

# beko

## Vestavěná varná deska

Návod k obsluze

## Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



HII 88810 NT

185920361\_2/ CS/ SK/ R.AB/ 13.11.24 18:55  
7757187738

## 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. Uschovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

### Symbyly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

**POZNÁMK  
Y**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Obsah

<b>1</b>	<b>Bezpečnostní instrukce.....</b>	<b>4</b>
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
<b>2</b>	<b>Pokyny pro životní prostředí.....</b>	<b>10</b>
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
<b>3</b>	<b>Váš výrobek .....</b>	<b>11</b>
3.1	Představení výrobku.....	11
3.2	Technické specifikace .....	12
<b>4</b>	<b>První použití.....</b>	<b>13</b>
4.1	Počáteční čištění .....	13
<b>5</b>	<b>Používání varné desky .....</b>	<b>13</b>
5.1	Obecné informace o použití varné desky .....	13
5.2	Ovládací panel .....	18
<b>6</b>	<b>Obecné informace o pečení.....</b>	<b>25</b>
6.1	Obecné varování o vaření s varnou deskou .....	25
<b>7</b>	<b>Údržba a čištění .....</b>	<b>27</b>
7.1	Obecné informace o čištění.....	27
7.2	Čištění varné desky .....	28
7.3	Čištění ovládacího panelu.....	28
<b>8</b>	<b>Odstraňování závad .....</b>	<b>28</b>

## 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. Nedovoďte 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 přestřížené nebo poškozené kabely.
  - K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
  - V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
  - Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
  - Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
  - Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:
- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
  - Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
  - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama!

- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.

## 1.4 Bezpečnost dopravy

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

## 1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, nainstalujte 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 nainstalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plamen varné desky zapálí záclony a hořlavé materiály v jejím okolí. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Výrobek nainstalujte 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 skříňky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektriny. 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 elektriny.

- 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.

### 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.

- 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.

### 1.10 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. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

#### Soulad se směrnicí RoHS:

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

### 2.2 Informace o balíčku

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

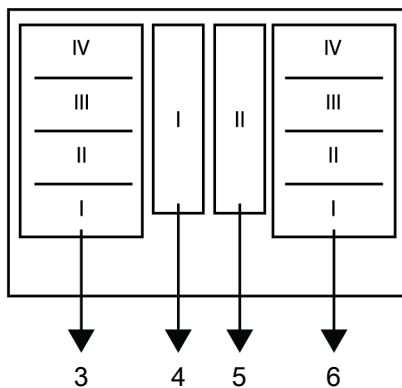
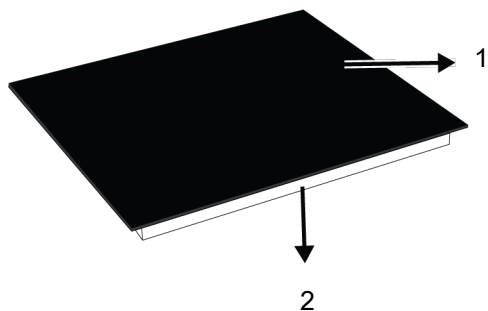
### 2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

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

#### 3.1 Představení výrobku



- 1 Skleněná varná plocha
- 3 Indukční varná zóna
- 5 Příkladná indukční varná zóny

- 2 Dolní kryt
- 4 Příkladná indukční varná zóny
- 6 Indukční varná zóna

## 3.2 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	55 /780 /520 *
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	750 (+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 <sup>2</sup>
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,4 kW

### Varné zóny

Levá - I-II-III-IV	Indukční varná zóna
Rozměr	94x188 mm
Výkon (W)	3600
Střední -I-II	Přídavná indukční varná zóna
Rozměr	94x188 mm
Výkon (W)	1800
Vpravo I-II-III-IV	Indukční varná zóna
Rozměr	94x188 mm
Výkon (W)	3600



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 použití varné desky

#### Všeobecná upozornění

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

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

**ONZÁMENÍ:** 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 hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.
- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnce na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

#### Princip činnosti indukční varné desky

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

#### Výhody indukčního vaření

- Indukční varné desky nabízejí několik výhod, protože teplo se přenáší přímo do hrnců / pánví.
- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.

- Vaření může být rychlejší, protože teplo se vytváří přímo v hrncích / pánvích. Šetří tak čas a energii v porovnání s ostatními typy varných desek.
- Protože teplo se dodává přímo do hrnců / pánví, nedochází k žádným tepelným ztrátám a umožňuje tak efektivnější vaření.
- Skutečnost, že když se varné nádoby / pánve odeberou z varné plochy, přenos tepla se přeruší a varná plocha se přímo neohřívá, poskytuje bezpečnější použití proti možným nehodám během vaření.

### Pro bezpečný provoz:

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

### Hrnce / pánve na vaření

Používejte feromagnetické, kvalitní hrnce / pánve, které jsou označeny štítkem nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření pouze s vaší indukční

varnou deskou. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon mají hrnce / pánve. Průměr dna varných nádob / pánví musí odpovídat indukční zóně. Navrhované rozměry jsou uvedeny níže.

### Vhodné hrnce / pánve:

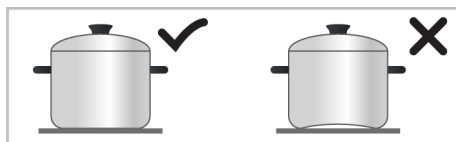
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

### Nevhodné hrnce / pánve:

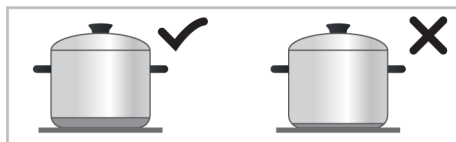
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

### Doporučení:

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

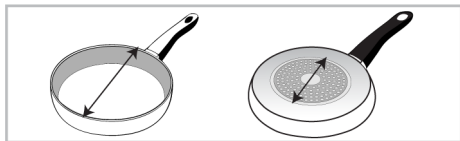


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

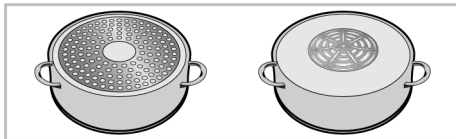


- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být

detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.




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



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

### Test hrnců / pánví

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

- Je kompatibilní, pokud se magnet umístěný na dně hrnce přilepí.
- Je kompatibilní, pokud neblíká , když hrnec položíte na indukční desku a zapnete ji.

### Doporučené velikosti hrnců / pánví

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 230 - délka 390

Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být vybrány podle velikosti vaší varné desky. Výše jsou uvedeny velikosti hrnců / pánví doporučených pro velikosti varných desek. Chování při vaření se může lišit v závislosti na typech hrnců, velikosti hrnce a velikosti varné zóny. Pro homogennější chování při vaření může být použita varná zóna o jeden krok větší. Použití větší varné zóny

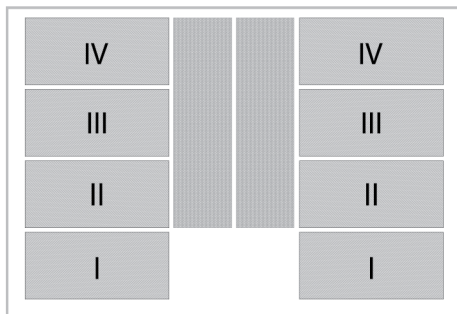
nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

### Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

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

Pro malé hrnce/pánve můžete použít varné plochy I-II-III-IV vpravo a vlevo a pomocnou varnou plochu uprostřed. Pokud se však

chystáte vařit se dvěma malými hrnci/ pánvemi, použijí se varné plochy I-II a III-IV z jedné ovládací jednotky, takže když na tyto povrchy umístíte malé hrnce, budete vařit při stejné teplotní úrovni.



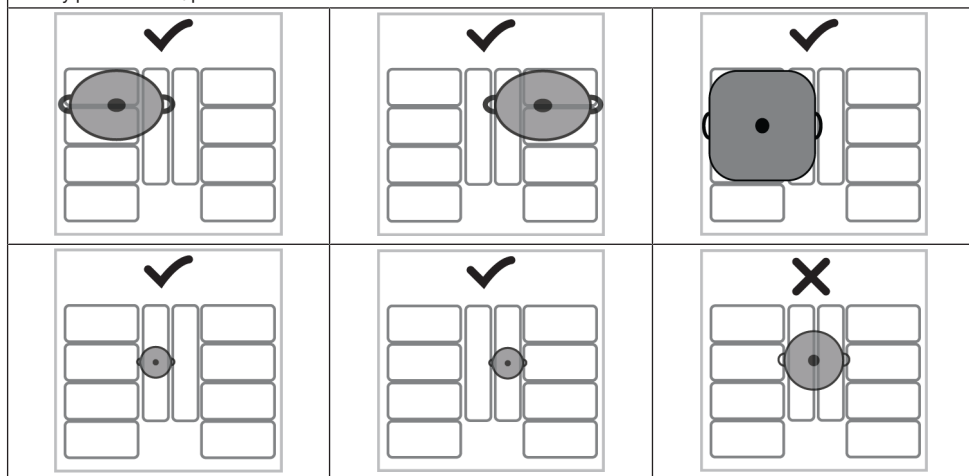
#### Ukázky použití hrnců/pánví

	<p>Mají 4 samostatné varné plochy na varné zóně se širokým povrchem. Tyto varné zóny však můžete použít pro dvě různé teplotní úrovně jako I-II a III-IV. Například, pokud budete vařit ve 4 samostatných malých hrncích, lze pro varné oblasti I-II nastavit jednu úroveň teploty a pro varné oblasti III-IV jednu úroveň teploty.</p>		<p>Pro vaření na velkých hrncích/ pánvích umístěte hrnce tak, aby zakrývaly středy obou varných zón a aby byly vycentrovány na varné zóně.</p>
	<p>Umístěte hrnce/pánve do středu jednotlivé varné plochy podle průměru vašeho hrnce/pánve. Pokud váš hrnec/pánev pokrývá dvě oblasti vaření, měl by být umístěn ve středu dvou oblastí vaření, pokud pokrývá jednu oblast vaření, měl by být umístěn ve středu jedné oblasti vaření.</p>		<p>Pro vaření s jedním hrncem/pánví jej umístěte do středu varných oblastí. Neumísťujte hrnec/pánev mezi varné plochy.</p>

#### Pomocná indukční varná zóna

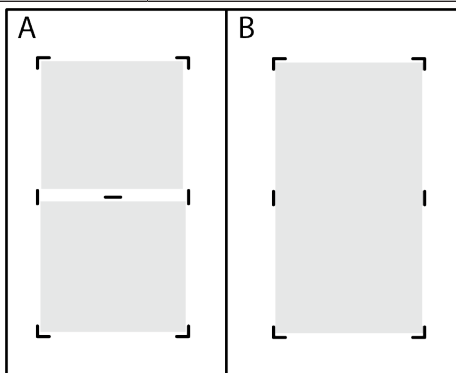
Vaše varná deska je vybavena pomocným indukčním varným prostorem mezi širokými plochami (povrchy Flexi). Jako

pomocné plochy můžete použít varné plochy, které vytvoříte s velkými hrnci/ pánvemi. Níže jsou uvedeny vzorky použití hrnců/pánví.



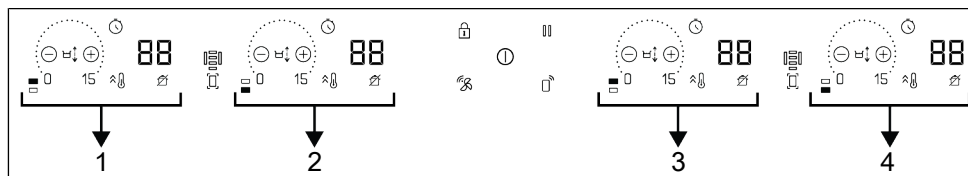
**Osvětlené varné zóny varné desky Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.**

Varné zóny ve vaší varné desce jsou označeny světly. Varné zóny nesmí být viditelné, když je varná deska vypnuta nebo v pohotovostním režimu. Když zapnete varnou desku, rozsvítí se světla indikující varné zóny.



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

## 5.2 Ovládací panel















1 Kontrolní displej levý III-IV

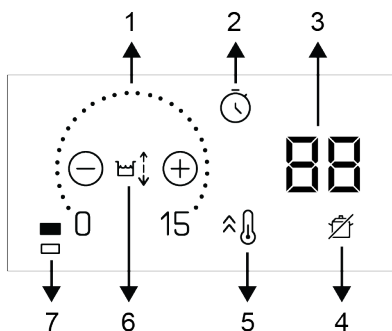
3 Kontrolní displej pravý III-IV

2 Kontrolní displej levý I-II

4 Kontrolní displej pravý I-II


-  Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
-  Tlačítko uzavení tlačítek
-  Aktivace/deaktivace tlačítka časovače
-  Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)
-  Tlačítko zastavení
-  Výběrové tlačítko varné zóny se širokým povrchem
-  Tlačítko zvýšení časovače
-  Tlačítko snížení časovače
-  Kontrolka aktivní varné zóny
-  Tlačítko funkce „Přesunout“
-  Symbol připojení varné desky k digestoři (varná deska - digestoř) \*
-  Symbol wifi \*\*


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




- 1 Zóna nastavení (nastavení úrovně teploty)
- 2 Aktivace/deaktivace tlačítka časovače
- 3 Zobrazení úrovně výkonu
- 4 Symbol detekce pánve

- 5 Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)
- 6 Tlačítko funkce „Přesunout“
- 7 Symbol varné zóny

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


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


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

### Zapnutí varné desky

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

⇒ Varná deska je připravená k použití.

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

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

## Vypnutí varné desky

1. Dotkněte se tlačítka "⏻" na ovládacím panelu.  
⇒ Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

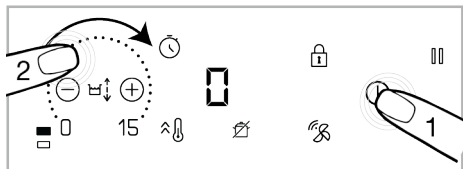
**i** Pokud se na varné zóně rozsvítí symbol "H" nebo "h", znamená to, že varná zóna je stále horká. Nedotýkejte se varných zón.

## Ukazatel zbytkového tepla

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

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

## Zapnutí varných zón



1. Stisknutím tlačítka "⏻" zapnete varnou desku.  
⇒ Symbol "0" se zobrazí na displejích.
2. Dotkněte se části nastavení varné zóny, kterou chcete zapnout a přejděte prstem po této části.

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

## Nastavení teploty

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

**i** K vaření můžete použít jednu pomocnou varnou zónu. K tomu je třeba nastavit teplotu na zadní levé varné zóně.

**i** Pomocné varné zóny lze použít k vaření samostatně. Pro levou pomocnou varnou zónu nastavte úroveň teploty zadní levé varné zóny, pro pravou pomocnou varnou zónu musíte nastavit úroveň teploty zadní pravé varné zóny.

## Vypnutí varných zón:

- ✓ Vybranou varnou zónu lze vypnout 2 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0":** Varnou zónu můžete vypnout zmírněním nastavení teploty na "0".
2. **Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou zónu:** Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou zónu "0" nebo "00" se objeví na všech displejích. Symbol "⏻" na displeji varné desky zmizí. Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.

## Zapnutí velkoplošné varné zóny (Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

1. Stisknutím tlačítka "⏻" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte tlačítko velkoplošné varné zóny.  
⇒ 0 se zobrazí na displeji zadní levé varné zóny a na displeji přední varné zóny se zobrazí hlášení "[ ]".



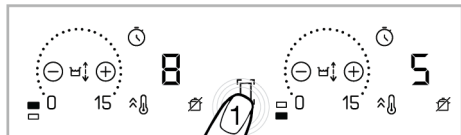
3. Dotykem na část nastavení nebo přejetím prstu přes tuto část nastavte teplotu na úroveň mezi 0 a 15.

⇒ Teplotu můžete změnit v části nastavení obou varných zón.

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

**Zapnutí velkoplošné varné zóny, zatímco je jedna nebo obě levé varné zóny zapnuté (Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)**

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



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

⇒ Menší z teplotních hodnot varných zón, které jste předtím vybrali, se zobrazí na displeji zadní levé varné zóny. Pokud je zadáno časové období, objeví se na displeji hodnota časovače varné zóny s nižší hodnotou.



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

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

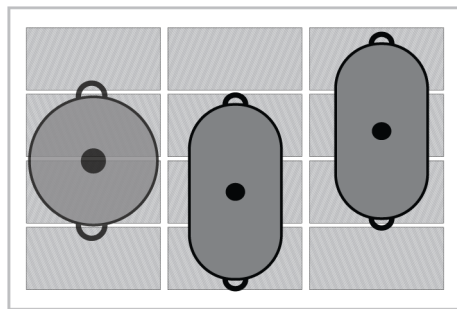
### Vypnutí velkoplošné varné zóny

- ✓ Velkoplošnou varnou zónu lze vypnout 3 různými způsoby:

- Zmírněním teploty na "0":** Velkoplošnou varnou zónu můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
- Vypnutím časovače velkoplošné varné zóny:** Po vypršení času časovač vypne velkoplošnou varnou zónu. Na obrazovce levé varné zóny se objeví 0 a na obrazovce časovače se objeví 00. Světlo tlačítka "⌚" na displeji zadní levé varné zóny se vypne.
- Stisknutím symbolu velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund:** Pokud stisknete symbol velkoplošné varné zóny po dobu 3 sekund, varná zóna se vypne.

### Režim „Autoflexi“ (Zapnutí automatického rozšíření varné zóny)

Pokud je hrnec umístěn na varné zóně tak, jak je uvedeno na obrázku níže, automaticky se zapne režim „flexi“. Pro zrušení tohoto režimu jednou klepněte na "⏏".



### Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

K zajištění maximálního výkonu při ohřevu můžete použít funkci zesilovače. Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce zesilovače

nemusí být dostupná na všech varných plochách. Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

### Přímý výběr ZESILOVAČE:

1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.
2. Stiskněte "⌘" tlačítko.
  - ⇒ Varná zóna byla aktivována na nejvyšší výkon a symbol zesilovače "Ξ" se zobrazí na displeji varné zóny. Když uplyne čas nastavení zesilovače (viz tabulka provozních časových limitů), varná zóna se vypne.

### Volba zesilovače, zatímco je aktivní varná plocha:

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



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

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

### Předčasné vypnutí vysokého výkonu (BOOSTER):

Stisknutím tlačítka "⌘" můžete kdykoli vypnout nastavení zesilovače.

### Zamknutí tlačítek

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

### Aktivace zamknutí tlačítek

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



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

### Deaktivace zámku

1. Stiskněte tlačítko "⌘" po dobu 3 sekund.
  - ⇒ Operace bude potvrzena zvukovým signálem. Kontrolka tlačítka "⌘" zhasne a ovládací panel je odemčen.

### Zhasne a ovládací panel je odemčen

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

### Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka "⌚" zapnete varnou desku.
  - ⇒ "0" s objeví na displeji varné plochy.
2. Přidejte úroveň varné zóny, kterou chcete zapnout.
3. Stiskněte tlačítko "⌚" pro zapnutí časovače.
  - ⇒ "00" s objeví na displeji příslušné varné zóny.



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

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

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

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

### Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

### Vypnutí časovačů předčasně

Vypnete-li časovač předčasně, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta. Časovač lze vypnout předčasně dvěma způsoby:

### Vypnutím časovače snížením jeho hodnoty na "00":

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

### Deaktivace časovače stisknutím tlačítka časovače po dobu okolo 3 sekund:

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

### Použití funkce Přesun

Tato funkce usnadňuje rychlé přepínání mezi různými úrovněmi vaření díky změně úrovně vaření prostřednictvím přesunutí pánve bez nutnosti vstupu do ovládacího panelu. Proto nemusíte pokaždé zvyšovat nebo snižovat teplotu.

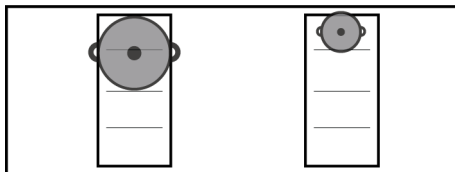
**i** Pro aktivaci funkce Přesun by měla velikost pánve pokrýt jednu nebo dvě varné zóny.

### Aktivace funkce „Přesun“:

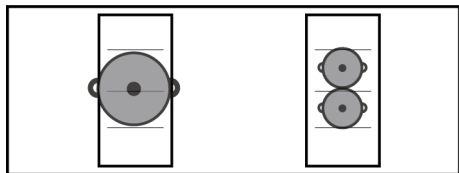
- Zapněte varnou desku dotykem "⌚".
- Umístěte pánev na levou nebo pravou varnou zónu v souladu s požadovanou počáteční úrovní a ujistěte se, že pokrývá obě varné zóny.
- Jednou se dotkněte "⏏".  
⇒ Symbol "⏏" se rozsvítí polojasně.
- Jednou se dotkněte klávesy "↕". Symbol "↕" se plně rozsvítí a funkce "move" je aktivována. Pánev stačí pouze přesunout na varnou zónu požadované úrovně vaření.

### Tato funkce umožňuje rychlé přepínání mezi 3 varnými zónami:

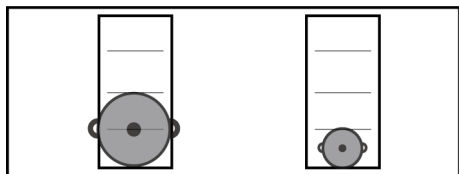
**Úroveň 3 (Udržování teploty):** Pokud umístíte pánev na nejzadnější dvě varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 3.



**Úroveň 8 (Var):** Pokud umístíte pánev na dvě středové varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 8.



**Úroveň 15 (Smazení)** : Pokud umístíte pánve na dvě přední varné zóny levé a pravé varné zóny, bude varná deska pracovat na úrovni 15.



**i** Při použití funkce „Přesun“ nelze pro varné zóny nastavit časovač.

**i** Pokud je na pomocné varné zóně pánve, nelze použít funkci „Přesun“.

**i** Pokud je na příslušné pomocné varné zóně pánve, nelze použít funkci „Přesun“.

**i** Pokud používaná pánve pokrývá tři varné zóny, funkce „Přesun“ bude zrušena.

### Funkce Stop

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

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

1. Stiskněte tlačítko "|||" během provozu varné desky.
  - ⇒ Všechny aktivní varné plochy budou pokračovat na minimálních teplotách.



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

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

### Funkce řízení výkonu

Váš produkt disponuje funkcí řízení výkonu. Pomocí této funkce můžete změnit nastavení celkového výkonu, kterou varná deska čerpá. Funkce řízení výkonu má 9 různých úrovní.

#### Možnosti řízení výkonu - Celková výška úrovně výkonu, kterou lze nastavit

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

#### Když jsou varné zóny varné desky vypnuty,

1. Dotkněte se tlačítka "Ⓜ" na zapnutí varné desky.
2. Dotkněte se klávesy "Ⓜ" levé zadní varné zóny, poté tlačítka "Ⓜ" levé přední varné zóny a nakonec klávesy "|||", aniž byste zvedli prst. Tón zazní, když se dotknete každé klávesy.
3. Úroveň řízení výkonu nastavena na levém displeji varné zóny a celková hodnota této úrovně se zobrazí na displeji přední varné zóny. Po zobrazení hodnot pusťte 3 tlačítka.

4. Mezi úrovněmi přepínejte dotykem tlačítka " [ ] " a nastavte celkovou hodnotu výkonu, kterou chcete upravit.
5. Nastavení potvrďte dotykem tlačítka " [ ] " a vypněte hořák. Bude aktivována celková nastavená hodnota výkonu.



V závislosti na nastavené úrovni celkového výkonu se mohou lišit úrovně teploty, které můžete přiřadit varným zónám. V závislosti na nastavení výkonu varné desky může přiřazena teplota varných zón automaticky klesnout. Toto není chyba.

### Bezpečné a účinné použití ploch indukčního vaření

**Zásady používání:** Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádoby. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch varné desky se nezahřívá.

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



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

### Limity provozní doby

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

Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu. Varnou plochu lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

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

**Tabulka 1: Limity provozní doby**

## Ochrana proti přehřátí

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

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

## Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku. Na displeji se mezitím zobrazí "E" nebo "F".

## Upřesnit nastavení výkonu

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



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



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

## Provoz varné desky ve spojení s digestoří (Varná deska připojená k digestoří) (Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

Pokud je na vašem výrobku symbol "☞", váš výrobek může být připojen k digestoří. Pomocí této funkce můžete propojit vaši varnou desku a digestoř tak, aby digestoř automaticky přizpůsobovala úroveň

odsávání v souladu s nastavenou úrovní ohřívání varné desky. Abyste to provedli, nejdříve musíte propojit digestoř a varnou desku, poté můžete aktivovat připojení na varné desce tak, aby varná deska a digestoř fungovaly jako celek.

## Propojení varné desky a digestoře

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

1. Stisknutím tlačítka "Ⓛ" zapnete desku.
2. Tlačítko "☞" udržujte stisknuté po dobu asi 3 sekund.
  - ⇒ Symbol "☞" bliká na displeji.
3. Aktivujte propojení s varnou deskou na vaší digestoři (viz návod k použití digestoře), poté se na digestoři rozbliká odpovídající symbol.

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

## Aktivace společného provozu varné desky a digestoře

1. Stisknutím tlačítka "Ⓛ" zapnete desku.
2. Stiskněte "☞" na varné desce.
3. Po dokončení aktivace se na digestoři objeví odpovídající symbol a na varné desce se objeví symbol "☞", které budou stále svítit.
  - ⇒ V závislosti na celkové teplotní úrovni vaší varné desky digestoř bude automaticky zvyšovat nebo snižovat úroveň odsávání.

## 6 Obecné informace o pečení

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 neplňte pánve 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“.
- Pokud budou při ohřevu mléka použity úrovně „15“ nebo „P“, nezapomeňte je zahřát mícháním, aby nedrželo dno. Pro více řízené vytápění můžete použít nastavení 12 nebo 13.
- 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)
<b>Tání</b>		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kaka, 150 g)	2	20 ... 30
Máslo (200 g)	8	10 ... 12
<b>Vaření, topení, udržování tepla</b>		
Voda 1 L (Vaření)	P	1 ... 3
Voda 3 L (Vaření)	P	6 ... 8
Mléko 1 L (Vaření)	9	3 ... 6
Mléko 1 L (Udržování tepla)	1-2	8 ... 10
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	13	3 ... 5
<b>Vaření</b>		
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	15	17 ... 20
Filet z lososa	15	12 ... 17
Těstoviny (150 g)	15	8 ... 10
<b>Vaření, restování</b>		
Rýžové jídlo (200 g rýže)	7	8 ... 12
Paella *	10	15 ... 20
Noemův pudink **		
Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	15	6 ... 9
Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	5	10 ... 15
Pšenice Vaření - pro noemův pudink	15	4 ... 7
Pšenice vaření - pro noemův pudink	6	10 ... 15
Noemův pudink -Všechny přísady	15	25 ... 30
Stopky se zeleninou **		
Prudké opečení ***	15	3 ... 6
Restování zeleniny	15	6 ... 8
Pečení	8	180 ... 210
Polévky (Např. Čočková polévka)	10	34 ... 45
<b>Mělké smažení</b>		

Potravin	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Filet z mořského vlka	15	3 ... 6
Steak ze svíčkové ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Volské oko	7	3 ... 5
<b>Hranolky</b>		
Boortsog	13	10 ... 13
Řízek	10	5 ... 7
Nugetky	13	4 ... 6
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		
*** Doporučuje se předeřhát pánev / hrnec.		

## 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 zabráni se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí

prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.

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

#### Pro varné desky:

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

#### Inox - nerezové povrchy

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

- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zblednutí povrchu.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

### **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 mikrovlákna určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákna. 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 očištěte 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.

## **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.

## **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, očištěte 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 ovládním 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 ovládním 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.

### Výrobek není funkční.

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

### Symbol na displeji zóny varné desky neustále svítí.

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

### Vybraná zóna varné desky se během práce náhle vypne.

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

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

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

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

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

### Při vaření vychází z varné desky hluk

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

### Možné zvuky a příčiny:

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

- **Pískání:** Při vaření na dvou varných zónách na stejné straně varné desky na různých úrovních vaření může být slyšet pískání.

### Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Chybové kódy	Důvody chyby	Možná řešení
E 1 – E 11	Došlo k chybě komunikace indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 16 - E 21	Došlo k chybě teplotního senzoru indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 22 E 26	Indukční varná deska se přehřívá.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Chyba zmizí, když teplota varné desky klesne pod limity. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 23 E 24	Došlo k chybě softwaru indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 25	Při provozu ventilátoru indukční varné desky došlo k chybě.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 27 E 47	Indukčně kompatibilní květináče nebyly použity.	Při použití indukčně kompatibilní nádoby chyba zmizí.
E 31 - E 39	Na elektronické kartě indukční varné desky došlo k hardwarové chybě.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 42	Došlo k chybě elektrického připojení.	Znovu nasadte správné elektrické připojení podle technické tabulky produktu a instalační příručky.
E 46	Jedno nebo více tlačítek bylo podrženo déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu byl ponechán předmět nebo byl vystaven působení páry.	Jakmile sundáte ruku z varné desky, problém zmizí. Po vyčištění ovládacího panelu problém zmizí.
E 48 E 49 E 51	Došlo k chybě senzoru indukční varné desky.	Hardware senzoru musí být uveden do souladu s podmínkami použití. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
E 52 - E 57	Na indukční varné desce došlo k chybě při vysoké teplotě.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Chyba zmizí, když teplota senzoru klesne pod limity. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 58 - E 59	V režimu automatického vaření došlo k chybě senzoru/ vysoké teploty.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 63	Pokud je vaším produktem indukční varná deska s digestoří, došlo k chybě filtru.	Vyjměte a znovu připojte ventilační filtry. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
FF	Kterýkoli klíč mohl být stisknut po dlouhou dobu.	Když uvolníte libovolný klíč na dlouhou dobu,
	Na řídicí jednotku mohl být umístěn hrnec.	Když je nádoba na řídicí jednotce odstraněna,
	Potraviny/kapaliny mohly přetéct na řídicí jednotku.	Po vyčištění přetékajících zbytků potravin/tekutin chyba zmizí.



## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>
online objednávka opravy spotřebiče	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 let záruky – podmínky a registrace	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- 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.
- Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

- 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.
- 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.)
- 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 oprávněný 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>

- 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 uschovat 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](http://www.bekocr.cz)

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

#### **Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na 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 zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektívnosť. 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.

Uschovajte 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.

### Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



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.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Obsah

<b>1 Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>36</b>
1.1 Zamýšľané použitie.....	36
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat.....	36
1.3 Elektrická bezpečnosť.....	37
1.4 Bezpečnosť dopravy.....	38
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii.....	39
1.6 Bezpečnosť používania.....	40
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty..	40
1.8 Bezpečnosť varenia.....	40
1.9 Indukcia.....	41
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia.....	41
<b>2 Pokyny na ochranu životného prostredia .....</b>	<b>42</b>
2.1 Smernica o odpadoch .....	42
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	42
2.2 Informácie o balení .....	42
2.3 Odporúčania pre úsporu energie..	42
<b>3 Váš produkt .....</b>	<b>43</b>
3.1 Predstavenie výrobku.....	43
3.2 Technické špecifikácie.....	44
<b>4 Prvé uvedenie do prevádzky.....</b>	<b>45</b>
4.1 Prvé čistenie .....	45
<b>5 Používanie platne.....</b>	<b>45</b>
5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky.....	45
5.2 Ovládací panel .....	50
<b>6 Všeobecné informácie o pečení .....</b>	<b>57</b>
6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou .....	58
<b>7 Údržba a čistenie .....</b>	<b>59</b>
7.1 Všeobecné informácie o čistení...	59
7.2 Čistenie varnej dosky .....	60
7.3 Čistenie ovládacieho panela.....	60
<b>8 Riešenie problémov .....</b>	<b>61</b>

## 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

SK

- 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 nedo- hliada.
- Tento výrobok by nemali použí- vať osoby s obmedzenými fy- zickými, zmyslovými alebo du- ševnými schopnosťami (vráta- ne detí), pokiaľ nie sú pod do- hľadom alebo nedostávajú po- trebné pokyny.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s výrobkom nehrali.
- Elektrické výrobky sú nebez- pečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zviera- tá sa nesmú s výrobkom hrať, liezť naň ani doň vstupovať.
- Nedávajte na výrobok predme- ty, na ktoré môžu deti dosiah- nuť.
- Otočte rukoväť hrncov a panvíc na stranu pultu, aby deti ne- mohli uchopiť a spáliť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Uchovávajte deti mimo dosahu výrobku.
- Uchovávajte obalové materiály mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
- Pred vyradením opotrebova- ných a zbytočných výrobkov:
  1. Odpojte sieťovú zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky.
  2. Odpojte napájací kábel a od- pojte ho zástrčkou od výro- bu.
  3. Prijmite preventívne opa- trenia, aby ste zabránili vstupu detí do produktu.
  4. Nedovoľte deťom hrať sa s produktom, keď je v režime nečinnosti.



### 1.3 Elektrická bezpeč- nosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciú inštaláciu nechajte vykonať kvalifikova- ným elektrikárom. Výrobok ne- používajte 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 elektric- kej inštalácii, ku ktorej je výro- bok pripojený, musí byť mecha- nizmus (poistka, vypínač, kľúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a od- delujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čiste- ním 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 zá-

strčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výroby.

- 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 vyťahujte 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 zaistite 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. Existuje riziko, že plameň varnej dosky zapáli záclony a horľavé materiály v jej okolí. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- 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 zohriať.
- Do zásuviek pod varnou doskou nekladajte 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. Odneste 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, odneste 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.

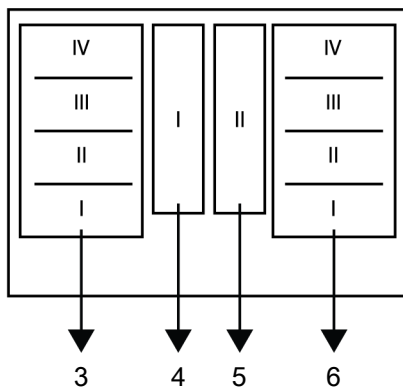
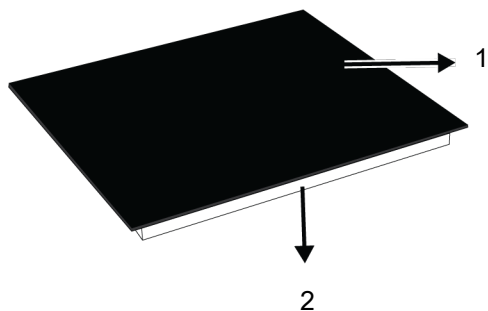
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- 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 dná 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 Pomocný indukčný varný priestor

2 Dolné kryt

4 Pomocný indukčný varný priestor


6 Indukčná varná zóna


## 3.2 Technické špecifikácie


Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	55 /780 /520 *
Inštaláčnne rozmery varnej dosky (šírka/hĺbka) (mm)	750 (+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 <sup>2</sup>
Celková spotreba energie (kW)	max. 7,4 kW

### Varné zóny

Lavý - I-II-III-IV	Indukčná varná zóna
Rozmery	94x188 mm
Výkon (W)	3600
Stredná -I-II	Pomocný indukčný varný priestor
Rozmery	94x188 mm
Výkon (W)	1800
Vpravo I-II-III-IV	Indukčná varná zóna
Rozmery	94x188 mm
Výkon (W)	3600

 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 použití varnej dosky

#### Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solničky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápaceľné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnce alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.

- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylievaniu jedál z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiešťujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

#### Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený elektrický okruh. Okruh sa dokončí, keď na neho umiestnite hrnce / panvice vhodné na indukčné varenie a elektronický systém pod skleneným povrchom vytvára magnetické pole. Kovová základňa hrncov / panvíc sa ohrieva odberom energie z tohto magnetického poľa. Teplo teda nevzniká na povrchu varnej dosky, ale priamo v hrncoch/panviciach nad ňou. Sklenený povrch sa ohrieva teplom z hrncov/panvíc.

#### Výhody indukčného varenia

Indukčné varné dosky ponúkajú niekoľko výhod, pretože teplo sa prenáša priamo do hrncov/panvíc.

- Potraviny, ktoré počas varenia pretečú, sa rýchlo nespália, pretože sklenená varná plocha sa priamo nezohrieva. Ľahšie sa čistí.

- Varenie môže byť rýchlejšie, pretože teplo sa vytvára priamo v hrncoch/panviciach. Šetrí tak čas a energiu v porovnaní s ostatnými typmi varných dosiek.
- Pretože teplo sa dodáva priamo do hrncov/panvíc, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a umožňuje tak efektívnejšie varenie.
- Skutočnosť, že keď sa varné nádoby/panvice odoberú z varnej plochy, prenos tepla sa preruší a varná plocha sa priamo neohrieva, poskytuje bezpečnejšie použitie proti možným nehodám počas varenia.

### Pre bezpečnú prevádzku:

- Nevyberajte vysoké úrovne ohrevu, ak používate nepríľnavé hrnce/panvice s malým množstvom oleja alebo ak ich používate bez oleja (typu teflón).
- Nepoužívajte sklenený varný povrch ako odkladaciu plochu, alebo ako rezný povrch.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na indukčnú zónu nikdy nekladte jedlo zabalené v hliníkovej fólii.
- Počas činnosti varnej dosky do jej blízkosti neumiestňujte magnetické predmety, ako sú napr. kreditné karty alebo pásky s nahrávkami.
- Ak je pod vašou varnou doskou rúra, ktorá je v prevádzke, môžu senzory na varnej doske znížiť hladinu varenia alebo varnú dosku vypnúť.
- Vaša varná doska disponuje systémom automatického vypínania. Podrobné informácie o tomto systéme sú uvedené v nasledujúcich častiach. Ak však na varenie použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

### Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné

varenie iba s vašou indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon majú hrnce/panvice. Priemer dna varných nádob / panvíc musí zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

### Vhodné hrnce/panvice:

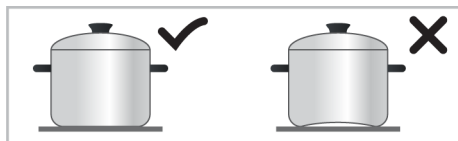
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované ocelové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

### Nevhodné hrnce/panvice:

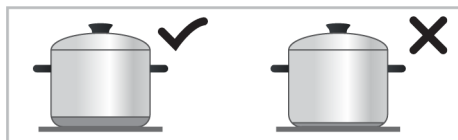
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

### Odporúčania:

- Používajte iba hrnce/panvice s plochým dnom. Nepoužívajte hrnce/panvice s vypuklým alebo vydutým dnom.

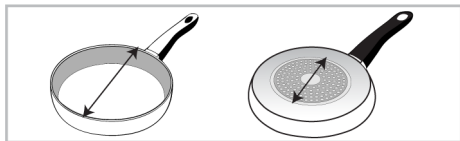


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.

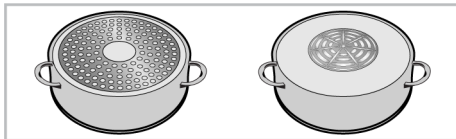


- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť dete-

kované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



- Niektoré hrnce/panvice majú podstavec, ktorý obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy hrncov/panvíc sa nemusia dostatočne zahriať alebo ich nemusí indukčná varná doska vôbec rozpoznať. V niektorých prípadoch sa môže zobrazit' varovanie pred zlymi hrncami.




SK



Rovnomerné rozloženie riadu na pravú a ľavú a strednú platňu pri výbere platní pozitívne ovplyvňuje výkon varenia pri varení viacerých jedál na indukčných platniach.

### Test hrncov/panvíc

Pomocou nasledujúcich metód vyskúšajte, či je váš hrniec kompatibilný s varením pomocou indukčnej varnej dosky.

- Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.
- Je kompatibilný, ak  neblíká, keď hrniec položíte na indukčnú dosku a zapnete ju.

### Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Varná zóna so širokým (flexi) povrchom	šírka 230 - dĺžka 390

Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvíc. Aby ste zaistili detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny ne-

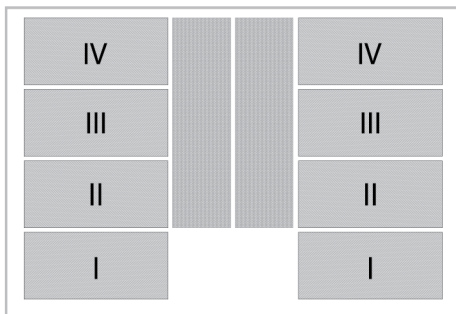
sôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

### Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)

Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete používať ako samostatné varné dosky navzájom nezávislé pre svoje menšie hrnce / panvice. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie varenia s vašimi veľkými hrncami.

Pre vaše malé hrnce/panvice môžete použiť varné plochy I-II-III-IV vpravo a vľavo a pomocnú varnú plochu v strede. Ak však

chystáte varenie s dvoma malými hrncami/panvicami, varné plochy I-II a III-IV sa používajú z jednej radiacej jednotky, takže keď na tieto povrchy položíte tieto dva malé hrnce, budete variť na rovnakej teplotnej úrovni.



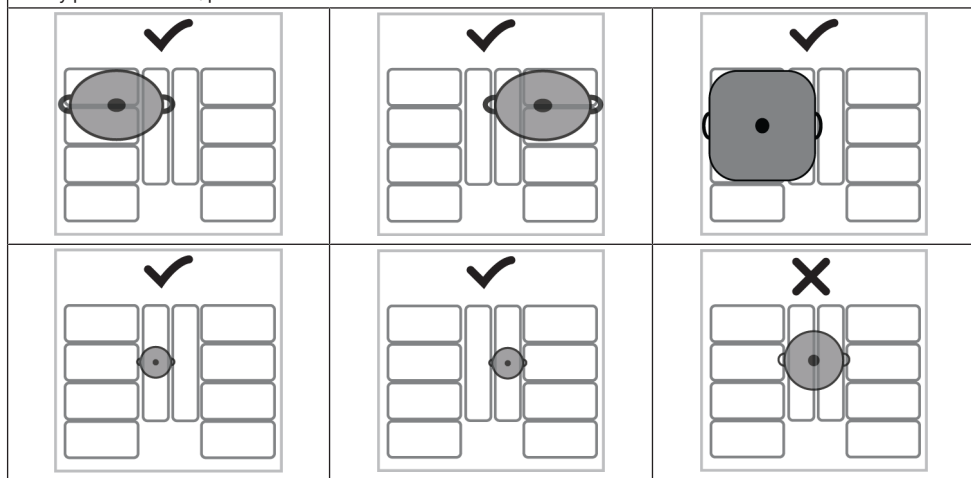
#### Vzorky použitia hrncov/panvic

	<p>Majú 4 samostatné varné plochy na varnej zóne so širokým povrchom. Tieto varné zóny však môžete použiť pre dve rôzne teplotné úrovne ako I-II a III-IV. Napríklad, ak chystáte varenie v 4 samostatných malých hrncoch, môže byť pre varné oblasti I-II nastavená jedna úroveň teploty a pre varné zóny III-IV iná úroveň teploty.</p>		<p>Pri varení na veľkých hrncoch/panvicách umiestnite hrnce tak, aby pokrývali stredy oboch varných zón a aby boli vycentrované na varnej zóne.</p>
	<p>Umiestnite hrnce/panvice do stredy jednotlivej varnej plochy podľa priemeru hrnca/panvice. Ak váš hrniec/panvica pokrýva dve varné oblasti, mal by byť umiestnený v strede dvoch varných oblastí. Ak pokrýva jednu varnú plochu, mal by byť umiestnený v strede jednej varnej plochy.</p>		<p>Pri varení s jedným hrncom alebo panvicou ho umiestnite do stredy varných oblastí. Neumiestňujte hrniec/panvicu medzi varné plochy.</p>

#### Pomocná indukčná varná zóna

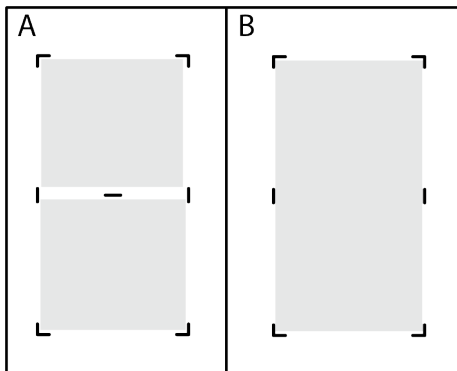
Vaša varná platňa je vybavená pomocným indukčným varným priestorom alebo plochami so širokými povrchmi (povrchy

Flexi). Varné plochy, ktoré vyrobíte s veľkými hrncami/panvicami, môžete použiť ako pomocné plochy. Nižšie sú uvedené vzorky použitia hrncov/panvic.



**Osvetlené varné zóny varnej dosky Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.**

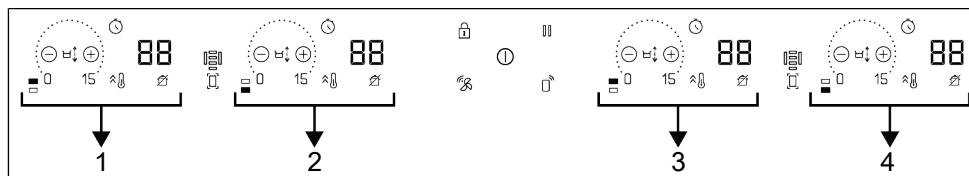
Varné zóny vo vašej varnej doske sú označené svetlami. Varné zóny nesmú byť viditeľné, keď je varná doska vypnutá alebo v pohotovostnom režime. Keď zapnete varnú dosku, rozsvietia sa svetlá indikujúce varné zóny.



Keď sú dve oddelené varné zóny (znázornené na obrázku A) kombinované ako varná zóna s veľkým povrchom znázornená na obrázku B, oddeľovacie svetlo by malo zhasnúť. Keď je široký povrch varnej zóny oddelený späť do dvoch oddelených varných zón, rozdeľovacie svetlo by malo byť rozsvietené.

## 5.2 Ovládací panel

SK















1 Ovládací displej Vľavo III-IV

3 Ovládací displej Vpravo III-IV


2 Ovládací displej Vľavo I-II


4 Ovládací displej Vpravo I-II


-  Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
-  Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
-  Aktivácia/deaktivácia tlačidla časovača
-  Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)
-  Tlačidlo zastavenia
-  Tlačidlo voľby varnej zóny so širokým povrchom
-  Tlačidlo zvýšenia časovača
-  Tlačidlo zníženia časovača
-  Indikátor aktívnej varnej oblasti
-  Tlačidlo funkcie „Presunúť“
-  Symbol pripojenia varnej dosky k odsávaču pár (varná doska k odsávaču pár) \*
-  Symbol Wifi \*\*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

- 4 Symbol detekcie panvice
- 5 Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)
- 6 Tlačidlo funkcie „Presunúť“
- 7 Symbol oblasti varenia

 Grafické znázornenia a údaje sú len pre informačné účely. Skutočné displeje a funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.


 Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každá činnosť vykonaná cez dotykový ovládací panel bude potvrdená zvukovým signálom.


 Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokry a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

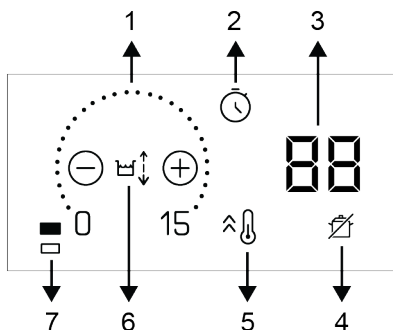
### Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "1".

⇒ Platňa je pripravená na použitie.

 Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

 Keď na dlhú dobu stlačíte ktorékoľvek tlačidlo (tlačidlo "1"), výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.



- 1 Oblasť nastavenia (pre nastavenie úrovne tepla)
- 2 Aktivácia/deaktivácia tlačidla časovača
- 3 Zobrazenie úrovne výkonu

## Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla "⓪".  
⇒ Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

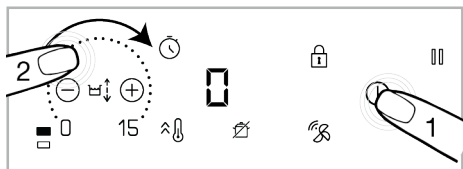
**i** Symbol "H" alebo "h", ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny po vypnutí platne, znamená, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

## Indikátor zvyškového tepla

Ak na displeji varnej zóny svieti symbol "H", znamená to, že varná zóna je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol "h", ktorý označuje nižšiu teplotu.

**i** V prípade prerušenia elektrického napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľa neupozorní na horúce varné zóny.

## Zapnutie varných zón



1. Dotykom tlačidla "⓪" zapnete platňu.  
⇒ Symbol "0" sa zobrazí na všetkých displejoch varnej zóny.
2. Dotknite sa oblasti nastavenia varnej zóny, ktorú chcete zapnúť, a posuňte prst cez celú túto oblasť.

**i** Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

## Nastavenie úrovne teploty

Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta po oblasti nastavíte úroveň teploty medzi "0" a "15".

**i** Na prípravu môžete použiť jednu pomocnú varnú zónu. Aby to bolo možné vykonať, úroveň teploty musí byť nastavená na zadnej ľavej varnej zóne.

**i** Pomocné varné zóny môžete použiť na varenie samostatne. Pre ľavú pomocnú varnú zónu nastavte úroveň teploty zadnej ľavej varnej zóny, pre pravú pomocnú varnú zónu musíte nastaviť úroveň teploty zadnej pravej varnej zóny.

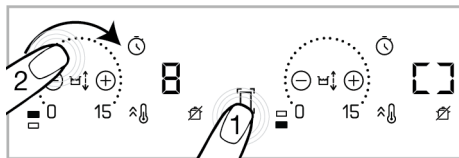
## Vypnutie varných zón:

- ✓ Zvolenú varnú zónu môžete vypnúť dvoma rôznymi spôsobmi:

1. **Znížením teploty na úroveň "0":** Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň "0".
2. **Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre želanú varnú zónu:** Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Na všetkých displejoch sa zobrazí hodnota "0" alebo "00". Symbol "⓪" na displeji platne zmizne. Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

**Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom (Líši sa v závislosti od modelu produktu). \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.\***

1. Dotykom tlačidla "⓪" zapnete platňu.
2. Stlačte tlačidlo výberu varnej zóny so širokým povrchom.  
⇒ Na displeji zadnej ľavej varnej zóny sa zobrazí 0 a na displeji prednej varnej zóny sa zobrazí "⓪".



3. Dotykom oblasti nastavenia alebo posúvaním prsta po oblasti nastavíte úroveň teploty medzi 0 a 15.

⇒ Úroveň teploty môžete zmeniť v oblasti nastavenia oboch varných zón.



Široké plochy na ľavej varnej zóne sú vysvetlené ako príklad. Ak je aj na pravej strane varnej dosky zapnutý široký povrch varnej zóny, rovnaké pokyny platia pre danú varnú zónu.

**Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom pri prevádzke jednej alebo oboch ľavých varných zón (Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)**

- ✓ Zatiaľ čo je jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke, môžete kombinovať obe varné zóny pomocou aktivovania varnej zóny so širokým povrchom. Takto môžete využiť rozšírenú varnú zónu s rovnakými hodnotami.



1. Dotknite sa tlačidla výberu pre široký povrch varnej zóny, keď je/sú jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke.

⇒ Na displeji zadnej ľavej varnej zóny sa zobrazí menšia z hodnôt teploty varných zón, ktoré ste predtým vybrali. Ak bola zadaná dĺžka časovača, na displeji sa zobrazí časová hodnota varnej zóny s nižšou hodnotou.



2. Ak chcete následne zmeniť hodnotu teploty, nastavte požadovanú teplotu na oblasti nastavenia oboch varných zón.



Ak sa dotknete tlačidla širokej varnej zóny kým je varná zóna so širokým povrchom v prevádzke, varné zóny sa oddelia a vypnú.

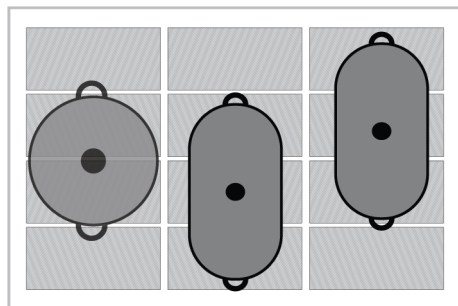
### Vypnutie varnej zóny so širokým povrchom

- ✓ Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť tromi rôznymi spôsobmi:

- Znížením teploty na úroveň "0":** Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť znížením úrovne teploty na "0".
- Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu so širokým povrchom:** Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu so širokým povrchom. Na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti 0 a na displeji časovača sa rozsvieti 00. Svetlo tlačidla "⏸" na displeji zadnej ľavej strany varnej zóny zhasne.
- Dotyk symbolu varnej zóny so širokým povrchom na tri sekundy:** Ak sa dotknete symbolu varnej zóny so širokým povrchom na tri sekundy varná zóna sa vypne.

### Režim "Autoflexi" (Zapnutie automatického rozšírenia varnej zóny)

Ak je hrniec umiestnený na varné zóny tak, ako je uvedené na obrázku nižšie, automaticky sa zapne režim "flexi". Pre zrušenie tohto režimu raz kliknite na "□".



### Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

Funkciu posilňovača môžete použiť na vykonanie zohrievania pri maximálnom výkone. Táto funkcia sa nedoporučuje na dlhšie varenie. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

Po uplynutí času nastavenia posilňovača (pozri tabuľka obmedzení času prevádzky) sa varná zóna vypne.

### Priamy výber POSILŇOVAČA:

1. Dotykom tlačidla "Ⓢ" zapnete platňu.
2. Dotknite sa tlačidla "Ⓜ".
  - ⇒ Aktivovaná varná zóna bude pracovať s maximálnym výkonom a na displeji varnej zóny sa zobrazí animovaný symbol posilňovača "☰". Po uplynutí času nastavenia posilňovača (pozri tabuľka obmedzení času prevádzky) sa varná zóna vypne.

### Výber posilňovača, keď je varná zóna aktívna:

1. Ak je varná doska zapnutá a príslušná varná zóna je aktívna, dotknite sa tlačidla "Ⓜ".

**i** Posilňovač je možné spustiť len na jednej z varných zón na rovnakej strane (vpravo alebo vľavo). Ak je jedna z varných zón na rovnakej strane v prevádzke pri určitej úrovni teploty, posilňovač nie je možné nastaviť na druhej varnej zóne na rovnakej strane. Ak je aktívna veľká varná zóna, posilňovač nie je možné nastaviť na týchto varných zónach.

2. Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny budú v poradí blikať 3 kontrolky. Po uplynutí času posilňovača sa varná zóna prepne na nastavenú úroveň teploty a zobrazí sa len zvolená hodnota teploty.

### Predčasné vypnutie nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

Dotykom tlačidla "Ⓜ" môžete nastavenie posilňovača kedykoľvek vypnúť.

### Uzamknutie tlačidiel

Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

### Aktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Podržte tlačidlo "Ⓢ" na 3 sekundy, aby ste uzamkli ovládací panel.
  - ⇒ Ak pri zapnutej zámke tlačidiel stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, zabliká kontrolka tlačidla "Ⓢ".

**i** Zámku tlačidiel môžete aktivovať iba v prevádzkovom režime. Po zapnutí zámky tlačidiel bude funkčné len tlačidlo "Ⓢ". Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, kontrolka tlačidla "Ⓢ" bude blikať, čím označuje zapnutie zámky tlačidiel. V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámku tlačidiel musíte pre opätovné zapnutie platne vypnúť.

### Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Tlačidlo "Ⓢ" držte stlačené 3 sekundy.
  - ⇒ Úkon sa potvrdí zvukovým signálom. Kontrolka tlačidla "Ⓢ" zhasne a ovládací panel sa odomkne.

### Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčuje varenie. Pri rúre nebudete musieť byť počas celej doby varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste vybrali.

### Zapnutie časovača

1. Dotykom tlačidla "Ⓢ" zapnete platňu.
  - ⇒ Symbol "0" sa zobrazí na displeji varnej zóny.
2. Zvýšte úroveň varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.
3. Časovač zapnite dotykom tlačidla "Ⓢ".
  - ⇒ Na displeji príslušnej varnej zóny sa zobrazí symbol "00".



4. Želané trvanie nastavte dotykom tlačidla "⊕" a "⊖".
5. Stlačte "⌚" a potvrdte nastavenie. Ak sa nedotknete položky "⌚", nastavenie sa o niekoľko sekúnd automaticky zruší.



Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.



Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.



Časovač nemôžete upravovať, pokiaľ nevyberiete varnú zónu a hodnotu teploty pre varnú zónu.

### Vypnutie časovačov

Po uplynutí nastaveného času sa platňa automaticky vypne a zaznie zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie stíšiťe stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

### Skoršie vypnutie časovačov

Ak časovač vypnete skôr, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavenej teplote do vtedy, kým ju nevypnete. Časovač môžete skôr vypnúť dvomi rôznymi spôsobmi:

### Vypnutie časovača znížením jeho hodnoty nadol na "00":

1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla "⌚" vyberte časovač príslušnej varnej zóny.
3. Až kým sa nezobrazí "00" na príslušnom displeji varnej zóny znižujte hodnotu dotykom tlačidiel "⊕" a "⊖".

### Časovač vypnete tak, že sa dotknete jeho tlačidla na približne 3 sekundy:

Dotknite sa tlačidla "⌚" príslušnej varnej zóny približne na 3 sekundy; "⌚" sa úplne vypne a časovač sa zruší.

### Používanie funkcie „Presun“

Táto funkcia vám uľahčuje rýchle prepínanie medzi jednotlivými varnými úrovňami menením úrovne varenia prostredníctvom

presunu panvice bez zadávania na ovládacom paneli. Z toho dôvodu nie je zakaždým potrebné zvyšovať alebo znižovať teplotu.



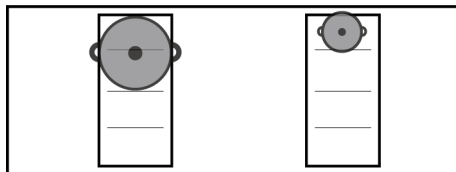
Na povolenie funkcie „Presun“ musí veľkosť panvice zaberáť jednu alebo dve varné zóny.

### Ak chcete aktivovať funkciu „Presun“:

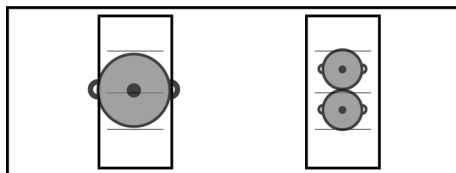
1. Na zapnutie varnej dosky sa dotknite "⌚".
2. Panvicu umiestnite na ľavú alebo pravú varnú zónu podľa požadovanej začiatovej úrovne a uistite sa, že zaberie obe varné zóny.
3. Dotknite sa raz "⌚".  
⇒ Symbol "⇅" sa rozsvieti polojasne.
4. Dotknite sa raz klávesu "⇅". Symbol "⇅" sa rozsvieti naplno a funkcia "po-hyb" je aktivovaná. Panvicu je len potrebné posunúť na varnú zónu na dosiahnutie požadovanej úrovne prípravy.

### Táto funkcia vám umožňuje rýchlo prechádzať medzi 3 varnými zónami:

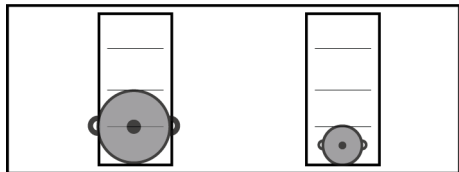
**Úroveň 3 (Uchovanie teploty):** Ak panvicu umiestnite na dve zadné varné zóny ľavých a pravých varných zón, varná doska prejde na úroveň 3.



**Úroveň 8 (Varenie):** Ak panvicu umiestnite medzi dve varné zóny ľavých a pravých varných zón, varná doska prejde na úroveň 9.



**Úroveň 15 (Vyprázdenie):** Ak panvicu umiestnite na dve predné varné zóny ľavých a pravých varných zón, varná doska prejde na úroveň 15.



**i** Pri použití funkcie „Presun“ ni je možné pre varné zóny nastaviť časovač.

**i** Ak sa na pomocnej varnej zóne nachádza panvica, funkciu „Presun“ nie je možné použiť.

**i** Ak sa na príslušnej pomocnej varnej zóne nachádza panvica, funkciu „Presun“ nie je možné použiť.

**i** Ak panvica, ktorú používate, zaberá tri varné zóny, funkcia „Presun“ sa zruší.

### Funkcia zastavenia

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete zastaviť všetky funkcie, ktoré pracujú na platni (s výnimkou časovača).

**i** Ak pre ktorúkoľvek varnú zónu nastavíte časovač, časovač bude počas zastavenia pokračovať v prevádzke.

- Počas prevádzky platne sa dotknite tlačidla "⏏".
  - ⇒ Všetky aktívne varné zóny budú pokračovať v prevádzke na minimálnej úrovni.



- Všetky zastavené varné zóny reštartujte s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykem tlačidla "⏏".

**i** Po stlačení tlačidla Stop sa na displejoch varných zón, ktoré boli aktívne pred stlačením tohto tlačidla, zobrazí symbol "⏏".

### Funkcia riadenia výkonu

Váš produkt disponuje funkciou riadenia výkonu. Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť nastavenie celkového výkonu, ktorú varná doska čerpá. Funkcia riadenia výkonu má 9 rôznych úrovní.

### Možnosti riadenia výkonu - Celková výška úrovne výkonu, ktorú je možné nastaviť

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

### Keď sú varné zóny varnej dosky vypnuté,

- Dotknite sa ikony "Ⓜ" na zapnutie varnej dosky.
- Dotknite sa klávesu "⏏" na ľavej zadnej varnej zóne, potom na klávesu "⏏" na ľavej prednej varnej zóne a nakoniec na kláves "⏏" bez toho, aby ste zdvihli prst. Tón zaznie, keď sa dotknete každého klávesu.
- Úroveň riadenia výkonu nastavená na ľavom displeji varnej zóny a celková hodnota tejto úrovne sa zobrazia na displeji prednej varnej zóny. Po zobrazení hodnôt pustite 3 tlačidlá.
- Medzi úrovňami prepínajte dotykem tlačidla "⏏" a nastavte celkovú hodnotu výkonu, ktorú chcete upraviť.
- Nastavenie potvrdíte dotykem tlačidla "Ⓜ" a vypnete horák. Bude aktivovaná celková nastavená hodnota výkonu.



V závislosti od nastavenej úrovne celkového výkonu sa môžu líšiť úrovne teploty, ktoré môžete priradiť varným zónam. V závislosti od nastavenia výkonu varnej dosky môže priradená teplota varných zón automaticky klesnúť. Toto nie je chyba.

### Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

**Prevádzkové princípy:** Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princíпов. Preto má v porovnaní s inými druhmi platní viaceru výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva.

Vaša indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť pri používaní.



Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm. Vďaka indukčnej funkcii každá varná zóna automaticky detekuje nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

### Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozri Tabuľka 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa taktiež vypne neskôr.

Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky. Varnú zónu môže používateľ po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Rýchle zohriatie	10 minút

**Tabuľka 1: Obmedzenia času prevádzky**

## Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa obsahuje niekoľko snímačov, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Zapnutá varná zóna sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže klesnúť. Tento stav ale nebudete vidieť na indikátore.

## Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém okamžite zruší pripojenie napájania a vašu platňu vypne. Medzitým sa na displeji zobrazí hlásenie "E" alebo "F".

## Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu sa menia veľmi rýchlo. Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.



Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môže zobrazovať chybné prevádzkové výstrahy.



Na ovládací panel sa nesmú umiestňovať žiadne hrnce/panvice.

## Obsluha odsávača a varného panelu ako prepojených spotrebičov (Hob to Hood) (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

**\*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.\***

Ak sa na Vašom spotrebiči nachádza "☞" symbol, dokáže spolupracovať s odsávačom. Pomocou tejto funkcie môžete Váš

varný panel pripojiť s odsávačom tak, aby odsávač automaticky nastavil sací výkon podľa nastavenia výkonu varného panelu na optimálnu úroveň. Ak chcete túto možnosť využívať, musíte najskôr vzájomne pripojiť varný panel s odsávačom. Po pripojení môžete túto funkciu aktivovať a nechať spotrebiče spolupracovať.

## Spárovanie varného panelu s odsávačom

Spárovanie varného panelu a odsávača je potrebné vykonať iba raz. Pre spustenie funkcie prepojenia jednoducho aktivujte funkciu priamo z varného panelu potom ako bolo uskutočnené prvotné spárovanie.

1. Pre zapnutie varného panelu sa dotknite "ⓘ" symbolu.
2. Stlačte a podržte "☞" symbol na približne 3 sekundy.
  - ⇒ "☞" symbol bliká na displeji.
3. Aktivujte spárovanie varného panelu a odsávača na Vašom odsávači (viď manuál odsávača) a príslušný symbol na odsávači začne blikáť tiež.
  - ⇒ Ak sa spárovanie podarilo, symbol "☞" na varnom paneli aj na odsávači ostanú svietiť.

## Aktivácia spolupráce medzi varným panelom a odsávačom

1. Pre zapnutie varného panelu sa dotknite "ⓘ" symbolu.
2. Stlačte "☞" na varnom paneli.
3. Po zapnutí funkcie zostanú symboly "☞" na varnom paneli aj odsávači svietiť.
  - ⇒ V závislosti od teploty na Vašom varnom paneli bude odsávač pracovať, zvyšovať alebo znižovať sací výkon.

## 6 Všeobecné informácie o pečení

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“.
- Ak sa počas ohrievania mlieka budú používať úrovne „15“ alebo „P“, nezabudnite ho zahriať miešaním, aby nedržalo dno. Pre regulovanejšie kúrenie môžete použiť nastavenie 12 alebo 13.
- 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)
<b>Topenie</b>		
Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	2	20 ... 30
Maslo (200 g)	8	10 ... 12
<b>Varenie, kúrenie, udržanie teploty</b>		
Voda 1 L (Varenie)	P	1 ... 3
Voda 3 L (Varenie)	P	6 ... 8
Mlieko 1 L (Varenie)	9	3 ... 6
Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)	1-2	8 ... 10
Zeleninový olej (Ohrievanie) (Snečnicový olej 0,5 L)	13	3 ... 5
<b>Varenie</b>		
Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)	15	17 ... 20
Filet z lososa	15	12 ... 17
Cestoviny (150 g)	15	8 ... 10
<b>Varenie, dusenie</b>		
Ryžové jedlo (200 g ryža)	7	8 ... 12
Paella *	10	15 ... 20
Noemov puding **		
Varenie fazuľa-cícer Varenie - pre noemov puding	15	6 ... 9
Varenie fazuľa-cícer varenie - pre noemov puding	5	10 ... 15
Pšenica Varenie - pre noemov puding	15	4 ... 7
Pšenica varenie - pre noemov puding	6	10 ... 15
Noemov puding -Všetky prísady	15	25 ... 30
Stopky so zeleninou **		

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Prudké opekanie ***	15	3 ... 6
Dusená zelenina	15	6 ... 8
Pečenie	8	180 ... 210
Polievky (Např. Šošovicová polievka)	10	34 ... 45
<b>Jemné vyprážanie</b>		
Filet z morského vlka	15	3 ... 6
Steak zo sviečkovice ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Volské oko	7	3 ... 5
<b>Hranolky</b>		
Boortsog	13	10 ... 13
Rezeň	10	5 ... 7
Nugetky	13	4 ... 6
* Odporúča sa panvica wok.		
** Odporúča sa liata panvica/hrniec.		
*** Odporúča sa predhriať panvicu / hrniec.		

## 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: bielidlá, 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 drhnúce prostriedky, drôť,

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 zotrelí 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 uvedené 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 rúkavít 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 škvryny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvryny 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 zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvryny od vápnika (žlté škvryny) 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 škvrynu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.

- Zmena farby a škvryny 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.

- Potraviný krém na báze cukru, ako je tmavý krém, škrob a sirup, očistíte 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 ovládaci panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vy-

konaním 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.
- Hrniec 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.
- Hrniec 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.

- Hrniec nemusí byť kompatibilný s indukčnou varnou doskou. >>> Skontrolujte, či je hrniec vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hrniec 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.

### 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 var-

nej dosky, ak je teplota vysoká podľa teploty produktu, ventilátor môže chvíľu pokračovať v prevádzke.

- **Prevádzka transformátora s nízkym bzučaním:** 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/príčiny a možné riešenia

Chybové kódy	Dôvody chýb	Možné riešenia
E 1 – E 11	Vyskytla sa chyba komunikácie indukčnej varnej dosky.	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.
E 16 - E 21	Vyskytla sa chyba snímača teploty indukčnej varnej dosky.	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.
E 22 E 26	Indukčná varná doska sa prehrieva.	Vypnite indukčnú varnú dosku a počkajte, kým vychladne. Chyba zmizne, keď teplota varnej dosky klesne pod limity. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 23 E 24	Vyskytla sa chyba softvéru indukčnej varnej dosky.	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.
E 25	Vyskytla sa chyba v prevádzke ventilátora indukčnej varnej dosky.	Vypnite indukčnú varnú dosku a po 30 sekundách ju znova zapnite. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 27 E 47	Indukčne kompatibilné nádoby neboli použité.	Chyba zmizne, keď sa použije indukčne kompatibilný hrniec.
E 31 - E 39	V elektronickej karte indukčnej varnej dosky sa vyskytla hardvérová chyba.	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.
E 42	Vyskytla sa chyba elektrického pripojenia.	Znovu vytvorte správne elektrické pripojenie podľa technickej tabuľky a inštaláčnej príručky výrobku.

Chybové kódy	Dôvody chýb	Možné riešenia
E 46	Jedno alebo viac tlačidiel bolo podržaných dlhšie ako 10 sekúnd. Na ovládacom paneli bol ponechaný predmet alebo bol vystavený pôsobeniu pary.	Keď dáte ruku preč z varnej dosky, problém zmizne. Po vyčistení ovládacieho panela problém zmizne.
E 48 E 49 E 51	Vyskytla sa chyba snímača indukčnej varnej dosky.	Hardvér snímača musí byť v súlade s podmienkami používania. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 52 - E 57	Na indukčnej varnej doske sa vyskytla chyba pri vysokej teplote.	Vypnite indukčnú varnú dosku a počkajte, kým vychladne. Chyba zmizne, keď teplota snímača klesne pod limity. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 58 - E 59	V režime automatického varenia sa vyskytla chyba snímača/chyba vysokej teploty.	Vypnite indukčnú varnú dosku a počkajte, kým vychladne. Ak chyba pretrváva, odpojte výrobok od napájacieho zdroja a znova ho pripojte. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.
E 63	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.
FF	Akýkoľvek kľúč môže byť dotknutý po dlhú dobu.	Keď uvoľníte ľubovoľný kľúč na dlhú dobu,
	Na riadiacu jednotku mohol byť umiestnený hrniec.	Keď je nádoba na riadiacej jednotke odstránená,
	Potraviny/kvapaliny mohli pretekať na riadiacu jednotku.	Chyba zmizne po vyčistení preplneného zvyšku jedla/kvapaliny.

