

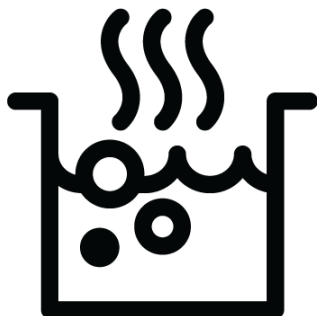


Vestavěná varná deska

Návod k obsluze

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



HII 64600 AFT

185920440_4/ CS SK / R.AB/ 10.12.25 12:14
7757189015

Vítejte!

Vážení zákazníci,

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

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

Symbols and their description in the user manual:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

**POZNÁM
KY**

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

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



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

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce.....	4
1.1 Zamýšlené použití	4
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	4
1.3 Elektrická bezpečnost	5
1.4 Bezpečnost dopravy	7
1.5 Bezpečná instalace	7
1.6 Bezpečnost použití	8
1.7 Upozornění na teplotu	8
1.8 Bezpečnost při vaření	8
1.9 Indukce	9
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	9
2 Pokyny pro životní prostředí.....	10
2.1 Směrnice o odpadech	10
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	10
2.2 Informace o balíčku	10
2.3 Doporučení pro úsporu energie	10
3 Váš výrobek	11
3.1 Představení výrobku	11
3.2 Technické specifikace	12
4 První použití.....	13
4.1 Počáteční čištění	13
5 Používání varné desky	13
5.1 Obecné informace o používání varné desky	13
5.2 Ovládací panel	16
6 Obecné informace o vaření	26
6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou	26
7 Údržba a čištění	29
7.1 Obecné informace o čištění	29
7.2 Čištění varné desky	31
7.3 Čištění ovládacího panelu	31
8 Odstraňování závad	31

1 Bezpečnostní instrukce

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

1.1 Zamýšlené použití

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

1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

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

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

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



1.3 Elektrická bezpečnost

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

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

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

1.4 Bezpečnost dopravy

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

1.5 Bezpečná instalace

- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Výrobek neinstalujte v blízkosti okna. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadní nebo boční stěně místa, kde bude výrobek nainstalován, nesmí být plynová hadice, plastové vodovodní potrubí a zásuvka. V opačném případě by se mohly deformovat vlivem tepla

při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.

1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skřínky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, odpojte výrobek od elektrické sítě, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je skleněný povrch varné desky rozbit:
Vypněte všechny plynové a (případně) elektrické varné desky. Odpojte výrobek od elektřiny.
 - Nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
 - Nepoužívejte přístroj.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.

- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním nebo externími hodinami.

1.7 Upozornění na teplotu

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

1.8 Bezpečnost při vaření

- **VAROVÁNÍ:** Musí se dodržovat proces vaření. Krátkodobé procesy vaření musí být neustále sledovány.

- **VAROVÁNÍ:** Při vaření na tuhém nebo tekutém oleji je nebezpečné ponechat varnou desku bez dozoru, což může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; odpojte výrobek od elektrické sítě a poté plameny zakryjte krytem nebo protipožární tkaninou (atd.).
- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžice a poklice neumísťujte na varnou plochu, nakolik se mohou zahřát.
- Do zásuvek pod varnou deskou neukládejte kovové předměty. Při dlouhém a intenzivním používání se mohou materiály přehřívat.
- Na indukční varnou desku neumísťujte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš spotřebič se může poškodit.

1.9 Indukce

- Elektricky ovládané zóny vaší varné desky jsou vybaveny pokročilou „Indukcí“. Na indukčních varných zónách, které šetří čas a energii, se musí používat nádoby vhodné pro indukční vaření, jinak varná zóna nebude fungovat. Podrobné informace naleznete v části "Výběr hrnce".
- Jelikož indukční varná deska vytváří magnetické pole, může mít škodlivé účinky na lidi, kteří používají zařízení, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy.

1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

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



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odnešte jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

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

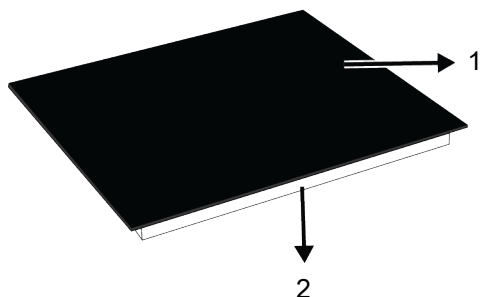
2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

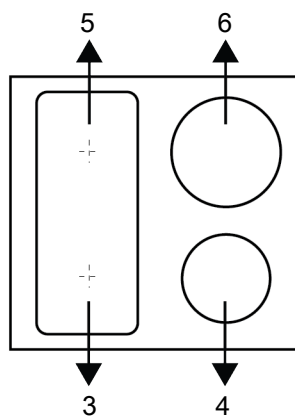
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

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

3.1 Představení výrobku



- 1 Skleněná varná plocha
- 3 Indukční varná zóna
- 5 Indukční varná zóna



- 2 Dolní kryt
- 4 Indukční varná zóna
- 6 Indukční varná zóna

3.2 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	43 * /590 /520
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napětí/Frekvence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,4 kW

Varné zóny

Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	210x210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3700 W

Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení) 2500 W

Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	210x210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3700 W

Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zesílení) 3100 W

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



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



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



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

4 První použití

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

4.1 Počáteční čištění

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

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o používání varné desky



Obecná varování

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

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

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

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

Pracovní princip indukční varné desky

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

Výhody indukčního vaření

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

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

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

Pro bezpečné použití:

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

Nádobí

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

Vhodné nádobí:

- Litinové nádobí

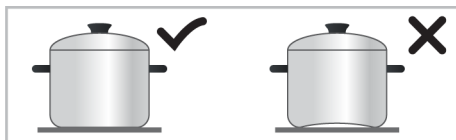
- Ocelové nádobí smaltované
- Nádobí z oceli a nerezové oceli (se štítkem nebo varováním označujícím, že je kompatibilní s indukcí)

Nevhodné nádobí:

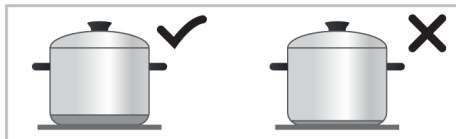
- Hliníkové nádobí
- Měděné nádobí
- Mosazné nádobí
- Skleněné nádobí
- Hliněné hrnce na vaření
- Keramické a porcelánové nádobí

Doporučení:

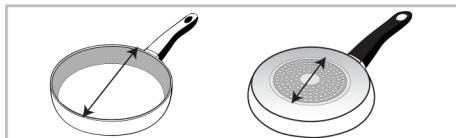
- Používejte pouze nádobí s plochým dnem. Nepoužívejte nádobí s konkávním nebo konvexním základnou.



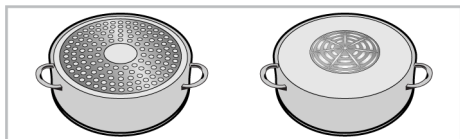
- Používejte pouze tlusté, zpracované nádobí. Pokud používáte nádobí na tenké bázi, toto nádobí se velmi rychle zahřeje a základna nádobí se může před aktivací automatického uzavíracího systému roztavit, což poškodí varnou plochu a výrobek. Ostré hrany poškrábou povrch.



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



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



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

Test nádobí

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

- Pokud základna nádobí drží magnet, je kompatibilní.
- Když umístíte nádobí na indukční varnou zónu a zapnete produkt, pokud

neblíká, je kompatibilní.

Doporučené velikosti nádobí

Váš výrobek má funkci „Pansense“, která vyhodnotí kompatibilitu nádobí. Pomocí této funkce můžete zkontrolovat nádobí. Podrobné informace najdete v části „Nastavení“.

Doporučené velikosti nádobí podle velikosti varné zóny jsou uvedeny níže.

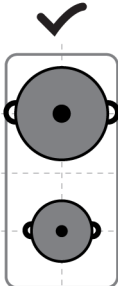
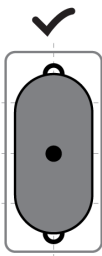
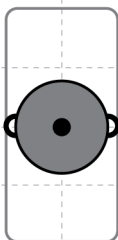
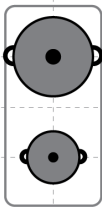
Chování při varu se může lišit v závislosti na typu nádobí, velikosti nádobí a velikosti varné zóny. Pro rovnoměrnější chování při varu lze použít varnou zónu o jednu velikost větší. Použití větší varné zóny neztrácí energii na indukčních varných deskách, protože teplo se vytváří pouze v příslušném nádobí.

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem (220 x 440)	šířka 220 - délka 400

Široké povrchové varné zóny (Flexi zóny)

Váš výrobek má varné zóny se širokým povrchem (Flexi). Tuto varnou zónu se širokým povrchem můžete ovládat jako

samostatné nezávislé varné zóny pro vaše malé nádobí. Pro vaření s velkým nádobím můžete aktivovat kombinovanou funkci pro tyto širokoplošné varné zóny a přeměnit je na jednu varnou zónu.

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

5.2 Ovládací panel



— Kontrolka indukční stisknutí příslušného tlačítka

⏻ Tlačítko Zapnutí/Vypnutí

🔒 Tlačítko uzavření tlačítek

🔱 Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem *

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

⏸ Tlačítko zastavení

⌚ Tlačítko časovače

⊕ Tlačítko zvýšení časovače

— Tlačítko snížení časovače

🔗 Tlačítko spojení Varné desky-Odsavače par *

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

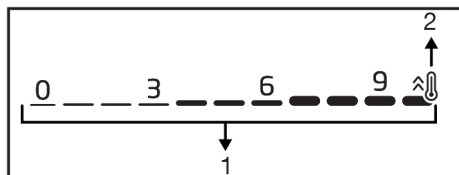
Tlačítka výběru varné zóny :

●○ Tlačítko výběru Zadní levé varné zóny

○○ Tlačítko výběru Přední levé varné zóny

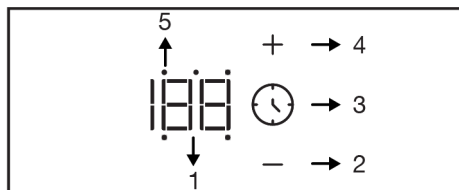
○○● Tlačítko výběru Přední pravé varné zóny

○●○ Tlačítko výběru Zadní pravé varné zóny



Zobrazení 1: Rozsah nastavení úrovně teploty

- 1 Rozsah nastavení úrovně teploty
- 2 Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)



Zobrazení 2: Displej časovače

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

Obecná varování pro ovládací panel

i Tento produkt je ovládán dotykovým ovládacím panelem. Každá operace, kterou provedete na dotykovém ovládacím panelu, je potvrzena zvukovým signálem.

i Vždy udržujte ovládací panel čistý a suchý. Pokud je povrch vlhký a špinavý, může to způsobit problémy při provozu funkcí.

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

i Když se po dlouhou dobu dotknete libovolného tlačítka (kromě tlačítka ) , produkt vydá varování „FF“.

i Rozsvítí se kontrolka na klávesách, které aktivně pracují nebo jsou vybrány.

Zapnutí varné desky

1. Dotkněte se klávesy  na ovládacím panelu.

⇒ Varná deska je připravena k použití.

Vypnutí varné desky

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.

⇒ Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

Indikátor zbytkového tepla

Pro každou zónu ovládacího panelu je indikátor zbytkového tepla. Tento indikátor indikuje, že zóna je po vypnutí stále horká. Nedotýkejte se příslušné zóny(zón), dokud nezmizí indikátor zbytkového tepla.

H : Vysoká teplota

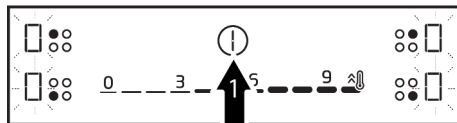
h : Nízká teplota

i Pokud dojde k výpadku proudu, indikátor zbytkového tepla se nerozsvítí a varuje uživatele před horkými zónami.

Zapnutí zón varné desky (sekke vaření) a nastavení úrovně teploty

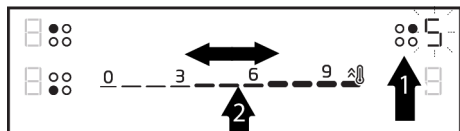
1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .

⇒ Na displeji varné zóny se zobrazí „0“.



2. Stiskněte tlačítko výběru varné zóny, kterou chcete zapnout.

⇒ Zvolená varná zóna se zobrazí jako „0“ a rozsvítí se jasněji.



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

Vypnutí varných zón:

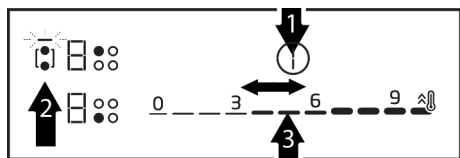
Vybranou zónu lze vypnout dvěma různými způsoby:

1. **Snížením teploty na úroveň „0“:** Přiblížení vaření můžete vypnout snížením nastavení teploty na „0“.
2. **Použití funkce vypnutí časovače pro požadovanou zónu varné desky:** Po uplynutí času časovač vypne varnou zónu, která je k němu připojena. Všechny displeje zobrazují „0“ nebo „00“. Symbol ⌚ na displeji varné zóny zmizí. Nastavení časovače pro zónu je vysvětleno v následujících částech.

Kombinace varné zóny se širokým povrchem (flexi)

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ⏻.
2. Stiskněte klávesu 🔑.

⇒ Na levém displeji varné zóny se zobrazí symbol „0“ a rozsvítí se světlo — tlačítka 🔑.



3. Nastavte úroveň teploty z „0“ na „9“ dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti.

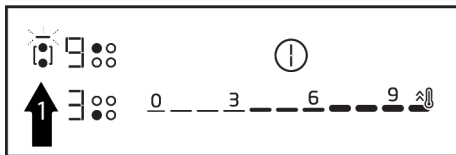
⇒ Varná deska začne fungovat. Pokud je vybrána jiná zóna nebo pokud není provedena žádná akce po dobu 10 sekund, zhasne — kontrolka tlačítka 🔑.



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

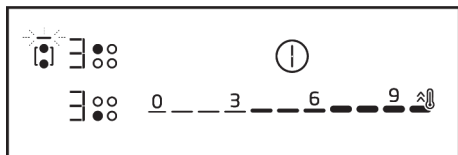
Kombinace zóny varné desky se širokým povrchem při provozu jedné nebo obou zón varné desky vlevo

- ✓ Zatímco jedna nebo obě zóny varné desky na levé straně fungují samostatně, můžete obě zóny varné desky kombinovat aktivací varné desky se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete ovládat širší varnou desku se stejnými hodnotami.
1. Když je v provozu jedna nebo obě zóny varné desky vlevo, stiskněte tlačítko 🔑.



⇒ Hodnota zóny varné desky nízké úrovně se zobrazí na obou displejích zóny varné desky a rozsvítí se kontrolka — tlačítka 🔑.

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



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

Vypnutí varných desek s širokým povrchem

Zóny můžete oddělit a nastavit je na nulovou úroveň stisknutím tlačítka .

Nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ)

Nastavení vysokého výkonu můžete použít k ohřevu na maximální výkon. V této poloze se však nedoporučuje vařit delší dobu. Nastavení vysokého výkonu nemusí být k dispozici ve všech varných zónách.

Přímý výběr nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ):

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Vyberte požadovanou varnou zónu dotykem kláves pro výběr varné zóny.
3. Stiskněte klávesu .
 - ⇒ Vybraná zóna varné desky pracuje při nejvyšším výkonu a na displeji zóny varné desky postupně blikají 3 kontrolky.
 - ⇒ Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Časů automatického vypnutí) zóna pokračuje v provozu při nejvyšší teplotě.

Volba nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ), když je aktivní zóna varné desky:

1. Když je varná deska zapnutá a příslušná varná zóna pracuje na určité úrovni, aktivujte tuto zónu výběrem.
2. Stiskněte klávesu .
3. Vybraná zóna varné desky pracuje s maximálním výkonem a na displeji zóny varné desky blikají 3 kontrolky. Po

uplynutí doby pro nastavení vysokého výkonu bude varná zóna pokračovat v provozu na nejvyšší teplotě.

Vypnutí nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČE) před vypršením jeho platnosti:

Po aktivaci příslušné varné zóny stisknutím tlačítka můžete kdykoli vypnout nastavení vysokého výkonu stisknutím tlačítka . Varná zóna nadále pracuje při nejvyšší teplotě. Chcete-li jej vypnout, dotkněte se oblasti aktivního nastavení varné zóny nebo přejedte prstem po této oblasti, abyste ji dostali do polohy „0“.

Zámek kláves

Když je varná deska zapnutá nebo vypnutá, můžete aktivovat zámek kláves, abyste zabránili náhodným změnám jeho funkcí.

Aktivace zámku kláves

1. Stisknutím klávesy  aktivujete zámek kláves.
 - ⇒ Po odpočítávání 3-2-1 na displeji se rozsvítí kontrolka  tlačítka  a všechny varné zóny se uzamknou.



Když je zámek klíčů aktivní, funguje pouze klíč ①. Když se dotknete jakékoli jiné klávesy,  kontrolka klávesy  bude blikat, což znamená, že zámek kláves je aktivní.

Pokud vypnete varnou desku, když jsou klíče uzamčeny, musí být zámek klíčů deaktivován, aby bylo možné varnou desku znovu zapnout.

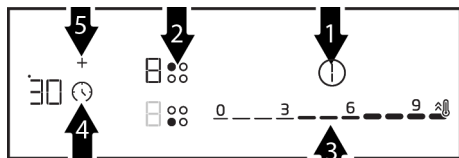
Deaktivace zámku klíče

1. Stiskněte klávesu .
 - ⇒ Po odpočítávání 3-2-1 na displeji zhasne kontrolka  tlačítka  a zámek tlačítka se deaktivuje.

Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Během procesu vaření nemusíte stát u varné desky nepřetržitě. Varná deska se po zvoleném čase automaticky vypne.

Aktivace časovače



1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Stiskněte tlačítko výběru varné zóny, kterou chcete zapnout.
⇒ Zvolená varná zóna se zobrazí jako „0“ a rozsvítí se jasněji.
3. Nastavte úroveň teploty z „0“ na „9“ dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti.
4. Aktivujte časovač stisknutím tlačítka ④.
⇒ Na displeji časovače se rozsvítí „00“.
5. Kolem „00“ jsou na displeji časovače viditelné 4 LED diody aktivity. LED aktivní varné zóny bliká a pro tuto zónu můžete nastavit časovač.
6. Pokud chcete nastavit časovač pro jinou aktivní zónu varné desky, vyberte příslušnou stranu zóny varné desky dotykem klávesy ⑤, dokud se nerozsvítí LED dioda na displeji hodin této strany zóny varné desky.
7. Nastavte požadovaný čas stisknutím kláves $\pm$. Můžete postupovat rychleji dlouhým stisknutím klávesy $\pm$ nebo — .
⇒ Aktivujte nastavení hodin stisknutím tlačítka ⑥ nebo čekáním přibližně 10 sekund.

① Časovač lze nastavit pouze pro zóny, které jsou v provozu.

② Zopakujte výše uvedené kroky pro ostatní zóny, jejichž časovače chcete nastavit.

③ Časovač nelze nastavit bez výběru zóny varné desky a hodnoty teploty zóny varné desky.

④ Když je časovač aktivní, LED varné zóny s nejnižším nastavením času bliká. Pokud je v ostatních zónách nastaven čas, LED diody těchto zón zůstanou svítit.

Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukovou výstrahu.

Stisknutím libovolného tlačítka vypnete zvukovou výstrahu.

Předčasné vypnutí časovačů

Pokud je časovač vypnut předčasně, varná deska bude pokračovat v provozu při nastavené teplotě, dokud se nevypne.

Vypnutí časovače snížením hodnoty na „00“:

1. Po aktivaci příslušné varné zóny stisknutím tlačítka vyberte časovač pro příslušnou varnou zónu stisknutím tlačítka ⑥.
2. Snížte hodnotu stisknutím tlačítka — , dokud se na displeji časovače nezobrazí „00“. Můžete postupovat rychleji dlouhým dotykem klávesy — .
⇒ Poté, co symbol ⑥ po určitou dobu bliká na displeji zóny varné desky, zcela zhasne a časovač se zruší.

Funkce zastavení

- ✓ Pomocí této funkce můžete po určitou dobu snížit úroveň teploty všech funkcí pracujících v zóně varné desky (s výjimkou časovače) na stupeň 1.



Pokud je časovač nastaven pro jakoukoli zónu varné desky, časovač pokračuje v chodu během zastavení.

1. Během provozu varné desky se dotkněte tlačítka .
⇒ Všechny provozní zóny nadále pracují při teplotě 1.
2. Opětovným stisknutím tlačítka restartujete všechny zastavené varné zóny s předchozím nastavením.

Nastavení

Pomocí této funkce můžete nastavit správu napájení, dobu zvukového signálu konce vaření a nastavení připojení varné desky.

A1: Nastavení zobrazení kompatibility „PanSense Function“ (Funkce PanSense)

A2: Nastavení správy napájení

A3: Nastavení doby varování před zvukem na konci vaření

A4: Nastavení typu připojení digestoře (**Liší se v závislosti na modelu produktu. ***

Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

A5: Nastavení připojení varné desky

A6: Nastavení zobrazení spotřeby energie „EnergiSense“

A7: Nastavení zapnutí a vypnutí zvuku knoflíku varné desky

A8: Obnovení továrního nastavení

1- Nastavení zobrazení kompatibility potu „PanSense Function“ (A1)

Funkce PanSense je inteligentní funkce navržena tak, aby optimalizovala výkon vaší indukční varné desky. Tento režim vám pomůže dosáhnout nejlepších výsledků vaření tím, že detekuje materiál, strukturu základny a magnetickou kompatibilitu pánve, kterou používáte. Přizpůsobuje se

charakteristikám pánve, kterou používáte, a zajišťuje, že pokaždé dosáhnete dokonalých výsledků vaření.

Výhody této funkce: Nejlepší výsledky vaření (automaticky se přizpůsobí podle vlastností hrnce, který používáte na varné desce), úspora energie (optimalizuje spotřebu energie podle typu hrnce), prodlužuje životnost hrnce (přenáší optimální výkon, který hrnce zvládne) Varič automaticky kontroluje nádoby pokaždé, když začnete vařit. Chcete-li ručně zkontrolovat, zda je nádoba, které používáte, kompatibilní s PanSense, můžete postupovat podle níže uvedených kroků.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek        .
⇒ Na displeji časovače se zobrazí první nastavení „A1“ a na všech displejích varné zóny se zobrazí „—“.
3. Umístěte hrnce nebo pánve, které chcete měřit, na varné zóny.
4. Na displeji mezi tlačítka a se zobrazí „0“.
5. Dotkněte se oblasti nastavení. "1" se zobrazí mezi tlačítka a místo "0" a spustí se skenování kvality banku. Skenování trvá přibližně 10 sekund a během skenování se na displeji zobrazí animace.
6. Kvalita hrnce je hodnocena na stupnici 0-3. 0 je nejhorší kvalita a 3 je nejlepší kvalita, která ukazuje kvalitu na displeji.
7. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.

Nastavení řízení napájení 2 (A2)

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

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek        .
⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“ viditelné.
3. Pro nastavení správy napájení na displeji časovače „A2“ Klepněte na tlačítko „  „, dokud se nezobrazí.
⇒ Na levém displeji zadní varné desky se zobrazí „9“.
4. Nastavte úroveň výkonu (viz Tabulka - Úroveň řízení výkonu) z „1“ na „9“ dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti.
5. Potvrďte nastavení správy napájení stisknutím tlačítka .

⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s celkovým nastavením výkonu na zvolené úrovni.

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

Tabulka - Úroveň správy napájení

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

Nastavení 3-End of cooking akustického výstražného času (A3)

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit konec zvukového výstražného času varné desky, jak si přejete.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte kláves         v tomto pořadí.
⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
3. Chcete-li nastavit konec zvukového výstražného času vaření, stiskněte tlačítko časovače na displeji časovače „A3“ Klepněte na tlačítko „  „, dokud se nezobrazí.
⇒ Na levém displeji zadní varné desky se zobrazí „2“.
4. Upravte nastavení doby výstrahy (viz tabulka - Konec doby vařené zvukové výstrahy) mezi „0“ a „3“ dotykem nastavovacího pole nebo posunutím prstu po poli.
5. Stisknutím tlačítka  potvrďte nastavení času zvukové výstrahy na konci vaření.
⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s nastavením doby varování na zvolené úrovni.

 Úroveň nastavení zvukové výstrahy konce vaření je během výroby nastavena jako standardní úroveň 2.

Tabulka - Nastavení zvukového výstražného času konce vaření

Varovná úroveň zvuku konce vaření	Konec doby vařené zvukové výstrahy
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

Nastavení typu připojení 4 kapuce (A4)
Liší se v závislosti na modelu produktu. *
Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

✓ Pomocí této funkce můžete zavést typ připojení odsavače par k varné desce.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek        .
 ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
3. Chcete-li nastavit typ připojení kapoty, na displeji časovače „A4“ Klepněte na tlačítko „ “, dokud se nezobrazí.
 ⇒ Pokud je varná deska vybavena funkcí vzdáleného připojení, zobrazí se toto nastavení jako „1“. Pokud ne, zobrazí se jako „0“.
4. Pokud je váš odsavač par vybaven funkcí vzdáleného připojení, toto nastavení "1" Pokud není k dispozici funkce vzdáleného připojení, můžete toto nastavení nastavit dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti „0“ nastavit jako .
5. Potvrďte nastavení typu připojení kapoty stisknutím tlačítka ①.
 ⇒ Varná deska se vypne a potvrdí se nastavení typu odsavače.

5- Nastavení připojení varné desky (A5)

✓ Pomocí této funkce můžete připojit varnou desku a odsavač par a nechat je spolupracovat automaticky.



Pokud je váš odsavač par vybaven funkcí dálkového připojení (nastavení typu připojení odsavače par (A4) je 1), nastavení připojení Sporák-Hood (A5) se nezobrazí. Toto nastavení je určeno pouze pro modely odsavačů bez funkce dálkového připojení.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek        .
 ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
3. Pro nastavení připojení vaříče na displeji časovače „A5“ Klepněte na tlačítko „ “, dokud se nezobrazí.
 ⇒ Na levém displeji zóny zadní varné desky "0" viditelné.
4. Nastavte provozní úroveň digestoře dotykem nastavovací oblasti nebo posunutím prstu po ní (viz Tabulka - Provozní úroveň digestoře). "0" s "7" nastavit mezi .
5. Potvrďte nastavení připojení varné desky stisknutím tlačítka ①.
 ⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s vybranou provozní úrovní odsavače.

Stůl - provozní úroveň odsavače par

Provozní úroveň kapoty	Lampa	Hood (Vaření na jedné zóně)	Kapuce (vroucí na libovolné 2 nebo více zónách)	Smažení
0	vypnuto	vypnuto	vypnuto	vypnuto
1	světlo	vypnuto	vypnuto	vypnuto
2	světlo	vypnuto	L1	L1
3	světlo	L1	L1	L1
4	světlo	L1	L1	L2

Provozní úroveň kapoty	Lampa	Hood (Vaření na jedné zóně)	Kapuce (vroucí na libovolné 2 nebo více zónách)	Smažení
5	světlo	L1	L2	L2
6	světlo	L2	L3	L3
7	světlo	L3	L4	L4

Nastavení provozní úrovně odsavače par od varné desky

- ✓ Pomocí tohoto nastavení můžete nastavit provozní úroveň odsavače par pomocí varné desky.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Stiskněte tlačítko  po dobu 3 sekund.
⇒ Kontrolka  tlačítka  zhasne.
3. Chcete-li aktivovat provozní úroveň odsavače podle varné desky, stiskněte jednou tlačítko . Pokud je aktivní, klávesa  se neustále rozsvítí. V tomto případě bude vaše kapuce **"Stůl - provozní úroveň odsavače par"** Funguje automaticky v souladu s tabulkou.
4. Provozní úroveň odsavače par vzhledem k varné desce můžete vypnout jedním stisknutím tlačítka . Když je vypnuto, kontrolka  zhasne.

6- Nastavení zobrazení spotřeby energie "EnergiSense" (A6)

EnergiSense je inteligentní funkce, která monitoruje spotřebu energie vaší indukční varné desky. Tato funkce vám pomůže rozvinout vědomější a efektivnější stravovací návyky tím, že vám ukáže, kolik energie spotřebujete při každém procesu vaření.

Vyzkoušením různých technik vaření a porovnáním celkového množství spotřebované energie můžete vytvořit udržitelné stravovací návyky a snížit svou uhlíkovou stopu.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek       .
⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
3. Pro nastavení zobrazení spotřeby energie na displeji časovače „A6“ Klepněte na tlačítko „  “, dokud se nezobrazí.
⇒ Mezi klávesami  a  „0“ viditelné.
4. Dotknutím se oblasti nastavení „0“ hodnota „1“ udělejte to.
5. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
⇒ Displej spotřeby energie je povolen.



Chcete-li vypnout displej spotřeby energie, postupujte podle stejných kroků „1“ hodnota „0“ udělejte to.

Výhled spotřeby energie

Aktivujte nastavení spotřeby energie, jak je popsáno výše. Když vypnete varnou desku stisknutím tlačítka ① po každém vaření, uvidíte na displeji časovače celkovou energii, kterou sporák použil k vaření. Hodnoty Wh energie vaření dosáhnete vynásobením hodnoty na displeji číslem 100. Pokud se například na displeji zobrazí „03“, znamená to, že vaše varná deska při posledním vaření použila 3x100=300 Wh.

7- Nastavení zapnutí a vypnutí klávesy varné desky (A7)

- ✓ Pomocí této funkce můžete zapnout nebo vypnout zvukové varování, které se zobrazí, když se dotknete každého tlačítka varné desky.
1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
 2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek           .
 - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
 3. Pro nastavení zvuku klávesy varné desky na displeji časovače „A7“ Klepněte na tlačítko „  “, dokud se nezobrazí.
 - ⇒ Na levém displeji zóny zadní varné desky „1“ viditelné.
 4. Chcete-li vypnout zvuk tlačítka varné desky, dotkněte se oblasti nastavení nebo přejeďte prstem po oblasti a nastavte toto nastavení. „0“ nastavit jako .
 5. Potvrďte nastavení zvuku klávesy varné desky stisknutím tlačítka ①.
 - ⇒ Varná deska je vypnutá a nastavení zvuku tlačítka varné desky je potvrzeno.

8- Obnovení továrního nastavení (A8)

- ✓ Pomocí této funkce můžete resetovat všechna následná nastavení sporáku a vrátit jej do továrního nastavení.
1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
 2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek           .
 - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.

3. Chcete-li obnovit tovární nastavení, na displeji časovače „A8“ Klepněte na tlačítko „  “, dokud se nezobrazí.
 - ⇒ Na levém displeji zóny zadní varné desky „0“ viditelné.
4. Chcete-li obnovit tovární nastavení, nastavte toto nastavení na „1“ dotykem nebo posunutím prstu po oblasti nastavení.
5. Potvrďte nastavení klepnutím na ①.
 - ⇒ Varná deska se vypne a všechna nastavení se vrátí do továrního nastavení.

Bezpečné a efektivní používání indukčních varných desek

Princip činnosti Indukční varné desky ohřívají hrnec přímo kvůli svému pracovnímu principu. Z tohoto důvodu mají mnoho výhod oproti jiným typům varných desek. Pracují efektivněji a povrch varné desky je chladnější. Indukční varná deska je vybavena vynikajícími bezpečnostními systémy, které vám zajistí maximální bezpečné používání.



V závislosti na modelu může mít vaše varná deska indukční varné desky o průměru 145, 180, 210, 280 a 320 mm. Díky indukční funkci každá varná deska automaticky detekuje nádobu, která je na ní umístěna. Energie se generuje pouze tam, kde se dotýká dna nádoby, čímž se dosahuje minimální spotřeby energie.

Automatické vypnutí systému

V ovládání varné desky je automatický vypínací systém. Pokud je jedna nebo více zón ponechána zapnutá, zóna varné desky se po určité době automaticky vypne (viz tabulka 1). Pokud je zóně přiřazen časovač, displej časovače se také vypne. Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené teplotě. Platí maximální provozní doba v rámci této teplotní úrovně.

Zónu varné desky může uživatel znovu ovládat po automatickém vypnutí, jak je popsáno výše.

Tabulka 1: Časy automatického vypnutí

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

Ochrana proti přehřátí

Varná deska má některé senzory, které chrání před přehřátím. V případě přehřátí lze pozorovat následující:

- Pracovní varnou zónu lze vypnout
- Vybraná úroveň může být snížena. Na displeji to však nebude vidět.

Systém ochrany proti přetečení

Varná deska je vybavena systémem ochrany proti přetečení. V případě jakéhokoli přetečení na ovládacím panelu z jakéhokoli důvodu systém automaticky vypne napájení, aby vypnul varnou desku. Mezitím se na displeji zobrazí varování „F“.

Přesné nastavení výkonu

Indukční varná deska reaguje na příkazy vydané okamžitě podle svého provozního principu. Jeho nastavení napájení se mění velmi rychle. Můžete tak zabránit přetečení jídla (vody, mléka), které se chystá přetečit, okamžitým vypnutím spotřebiče.

6 Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy nepiňte 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, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

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

Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Tání		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kaka, 150 g)	1	20 ... 30
Máslo (200 g)	6	5 ... 7
Máslo (Vyjasněno)(200 g)	3	11 ... 13

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Vaření, topení, udržování tepla		
Voda 1 L (Vaření)	P	4 ... 6
Voda 3 L (Vaření)	P	8 ... 10
Mléko 1 L (Vaření)	7	6 ... 7
Mléko 1 L (Udržování tepla)	Udržování tepla	18 ... 20
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	9	3 ... 5
Vaření		
Brambory se skořápkou (2 Kus velké)	9	25 ... 35
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	9	13 ... 15
Brokolice (300 g)	9	10 ... 14
Brokolice mražené (300 g)	9	7 ... 10
Klobása	8	4 ... 6
Těstoviny (150 g)	9	6 ... 10
Sázená vejce	5	2 ... 3
Nudle	9	2 ... 7
Vaření, restování		
Rýžové jídlo (200 g rýže)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noemův pudink **		
Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	9	4 ... 6
Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	4	10 ... 15
Pšenice Vaření - pro noemův pudink	9	8 ... 10
Pšenice vaření - pro noemův pudink	2	6 ... 8
Noemův pudink -Všechny přísady	9	20 ... 24
Polévky (Např. Čočková polévka)	7	20 ... 25
Dušená zelenina *	9	3 ... 5
Julienne vaření * (Kůře, cibule a pepř)	9	5 ... 7
Telecí kostky se zeleninou **		
Restování zeleniny	9	3 ... 8
Prudké opečení ***	9	5 ... 8
Všechny přísady	4	80 ... 90
Rajčatová omáčka	3	10 ... 15
Bešamelová omáčka	7	5 ... 6
Stopky se zeleninou **		
Prudké opečení ***	9	3 ... 4
Restování zeleniny	9	3 ... 5

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Všechny přísady	4	180 ... 190
Ta kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35
Mělké smažení		
Steak ze svíčkové ** (2 cm)	9	2 ... 10
Žebrový steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rolovaný steak ze svíčkové	8	4 ... 10
T-Bone steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Jehněčí kotlety ** (Prudké opečení ***)	9	3 ... 10
Jehněčí kotlety (Smažení)	5	4 ... 10
Klobása	6	4 ... 6
Kuřecí prso (Prudké opečení ***)	8	3 ... 4
Kuřecí prso (Smažení)	5	8 ... 10
Kuřecí prso (Motýlí řez)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Rybí prst	9	5 ... 10
Čerstvá zelenina a houby (Mrkev, houby a barevný pepř)	9	5 ... 10
Palačinky	4	3 ... 5
Omeleta	7	4 ... 6
Volské oko	6	2 ... 4
Ploché těsto	9	4 ... 8
Máslové palačinky	7	5 ... 9
Masové kuličky/mleté maso	7	5 ... 10
Domácí řízek	7	4 ... 8
Syr Halloumi	7	2 ... 6
Kreveta	5	8 ... 12
Hranolky		
Boortsog	5	13 ... 15
Řízek	8	3 ... 10
Nugetky	9	1,5 ... 10
Brambory (mražené)	9	2 ... 10
Čerstvé brambory	9	5 ... 10
Odmrazování a ohřev		
Cibule (mražené) (200 g)	6	2 ... 4
Špenát (mražené) (200 g)	7	2 ... 5
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		
*** Doporučuje se předeřhát pánev / hrnec.		

Min	Med	Max
Bešamelová omáčka	Francouzské ovocné tousty	Mražené brambory
Papriková omáčka	Konfig česnek	Jarní rolka
Omáčka Veloute	Omeleta	Rybí prst
Vajíčko s klobásou	Palačinky	Česnekové houby se smetanou
Volské oko	Palačinka	Hovězí maso Stragonoff
Míchané vajíčko	Kachní prsa	Jehněčí kotlety
Slanina	Směs pražených ořechů, mandlí a dýňových semínek	Maso (zapečetění, na bázi másla)
	Syr Halloumi	Bifteč
	Fašírka	
	Řízek	
	Cibulové kroužky	
	Kalamáře	
	Krevety Tempura	
	Chobotnice	
	Kuøe	
	Losos	
	Teriyaki losos	
	Ryby	
	Fish and chips	
	Bramborové klíny	
	Pečivo na plechu	
	Hash Brown	
	Letní hranolky (lilek, paprika, brambory)	

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při

dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.

- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky,

drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).

- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Pro varné desky:

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

Inox - nerezové povrchy

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

Skleněné povrchy

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

Plastové díly a lakované povrchy

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

7.2 Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části „Obecné informace o čištění“. Pro speciální případy můžete své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

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

7.3 Čištění ovládacího panelu

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

8 Odstraňování závad

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

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.
- Pokud se varná deska nezapne po stisknutí tlačítka zapnutí/vypnutí >>> Odpojte jej a počkejte alespoň 20 sekund, než jej zapojíte.
- Má ochranu proti přehřátí. >>> Počkejte, až vaše varná deska vychladne.
- Nesmějí být použity vhodné hrnce. >>> Zkontrolujte své hrnce.

Symbol / / na displeji zóny varné desky neustále svítí.

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

Vybraná zóna varné desky se během práce náhle vypne.

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

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

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

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

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

Při vaření vychází z varné desky hluk

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

Chybové kódy/důvody a možná řešení

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
A1 – A8	Chyba komunikace na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
B1 – B5	Hrnec vhodný pro indukční ohřev se nepoužívá.	Chyba musí být vyřešena, pokud je použit hrnec vhodný pro indukční ohřev.
B6	Indukční varná deska překročila maximální provozní dobu.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Indukční varnou desku obsluhujte v souladu s dobami uvedenými v uživatelské příručce.
B7	Hrnec vhodný pro indukční ohřev se nepoužívá.	Chyba musí být vyřešena, pokud je použit hrnec vhodný pro indukční ohřev.
B8	Pokud je vaším produktem indukční varná deska s digestoří, došlo k chybě filtru.	Vyjměte a znovu připojte ventilační filtry. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
C1 – C2	Na indukční varné desce došlo k chybě teplotního senzoru.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.

Možné zvuky a příčiny:

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

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
C3	Chyba provozu ventilátoru na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
C4	Došlo k chybě elektrického připojení.	Znovu nasadte správné elektrické připojení podle technické tabulky produktu a instalační příručky.
C5 – C7	Chyba teplotního senzoru na indukční varné desce.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
D1 – D9	Chyba hardwaru elektronické desky na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
T1 – T8	Chyba komunikace mezi deskou rozhraní displeje a knoflíku	Vypněte indukční varník a počkejte, až vychladne. Chyba musí být vyřešena, když teplota varné desky klesne pod limity.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace 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 vada bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektivitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uchovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbols and their description in the user manual:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

UPOZOR-
NENIE

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Naskenujte prosím QR kód, aby ste získali prístup k online verzii používateľskej príručky.



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

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	38
1.1 Zamyšľané použitie.....	38
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat.....	38
1.3 Elektrická bezpečnosť.....	39
1.4 Bezpečnosť dopravy.....	41
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii.....	41
1.6 Bezpečnosť používania	41
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	42
1.8 Bezpečnosť varenia.....	42
1.9 Indukcia.....	43
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia.....	43
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	44
2.1 Smernica o odpadoch	44
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	44
2.2 Informácie o balení	44
2.3 Odporúčania pre úsporu energie..	44
3 Váš produkt	45
3.1 Predstavenie výrobku.....	45
3.2 Technické špecifikácie.....	46
4 Prvé uvedenie do prevádzky.....	47
4.1 Prvé čistenie	47
5 Používanie platne.....	47
5.1 Všeobecné informácie o používaní varnej dosky.....	47
5.2 Ovládací panel	50
6 Všeobecné informácie o varení	60
6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou	60
7 Údržba a čistenie	63
7.1 Všeobecné informácie o čistení...	63
7.2 Čistenie varnej dosky	65
7.3 Čistenie ovládacieho panela.....	65
8 Riešenie problémov	65

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.

1.1 Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby, ktoré sú nedostatočne rozvinuté vo fyzických, zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.

- Deti by sa s výrobkom nemali hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ na ne niekto nedohlíada.
- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nedostávajú potrebné pokyny.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s výrobkom nehrali.
- Elektrické výrobky sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, liezť naň ani doň vstupovať.
- Nedávajte na výrobok predmety, na ktoré môžu deti dosiahnuť.
- Otočte rukoväť hrncov a panvíc na stranu pultu, aby deti nemohli uchopiť a spáliť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Uchovávejte deti mimo dosahu výrobku.
- Uchovávejte obalové materiály mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
- Pred vyradením opotrebovaných a zbytočných výrobkov:
 1. Odpojte sieťovú zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky.

2. Odpojte napájací kábel a odpojte ho zástrčkou od výrobku.
3. Prijmite preventívne opatrenia, aby ste zabránili vstupu detí do produktu.
4. Nedovoľte deťom hrať sa s produktom, keď je v režime nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.

- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
 - (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
 - Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
 - Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
 - Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
 - Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
 - V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
 - Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
 - Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobu.
 - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
- Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:
- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
 - Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
 - Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
 - Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.

1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistíte pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.

- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadnej alebo bočnej stene miesta, kde bude výrobok nainštalovaný, nesmie byť plynová hadica, plastové vodovodné potrubie a zásuvka. V opačnom prípade by sa mohli deformovať vplyvom tepla pri prevádzke varnej dosky a mohli by predstavovať bezpečnostné riziko.

1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.

- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch varnej dosky prasknutý, odpojte výrobok od elektrickej siete, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Ak je sklenený povrch varnej dosky rozbitý:
 - Vypnite všetky plynové a (prípadne) elektrické varné dosky. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
 - Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča.
 - Nepoužívajte prístroj.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Tento výrobok nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: Na varné plochy neodkladajte žiadne predmety.

1.8 Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržiavať proces varenia. Krátkodobé procesy varenia sa musia neustále sledovať.
- **VÝSTRAHA:** Pri varení na tuhom alebo tekutom oleji je nebezpečné ponechať varnú dosku bez dozoru, čo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou; odpojte výrobok od elektrickej siete a potom plamene zakryte krytom alebo protipožiarnou tkaninou (atď.).

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.

1.9 Indukcia

- Elektricky ovládané zóny vašej varnej dosky sú vybavené pokročilou "Indukčnou". Na indukčných varných zónach, ktoré šetria čas a energiu, sa musí používať riad vhodný na indukčné varenie, inak varná zóna nebude fungovať. Podrobné informácie nájdete v časti "Výber hrnca".
- Keďže indukčná varná doska vytvára magnetické pole, môže mať škodlivé účinky na ľudí, ktorí používajú zariadenia, ako sú kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy.
- Po použití zavrite varnú dosku z ovládacieho panelu, nespoliehajte sa na snímač nádoby.

- Kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky neumiestňujte na varnú plochu, nakoľko sa môžu zahriať.
- Do zásuviek pod varnou doskou neukladajte kovové predmety. Pri dlhom a intenzívnom používaní sa môžu materiály prehrievať.
- Na indukčnú varnú dosku neumiestňujte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Váš spotrebič sa môže poškodiť.

1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odnesť ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odnesť ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

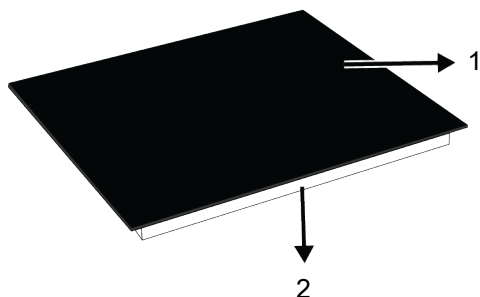
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- Používajte hrnce/panvice s veľkosťou a pokrievkou vhodnou pre varnú zónu. Vždy si vyberte správnu veľkosť hrnca na prípravu jedla. Pre nádoby nesprávnej veľkosti sa vyžaduje väčšia energia, ako je potrebné.
- Udržujte plochy na pečenie a dno hrncov čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi pečiacim priestorom a dnom hrnca.

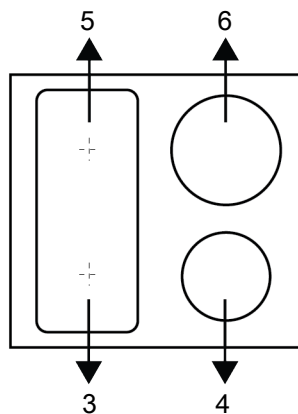
3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku

SK



- 1 Sklenená varná plocha
- 3 Indukčná varná zóna
- 5 Indukčná varná zóna



- 2 Dolné kryt
- 4 Indukčná varná zóna
- 6 Indukčná varná zóna

3.2 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	43 * /590 /520
Inštalčné rozmery varnej dosky (šírka/hĺbka) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napätie/Frekvencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	max. 7,4 kW

Varné zóny

Predný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	210x210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zosilnenie) 3700 W

Predný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zosilnenie) 2500 W

Zadný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	210x210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zosilnenie) 3700 W

Zadný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zosilnenie) 3100 W

* Výška varnej dosky uvedená v technickej tabuľke je výška spodného krytu výrobku.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

4.1 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

5 Používanie platne

5.1 Všeobecné informácie o používaní varnej dosky



Všeobecné upozornenia

- Zabráňte pádu akéhokoľvek predmetu na sklenenú varnú plochu. Dokonca aj malé predmety, ako sú soľničky, môžu poškodiť povrch varenia skla. Nepoužívajte prasknutý sklenený varný povrch. Do týchto trhlín môže presakovať voda a spôsobí skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napríklad viditeľné praskliny), najprv vypnite poistku, potom odpojte výrobok a zavolajte autorizovaný servis, aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na sklenenú varnú plochu nepoužívajte nestabilný alebo ľahko prevrátilateľný riad.
- Nezohrievajte prázdny riad. Riad a výrobok môžu byť poškodené.
- Nezabudnite vypnúť varné zóny po každom použití.
- Ak varné zóny prevádzkujete bez kuchynského riadu, výrobok poškodíte. Po každom použití vypnite varné zóny.
- Varné zóny budú po každom použití horúce, preto na varné zóny neumiestňujte plastový riad. Okamžite vyčistite všetok roztavený materiál na povrchu.
- Náhle zmeny teploty na povrchu na varenie skla môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nevyliali studenú tekutinu.

- Do riadu vložte príslušné množstvo jedla. Tým sa zabráni pretečeniu jedla a nebudete musieť zbytočne čistiť.
- Na varné zóny neumiestňujte pokrievky riadu.
- Umiestnite riad tak, aby bol vycentrován na varné zóny. Ak chcete riad presunúť do inej varnej zóny, zdvihnite ho a na miesto posúvania ho položte na požadovanú varnú zónu.

Pracovný princíp indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený obvod. Keď je na ňom umiestnený indukčne kompatibilný riad, okruh je dokončený a elektronický systém umiestnený tesne pod sklenenou varnou plochou vytvára magnetické pole. Kovová základňa riadu sa zahrieva prijímaním energie z tohto magnetického poľa. Týmto spôsobom sa teplo nevytvára na sklenenom povrchu varnej dosky, ale priamo v riade nad ňou. Povrch skla sa zahrieva teplom riadu.

Výhody indukčného varenia

Indukčné varné dosky ponúkajú niektoré výhody, pretože teplo sa prenáša priamo na riad.

- Potraviny, ktoré počas varenia pretekajú, sa rýchlo nespália, pretože povrch skla na varenie sa priamo nezahrieva. Poskytuje sa jednoduchšie čistenie.
- Keďže teplo vzniká priamo v riade, varenie je rýchlejšie, čím sa šetrí čas a energia v porovnaní s inými typmi varných dosiek.

- Keďže teplo sa podáva priamo do riadu, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a dosahuje sa efektívnejšie varenie.
- Akonáhle sa riad vyberie z varnej zóny, prenos tepla sa zastaví a varná zóna sa nezohrieva priamo, čo poskytuje bezpečnejšie používanie proti možným nehodám, ku ktorým môže dôjsť počas varenia.

Pre bezpečné používanie:

- Pri použití neprilnavého riadu potiahnutého olejom alebo veľmi malým množstvom oleja (typ teflónu) nevyberajte vysoké úrovne ohrevu.
- Sklenenú varnú plochu nepoužívajte ako povrch na umiestnenie predmetov alebo na rezanie.
- Na varnú zónu neumiestňujte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky riadu, pretože sa môžu zohriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Nikdy neumiestňujte potraviny zabalené do hliníkovej fólie na indukčnú varnú zónu.
- Počas prevádzky varných zón uchovávajte magnetické predmety, ako sú kreditné karty alebo pásky, mimo dosahu výrobku.
- Ak je pod varnou doskou rúra a je v prevádzke, snímače vo výrobku môžu znížiť úroveň varenia alebo vypnúť výrobok.
- Varná doska má systém automatického vypnutia. Podrobné informácie o tomto systéme sú k dispozícii v nasledujúcich častiach.

Riad

Odporúča sa používať iba feromagnetický riad dobrej kvality, ktorý je označený alebo označený ako indukčne kompatibilný s indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, tým lepšie bude riad fungovať. Priemer základne riadu by mal zodpovedať indukčnej varnej ploche. Odporúčané veľkosti sú uvedené nižšie.

Vhodný riad:

- Liatinový riad
- Oceľový riad smaltovaný

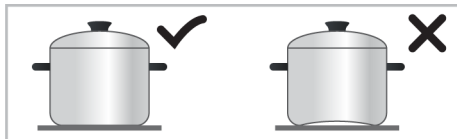
- Riad z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s označením alebo varovaním, že je indukčne kompatibilný)

Nevhodný riad:

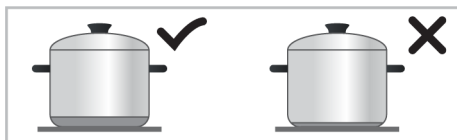
- Hliníkový riad
- Medený riad
- Mosadzný riad
- Sklenený riad
- Hlinené hrnce na varenie
- Keramický a porcelánový riad

Odporúčania:

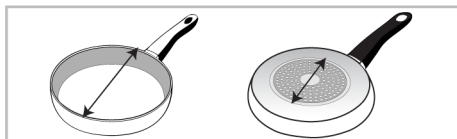
- Používajte len riad s plochým dnom. Nepoužívajte riad s konkávnymi alebo konvexnými podložkami.



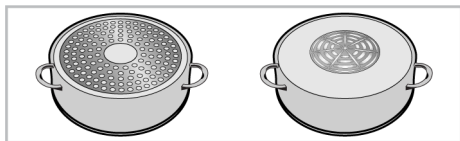
- Používajte iba spracované riady na hrubej báze. Ak používate riady na tenkej báze, tieto riady sa veľmi rýchlo zahrejú a základ riadu sa môže pred aktiváciou automatického uzatváracieho systému roztrásť, čím sa poškodí varná plocha a výrobok. Ostré hrany poškriabu povrch.



- Niektoré riady majú v spodnej časti feromagnetické pole, ktoré je menšie ako jeho skutočný priemer. Iba táto oblasť je ohrievaná varnou zónou. Preto nie je teplo rovnomerne rozložené a výkon varenia sa znižuje. Okrem toho takýto riad nemusí byť detekovaný veľkými indukčnými varnými zónami. Z tohto dôvodu by sa varná zóna mala zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



- Niektoré riady majú základňu, ktorá obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy riadu sa nemusia dostatočne zahriať alebo nemusia byť vôbec detekované indukčnou varnou zónou. V niektorých prípadoch sa môže zobrazíť upozornenie na zlý riad.



Pri varení viacerých jedál na indukčných varných zónach distribúcia riadu rovnomerne do pravej ľavej a strednej oblasti pri výbere varnej zóny pozitívne ovplyvňuje výkon varenia.

Test kuchynského riadu

Pomocou nižšie uvedených metód otestujete, či je váš riad kompatibilný s indukčnými varnými doskami.

Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Varná zóna so širokým (flexi) povrchom (220 x 440)	šírka 220 - dĺžka 400

Široké povrchové varné zóny (Flexi zóny)

Váš výrobok má širokú povrchovú varnú zónu(zóny)(Flexi). Túto varnú zónu so širokým povrchom môžete prevádzkovať

- Ak základňa riadu drží magnet, je kompatibilná.
- Keď umiestnite riad na indukčnú varnú zónu a zapnete výrobok, ak    neblíká, je kompatibilný.

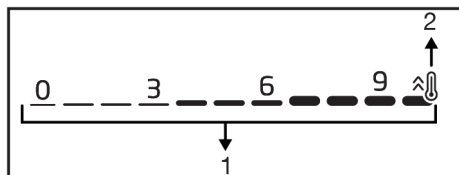
Odporúčané veľkosti riadu

Váš výrobok má funkciu „Pansense“, ktorá vyhodnotí kompatibilitu riadu. Pomocou tejto funkcie môžete skontrolovať riad. Podrobné informácie nájdete v časti Nastavenia.

Odporúčané veľkosti riadu podľa veľkosti varnej zóny sú uvedené nižšie.

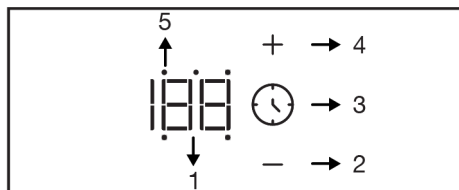
Správanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu riadu, veľkosti riadu a veľkosti varnej zóny. Pre rovnomernejšie správanie pri varení je možné použiť varnú zónu, ktorá je o jednu veľkosť väčšia. Použitie väčšej varnej zóny nestráca energiu na indukčných varných doskách, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnom riade.

ako samostatné nezávislé varné zóny pre váš malý riad. Pri varení s veľkým kuchynským riadom môžete aktivovať kombinovanú funkciu pre tieto širokoplošné varné zóny a premeniť ich na jednu varnú zónu.



Zobrazenie 1: Oblasť nastavenia úrovne teploty

- 1 Oblasť nastavenia úrovne teploty
- 2 Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)



Zobrazenie 2: Zobrazenie časovača

- 1 Kontrolka časovača
- 2 Tlačidlo zníženia časovača
- 3 Tlačidlo časovača
- 4 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 5 LED kontrolka prevádzky časovača príslušnej varnej zóny

Všeobecné upozornenia pre ovládací panel

i Tento produkt je ovládaný dotykovým ovládacím panelom. Každá operácia, ktorú vykonáte na dotykovom ovládacom paneli, je potvrdená zvukovým signálom.

i Vždy udržiavajte ovládací panel čistý a suchý. Ak je povrch vlhký a špinavý, môže to spôsobiť problémy pri prevádzke funkcií.

i Ak sa do 20 sekúnd nevykoná žiadaná operácia, varná doska sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

i Keď sa dlho dotknete ľubovoľného klávesu (okrem klávesu ) , produkt vydá upozornenie „FF“.

i Svetlo  na klávesoch, ktoré aktívne pracujú alebo sú vybrané, sa rozsvieti.

Zapnutie varnej dosky

1. Dotknite sa klávesu  na ovládacom paneli.

⇒ Varná doska je pripravená na použitie.

Vypnutie varnej dosky

1. Dotknite sa klávesu  na ovládacom paneli.

⇒ Varná doska sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

Indikátor zvyškového tepla

Pre každú zónu ovládacieho panela je k dispozícii indikátor zvyškového tepla. Tento indikátor indikuje, že zóna je stále horúca, aj keď je vypnutá. Nedotýkajte sa príslušnej zóny(zón), kým nezmizne indikátor zvyškového tepla.

H : Vysoká teplota

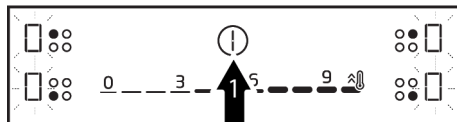
h : Nízka teplota

i Ak dôjde k výpadku prúdu, indikátor zvyškového tepla sa nerozsvieti a neinformuje používateľa o horúcich zónach.

Zapnutie zón varnej dosky (varná časť) a nastavenie úrovne teploty

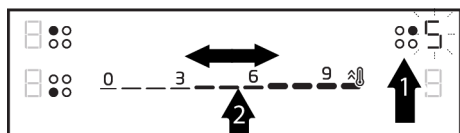
1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu .

⇒ Na displeji varnej zóny sa zobrazí „0“.



2. Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.

⇒ Vybraná varná zóna sa zobrazí ako „0“ a rozsvieti sa jasnejšie.



3. Nastavte úroveň teploty medzi „0“ a „9“ dotykom alebo posunutím prsta po oblasti nastavenia ktorejkoľvek zóny, ktorú chcete ovládať.

Vypnutie varných zón:

Vybranú zónu je možné vypnúť 2 rôznymi spôsobmi:

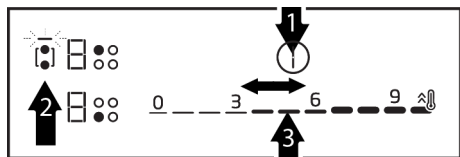
1. **Znížením teploty na úroveň "0":** Priblíženie varenia môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na „0“.
2. **Použitie funkcie vypnutia časovača pre požadovanú zónu varnej dosky:** Po uplynutí času časovač vypne varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Všetky displeje zobrazujú "0" alebo "00". Symbol ⌚ na displeji varnej zóny zmizne. Nastavenie časovača pre zónu je vysvetlené v nasledujúcich častiach.

Kombinácia varnej zóny so širokým povrchom (flexi)

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu ①.

2. Dotknite sa klávesu [•].

⇒ Na ľavom displeji varnej zóny sa zobrazí symbol „0“ a rozsvieti sa svetlo — tlačidla [•].



3. Nastavte úroveň teploty z "0" na "9" dotyk na oblasť nastavenia alebo posunutím prsta po oblasti.

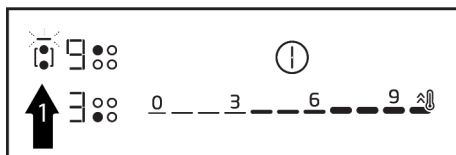
⇒ Varná doska začne fungovať. Ak je vybraná iná zóna alebo ak sa počas 10 sekúnd nevykoná žiadna akcia, — kontrolka klávesu [•] zhasne.

Varne dosky so širokým povrchom vľavo sú opísané ako príklad. Ak majú zóny varnej dosky na pravej strane na vašom spotrebiči široké plochy, to isté platí pre zóny varnej dosky na pravej strane.

Kombinácia zóny varnej dosky so širokým povrchom, zatiaľ čo jedna alebo obe zóny varnej dosky vľavo sú v prevádzke

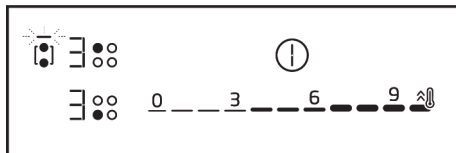
- ✓ Zatiaľ čo jedna alebo obe zóny varnej dosky vľavo fungujú samostatne, môžete kombinovať obe zóny varnej dosky aktiváciou varnej dosky so širokým povrchom. Týmto spôsobom môžete ovládať širší povrch varnej dosky s rovnakými hodnotami.

1. Počas prevádzky jednej alebo oboch zón varnej dosky vľavo sa dotknite klávesu [•].



⇒ Hodnota nízkej úrovne zóny varnej dosky sa zobrazí na oboch zobrazovaniach zóny varnej dosky a rozsvieti sa — svetlo klávesu [•].

⇒ Kombinované zóny naďalej pracujú pri hodnotách teploty a časovača zóny s nižšou teplotnou hodnotou. Hodnoty teploty a časovača horáka s vyššou hodnotou teploty pred zrušením kombinácie.



2. Ak chcete neskôr zmeniť hodnotu teploty, nastavte úroveň teploty, ktorú chcete zmeniť, v oblasti nastavení.

Vypnutie varných dosiek so širokým povrchom

Zóny môžete oddeliť a nastaviť ich na nulu v úrovni stlačením klávesu .

Nastavenie vysokého výkonu (POSILŇOVAČ)

Nastavenie vysokého výkonu môžete použiť na ohrev na maximálny výkon. V tejto polohe sa však neodporúča dlho variť. Nastavenie vysokého výkonu nemusí byť k dispozícii vo všetkých varných zónach.

Priamy výber nastavenia vysokého výkonu (POSILŇOVAČ):

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu .
2. Vyberte požadovanú varnú zónu dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Dotknite sa klávesu .
 - ⇒ Vybraná zóna varnej dosky pracuje pri najvyššom výkone a na displeji zóny varnej dosky postupne blikajú 3 svetlá.
 - ⇒ Keď uplynie čas nastavenia vysokého výkonu (pozri tabuľku časov automatického vypnutia), zóna naďalej pracuje pri najvyššej teplote.

Výber nastavenia vysokého výkonu (POSILŇOVAČ), keď je zóna varnej dosky aktívna:

1. Keď je varná doska zapnutá a príslušná varná zóna pracuje na určitej úrovni, aktivujte túto zónu jej výberom.
2. Dotknite sa klávesu .
3. Vybraná zóna varnej dosky pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny varnej dosky blikajú 3 svetlá. Po uplynutí doby pre nastavenie vysokého výkonu bude varná zóna pokračovať v prevádzke na najvyššej teplote.

Vypnutie nastavenia vysokého výkonu (POSILŇOVAČ) pred uplynutím jeho platnosti:

Po aktivácii príslušnej varnej zóny stlačením tlačidla môžete kedykoľvek vypnúť nastavenie vysokého výkonu

stlačením tlačidla . Varná zóna naďalej pracuje pri najvyššej teplote. Ak ho chcete vypnúť, dotknite sa oblasti nastavenia aktívnej varnej zóny alebo posuňte prst po oblasti, aby sa dostala do polohy „0“.

Zámok tlačidiel

Kým je varná doska zapnutá alebo vypnutá, môžete aktivovať zámok tlačidiel, aby ste zabránili náhodným zmenám jeho funkcií.

Aktivácia zámku tlačidiel

1. Stlačením klávesu  aktivujete zámok klávesov.
 - ⇒ Po odpočítavaní 3-2-1 na displeji sa rozsvieti svetlo  tlačidla  a všetky varné zóny sa uzamknú.



Keď je zámok klávesov aktívny, funguje iba kláves . Keď sa dotknete ľubovoľného iného klávesu,  svetlo klávesu  bude blikáť, čo znamená, že zámok klávesov je aktívny. Ak varnú dosku vypnete, keď sú kľúče uzamknuté, zámok kľúča musí byť deaktivovaný, aby bolo možné varnú dosku znova zapnúť.

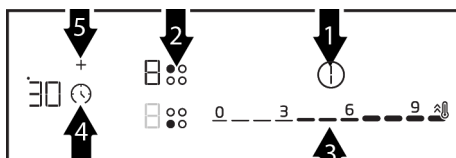
Deaktivácia zámku kľúča

1. Dotknite sa klávesu .
 - ⇒ Po odpočítavaní 3-2-1 na displeji zhasne kontrolka  kľúča  a zámok kľúča sa deaktivuje.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčí varenie. Počas procesu varenia nemusíte stáť pri varnej doske nepretržite. Varná doska sa automaticky vypne po zvolenom čase.

Aktivácia časovača



1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu ①.
2. Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.
 - ⇒ Vybraná varná zóna sa zobrazí ako „0“ a rozsvieti sa jasnejšie.
3. Nastavte úroveň teploty z "0" na "9" dotykom na oblasť nastavenia alebo posunutím prsta po oblasti.
4. Aktivujte časovač stlačením klávesu ⌚.
 - ⇒ Na displeji časovača sa rozsvieti „00“.
5. Okolo „00“ sú na displeji časovača viditeľné 4 LED diódy aktivity. LED aktívnej varnej zóny bliká a pre túto zónu môžete nastaviť časovač.
6. Ak chcete nastaviť časovač pre inú aktívnu zónu varnej dosky, vyberte príslušnú stranu zóny varnej dosky dotykom klávesu ⌚, kým sa nerozsvieti LED DIÓDA na displeji hodín tejto strany zóny varnej dosky.
7. Nastavte požadovaný čas stlačením klávesov +/-. Môžete postupovať rýchlejšie dlhým dotykom klávesu + alebo -.

⇒ Aktivujte nastavenie hodín stlačením klávesu ⌚ alebo čakáním približne 10 sekúnd.

i Časovač je možné nastaviť iba pre zóny, ktoré sú v prevádzke.

i Zopakujte vyššie uvedené kroky pre iné zóny, ktorých časovače chcete nastaviť.

i Časovač nie je možné nastaviť bez výberu zóny varnej dosky a hodnoty teploty zóny varnej dosky.

i Keď je časovač aktívny, LED dióda varnej zóny s najnižším nastaveným časom bliká. Ak je v ostatných zónach nastavený čas, LED diódy týchto zón zostanú rozsvietené.

Vypnutie časovačov

Po uplynutí nastaveného času sa varná doska automaticky vypne a vydá zvukovú výstrahu.

Stlačením ľubovoľného tlačidla vypnete zvukové upozornenie.

Predčasné vypnutie časovačov

Ak je časovač vypnutý predčasne, varná doska bude pokračovať v prevádzke pri nastavenej teplote, kým sa nevypne.

Vypnutie časovača znížením hodnoty na „00“:

1. Po aktivácii príslušnej varnej zóny stlačením tlačidla vyberte časovač príslušnej varnej zóny stlačením tlačidla ⌚.
2. Znížte hodnotu dotykom klávesu —, kým sa na displeji časovača nezobrazí „00“. Môžete postupovať rýchlejšie dlhým dotykom klávesu —.

⇒ Po tom, čo symbol ⌚ bliká určitý čas na displeji zóny varnej dosky, úplne zhasne a časovač sa zruší.

Funkcia zastavenia

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete znížiť teplotné úrovne všetkých funkcií pracujúcich v zóne varnej dosky (okrem časovača) na stupeň 1 na určitú dobu.

i Ak je časovač nastavený pre akúkoľvek zónu varnej dosky, časovač pokračuje v chode počas zastavenia.

1. Počas prevádzky varnej dosky sa dotknite klávesu 00.

⇒ Všetky prevádzkové zóny naďalej pracujú pri teplote 1.

2. Opätovným stlačením klávesu  reštartujete všetky zastavené varné zóny s ich predchádzajúcimi nastaveniami.

Nastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť správu napájania, čas zvukového signálu na konci varenia a nastavenie pripojenia varnej dosky.

A1: Nastavenie zobrazenia kompatibility „Funkcia PanSense“

A2: Nastavenie správy napájania

A3: Nastavenie výstražného času zvuku na konci varenia

A4: Nastavenie typu pripojenia odsávača pár (Líši sa v závislosti od modelu produktu. ***Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.**)

A5: Nastavenie pripojenia varnej dosky

A6: Nastavenie zobrazenia spotreby energie „EnergiSense“

A7: Nastavenie zapnutia a vypnutia zvuku gombíka varnej dosky

A8: Obnovenie továrenských nastavení

1- Nastavenie zobrazenia kompatibility s PanSense funkciou (A1)

Funkcia PanSense je inteligentná funkcia navrhnutá na optimalizáciu výkonu indukčnej varnej dosky. Tento režim vám pomôže dosiahnuť najlepšie výsledky varenia detekciou materiálu, základnej štruktúry a magnetickej kompatibility panvice, ktorú použivate. Prispôsobuje sa charakteristikám panvice, ktorú používate, čím zaisťuje, že vždy dosiahnete dokonalé výsledky varenia. Výhody tejto funkcie: Najlepšie výsledky varenia (automaticky sa upravuje podľa vlastností hrnca, ktorý používate na varnej doske), úspora energie (optimalizuje spotrebu energie podľa typu hrnca), predlžuje životnosť hrnca (prenáša optimálny výkon, ktorý hrniec dokáže zvládnuť)

Váš sporák automaticky kontroluje riad vždy, keď začnete variť. Ak chcete manuálne skontrolovať, či je riad, ktorý používate, kompatibilný s PanSense, postupujte podľa nasledujúcich krokov.

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu  a vypnite ju opätovným stlačením klávesu .
2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov .
⇒ Na displeji časovača sa zobrazí prvé nastavenie „A1“ a na všetkých displejoch varnej zóny sa zobrazí „—“.
3. Umiestnite hrnce alebo panvice, ktoré chcete odmerať, na varné zóny.
4. Na displeji medzi klávesmi  a  sa zobrazí „0“.
5. Dotknite sa oblasti nastavenia. „1“ sa zobrazí medzi klávesmi  a  namiesto „0“ a spustí sa skenovanie kvality nádoby. Skenovanie trvá približne 10 sekúnd a počas skenovania sa na displeji zobrazí animácia.
6. Kvalita nádoby sa hodnotí na stupnici od 0 do 3. 0 je najhoršia kvalita a 3 je najlepšia kvalita, ktorá ukazuje kvalitu na displeji.
7. Vypnite varnú dosku stlačením klávesu .

2 - Nastavenie riadenia napájania (A2)

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť celkový výkon varnej dosky podľa vlastného želania.

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu  a vypnite ju opätovným stlačením klávesu .
2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov  v poradí.
⇒ Prvé nastavenie na displeji časovača je „A1“ viditeľné.
3. Pre nastavenie správy napájania na displeji časovača „A2“ Ťuknite na tlačidlo „“, kým sa nezobrazí.

- ⇒ Na ľavom displeji zadnej varnej dosky sa zobrazí „9“.
4. Nastavte úroveň výkonu (pozri Tabuľka - Úroveň riadenia napájania) z „1“ na „9“ dotykcom na oblasť nastavenia alebo posunutím prsta po oblasti.
 5. Potvrďte nastavenie správy napájania stlačením klávesu ①.
- ⇒ Varná doska sa vypne a varná doska začne pracovať s nastavením celkového výkonu na zvolenej úrovni.

"Správa napájania" Zahŕňa 9 rôznych úrovní výkonu (pozri tabuľku - Úroveň riadenia napájania).

Tabuľka - Úroveň správy napájania

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

3-koniec nastavenia zvukového výstražného času varenia (A3)

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť čas zvukovej výstrahy varnej dosky na konci varenia podľa vlastného želania.
1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu ① a vypnite ju opätovným stlačením klávesu ①.
 2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov           v tomto poradí.
- ⇒ Prvé nastavenie na displeji časovača je „A1“.

3. Ak chcete nastaviť čas zvukovej výstrahy na konci varenia, stlačte tlačidlo časovača na displeji časovača. „A3“ Ťuknite na tlačidlo „  “, kým sa nezobrazí.

⇒ Na ľavom displeji zadnej varnej dosky sa zobrazí „2“.

4. Upravte nastavenie času varovania (pozri Tabuľka - Čas varovania na konci varenia) medzi „0“ a „3“ dotykcom poľa nastavenia alebo posunutím prsta po poli.
5. Potvrďte nastavenie času zvukového varovania na konci varenia stlačením klávesu ①.

⇒ Varná doska sa vypne a varná doska začne pracovať s nastavením výstražného času na zvolenej úrovni.

 Úroveň nastavenia zvukového výstražného času na konci varenia je počas výroby nastavená ako štandardná úroveň 2.

Tabuľka - Nastavenie času zvukovej výstrahy na konci varenia

Úroveň varovania pred koncom varenia	Zvukový výstražný čas na konci varenia
0	15 sekúnd
1	30 sekúnd
2	1 minúta
3	2 minúty

4- Nastavenie typu pripojenia kapucne (A4) Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete zaviesť typ pripojenia odsávača pár k varnej doske.
1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu ① a vypnite ju opätovným stlačením klávesu ①.
 2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov         .

⇒ Prvé nastavenie na displeji časovača je „A1“.

3. Ak chcete nastaviť typ pripojenia krytu, na displeji časovača „A4“ Ťuknite na tlačidlo „“, kým sa nezobrazí.

⇒ Ak má varná doska funkciu vzdialeného pripojenia, toto nastavenie sa zobrazí ako „1“. Ak nie, zobrazí sa ako „0“.

4. Ak má váš odsávač pár funkciu diaľkového pripojenia, toto nastavenie "1" Ak nie je k dispozícii žiadna funkcia vzdialeného pripojenia, môžete toto nastavenie nastaviť dotykom na oblasť nastavenia alebo posunutím prsta po oblasti „0“ nastaviť ako .

5. Potvrďte nastavenie typu pripojenia krytu stlačením klávesu .

⇒ Varná doska sa vypne a potvrdí sa nastavenie typu odsávača pár.

5- Nastavenie pripojenia varnej dosky (A5)

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete pripojiť varnú dosku a odsávač pár a nechať ich automaticky spolupracovať.



Ak je váš odsávač pár vybavený funkciou diaľkového pripojenia (nastavenie typu pripojenia odsávača pár (A4) je 1), nastavenie pripojenia medzi odsávačom pár (A5) sa nezobrazí. Toto nastavenie je určené len pre modely odsávača pár bez funkcie diaľkového pripojenia.

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu  a vypnite ju opätovným stlačením klávesu .

2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov ///.

⇒ Prvé nastavenie na displeji časovača je „A1“.

3. Pre nastavenie pripojenia krytov sporáka na displeji časovača „A5“ Ťuknite na tlačidlo „“, kým sa nezobrazí.

⇒ Na ľavom displeji zóny zadnej varnej dosky "0" viditeľné.

4. Nastavte prevádzkovú úroveň odsávača pár dotykom na nastavovaciu oblasť alebo posunutím prsta po nej (pozri Tabuľka - Úroveň ovládania odsávača pár). "0" s "7" nastavené medzi .

5. Potvrďte nastavenie pripojenia varnej dosky stlačením klávesu .

⇒ Varná doska sa vypne a varná doska začne pracovať so zvolenou úrovňou ovládania odsávača pár.

Tabuľka - Prevádzková úroveň odsávača pár

Prevádzková úroveň kapoty	Svietidlo	Hood (Varenie na jednej zóne)	Kapučňa (vriaca na ľubovoľnej 2 alebo viacerých zónach)	Vyprážanie
0	vypnuté	vypnuté	vypnuté	vypnuté
1	svetlo	vypnuté	vypnuté	vypnuté
2	svetlo	vypnuté	L1	L1
3	svetlo	L1	L1	L1
4	svetlo	L1	L1	L2

Prevádzková úroveň kapoty	Svietidlo	Hood (Varenie na jednej zóne)	Kapucňa (vriaca na ľubovoľnej 2 alebo viacerých zónach)	Vyprážanie
5	svetlo	L1	L2	L2
6	svetlo	L2	L3	L3
7	svetlo	L3	L4	L4

Nastavenie prevádzkovej úrovne odsávača pár z varnej dosky

✓ Pomocou tohto nastavenia môžete nastaviť prevádzkovú úroveň odsávača pár pomocou varnej dosky.

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu .
2. Stlačte tlačidlo  na 3 sekundy.
⇒ Svetlo  klávesu  zhasne.
3. Ak chcete aktivovať prevádzkovú úroveň odsávača podľa varnej dosky, stlačte raz tlačidlo . Keď je aktívny, kláves  sa neustále rozsvieti. V tomto prípade bude vaša kapucňa **"Tabuľka - Prevádzková úroveň odsávača pár"**. Funguje automaticky v súlade s tabuľkou.
4. Jedným stlačením klávesu  môžete vypnúť prevádzkovú úroveň odsávača pár vzhľadom na varnú dosku. Keď je vypnuté, kontrolka  zhasne.

6- Nastavenie zobrazenia spotreby energie „EnergiSense“ (A6)

EnergiSense je inteligentná funkcia, ktorá monitoruje spotrebu energie indukčnej varnej dosky. Táto funkcia vám pomôže rozvíjať vedomejšie a efektívnejšie návyky pri varení tým, že vám ukáže, koľko energie spotrebujete pri každom procese varenia. Vyskúšaním rôznych techník varenia a porovnaním celkového množstva spotrebovanej energie môžete vytvoriť udržateľné stravovacie návyky a znížiť svoju uhlíkovú stopu.

1. Zapnite varnú dosku stlačením klávesu  a vypnite ju opätovným stlačením klávesu .

2. Po vypnutí produktu sa do 10 sekúnd dotknite klávesov / / / / .
⇒ Prvé nastavenie na displeji časovača je „A1“.
3. Pre nastavenie zobrazenia spotreby energie na displeji časovača „A6“ Ťuknite na tlačidlo „“, kým sa nezobrazí.
⇒ Medzi kľúčmi  a  „0“ viditeľné.
4. Dotknutím sa oblasti nastavení „0“ hodnota „1“ urobte to.
5. Vypnite varnú dosku stlačením klávesu .
⇒ Displej spotreby energie je zapnutý.



Ak chcete vypnúť displej spotreby energie, postupujte podľa rovnakých krokov „1“ hodnota „0“ urobte to.

Výhľad spotreby energie

Aktivujte nastavenie spotreby energie, ako je popísané vyššie. Keď vypnete varnú dosku stlačením klávesu  po každom varení, na displeji časovača uvidíte celkovú energiu, ktorú sporák použil na varenie. Hodnotu Wh energie na varenie môžete dosiahnuť vynásobením hodnoty na displeji číslom 100. Ak sa napríklad na displeji zobrazí „03“, znamená to, že varná doska pri poslednom varení použila $3 \times 100 = 300$ Wh.

7- Nastavenie zapnutia a vypnutia zvuku klávesy varnej dosky (A7)

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete zapnúť alebo vypnúť zvukové varovanie, ktoré sa zobrazí, keď sa dotknete každého klávesu varnej dosky.

4. Ak chcete obnoviť továrenské nastavenia, nastavte toto nastavenie na „1“ dotykom alebo posunutím prsta po oblasti nastavenia.
 5. Potvrďte nastavenie ťuknutím na ①.
- ⇒ Varná doska sa vypne a všetky nastavenia sa vrátia do továrenských nastavení.

Princíp fungovania Indukčné varné dosky ohrievajú hrniec priamo kvôli svojmu pracovnému princípu. Z tohto dôvodu majú mnoho výhod oproti iným typom varných dosiek. Pracujú efektívnejšie a povrch varnej dosky je chladnejší. Vaša indukčná varná doska je vybavená vynikajúcimi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálne bezpečné používanie.

i V závislosti od modelu môže mať varná doska priemer 145, 180, 210, 280 a 320 mm s indukciou. Vďaka indukčnej funkcii každá varná doska automaticky rozpozná nádobu, ktorá je na nej umiestnená. Energia sa vyrába len tam, kde sa dotkne dna nádoby, čím sa dosiahne minimálna spotreba energie.

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete obnoviť všetky následné nastavenia sporáka a vrátiť ho do továrenských nastavení.

- ## Automatické vypnutie systému

V ovládání varnej dosky je automatický vypínací systém. Ak je jedna alebo viac zón zapnutá, zóna varnej dosky sa po určitom čase automaticky vypne (pozri tabuľku 1). Ak je zóna priradený časovač, displej časovača sa tiež vypne.

Časový limit automatického vypnutia závisí od zvolenej úrovne teploty. Platí maximálny čas prevádzky v rámci tejto úrovne teploty. Zónu varnej dosky môže používateľ znovu ovládať po automatickom vypnutí, ako je popísané vyššie.

Tabuľka 1: Časy automatického vypnutia

Úroveň teploty	Automatické vypnutí časov-hodín
0	0

1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Rýchly ohrev (posilňovač) 10 minút

Ochrana proti prehriatiu

Varná doska má niektoré senzory, ktoré chránia pred prehriatím. V prípade prehriatia je možné pozorovať:

- Pracovnú varnú zónu je možné vypnúť

- Vybraná úroveň môže byť znížená. Na displeji to však nebude viditeľné.

Systém ochrany proti pretečeniu

Varná doska je vybavená systémom ochrany proti pretečeniu. V prípade akéhokoľvek prepadu na ovládacom paneli z akéhokoľvek dôvodu systém automaticky vypne napájanie, aby vypol varnú dosku. Medzitým sa na displeji zobrazí varovanie „F“.

Presné nastavenie výkonu

Indukčná varná doska reaguje na príkazy vydané okamžite podľa svojho prevádzkového princípu. Jeho nastavenia výkonu sa menia veľmi rýchlo. Preto môžete zabrániť pretečeniu jedla (voda, mlieko), ktoré sa chystá pretekať, okamžitým vypnutím spotrebiča.

6 Všeobecné informácie o varení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou! Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.

- Pred vyprážením jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážením sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

Varná doska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Topenie		
Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	1	20 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 7
Maslo (Vyjasnené)(200 g)	3	11 ... 13
Varenie, kúrenie, udržanie teploty		
Voda 1 L (Varenie)	P	4 ... 6

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)	
Voda 3 L (Varenie)	P	8 ... 10	
Mlieko 1 L (Varenie)	7	6 ... 7	
Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)	Udržiavanie tepla	18 ... 20	
Zeleninový olej (Ohrievanie) (Slnečnicový olej 0,5 L)	9	3 ... 5	
Varenie			
Zemiaky bez šupky (2 Kus veľké)	9	25 ... 35	
Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)	9	13 ... 15	
Brokolica (300 g)	9	10 ... 14	
Brokolica mrazené (300 g)	9	7 ... 10	
Klobása	8	4 ... 6	
Cestoviny (150 g)	9	6 ... 10	
Pošírované vajcia	5	2 ... 3	
Rezance	9	2 ... 7	
Varenie, dusenie			
Ryžové jedlo (200 g ryža)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Noemov puding **			
	Varenie fazuľa-cícer Varenie - pre noemov puding	9	4 ... 6
	Varenie fazuľa-cícer varenie - pre noemov puding	4	10 ... 15
	Pšenica Varenie - pre noemov pu- ding	9	8 ... 10
	Pšenica varenie - pre noemov pu- ding	2	6 ... 8
	Noemov puding -Všetky prísady	9	20 ... 24
Polievky (Např. Šošovicová polievka)	7	20 ... 25	
Dusená zelenina *	9	3 ... 5	
Julienne varenie * (Kuracie mäso, cibuľa a korenie)	9	5 ... 7	
Teľacie kocky so zeleninou **			
	Dusená zelenina	9	3 ... 8
	Prudké opekanie ***	9	5 ... 8
	Všetky prísady	4	80 ... 90
Paradajková omáčka	3	10 ... 15	
Bešamelová omáčka	7	5 ... 6	
Stopky so zeleninou **			
	Prudké opekanie ***	9	3 ... 4
	Dusená zelenina	9	3 ... 5
	Všetky prísady	4	180 ... 190

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Tak kebab	6	25 ... 35
Bulgurový pilaf (500 g)	7	25 ... 35
Jemné vyprážanie		
Steak zo sviečkovice ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rebrový steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Valcovaný steak zo sviečkovice	8	4 ... 10
T-Bone steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Jahňacie kotlety ** (Prudké opekanie ***)	9	3 ... 10
Jahňacie kotlety (Vyprážanie)	5	4 ... 10
Klobása	6	4 ... 6
Kuracie prsia (Prudké opekanie ***)	8	3 ... 4
Kuracie prsia (Vyprážanie)	5	8 ... 10
Kuracie prsia (Motýlí rez)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Rybie prsty	9	5 ... 10
Čerstvá zelenina a šampiňóny (Mrkva, huba a farebné korenie)	9	5 ... 10
Palacinky	4	3 ... 5
Omeleta	7	4 ... 6
Volské oko	6	2 ... 4
Ploskané cesto	9	4 ... 8
Palacinky na masle	7	5 ... 9
Mäsové guľky/mleté mäso	7	5 ... 10
Domáci rezeň	7	4 ... 8
Syr Hellim	7	2 ... 6
Krevety	5	8 ... 12
Hranolky		
Boortsog	5	13 ... 15
Rezeň	8	3 ... 10
Nugetky	9	1,5 ... 10
Zemiaky (mrazené)	9	2 ... 10
Čerstvé zemiaky	9	5 ... 10
Rozmrazovanie a ohrievanie		
Cibuľa (mrazené) (200 g)	6	2 ... 4
Špenát (mrazené) (200 g)	7	2 ... 5
* Odporúča sa panvica wok.		
** Odporúča sa liata panvica/hrniec.		
*** Odporúča sa predhriať panvicu / hrniec.		

"EasyCook" function

Min	Med	Max
Bešamelová omáčka	Francúzske ovocné tousty	Mrazené zemiaky
Papriková omáčka	Konfig cesnak	Jarná rolka
Omáčka Veloute	Omeleta	Rybie prsty
Vajíčko s klobásou	Palacinky	Cesnakové huby so smotanou
Volské oko	Palacinka	Hovädzie mäso Stragonoff
Miešané vajíčko	Kačacie prsia	Jahňacie kotlety
Slanina	Zmes pražených orechov, mandlí a tekvicových semienok	Mäso (zapáčatenie, na báze masla)
	Syr Hellim	Steak
	Fašírka	
	Rezeň	
	Cibuľové krúžky	
	Kalamáre	
	Krevety Tempura	
	Chobotnica	
	Kurča	
	Losos	
	Teriyaki losos	
	Ryby	
	Fish and Chips	
	Zemiakové klíny	
	Pečivo na plechu	
	Hash Brown	
	Letné hranolky (baklažán, paprika, zemiaky)	

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnutie prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).

- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedená inak v návode na použitie.

Pre varné dosky:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčiastiach varných zón, všetky pretečené tekutiny vyčistíte ihneď po vychladnutí varnej dosky jej vypnutím.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúkaví nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škrvny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škvrny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvrnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvrny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné informácie o čistení“. Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

- Potraviny na báze cukru, ako je tmavý krém, škrob a sirup, očistite okamžite, bez čakania na vychladnutie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklenenej varnej plochy.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie, keď je varná doska horúca, inak by mohlo dôjsť k trvalým škvrám.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikatory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrínke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.
- Ak sa varná doska po stlačení tlačidla zapnutia/vypnutia nezapne >>> Odpojte ho a počkajte aspoň 20 sekúnd, kým ho zapojíte.
- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Nesmú sa používať vhodné hrnce. >>> Skontrolujte svoje hrnce.

Symbol / / na displeji zóny varnej dosky neustále svieti.

- Na varnej zóne nemusí byť hrniec. >>> Skontrolujte, či je na varnej zóne hrniec.
- Váš hrniec nemusí byť kompatibilný s indukciou. >>> Skontrolujte, či je váš hrniec vhodný pre indukčné varné dosky.
- Hrnec nemusí byť správne vycentrovaný na zóne varnej dosky alebo spodný povrch hrnca nemusí byť dostatočne široký pre zvolenú zónu varnej dosky. >>> Vycentrujte zónu varnej dosky výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre zónu varnej dosky.
- Hrnec alebo varná zóna môžu byť veľmi horúce. >>> Počkajte, kým vychladnú.

Vybraná zóna varnej dosky sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia vybranej zóny možno uplynul. >>> Môžete nastaviť nový čas varenia alebo dokončiť varenie.
- Ochrana proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Dotykový ovládací panel môže zakrývať predmet. >>> Odstráňte objekt z panelu.

Aj keď je zóna varnej dosky zapnutá, hrniec sa nezohrieva.

- Hrnec nemusí byť kompatibilný s indukčnou varnou doskou. >>> Skontrolujte, či je hrniec vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hrnec nemusí byť správne vycentrovaný na zóne varnej dosky alebo spodný povrch hrnca nemusí byť dostatočne široký pre zvolenú zónu varnej dosky. >>> Vycentrujte zónu varnej dosky výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre zónu varnej dosky.

Chladiaci ventilátor naďalej beží, aj keď je varná doska vypnutá.

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým sa elektronické zariadenie vo vnútri varnej dosky neochladí na príslušnú teplotu.

Počas varenia vychádza z varnej dosky hluk

- Počas varenia môžu vychádzať z varnej dosky nejaké zvuky. Tieto zvuky závisia od zloženia riadu. Tieto zvuky sú normálne, nie sú poruchou a sú súčasťou indukčnej technológie.

Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

Chybové kódy	Dôvody chýb	Možné riešenia
A1 – A8	Chyba komunikácie na indukčnej varnej doske.	Indukčnú varnú dosku vypnite a znova spustite po 30 sekundách. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizovaného predajcu.
B1 – B5	Hrnec vhodný na indukčný ohrev sa nepoužíva.	Chyba sa vyrieši, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.
B6	Indukčná varná doska prekročila maximálny prevádzkový čas.	Indukčnú varnú dosku vypnite a po 30 sekundách ju znova zapnite. Indukčnú varnú dosku obsluhujte v súlade s trvaním uvedeným v používateľskej príručke.
B7	Hrnec vhodný na indukčný ohrev sa nepoužíva.	Chyba sa vyrieši, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.
B8	Ak je váš výrobok indukčná varná doska s odsávačom pár, vyskytla sa chyba filtra.	Odstráňte a znova pripojte ventilačné filtre. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
C1 – C2	Na indukčnej varnej doske sa vyskytla chyba snímača teploty.	Vypnite indukčnú varnú dosku a po 30 sekundách ju znova zapnite. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.

Možné zvuky a príčiny:

- **Hluk ventilátora:** Varná doska má ventilátor, ktorý automaticky pracuje podľa teploty výrobku. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a pracuje na rôznych úrovniach podľa teploty. Po vypnutí varnej dosky, ak je teplota vysoká podľa teploty produktu, ventilátor môže chvíľu pokračovať v prevádzke.
- **Prevádzka transformátora s nízkym buzzaním:** Taká je povaha indukčnej technológie. Keďže teplo sa prenáša priamo na dno riadu, tento druh hučania sa môže vyskytnúť v závislosti od materiálu riadu. Preto môžu byť s rôznym riadom počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Je to spôsobené materiálom a štruktúrou dna riadu. Ak je riad vyrobený z rôznych materiálov a vrstiev, môže dôjsť k praskaniu.
- **Pískavý zvuk:** Pri varení na dvoch varných zónach na tej istej strane varnej dosky na rôznych úrovniach varenia môže byť počuť pískavý zvuk.

Chybové kódy	Dôvody chýb	Možné riešenia
C3	Chyba prevádzky ventilátora na indukčnej varnej doske.	Indukčnú varnú dosku vypnite a znova spustíte po 30 sekundách. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizovaného predajcu.
C4	Vyskytla sa chyba elektrického pripojenia.	Znovu vytvorte správne elektrické pripojenie podľa technickej tabuľky a inštaláčnej príručky výrobu.
C5 – C7	Chyba snímača teploty na indukčnej varnej doske.	Vypnite indukčnú varnú dosku a po 30 sekundách ju znova zapnite. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
D1 – D9	Chyba hardvéru elektronickej dosky na indukčnej varnej doske.	Indukčnú varnú dosku vypnite a znova spustíte po 30 sekundách. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizovaného predajcu.
T1 – T8	Chyba komunikácie medzi panelom rozhrania displeja a gombíka	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým nevychladne. Chyba sa vyrieši, keď teplota varnej dosky klesne pod limity.

