  plotýnku zapněte.
2. Dotkněte se tlačítka  po dobu 3 sekund.
» Kontrolka — tlačítka  zhasne.
3. Dotkněte se tlačítka , dokud nedosáhnete požadované úrovně výkonu odpařovače par.

Použití indukčních plotýnek bezpečně a efektivně

Princip fungování: Indukční ohřívač ohřívá hrnec přímo a to díky svému typickému principu fungování. To znamená, že má mnoho výhod oproti jiným typům varných desek. Funguje efektivněji a povrch plotýnek je chladnější.

Indukční varná deska je vybavena vynikajícím bezpečnostním systémem, který zajistí provoz s maximální bezpečností.

 Varné desky mohou být v závislosti na modelu vybaveny plotýnkami o průměru 145, 180, 210 a 280 mm s indukční funkcí. Díky funkci indukce každá zóna plotýnky automaticky detekuje hrnec, který je na ni umístěn. Energie je pouštěna pouze na kontaktní plochu hrnce, a tak se spotřebovává jen minimum energie.

Automatické vypnutí systému

Ovládání varné desky je vybaveno systémem automatického vypnutí. Pokud jedna nebo více varných zón plotýnky zůstane zapnutá, varná zóna plotýnky se po chvíli automaticky vypne (viz tabulka 1). V případě, že je časovač přiřazen varné zóně plotýnky, displej časovače se také vypne. Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené úrovni teploty. Pro tuto úroveň teploty se použije maximální provozní doba. Zónu plotýnky může uživatel po automatickém vypnutí znovu ovládat dle pokynů výše.

Tabulka 1: Doba automatického vypnutí

Úroveň teploty	Doba automatického vypnutí - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Rychlý ohřev	10 minut

I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

Ochrana proti přehřátí

Plotýnky jsou vybaveny senzory, které zajišťují ochranu před přehřátím. V

případě přehřátí můžete pozorovat následující:

- Zóna plotýnky, která je v provozu, může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může být snížena. To se však na displeji neprojeví.

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. V tuto chvíli se na displeji zobrazí symbol „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.

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje typy na přípravu a pečení jídla.

Obecné varování o vaření s varnou deskou

• Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryte 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

Funkce automatického vaření

Potraviny	Nastavení automatického vaření	Úroveň teploty	Čas vaření (min.) (přibližně)	Varná deska a její průměr (mm)
Vaření				
Těstoviny (500 g)	Vaření při nízké teplotě (s vodou)	100	15 ... 25	160 - 180
Brambory (hrubě mleté) (400 g)	Vaření při nízké teplotě (s vodou)	100	20 ... 30	160 - 180
Večce	Vaření při nízké teplotě (s vodou)	100	10 ... 15	160 - 180
Mělké smažení				
Steak ze svíčkové* (3 cm) (Prudké opečení)**	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	230	8 ... 15	180 - 210
Kuřecí steak	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	220	10 ... 20	180 - 210
Ryby (225 g)**	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	220	10 ... 15	180 - 210
Palačinky**	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	200	1 ... 3	180 - 210
Lilek (100 g)	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	200	10 ... 20	180 - 210
Hranolky				
Brambory (mražené - 175 g)	Vyprážení	180	3 ... 6	180 - 200

Potraviny	Nastavení automatického vaření	Úroveň teploty	Čas vaření (min.) (přibližně)	Varná deska a její průměr (mm)
Čerstvé brambory (175 g)	Vyprážení	180	5 ... 10	180 - 200
Nugetky (400 g)	Vyprážení	180	3 ... 6	180 - 200
Řízek	Vyprážení	180	4 ... 8	180 - 200

* Doporučuje se litá pánev/hrnec.
** Doporučuje se předeřhřát pánev / hrnec.

7 Údržba a péče

Všeobecné informace o čištění

⚠ Všeobecná upozornění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápňovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očistěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

Pro varnou desku:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatová pasta a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech hořáků/plotýnek,

přetékající tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky vypnutím.

Inox a nerezavějící povrchy

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.
- Nerezový nebo Inoxový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovlákna určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovlákna. Zbytky saponátu mohou přišťe poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit

komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.

- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

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.

- Potraviný 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.

Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Provedte jeho deaktivaci.*
- Po opětovném zapnutí varné desky se nerozsvítí displej. >>> *Odpojte spotřebič od jističe. Počkejte minimálně 20 sekund a poté jej znovu připojte.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>> *Nechte varnou desku vychladnout.*
- Hrncel není vhodný.>>> *Zkontrolujte hrncel.*

Na displeji varné zóny se objeví symbol a nebo .

- Neumístili jste hrncel do aktivní varné zóny. >>> **Zkontrolujte, zda je ve varné zóně hrncel.**
- Váš hrncel není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrncel kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrncel není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrncel a řádně jej vystředte na varnou zónu.*
- Hrncel nebo varná zóna je přehřátá. >>> *Nechte je vychladnout.*

Vybraná varná zóna se během používání náhle vypne.

- Doba vaření ve vybrané varné zóně může být u konce. >>> *Můžete nastavit novou dobu vaření nebo ukončit vaření.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>> *Nechte varnou desku vychladnout.*
- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> *Odstraňte předmět z panelu.*

Hrncel se nezahřeje, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrncel není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrncel kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrncel není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrncel a řádně jej vystředte na varnou zónu.*

Chladič ventilátor stále pracuje, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o závadu. Chladič ventilátor bude dále pracovat, dokud teplota elektroniky ve varné desce neklesne na vhodnou teplotu.

Hluk vycházející ze sporáku během vaření

Během vaření může být ze sporáku slyšet určité zvuky. Tyto zvuky jsou způsobeny složením varné nádoby. Tyto zvuky jsou normální, nejde o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

Možné zvuky a důvody

- **Zvuk větráku:** Sporák je vybaven ventilátorem, který se automaticky aktivuje podle teploty spotřebiče. Ventilátor má různé provozní úrovně a na různých úrovních pracuje podle teploty.
- **Níže zvuky jako provozní hluk transformátoru:** Je to způsobeno povahou indukční technologie. Když se teplo přenáší přímo na základnu varné nádoby, mohou být slyšet bzučavé zvuky, v závislosti na materiálu varné nádoby. Proto mohou být při různých nádobách slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** Důvodem je struktura a materiál dna varné nádoby. Pokud je varná nádoba vyrobena z různých vrstev z různých materiálů, může být slyšet praskání.
- **Zvuk křučení:** Když se na vaření s různými úrovněmi vaření použijí dvě varné zóny na téže straně sporáku, můžete slyšet zvuk křučení.

Chybové kódy / důvody a možná řešení

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční vařič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete pryč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47	Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.	Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.
E 1 - E 15	Chyba komunikace na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 16 - E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 31 - E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 - E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 58 - E 59	V režimu automatického vaření došlo k chybě senzoru / vysoké teplotě.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.
FF	Některých tlačítek jste se mohli dotknout po příliš dlouhou dobu.	Je zastaveno dlouhým dotykem některého z tlačítek
	Nad řídicí jednotkou se mohl dostat hrnec na vaření.	Po zvednutí hrnce z řídicí jednotky,
	Na řídicí jednotku se mohla vylít kapalina nebo se na ni dostal nějaký pokrm.	Po vyčištění zbytků potravin/kapalin 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 přírodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozece 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 prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující 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 koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.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, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

