



Vestavěná varná deska

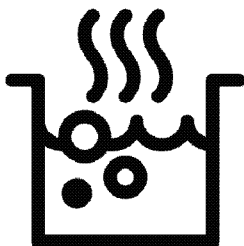
Návod k použití

Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



HII 64725 UF2T

CZ / HR / SK

185.9294.36/R.AA/28.08.2023/7-4

7757188728



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIR

Vážený zákazníku,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

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

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

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

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

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



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



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



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

1 Bezpečnostní pokyny 4

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

2 Pokyny týkající se životního prostředí 10

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

3 Váš výrobek 11

Představení výrobku	11
---------------------------	----

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití.....	11
Ovládání varné desky	11
Všeobecné informace o varné desce.....	12
Technické specifikace.....	13

4 První použití 14

První čištění.....	14
--------------------	----

5 Používání varné desky 15

Obecné informace o použití varné desky	15
Ovládací panel	18

6 Obecné informace o pečení 26

Obecné varování o vaření s varnou deskou	26
--	----

7 Údržba a péče 27

Všeobecné informace o čištění.....	27
Čištění varné desky	28
Čištění ovládacího panelu	28

8 Řešení problémů 29

1 Bezpečnostní pokyny

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

⚠ Účel použití

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

⚠ Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat

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

bezpečné používání a rizika výrobku.

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

dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.

- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou) Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



Elektrická bezpečnost

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

- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
 - (Pokud váš produkt nemá napájecí kabel) Používejte pouze propojovací kabel, který je uveden v části „Technické údaje“.
 - Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
 - Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou)
- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdířky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou (například voda, která může vytéct z přepážky).
 - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
 - Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.



Bezpečnost při přepravě

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



Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).

- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.



Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.
- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Litina, hliník nebo nádobí s poškozenými / drsnými částmi dna mohou

poškrábat povrch skla. Při výměně nádobí vždy nádoby zvedejte, neposouvejte je po povrchu.

- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Zajistěte proto, aby povrch varné desky a dno hrnců byly vždy suché.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním ani externími hodinami.



Varování o teplotě

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.
- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.



Použití příslušenství

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče

nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.



Bezpečnost pečení

- **VAROVÁNÍ:** Postup vaření je třeba dodržovat. Krátkodobé postupy vaření je třeba stále sledovat.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.



Indukce

- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro

indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Podrobné informace najdete v části „Výběr hrnce“.

- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulinová pumpa nebo kardiostimulátor.
- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžíce a víka, by se neměly umísťovat na plotýnku, protože se zahřívají.
- Kovové předměty uložené v zásuvkách pod varnou desku se mohou při dlouhém a intenzivním používání velmi zahřát. Neukládejte kovové předměty do zásuvek pod varnou desku.
- Na indukční varnou desku nepokládejte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš výrobek může být poškozen.



Údržba a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt

- vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
 - Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
 - Sůl, zbytky cukru na spodní části nádobí nebo takové částičky na povrchu skla mohou způsobit poškrábání a prasknutí skla. Před vložením nádobí se ujistěte, zda je jeho spodek čistý. Sklokeramický povrch udržujte čistý.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



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

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

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

Dodržování směrnice RoHS:

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

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na

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

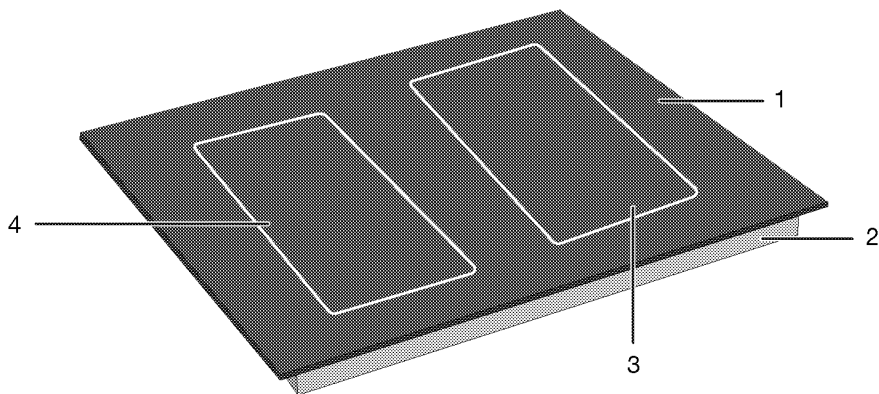
Doporučení pro úsporu energie

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

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

3 Váš výrobek

Představení výrobku

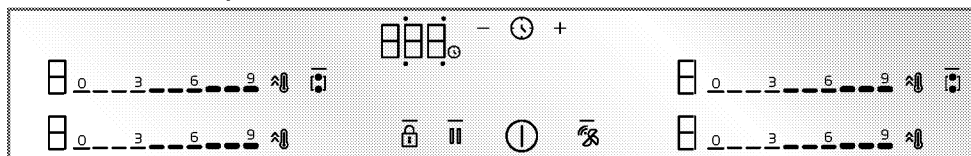


- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1 Skleněná varná plocha | 3 Indukční varná zóna |
| 2 Dolní kryt | 4 Indukční varná zóna |

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

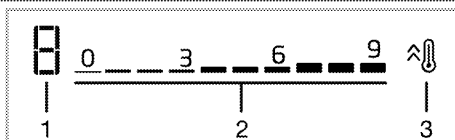
V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

Ovládání varné desky



Tlačítka a symboly

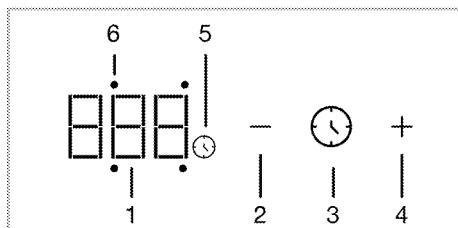
- : Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
- ⌚ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🔒 : Tlačítko uzavření tlačítek
- 🔥 : Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem
- ⚡ : Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- || : Tlačítko Clean Lock
- ⌚ : Tlačítko časovače
- ⊕ :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



Displej varné zóny

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

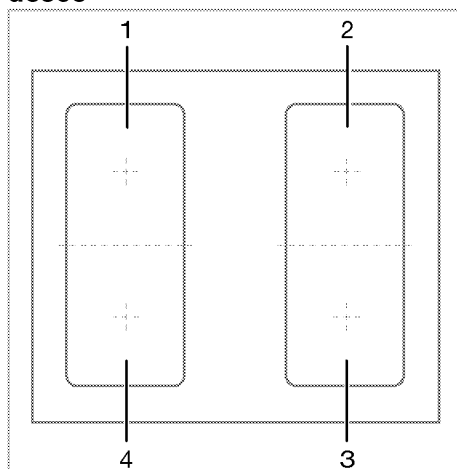
* Liší se v závislosti na modelu produktu. *
Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



Displej časovače

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

Všeobecné informace o varné desce



- 1 Zadní levá - Indukční varná zóna
- 2 Zadní pravá - Indukční varná zóna
- 3 Přední pravá - Indukční varná zóna
- 4 Přední levá - Indukční varná zóna

Vaše varná deska je vybavena varnými deskami se širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete provozovat jako samostatné varné desky, které jsou navzájem nezávislé. Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci. Používání vhodných hrnců pro tyto varné zóny a funkce kombinací jsou popsány v části "Jak používat varnou desku".

Technické specifikace

Všeobecné specifikace

Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Instalační rozměry varné desky (šířka / hloubka)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napětí / frekvence	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotřeba energie	max. 7,4 kW

Horáky

Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zesílení): 3100 W
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zesílení): 3100 W
Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zesílení): 3100 W
Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zesílení): 3100 W

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



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



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



Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

4 První použití

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

První čištění

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

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

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

5 Používání varné desky

Obecné informace o použití varné desky

Všeobecná upozornění

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

Princip činnosti indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený elektrický okruh. Okruh se dokončí, když na něj umístíte hrnce / pánve vhodné pro

indukční vaření a elektronický systém pod skleněným povrchem vytváří magnetické pole. Kovová základna hrnců / pánví se ohřívá pomocí energie z tohoto magnetického pole. Teplo tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrncích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrnců / pánví.

Výhody indukčního vaření

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

- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.
- Vaření může být rychlejší, protože teplo se vytváří přímo v hrncích / pánvích. Šetří tak čas a energii v porovnání s ostatními typy varných desek.
- Protože teplo se dodává přímo do hrnců / pánví, nedochází k žádným tepelným ztrátám a umožňuje tak efektivnější vaření.
- Skutečnost, že když se 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 přístroje nebo pokličky, protože by se mohly zahřát.
- Na vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Na indukční zónu nikdy nepokládejte jídlo zabalené v hliníkové fólii.
- Během činnosti varné desky do její blízkosti neumísťujte magnetické předměty, jako jsou např. kreditní karty nebo pásky s nahrávkami.
- Pokud je pod vaší varnou deskou trouba, která je v provozu, mohou senzory na varné desce snížit hladinu vaření nebo varnou desku vypnout.

- Vaše varná deska disponuje systémem automatického vypínání. Podrobné informace o tomto systému jsou uvedeny v následujících částech. Pokud však na vaření použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání.

Hrnce / pánve na vaření

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

Vhodné hrnce / pánve:

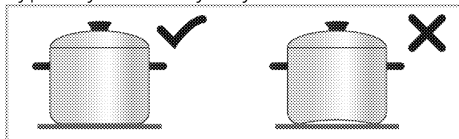
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

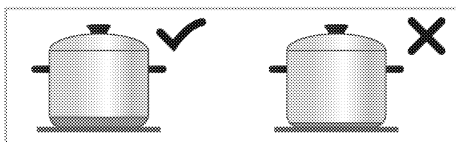
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

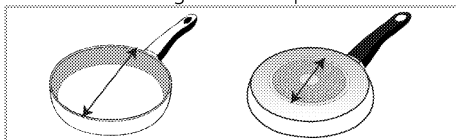
- Používejte pouze hrnce / pánve s plochým dnem. Nepoužívejte hrnce / pánve s vypouklým nebo vydutým dnem.



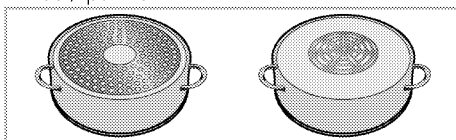
- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.



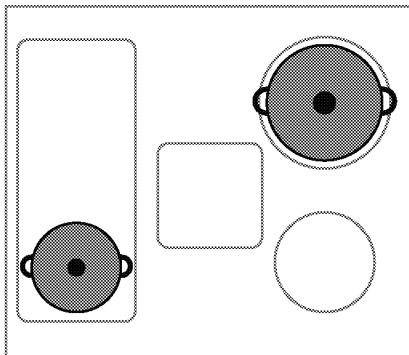
- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.

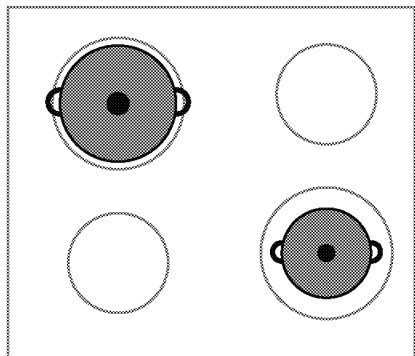


- Některé hrnce / pánve mají podstavec, který obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy hrnců / pánví se nemusí dostatečně zahřát nebo jejich nemusí indukční varná deska vůbec rozpoznat. V některých případech se může zobrazit upozornění na špatné hrnce / pánve.



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





Test hrnců / pánví

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

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

Doporučené velikosti hrnců / pánví

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

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

varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

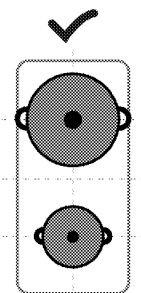
Automatická detekce varných nádob / pánví

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

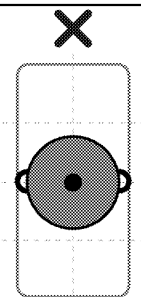
Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

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

Jako dvě nezávislé varné zóny

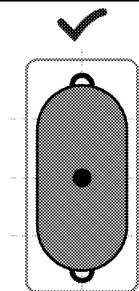


Varné zóny se širokou plochou mají dvě varné zóny, přední a zadní. Tyto zóny lze použít jako dvě nezávislé varné zóny pro různé úrovně teploty s dvěma různými hrnci / pánvemi. Umístěte hrnce / pánve jejich centrováním na samostatné varné zóny.



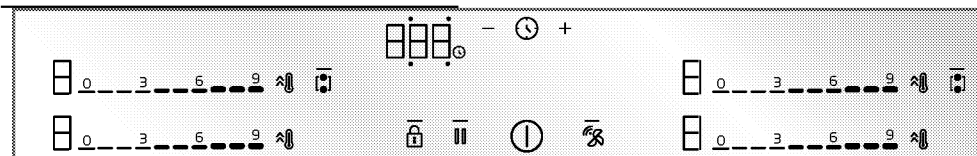
Při vaření s jedním hrncem nebo pánvemi ho umístěte do středu přední nebo zadní varné zóny. Neumísťujte hrnce / pánve do středu varné zóny.

Jako jedna varná zóna



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

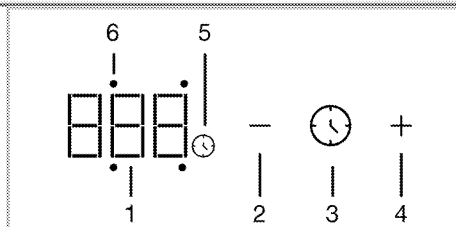
Ovládací panel



Tlačítka a symboly

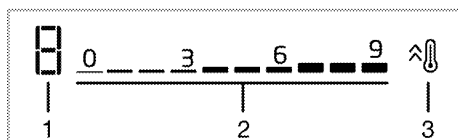
- : Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
- ⌚ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🔒 : Tlačítko uzavení tlačítek
- 🔥 : Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem
- 🔥 : Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- 🧼 : Tlačítko Clean Lock
- ⌚ : Tlačítko časovače
- ⬆️ : Tlačítko zvýšení časovače
- ⬇️ : Tlačítko snížení časovače
- 🌀 : Tlačítko spojení Varné desky-Odsavače par *

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



Displej časovače

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



Displej varné zóny

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

Obecná varování pro řídicí panel

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

Zapnutí plotýnky

- Dotkněte se tlačítka ① na ovládacím panelu.
- » Plotýnka je připravena k použití.

Vypnutí plotýnky

- Dotkněte se tlačítka ① na ovládacím panelu.
- » Plotýnka se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

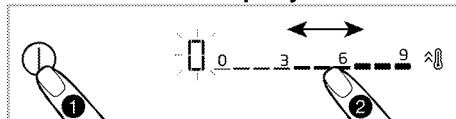
Ukazatel zbývajících tepla

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

Symbol	Popis
H	Vysoká teplota
h	Nízká teplota

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

Zapnutí plotýnek (vařicí zóna) a nastavení úrovně teploty



- Dotknutím se tlačítka ① plotýnku zapnete.
» Na displejích zóny plotýnky se zobrazí symbol „0“.
 - V závislosti na tom, kterou plotýnku chcete zapnout, se dotkněte příslušné oblasti nastavení nebo posuňte prst po oblasti nastavte úroveň teploty v rozmezí „0“ až „9“.
- I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. .. 9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

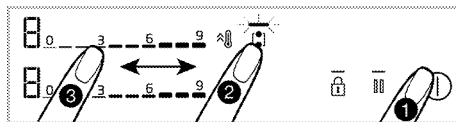
Vypnutí plotýnek:

Vybranou zónu plotýnky lze vypnout 2 různými způsoby:

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

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

- Dotknutím se tlačítka ① plotýnku zapnete.
- Dotkněte se tlačítka .
- » Displej levé zóny plotýnky zobrazí 0 a rozsvítí se kontrolka  tlačítka .



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

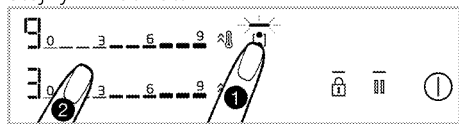
I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1,2,2... 9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

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

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

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

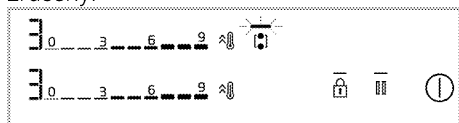
Zatímco jedna nebo obě plotýnky na levé straně pracují samostatně, můžete obě plotýnky kombinovat aktivací plotýnky se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete ovládat širší povrch plotýnky se stejnými hodnotami.



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

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

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



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

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

Zóny vaření můžete oddělit a vypnout dotknutím se tlačítka .

Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

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

Přímé nastavení vysokého výkonu (booster):

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

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

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

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

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

Vypnutí nastavení vysokého výkonu (BOOSTER) před jeho vypršením:

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

plotýnky nebo ji vypnete posunutím prstu po oblasti.

Čistící režim

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

Aktivace čistícího režimu



1. Dotkněte se a podržte tlačítko , když je plotýnka zapnutá.
»  Rozsvítí se kontrolka. Na displejích zón plotýnek se zobrazí symbol . Během této doby nesmí být použito žádné jiné tlačítko než tlačítko ①.

Deaktivace čistícího režimu

Dotknutím se a přidržení tlačítka  čistící režim deaktivujete.  Kontrolka zhasne a čistící režim bude deaktivován.

Zámek tlačítek

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

Aktivace zámku tlačítek

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

 Je-li zámek tlačítek aktivní, funguje pouze tlačítko ①. Když se dotknete jakékoli jiného tlačítka, kontrolka  tlačítka  se rozblíká a upozorní tak, že je zámek tlačítek aktivní. Pokud plotýnku vypnete, zatímco jsou tlačítka uzamčena, zámek tlačítek se deaktivuje, abyste mohli plotýnku znovu zapnout.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se a podržte tlačítko , dokud neuslyšíte zvukový signál. Funkce se potvrdí zvukovým signálem. Kontrolka 

tlačítka  zhasne a zámek tlačítek bude deaktivován.

Funkce časovače

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

Aktivace časovače



1. Dotknutím se tlačítka ① plotýnku zapnete.
2. V závislosti na tom, kterou plotýnku chcete zapnout, se dotkněte příslušné oblasti nastavení nebo posuňte prst po oblasti nastavte úroveň teploty v rozmezí.
3. Stisknutím tlačítka  aktivujete časovač. Symbol „00“ se rozsvítí a symbol  začne blikat.
4. Na displeji časovače se kolem „00“ zobrazují 4 LED kontrolky aktivity. Chcete-li nastavit časovač zóny plotýnky, dotkněte se tlačítka  a vyberte příslušnou stranu zóny plotýnky.
5. Dotknutím se tlačítek  nastavte požadovanou dobu.  Časovač můžete také urychlit dlouhým dotknutím se tlačítka  nebo .

Symbol  se po určité době na displeji zóny plotýnky trvale rozsvítí. Pokud se symbol  trvale rozsvítí, znamená to, že je funkce aktivována.

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

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

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

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

Vypnutí časovačů

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

Dotknutím se libovolného tlačítka zvukovou výstrahu vypnete.

Předčasné vypnutí časovačů

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

Vypnutí snížením nastavení časovače na úroveň „00“:

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

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

Funkce zastavení

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

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

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

1. Zatímco je plotýnka zapnutá, dotkněte se tlačítka .

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

2. Opětovným dotknutím se tlačítka  můžete znovu spustit všechny zóny

vaření pozastavených plotýnek, plotýnky se spustí s předchozím nastavením.

Nastavení

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

 Nastavení řízení výkonu

 Doba zvukového signálu na konci vaření

 Nastavení připojení varné desky a odsavače par

1- Nastavení řízení výkonu ()

Pomocí této funkce můžete nastavit celkový výkon plotýnky podle potřeby.

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

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

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

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

4. Nastavenou úroveň potvrďte stisknutím tlačítka .

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

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

Úroveň řízení výkonu	Celkový výkon
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

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

2 - Nastavení doby zvukového signálu na konci vaření (cF2)

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

1. Plotýnku zapnete dotknutím se tlačítka ① a vypnete ji opětovným dotknutím se tlačítka ①.
2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se dotkněte tlačítek ☹/||/☹/||.
- » Na displeji časovače se zobrazí výchozí nastavení cF1.
3. Chcete-li nastavit zvukový signál konce vaření, dotkněte se jednou tlačítka ||.
- » Na displeji časovače cF2, na displeji levé zadní plotýnky se zobrazí „2“.
4. Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní plotýnky nebo posunutím prstu po ploše nastavte dobu zvukového signálu na konci vaření na hodnotu v rozmezí od „0“ do „3“.
5. Dotknutím se tlačítka ① potvrďte nastavení doby zvukového signálu konce vaření.
- » Vaše plotýnka se vypne a začne pracovat s nastavením doby zvukového signálu na zvolené úrovni.

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

Tabulka _ Nastavení doby zvukového signálu na konci vaření

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

3- Nastavení připojení varné desky a odsavače par (cF3)

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

1. Plotýnku zapnete dotknutím se tlačítka ① a vypnete ji opětovným dotknutím se tlačítka ①.
2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se dotkněte tlačítek ☹/||/☹/||.
- » Na displeji časovače se zobrazí výchozí nastavení cF1.
3. Chcete-li nastavit připojení varné desky a odpařovače par, dotkněte se dvakrát tlačítka ||.
- » Na displeji časovače cF3, na displeji levé zadní plotýnky se zobrazí „4“.
4. Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní plotýnky nebo posunutím prstu po ploše nastavte úroveň výkonu odpařovače par (viz Tabulka _ Úroveň výkonu odpařovače par) v rozmezí od „0“ do „7“.
5. Nastavení připojení varné desky a odpařovače par potvrďte dotknutím se tlačítka ①.
- » Vaše plotýnka se vypne a začne pracovat spolu s odpařovačem par nastaveném na zvolené úrovni.

Tabulka - Úroveň výkonu odpařovače par

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

Úroveň výkonu odpařovače par	Svítilidlo	Odpařovač par (Vaří se pouze na jedné plotýnce)	Odpařovač par (Vaří se na 2 a více plotýnkách)	Smažení
6	lehké	L1	L2	L3
7	lehké	L2	L2	L3

Nastavení úrovně výkonu odpařovače par nad plotýnkou

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

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

Použití indukčních plotýnek bezpečně a efektivně

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

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

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

Automatické vypnutí systému

Ovládání varné desky je vybaveno systémem automatického vypnutí. Pokud jedna nebo více varných zón plotýnky zůstane zapnutá, varná zóna plotýnky se po chvíli automaticky vypne (viz tabulka 1). V případě, že je časovač přiřazen varné zóně plotýnky, displej časovače se také vypne.

Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené úrovni teploty. Pro tuto úroveň teploty se použije maximální provozní doba. Zónu plotýnky může uživatel po automatickém vypnutí znovu ovládat dle pokynů výše.

Tabulka 1: Doba automatického vypnutí

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

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

Ochrana proti přehřátí

Plotýnky jsou vybaveny senzory, které zajišťují ochranu před přehřátím. V případě přehřátí můžete pozorovat následující:

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

Systém ochrany proti přetečení

Vaše varná deska je vybavena systémem ochrany proti přetečení. V případě přetečení na ovládací panel, z jakéhokoli důvodu, systém automaticky odpojí připojení napájení a varnou desku tak vypne. V tuto chvíli se na displeji zobrazí symbol „F“.

Přesné nastavení výkonu

Indukční varná deska reaguje na vydávané příkazy okamžitě jak určuje její princip

fungování. Nastavení napájení se velmi rychle mění. Můžete tak zabránit přetečení pokrmů (vody, mléka), které hrozí

přetečením, a to tak, že spotřebič okamžitě vypnete.

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru.

Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit

vodou! Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem.

Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

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

Všeobecné informace o čištění

⚠ Všeobecná upozornění

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

Pro varnou desku:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatová pasta a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech hořáků/plotýnek, přetékající tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky vypnutím.

Inox a nerezavějící povrchy

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.
- Nerezový nebo Inoxový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxový povrch.

- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovlákn určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákn.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovlákn. Zbytky saponátu mohou příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit komerčně dostupným odvápňovacím prostředkem, odvápňovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

Plastové díly a lakované povrchy

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

V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

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

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

Čištění ovládacího panelu

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

8 Řešení problémů

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

Výrobek nefunguje.

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

Na displeji varné zóny se objeví symbol "□" a "□" nebo "□".

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

Vybraná varná zóna se během používání náhle vypne.

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

Hrnec se nezahřeje, i když je varná zóna zapnutá.

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

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

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

Hluk vycházející ze sporáku během vaření

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

Možné zvuky a důvody

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

Chybové kódy / důvody a možná řešení - Pro varnou desku

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční vařič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete pryč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47	Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.	Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.
E 1 - E 15	Chyba komunikace na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 16 - E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 31 - E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 - E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 58 - E 59	V režimu automatického vaření došlo k chybě senzoru / vysoké teplotě.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.
FF	Některých tlačítek jste se mohli dotknout po příliš dlouhou dobu.	Je zastaveno dlouhým dotykem některého z tlačítek
	Nad řídicí jednotkou se mohl dostat hrnec na vaření.	Po zvednutí hrnce z řídicí jednotky,
	Na řídicí jednotku se mohla vylít kapalina nebo se na ni dostal nějaký pokrm.	Po vyčištění zbytků potravin/kapalin chyba zmizí.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekoccr.cz.
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekoccr.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 nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

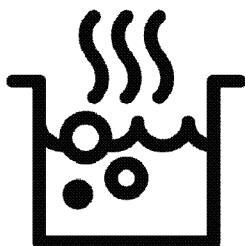
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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



Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik



HR



RECIKLIRANI I
RECIKLAŽNI PAPIR

Poštovani korisniče,

Prije postavljanja uređaja pročitajte priručnik.

Beko zahvaljujemo na odabiru ovog proizvoda. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Zbog toga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih za buduću upotrebu. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Pridržavajte se uputa vodeći računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku.

Pridržavajte se svih upozorenja i informacija u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.

NAPOMENA Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.



Opasnost koja može rezultirati opeklinama zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



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

1 Sigurnosne upute 4

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna sigurnost.....	5
Siguran transport.....	6
Sigurna instalacija.....	6
Sigurna upotreba.....	7
Temperaturna upozorenja.....	7
Upotreba pribora.....	7
Sigurnost prilikom kuhanja.....	8
Indukcija.....	8
Sigurno održavanje i čišćenje.....	9

2 Upute za zaštitu okoliša 10

Odredbe za zbrinjavanje otpada.....	10
Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada.....	10
Odlaganje materijala pakiranja.....	10
Preporuke za uštedu energije.....	10

3 Vaš proizvod 11

Predstavljanje proizvoda.....	11
-------------------------------	----

Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda.....	11
Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje.....	11
Opće informacije o ploči za kuhanje.....	12
Tehničke specifikacije.....	13

4 Prva uporaba 14

Prvo čišćenje.....	14
--------------------	----

5 Kako koristiti grijaću ploču 15

Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje.....	15
Upravljačka ploča.....	18

6 Opće informacije o kuhanju 26

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	26
---	----

7 Održavanje 27

Opće informacije o čišćenju.....	27
Čišćenje ploče za kuhanje.....	28
Čišćenje upravljačke ploče.....	28

8 Rješavanje problema 29

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži informacije o sigurnosti koje će vam pomoći spriječiti opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako će se proizvod ustupiti drugoj osobi ili će se koristiti kao rabljeni proizvod tada s proizvodom treba dostaviti korisnički priručnik, naljepnice na proizvodu i druge relevantne dokumente i dodatke.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu kao rezultat nepridržavanja ovih uputa.
- Ne pridržavanje ovih uputa poništava sva jamstva.
- **⚠** Instalaciju i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- **⚠** Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- **⚠** Ne pokušavajte popravljati te ne zamjenjujte dijelove proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- **⚠** Na obavljajte tehničke promjene na proizvodu.



Namjena

- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.



Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti..
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora

ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvod.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.

- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.



Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.

- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema opskrbeni kabel) Koristite samo priključni kabel naveden u dijelu „Tehničke specifikacije“.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni produžne kabele.
- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.

(Ako vaš proizvod ima utikač)

- Ne ukapčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).

- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Za iskapčanje, ne držite kabel, uvijek držite utikač.
- Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnite iskrenje.



Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.



Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.
- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).

- Neka svi ventilacijski otvori oko proizvoda budu otvoreni.



Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravan proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlašteni servis.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vašu procjenu, poput konzumiranja droge i/ili alkohola.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.
- Kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza, aluminijski i s

oštećenim/grubim dnom može ogrepsti staklenu površinu. Kada zamjenjujete kuhinjsko posuđe uvijek ga podignite, ne kličite s njim po površini.

- Tlak pare koji se stvara zbog vlage na površini plamenika ili na dnu lonca može uzrokovati pomicanje lonca. Stoga pazite da površina za kuhanje i dno posuda budu uvijek suhi.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi dijelovi postat će vrući. Ne dirajte proizvod ni grijače. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



Upotreba pribora

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje

je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Uporaba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.



Sigurnost prilikom kuhanja.

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
 - **UPOZORENJE:** Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti požar. NIKAD ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte plamen, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.
 - Budite pažljivi kad u jelu koristite alkohol. Pri visokim temperaturama alkohol hlapi i može se zapaliti kada je izložen vrućoj površiti i tako izazvati požar.
- ! Indukcija**
- Grijaće ploče opremljene su indukcijskom tehnologijom. Vaš indukcijski plamenik koji pruža uštedu vremena i novca mora se koristiti s loncima koji su pogodni za indukcijsko kuhanje; inače plamenici neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.
 - Indukcijski plamenici stvaraju magnetsko polje te mogu imati štetan utjecaj za ljude koji koriste uređaje kao što su inzulinska pumpa ili pacemaker.
 - Nakon upotrebe isključite ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.
 - Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavljati na ploču za kuhanje, jer mogu postati vrući.
 - Metalni predmeti pohranjeni u ladicama ispod ploče za kuhanje mogu se jako zagrijati tijekom duge i intenzivne uporabe. Ne ostavljajte metalne predmete u ladicama ispod ploče za kuhanje.
 - Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš proizvod se može oštetiti.



Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod s parnim čistačima je to može izazvati strujni udar.
- Ostaci soli, šećera na dnu posuda za kuhanje ili takve čestice na staklenoj površini mogu izazvati grebanje stakla ili pucanje. Pripazite da je dno čisto prije stavljanja podusa za kuhanje. Održavajte čistom stakleno-keramičku površinu.

2 Upute za zaštitu okoliša

Odredbe za zbrinjavanje otpada

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU).
Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

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

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

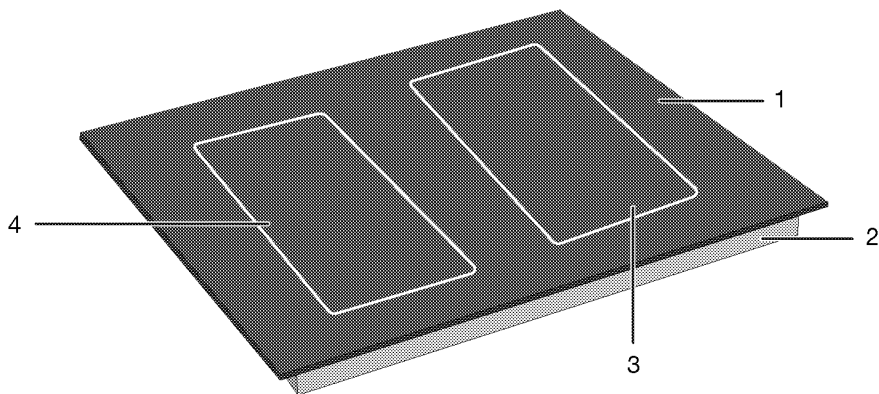
Preporuke za uštedu energije

Podaci o energetskej učinkovitosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koja se nalazi uz proizvod. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pripreme hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Na ovaj način, korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Koristite posude/lonce veličine i s poklopcima koji odgovaraju ploči za kuhanje. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte čiste površine za kuhanje i podloge za kuhanje. Prljavština smanjuje prijenos topline između prostora za kuhanje i dna lonca.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



1 Staklena površina za kuhanje

2 Donje kućište

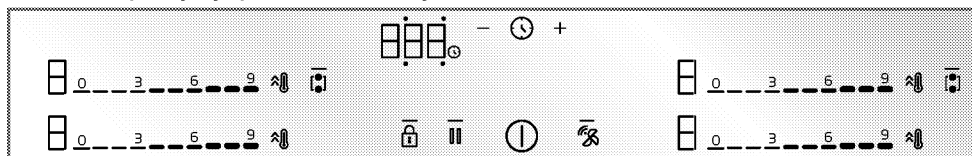
3 Zona indukcijskog kuhanja

4 Zona indukcijskog kuhanja

Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

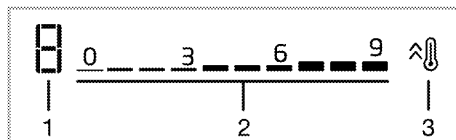
Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje



Tipke i simboli

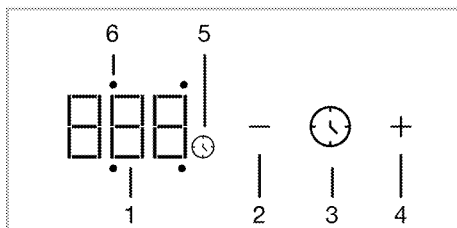
- : Svjetlo koje pokazuje da određena tipka radi
- ⌚ : Tipka za uključivanje/isključivanje
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 🔥 : Tipka za kombinaciju zone široke površine za kuhanje
- 🔥 : Tipka za brzo zagrijavanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)
- 🔥 : Ključ za zaključavanje tokom čišćenja
- ⌚ : Tipka tajmera
- ⊕ : Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- ⊖ : Tipka za smanjenje tajmera
- 🔥 : Tipka za povezivanje ploče za kuhanje i aspiratora *

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.



Prikaz zone za kuhanje

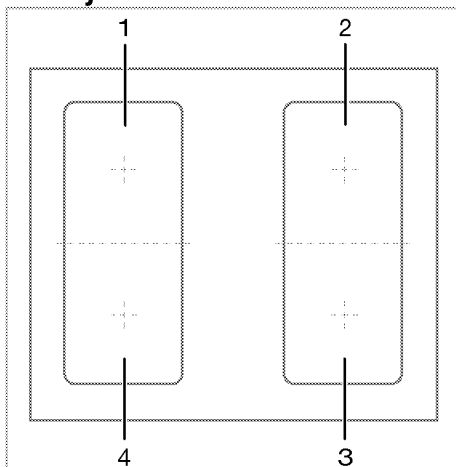
- 1 Pokazatelj temperature odgovarajuće zone kuhanja
- 2 Područje za postavku razine temperature
- 3 Tipka za brzo zagrijavanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)



Prikaz vremenskog programatora

- 1 Pokazatelj tajmera
- 2 Tipka za smanjenje tajmera
- 3 Tipka tajmera
- 4 Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 5 Simbol vremena
- 6 LED svjetlo aktivnosti tajmera odgovarajuće zone kuhanja

Opće informacije o ploči za kuhanje



- 1 Stražnji lijevi - Zona induksijskog kuhanja
- 2 Stražnji desni - Zona induksijskog kuhanja
- 3 Prednji desni - Zona induksijskog kuhanja
- 4 Prednji lijevi - Zona induksijskog kuhanja

Vaša ploča za kuhanje opremljena je pločama za kuhanje sa širokim površinama (Flexi površine). Ovim površinama za kuhanje možete rukovati kao s pojedinačnim pločama za kuhanje koje ne ovise jedna o drugoj. Kombiniranu funkciju možete aktivirati za ove zone kuhanja i pretvoriti ih u jedinstvenu površinu za kuhanje u velikim loncima. Upotreba ispravnih posuda za ove zone kuhanja i kombiniranu funkciju opisano je u dijelu „Kako koristiti ploču za kuhanje“.

Tehničke specifikacije

Opće specifikacije

Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Instalacijske dimenzije ploče za kuhanje (širina/dubina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napon/frekvencija	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije	maks. 7,4 kW

Plamenici

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač: 3100 Š
Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač: 3100 Š
Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač: 3100 Š
Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2200 Š / Pojačivač: 3100 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tablici tehničkih podataka je visina osnovno poklopca proizvoda.



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



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

Prvo čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

NAPOMENA Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

NAPOMENA Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako koristiti grijaću ploču

Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje

Opća upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis radi isključivanja proizvoda kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuhanje ne stavljajte neuravnotežene lonce/tave i one koji se lako naginju.
- Ne zagrijavajte lonce/tave koji su prazni. To može oštetiti lonce i uređaj.
- Nakon svake upotrebe ugassite plamenike ploče za kuhanje.
- Oštetit ćete uređaj ako ga koristite a na njemu nisu lonac ili tava. Nakon svake upotrebe ugassite ploče za kuhanje.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takve otopljene materijale odmah očistite s površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da tijekom kuhanja ne prolijete hladne tekućine.
- U lonce i tave stavite odgovarajuću količinu hrane. Stoga možete spriječiti da hrana pokipi iz lonca/tave i nećete trebati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce na lonce i tave koji se nalaze na plamenicima/zonama kuhanja.
- Lonce postavite tako da budu na sredini plamenika/zona kuhanja. Ako želite staviti lonac na različiti plamenik/zonu kuhanja ne klizite prema željenom plameniku već podignite lonac i zatim ga stavite na drugi plamenik.

Način rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje je poput otvorenog strujnog kruga. Krug se završava kada se na njega postavie posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sustav ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava zagrijava se uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Stoga, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje već izravno na loncu/tavi iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplotom lonca/tave za kuhanje.

Prednosti indukcijskog kuhanja

Indukcije ploče za kuhanje nude neke prednosti jer se toplina prenosi izravno na lonce/tave za kuhanje.

- Hrana koja pokipi tijekom kuhanja neće odmah zagoriti jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava izravno. Jednostavnije se čisti.
- Kuhanje treba biti brže jer se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje. Stoga, štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge tipove ploča za kuhanje.
- Kako se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje nema gubitka topline i tako se osigurava učinkovito kuhanje.
- Činjenica kako se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje se ne zagrijava izravno kada se lonci/tave za kuhanje uklone s površine za kuhanje to omogućuje sigurnu upotrebu i sprječava moguće nezgode prilikom kuhanja.

Upute za siguran rad:

- Ne odabirite visoke razine zagrijavanja kada koristite lonce/tave za kuhanje koji se ne lijepe s malom količinom ulja ili ako ih koristite bez ulja (npr. teflon).
- Staklenu površinu za kuhanje ne koristite kao površinu na koju ćete odlagati stvari ili rezati.
- Ne stavljajte
- Za kuhanje nikad ne koristite aluminijsku foliju. Na indukcijsku zonu kuhanja nikad

ne stavljajte hranu omotanu u aluminijsku foliju.

- Predmete s magnetima poput kreditnih kartica ili traka držite podalje od ploče za kuhanje kada radi.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi pećnica koja se koristi tada senzori ploče za kuhanje mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sustavu navedene su u dijelovima u nastavku. Međutim, ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja.

Lonci/tave za kuhanje

Trebate koristiti feromagnetno, kvalitetno posude (lonce i tave za kuhanje) s oznakom ili upozorenje kako je kompatibilno samo s indukcijskim kuhanjem na vašoj indukcijskoj ploči za kuhanje. Općenito, što je veći udio željeza to će lonci/tave za kuhanje bolje kuhati. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene dolje.

Lonci/tave za kuhanje:

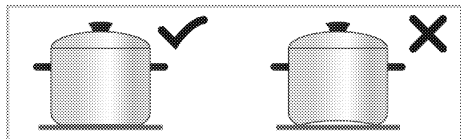
- Lonci/tave od lijevanog željeza
- Lonci/tave od emajliranog čelika
- Lonci/tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s oznakom ili upozorenjem da su kompatibilni s indukcijskim kuhanjem)

Neodgovarajući lonci/tave za kuhanje:

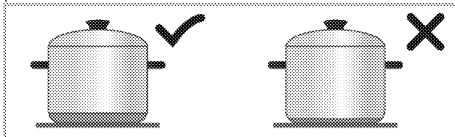
- Aluminijski lonci/tave
- Bakreni lonci/tave
- Mjedeni lonci/tave
- Stakleni lonci/tave
- Glineno posuđe
- Posuđe od porculana i keramike

Preporuke:

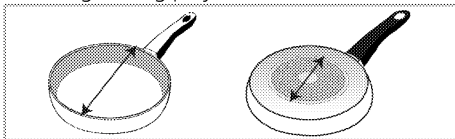
- Koristite samo lonce/tave s ravnim dnom. Ne koristite lonce/tave s konveksnim ili konkavnim dnom.



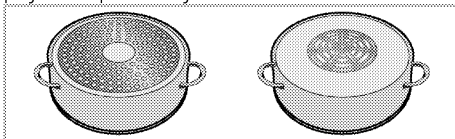
- Koristite lonce/tave za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine na površini.



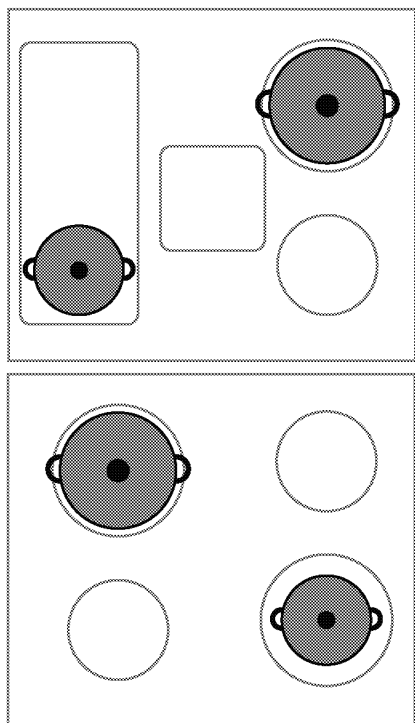
- Dno nekih lonaca/tava za kuhanje ima manje feromagnetno polje od svog pravog promjera. Samo to područje će se zagrijati na ploči za kuhanje. Stoga, toplina se neće ravnomjerno rasporediti te će performanse kuhanja biti umanjene. Uz to, takvi lonci/tave za kuhanje možda neće prepoznati velike indukcijske ploče za kuhanje. Stoga se ploča za kuhanje treba odabrati u skladu s veličinom feromagnetnog polja.



- Neki lonci/tave za kuhanje imaju dno koje sadrži neferomagnetne materijale poput aluminija. Takvi lonci/tave za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska ploča za kuhanje uopće neće prepoznati. U nekim se slučajevima može pojaviti upozorenje o lošim loncima.



- i** Ravnomjerno raspoređivanje posuda za kuhanje na desne, lijeve i središnje zone za kuhanje na ploči za kuhanje zbog odabir zone kuhanja pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja prilikom kuhanja više jela na indukcijskoj ploči za kuhanje.



Testiranje lonaca/tava za kuhanje

Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s indukcijskom pločom na temelju dolje navedenih metoda.

1. Kompatibilna je ako dno posude ima magnet.
2. Kompatibilna je ako "□" i "◻" ili "U" ne treperi kada stavite posudu na indukcijsku ploču za kuhanje i kad uključite ploču.

Preporučene veličine lonaca/tava za kuhanje

Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - duljina 390

Hoće li indukcijska ploča prepoznati lonce/tave za kuhanje ovisi o promjeru i

feromagnetnom materijalu u dnu lonca/tave. Kako bi se osigurala prepoznavanje lonaca/tava za kuhanje i učinkovito kuhanje lonci/tave za kuhanje treba odabrati prema veličini ploče za kuhanje. Preporučena veličina lonaca/tava za kuhanje navedena je gore.

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti korak veće kuhalište. Upotreba veće zone kuhanja ne uzrokuje gubljenje energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

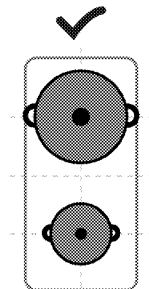
Automatsko otkrivanje lonaca/tava za kuhanje

Kad stavite lonac/tavu kompatibilnu s indukcijskom pločom za kuhanje ona automatski prepoznaju na koju ploču je stavljen lonac/tava i daje upute na upravljačkoj ploči.

Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom

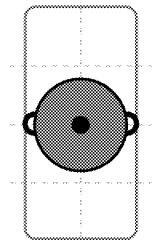
Vaša ploča za kuhanje opremljena je sa širokom površinom za kuhanje (fleksibilnom površinom). Ovom površinom za kuhanje možete rukovati kao pojedinačnom pločom za kuhanje neovisnom o drugima za manje lonce/tave za kuhanje. Kombiniranu funkciju možete aktivirati za ove zone kuhanja i pretvoriti ih u jedinstvenu površinu za kuhanje u velikim loncima.

Kao dvije neovisne zone kuhanja



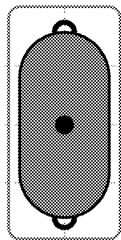
Zone kuhanja sa širokom površinom imaju dvije zone kuhanja, prednju i stražnju. Ove zone možete koristiti kao dvije neovisne zone kuhanja za različite razine temperature s različitim loncima/tavama za kuhanje. Lonce/tave za kuhanje stavite u središte odvojenih zona kuhanja.

Kao dvije neovisne zone kuhanja



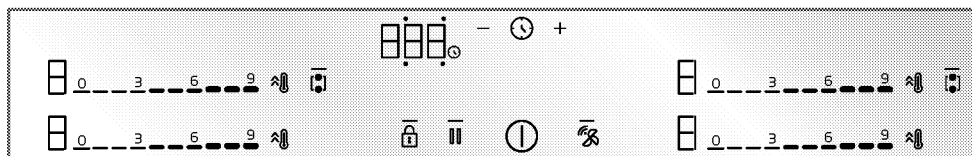
Za kuhanje u jednom loncu/tavi za kuhanje stavite ih u središte prednje ili stražnje zone kuhanja. Ne stavljajte lonce/tave za kuhanje u središte zone kuhanja.

Kao pojedinačnu zonu kuhanja



Za kuhanje u velikim loncima/tavama za kuhanje stavite lonac/tavu tako da pokriva središte obje zone kuhanja i da je u središtu zone kuhanja.

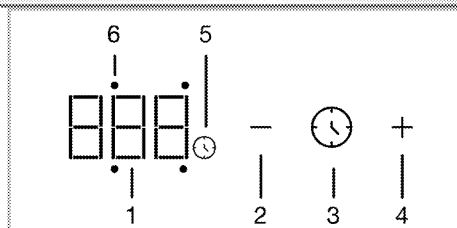
Upravljačka ploča



Tipke i simboli

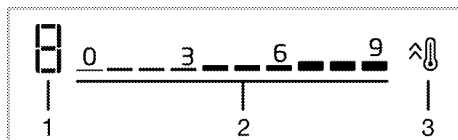
- : Svjetlo koje pokazuje da određena tipka radi
- ⌚ : Tipka za uključivanje/isključivanje
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 🔥 : Tipka za kombinaciju zone široke površine za kuhanje
- ⚡ : Tipka za brzo zagrijavanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)
- 🔧 : Ključ za zaključavanje tokom čišćenja
- ⌚ : Tipka tajmera
- ⊕ : Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- ⊖ : Tipka za smanjenje tajmera
- 🔌 : Tipka za povezivanje ploče za kuhanje i aspiratora *

* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda.
Možda nije dostupan na vašem proizvodu.



Prikaz vremenskog programatora

- 1 Pokazatelj tajmera
- 2 Tipka za smanjenje tajmera
- 3 Tipka tajmera
- 4 Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 5 Simbol vremena
- 6 LED svjetlo aktivnosti tajmera odgovarajuće zone kuhanja



Prikaz zone za kuhanje

- 1 Pokazatelj temperature odgovarajuće zone kuhanja
- 2 Područje za postavku razine temperature
- 3 Tipka za brzo zagrijavanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)

Općenita upozorenja za upravljačku ploču

- i** Ovim uređajem se upravlja pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaki postupak izvršen na upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir potvrđuje zvučni signal.
- i** Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.
- i** Ploča za kuhanje se automatski vraća u način pripravnosti ako se u roku od 20 sekundi ne izvrši niti jedan postupak.
- i** Na uređaju će se prikazati „FF“ upozorenje iz sigurnosnih razloga ako se bilo koji gumb (gumb ) dodiruje duže vrijeme.
- i** Svijetli  svjetlo aktiviranih ili odabranih gumba.

Uključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
- » Ploča za kuhanje je spremna za uporabu.

Isključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite gumb  na upravljačkoj ploči.
- » Ploča za kuhanje se isključuje i vraća u način pripravnosti.

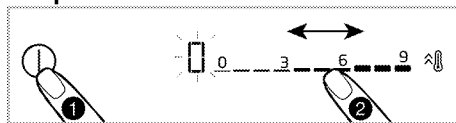
Pokazatelj preostale topline

Ovo je pokazatelj topline svake zone ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči. Ovaj pokazatelj pokazuje kako je ploča za kuhanje još topla kada ga se isključi. Ne dirajte odgovarajuću(e) ploču(e) dok se pokazatelj preostale topline ne isključi.

Símbol	Opis
H	Visoka temperatura
h	Niska temperatura

- i** U slučaju nestanka struje pokazatelj preostale topline neće svijetliti i neće upozoriti korisnika na vruću ploču za kuhanje.

Uključivanje ploče za kuhanje (zone kuhanja) i podešavanje razine temperature



1. Dodirnite gumb  i uključite ploču za kuhanje.

» Simbol „0“ pojavit će se na zaslonima zone kuhanja.
 2. Ovisno o području koje želite uključiti, dodirnom na područje podešavanja ili klizanjem prstom po području podesite razinu temperature između „0“ i „9“.
- Kad se razina temperature povećava za 1,2,3...19 na nekim modelima, ona se može povećavati kao 1,1,2,2. ... 9, na drugim modelima. Ovo se razlikuje ovisno o modelu proizvoda.

Isključivanje zona kuhanja:

Odabrane zone kuhanja mogu se isključiti na 2 različita načina:

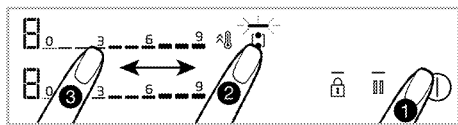
1. **Podešavanjem temperature na „0“**

Ploču za kuhanje možete isključiti smanjivanjem podešene temperature na „0“.
2. **Korištenjem funkcije isključivanja tajmera za željenu zonu kuhanja**

Kad istekne vrijeme, tajmer se isključuje kao i odgovarajuća zona kuhanja. Svi zasloni pokazuju „0“ ili „00“. Simbol  na zaslonu ploče za kuhanje nestaje. Podešavanje tajmera zone kuhanja ploče za kuhanje opisano je sljedećim poglavljima.

Kombinacija zona kuhanja ploče za kuhanje sa širokom površinom (fleksibilna) (ako su zone kuhanja sa širokom površinom dostupne na vašoj ploči za kuhanje)

1. Dodirnite gumb  i uključite ploču za kuhanje.
 2. Dodirnite gumb .
- » Zaslon lijeve zone kuhanja prikazuje 0 i svijetli svjetlo  gumba .



3. Dodirom na područje podešavanja ili klizanjem prstom po području podesite razinu temperature između 0 i 9.

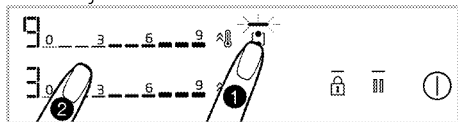
Kad se razina temperature povećava za 1,2,3...19 na nekim modelima, ona se može povećavati kao 1,1.,2,2. ... 9, na drugim modelima. Ovo se razlikuje ovisno o modelu proizvoda.

» Ploča za kuhanje počinje s radom. Ako je odabrana druga zona kuhanja pričekajte 10 sekundi bez rada, svjetlo — gumba ❶ će polako prestati svijetliti.

i Zone kuhanja sa širokom površinom na lijevoj strani opisane su kao primjer. Ako zone kuhanja na desnoj strani vašeg uređaja imaju široku površinu isto se odnosi i na desne zone kuhanja.

Kombinacija zona kuhanja sa širokom površinom (fleksibilno) kada jedna ili obje lijeve zone kuhanja rade (ako su zone kuhanja sa širokom površinom dostupne na vašoj ploči za kuhanje)

Kada jedna ili obje lijeve zone kuhanja rade zasebno možete kombinirati obje zone kuhanja aktiviranjem zone kuhanja sa širokom površinom. Na ovaj način možete koristiti širu površinu ploče za kuhanje s istim vrijednostima.



1. Dok jedna ili obje zone kuhanja na lijevoj strani rade dodirnite gumb ❶.
- » Na zaslonima obje zone kuhanja, zona kuhanja sa nižom temperaturom prikazat će se, a svjetlo — gumba ❶ će svijetliti.
- » Kombinirane ploče za kuhanje nastavljaju raditi na temperaturi zone kuhanja s nižom temperaturom te, ako je primjenjivo, s vrijednosti koja je podešena pomoću tajmera. Temperatura i vrijednosti tajmera

zone za kuhanju s višom temperaturom poništiti će se prije kombiniranja.



» Za naknadnu promjenu vrijednosti temperature podesite željenu razinu temperature na području podešavanja.

Uključivanjem zona kuhanja ploče za kuhanje sa širokom površinom (ako su zone kuhanja sa širokom površinom dostupne na vašem štednjaku)

Možete odvojiti i isključiti zone kuhanja dodirom gumba ❶.

Postavljanje velike snage (POJAČIVAČ)

Možete koristiti opciju pojačavača za zagrijavanje najjačom snagom. Međutim, ne preporučujemo kuhati pomoću ove opcije. Postavka velike snage možda nije dostupna za sve ploče za kuhanje. Kada istekne razdoblje postavke velike snage (pogledajte tablicu ograničenja vremena rada) tada će se zona kuhanja isključiti.

Izravno odabiranje postavke velike snage (POJAČIVAČA):

1. Dodirnite gumb ❶ i uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite gumb ❷ zone koju želite uključiti.

Odabrana zona kuhanja radi na najjačoj snazi i 3 svjetla trepere na odgovarajućem zaslonu zone kuhanja.

Kada istekne razdoblje postavke velike snage (pogledajte tablicu ograničenja vremena rada) tada će se zona kuhanja nastaviti raditi na najvišoj razini temperature.

Odabir postavljanje velike snage (POJAČIVAČA) kada je zona kuhanja aktivna:

1. Dodirnite gumb ❷ kada je ploča za kuhanje uključena i kada je aktivna odgovarajuća zona kuhanja.
2. Odabrana zona kuhanja radi na najjačoj snazi i 3 svjetla trepere na odgovarajućem zaslonu zone kuhanja. Kada istekne razdoblje postavke velike snage tada će

se zona kuhanja nastaviti raditi na najvišoj razini temperature.

Isključivanje postavke velike snage (POJAČIVAČA) prije nego što prestane s radom:

Postavku velike snage možete isključiti kad god to želite dodirnom na gumb . Zona kuhanja ploče nastavlja raditi na najvećoj vrijednosti temperature. Na području podešavanja aktivne zone kuhanja dodirnom podesite na 0 ili kliznite prstom na području i isključite je.

Zaključavanje tokom čišćenja

Zaključavanje tijekom čišćenja omogućuje korisniku kratko vrijeme u kojem je onemogućeno rukovanje svim gumbima na upravljačkoj ploči u razdoblju od 20 sekundi kada je ploča za kuhanje uključena. Tijekom tog razdoblja uređaj ne troši snagu.

Uključivanje zaključavanja tokom čišćenja



1. Dodirnite i držite gumb kada je ploča za kuhanje uključena.

» svijetlo će svijetliti. Na zaslonima zona kuhanja prikazat će se simbol "Q". Tijekom tog razdoblja ne možete rukovati s niti jednim drugim gumbom osim s gumbom .

Isključivanje zaključavanja tokom čišćenja

Dodirnite i držite gumb za deaktiviranje zaključavanja tijekom čišćenja. svijetlo će polako prestati svijetliti, a zaključavanje tijekom čišćenja će se deaktivirati.

Zaključavanje gumba

Kada je ploča za kuhanje uključena ili isključena, možete aktivirati zaključavanje gumba i spriječiti nenamjerno promjenu funkcija.

Aktiviranje zaključavanja gumba

1. Za aktiviranje zaključavanja gumba dodirnite gumb dok ne čujete jedan signal.

Svjetlo gumba treperit će i sve zone kuhanja bit će zaključane.

i Kada je aktivno zaključavanje gumba radit će samo gumb . Kada dodirnete bilo koji drugi gumb svjetlo gumba treperit će i tako naznačiti kako je zaključavanje gumba aktivno. Ako isključi ploču za kuhanje kada su gumb zaključane zaključavanje gumba će se deaktivirati i ploča za kuhanje će se ponovno uključiti.

Isključivanje zaključavanja gumba

1. Dodirnite i držite gumb dok ne začujete jedan signal. Postupak će se potvrditi zvučnim signalom. Svjetlo gumba postupno će prestati svijetliti, a zaključavanje gumba će se isključiti.

Funkcija tajmera

Ova značajka vam olakšava kuhanje. Tijekom ovog razdoblja ne trebate nadzirati rad ploče za kuhanje. Zone kuhanja ploče za kuhanje isključuju se automatski nakon odabranog razdoblja.

Uključivanje tajmera



1. Dodirnite gumb i uključite ploču za kuhanje.
2. Ovisno o području koje želite uključiti, dodirnom na područje podešavanja ili klizanjem prstom po području podesite željenu razinu temperature.
3. Dodirnite gumb i uključite tajmer. Simbol "00" svijetlit će, a simbol počinje treperiti.
4. Postoje 4 aktivna LED svjetla oko "00" prikazana na zaslonu tajmera. Za podešavanje tajmera zone kuhanja, dodirnite gumb i odaberite stranu odgovarajuće zone kuhanja.
5. Dodirom na gumb podesite željeno razdoblje. Tajmer možete ubrzati ako dodirujete gume ili duže vrijeme.

Simbol  neprekidno svijetli nakon treperenja na zaslonu zone kuhanja određeno vrijeme. Kada simbol  neprekidno svijetli to znači kako je funkcija aktivirana.

 Tajmer se može koristiti samo za ploče za kuhanje koje rade.

 Ponovite gornji postupak za druge ploče za kuhanje za koje želite podesiti tajmer.

 Tajmer se ne može podesiti bez odabira zone kuhanja i razine temperature zone kuhanja.

 Kada je tajmer aktivan tada je vrijeme podešeno za odabranu zonu kuhanja prikazano je na zaslonu tajmera.

Isključivanje tajmera

Ploča za kuhanje se automatski isključuje i začut će se zvučno upozorenje kada istekne podešeno vrijeme. Dodirnite bilo koji gumb i isključite zvučno upozorenje.

Ranije isključivanje tajmera

Ako se tajmer ranije isključi tada ploča za kuhanje nastavlja s radom na zadanoj temperaturi dok se ne isključi.

Isključivanje smanjenjem postavke tajmera na razinu „00“:

1. Odaberite tajmer odgovarajuće ploče za kuhanje dodirivanjem gumba .
2. Pričekajte da simbol "00" nestane sa zaslona tajmera dodirom na gumb  i smanjite vrijednost. Tajmer možete ubrzati ako pritiskate gumb  duže vrijeme.

Simbol  treperi određeno vrijeme na zaslonu zone ploče za kuhanje, zatim se potpuno **isključuje**, a tajmer se poništava.

Funkcija zaustavljanja

Ovom funkcijom možete zaustaviti sve radne funkcije ploče za kuhanje (**osim tajmera**) na prvu razinu na neko vrijeme.

 Ako je tajmer podešen za bilo koju zonu kuhanja tada će tajmer nastaviti s radom tijekom funkcije zaustavljanja rada.

 Ako se tipka  dodirne dok je automatsko kuhanje aktivno na središnjoj zoni za kuhanje, funkcija automatskog kuhanja će se poništiti.

1. Dodirnite gumb  kada je ploča za kuhanje uključena.

Sve ploče za kuhanje koje su radile nastavljaju raditi na prvoj razini.

2. Ponovno dodirnite gumb  i ponovno aktivirajte sve zone kuhanja koje su prekinule s radom s prethodnim postavkama.

Postavke

Pomoću ove funkcije možete promijeniti upravljanje snagom, zvučni signal vremena završetka kuhanja i postavke povezane s napom ploče za kuhanje.

 Postavke upravljanja snagom

 Zvučni signal vremena završetka kuhanja

 Postavka povezivanja ploče za kuhanje i nape

1- Postavke upravljanja snagom ()

Ovom funkcijom možete podesiti ukupnu snagu ploče za kuhanje.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom gumba  i isključite je ponovnim dodirom gumba .

2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gumb //.

» Na zaslonu tajmera , na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazat će se "9".

3. Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite razinu snage (pogledajte tablicu „Razina upravljanja snagom“) "1" i „9“.

4. Potvrdite postavku odabrane razine dodirom gumba ①.

» Vaša ploča za kuhanje počeo će s radom s podešenom ukupnom snagom na odabranoj razini.

„Upravljanje snagom“ uključuje 9 različitih razina snage (pogledajte tablicu razine upravljanja snagom).

Tablica - razine upravljanja snagom

Razina upravljanja snagom	Ukupna snaga
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Ukupna vrijednost snage za razinu upravljanja snagom od 5, 6, 7, 8, 9 je 3,6 kW za proizvode s maksimalnom ukupnom potrošnjom energije od 3,6 kW.

2- Postavka zvučnog signala vremena završetka kuhanja (cF2)

Pomoću ove funkcije možete podesiti signal vremena završetka kuhanja zone kuhanja koje želite.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom gumba ① i isključite je ponovnim dodirom gumba ①.

2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gumb . » Na zaslonu tajmera prikazat će se zadana postavka cF1.

3. Za postavku zvučnog signala završetka kuhanja jednom pritisnite gumb . » Na zaslonu tajmera cF2, na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazat će se "2".

4. Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite postavku vremena signala (pogledajte tablicu „Zvučni signal

vremena završetka kuhanja“) između "0" i „3“.

5. Dodirom gumba ① potvrdite postavku zvučnog signala vremena završetka kuhanja.

» Vaša ploča za kuhanje isključit će se i počeo će s radom u skladu s postavkom vremena signala na odabranoj razini.

i Tvornički zadana postavka zvučnog signala završetka kuhanja je standardno 2. razina.

Tablica- Postavka zvučnog signala vremena završetka kuhanja

Razina zvučnog signala vremena završetka kuhanja	Razdoblje zvučnog signala vremena završetka kuhanja
0	15 sekundi
1	30 sekundi
2	1 minuta
3	2 minuta

3- Postavka povezivanja ploče za kuhanje i nape (cF3)

Pomoću ove funkcije možete povezati ploču za kuhanje i nape i tako omogućiti njihov istovremeni rad.

1. Uključite ploču za kuhanje dodirom gumba ① i isključite je ponovnim dodirom gumba ①.

2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite gumb . » Na zaslonu tajmera prikazat će se zadana postavka cF1.

3. Dvaput dodirnite gumb  za postavku povezivanja ploče za kuhanje i nape. » Na zaslonu tajmera cF3, na zaslonu lijeve stražnje zone kuhanja prikazat će se "4".

4. Dodirivanjem područja podešavanja lijeve stražnje zone kuhanja ili klizanjem prstom po području, podesite razinu rada nape (pogledajte tablicu „Razina rada nape“) između "0" i „7“.

5. Dodirnite gumb ① i potvrdite postavku povezivanja ploče za kuhanje i nape. » Vaša ploča za kuhanje isključit će se i počeo će s radom u skladu s razinom rada nape.

Tablica - Razina rada nape

Razina rada nape	Lampica	Napa (kuhanje na jednoj zoni kuhanja)	Napa (kuhanje na bilo koje 2 ili više zona kuhanja)	Prženje
0	isključeno	isključeno	isključeno	isključeno
1	lagano	isključeno	isključeno	isključeno
2	lagano	isključeno	L1	L1
3	lagano	L1	L1	L1
4	lagano	L1	L1	L2
5	lagano	L1	L2	L2
6	lagano	L1	L2	L3
7	lagano	L2	L2	L3

Podешavanje razine rada nape na ploči za kuhanje

Pomoću ove postavke možete podesiti razinu rada nape na ploči za kuhanje.

1. Dodirnite gumb  i uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite gumb  na 3 sekunde.
» Isključit će se svjetlo  gumba .
3. Dodirnite gumb  dok se ne dosegne željena razina rada nape.

Sigurna i učinkovita upotreba ploča za kuhanje

Način rada: Indukcijski grijač grije lonac za kuhanje izravno na temelju svog načina rada. Stoga ima niz prednosti u odnosu na druge vrste ploče za kuhanje. Radi učinkovitije, a površina ploče za kuhanje se ne zagrijava.

Vaša indukcijska ploča za kuhanje opremljena je vrhunskim sigurnosnim sustavom koji osigurava rad s maksimalnom sigurnosti.



Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena s pločama promjera od 145, 180, 210 i 280 mm s indukcijskom funkcijom ovisno o modelu. Zahvaljujući funkciji indukcije svaka zona kuhanja ploče automatski prepoznaje lonac kada se stavi na nju. Energija se stvara na površini s kojom u kontakt dolazi samo lonac za kuhanje, stoga se troši minimalna razina snage.

Sustav automatskog isključivanja

Upravljanje ploče za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Ako se jedna ili više zona kuhanja ploče ostavi uključena, ploča za kuhanje se automatski isključuje nakon određenog vremena (pogledajte tablicu -1). U slučaju da je zoni kuhanja dodijeljen tajmer tada se isključuje i zaslon tajmera.

Vremensko ograničenje automatskog isključivanja ovisi o odabranoj razini temperature. Najduže vrijeme rada se koristi na ovoj razini temperature.

Korisnik može ponovno koristiti zonu kuhanja ploče nakon što se ona automatski isključila na gore opisan način.

Tablica-1: Vrijeme automatskog isključivanja

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

Kad se razina temperature povećava za 1,2,3...19 na nekim modelima, ona se može povećavati kao 1,1.,2,2. ... 9, na drugim

modelima. Ovo se razlikuje ovisno o modelu proizvoda.

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje opremljena je sa senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja možete primijeniti sljedeće:

- Možda će se isključiti zona kuhanja ploče koja radi.
 - Odabrana razina možda će se smanjiti.
- Međutim, to se ne vidi na zaslonu.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje opremljena je sustavom zaštite od prelijevanja. U slučaju

prelijevanja po upravljačkoj ploči iz bilo kojeg razloga sustav automatski prekida napajanje i isključuje ploču za kuhanje. U tom trenutku znak „F“ pojavit će se na zaslonu.

Precizno podešavanje snage

Indukcijska ploča za kuhanje trenutno reagira na naredbe na temelju svog načina rada. Njegove postavke snage vrlo brzo se mijenjaju. Stoga, možete spriječiti prelijevanje jela (vode, mlijeka) prije samog prelijevanja trenutnim isključivanjem uređaja.

6 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku opisani su savjeti za pripremu i pripremu hrane.

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara.

Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane uvijek uklonite višak vode iz nje i polako je stavljajte u vrelo ulje. Pripazite i prije prženja odmrznite zamrznutu hranu.
- Kad ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuhanju uz uštedu energije pogledajte u dijelu „Upute o zaštiti okoliša“.
- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.

Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Uređaj se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se uređaj ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, prašak za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za uklanjanje vodenog kamenca ili oštre predmete tijekom čišćenja.
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili spužve i osušite ga sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

Za ploču za kuhanje:

- Kisela prljavština, poput mlijeka, paste od rajčice i ulja, može uzrokovati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima plamenika/ploča za kuhanje, očistite svu tekućinu koja je prelila vodu odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje isključivanjem.

Površine od inoksa i nehrđajućeg čelika

- Ne koristite kisela sredstva za čišćenje i ona koja sadrže klor za čišćenje površina i ručki od inoksa ili nehrđajućeg čelika.
- Površine od nehrđajućeg čelika ili inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena.

To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.

- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na površinama od inoksa - nehrđajućeg čelika i stakla odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.

- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. To može oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova uređaja ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklenu površinu u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve čišćenje možete dovršiti u skladu s informacijama u nastavku.

- Hranu punu šećera poput tamne kreme, škroba ili sirupa treba odmah očistiti bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklena površina za kuhanje će se trajno oštetiti.
- Sredstva za čišćenje ne koristite za čišćenje kada je ploča za kuhanje vruća jer može doći do pojave trajnih mrlja.

Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekanom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

8 Rješavanje problema

Posavjetujte se s ovlaštenim servisnim zastupnikom ili licenciranim tehničarom ili zastupnikom kod kojeg ste kupili proizvod ako ne možete riješiti problem nakon što ste primijenili upute iz ovog dijela. Nikada ne pokušavajte sami popraviti pokvareni proizvod.

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je se isključio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ih ili resetirajte.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ne radi gumb/okretni gumb/prekidači na upravljačkoj ploči. >>> *Ako je proizvod opremljen funkcijom zaključavanja gumba tada je možda aktivirano zaključavanje gumba. Deaktivirajte ga.*
- Ako zaslon ne zasvijetli kada ponovno uključite ploču za kuhanje. >>> *Isključite uređaj pomoću strujne sklopke. Pričekajte 20 sekundi i onda ga ponovno uključite.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi.*
- Posuda za kuhanje nije prikladna. >>> *Provjerite posudu za kuhanje.*

"□", "⏏" ili "⏏" na zaslonu zone kuhanja pojavljuje se simbol.

- Posudu za kuhanje niste stavili na aktivnu zonu kuhanja. >>> **Provjerite je li posuda za kuhanje na zoni kuhanja.**
- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Odaberite posudu za kuhanje koja je dovoljno široko te ispravno centrirajte posude za kuhanje na zoni kuhanja.*
- Posuda za kuhanje ili zona kuhanja su pregrijani. >>> *Pustite neka se ohlade.*

Odabrana zona kuhanja iznenada se isključuje za vrijeme kuhanja.

- Odabrana zona za kuhanje se odjednom isključuje tijekom rada. >>> *Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti s kuhanjem.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi.*
- Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi. >>> *Uklonite predmet s ploče.*

Posuda za kuhanje se ne grije iako je zona kuhanja uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Odaberite posudu za kuhanje koja je dovoljno široko te ispravno centrirajte posude za kuhanje na zoni kuhanja.*

Ventilator za hlađenje nastavlja s radom iako je ploča za kuhanje isključena.

- To nije kvar. Ventilator za hlađenje nastavlja s radom dok se elektronika ploče za kuhanje hladi na odgovarajuću temperaturu.

Buka iz štednjaka tijekom kuhanja

Mogu se čuti neki zvukovi iz štednjaka za vrijeme kuhanja. Ti zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. To su normalni zvukovi, oni nisu znak kvara i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Zvuk ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu s temperaturom uređaja.. Ventilator ima različite razine rada te radi na određenoj razini u skladu s temperaturom.
- **Slabo zujanje poput zvuka transformatora kad radi:** To je zbog načina rada indukcijske tehnologije. Kako se toplina izravno prenosi do dna posude za kuhanje to zujanje može se čuti zbog materijala od kojeg je izrađena posuda za kuhanje. Stoga se različiti zvukovi mogu čuti ovisno o različitom kuhinjskom posuđu.
- **Zvuk pucketanja:** Razlog ovome je struktura i materijal od kojeg je izrađeno dno posude za kuhanje. Zvuk pucketanja može se čuti ako je posuda za kuhanje izrađena od više slojeva različitog materijala.
- **Zvuk sličan cviljenju:** Zvuk sličan cviljenju možete čuti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje na različitim razinama.

Šifre pogrešaka i preporučena rješenja - Za ploču za kuhanje

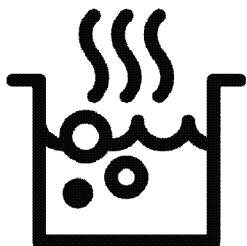
Kodovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 22 E 26	Indukcijska ploča za kuhanje se pregrijao.	Isključite indukcijski štednjak i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura ploče za kuhanja snizi ispod granične vrijednosti.
E 46	Jedan ili više gumba je bio pritisnut duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na upravljačkoj ploči ili je upravljačka ploča izložena vlazi.	Problem će se razriješiti kada odmaknete ruku sa ploče za kuhanje. Problem će se razriješiti kada očistite upravljačku ploču.
E 47	Ne koristi se posuda prikladna za indukcijsko grijanje.	Pogreška će se razriješiti kada budete koristili posudu prikladnu za indukcijsko grijanje.
E 1 - E 15	Komunikacijska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 16 - E 21	Pogreška senzora temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 23 E 24	Softverska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 25	Pogreška u radu ventilatora indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 31 - E 45	Pogreška hardvera elektroničke ploče indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.

Kodovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 48 E 49 E 51	Pogreška senzora indukcijske ploče za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s uvjetima rada. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 52 - E 57	Pogreška visoke temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura senzora snizi ispod granične vrijednosti. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 58 - E 59	Došlo je do greške senzora/greške visoke temperature u automatskom načinu kuhanja.	Isključite indukcijsku ploču i pričekajte da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom servisu.
FF	Bilo koji gumb možete dodirnuti duže vrijeme.	Prilikom držanja gumba duže vrijeme jedan od gumba je prestao s radom.
	Posuda za kuhanje možda je došla iznad upravljačke jedinice.	Kada se posuda za kuhanje podigne iznad upravljačke jedinice,
	Možda je hrana/tekućina prolivena po upravljačkoj jedinici.	Pogreška će nestati kada se ostaci hrane/tekućine očiste.



Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIER

Vážení zákazník,

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu. Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpите produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

UPOZORNENIE Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Bezpečnostné pokyny 4

Účel použitia	4
Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat	4
Elektrická bezpečnosť	5
Bezpečnosť pri preprave	6
Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie	6
Bezpečné použitie	7
Výstrahy týkajúce sa teploty	7
Použitie príslušenstva	8
Bezpečnosť varenia	8
Indukcia	8
Údržba a čistenie	9

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 10

Regulácia odpadu	10
V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov	10
Likvidácia obalového materiálu	10
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti	10

3 Váš produkt 11

Predstavenie produktu	11
-----------------------------	----

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu	11
Ovládanie varnej dosky	11
Všeobecné informácie o varnej doske	12
Technické špecifikácie	13

4 Prvé použitie 14

Prvé čistenie	14
---------------------	----

5 Používanie platne 15

Všeobecné informácie o použití varnej dosky	15
Ovládací panel	18

6 Všeobecné informácie o varení 26

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou	26
--	----

7 Údržba a starostlivosť 27

Všeobecné informácie o čistení	27
Čistenie varnej dosky	28
Čistenie ovládacieho panela	28

8 Riešenie problémov 29

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
- Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
- Naša spoločnosť nebude niešť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
- Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
- ⚠ Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
- ⚠ Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- ⚠ Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
- ⚠ Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.

⚠ Účel použitia

- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
- **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.

⚠ Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia

- a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použíateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
 - Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
 - Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
 - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.
 - Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
 - Otočte držadlo na nádobách a panviciach do boku pracovného stola, aby ich deti nemohli zobrať a popáliť sa.
 - **VÝSTRAHA:** Počas použití môžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.

- Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
- (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.



Elektrická bezpečnosť

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.
- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.

- Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
 - Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
 - (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
 - Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
 - Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerezaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
 - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
- (Ak má váš produkt zástrčku)
- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko

kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítačidla).

- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.



Bezpečnosť pri preprave

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte. Výrobok pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.
- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.



Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.

- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie priechody okolo produktu otvorené.



Bezpečné použitie

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.

- Zliatina železa, hliníka alebo varný materiál s poškodenými / nerovnými bočnými časťami môže viesť k poškriabaniu skleneného povrchu. Pri výmene varného materiálu nádoby vždy zdvihnite, neposúvajte ich po povrchu.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Dbajte preto na to, aby povrch varnej dosky a dno hrncov boli vždy suché.
- Tento produkt nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.



Výstrahy týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti

môžu byť počas prevádzky horúce.

• **VÝSTRAHA:**

Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.



Použitie príslušenstva

- **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcou sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.



Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržať postup varenia. Musí sa trvalo dodržiavať postup krátkodobého varenia.
- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje

a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.



Indukcia

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pre podrobné informácie si pozrite časť „výber nádob“.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- Po použití zavrite varnú dosku z ovládacieho panelu, nespoliehajte sa na snímač nádoby.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžičky a kryty by sa nemali dávať na varnú dosku, pretože sa zohrejú.
- Kovové predmety uložené v zásuvkách pod varnou doskou sa môžu počas dlhého a intenzívneho používania veľmi zahriať.

Neskladujte kovové predmety v zásuvkách pod varnou doskou.

- Na indukčnú varnú dosku nekladte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Váš výrobok môže byť poškodený.



Údržba a čistenie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním

vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Soľ, zvyšky cukru na spodnej časti riadu alebo takéto čiastočky na povrchu skla môžu spôsobiť poškriabanie a prasknutie skla. Pred vložením riadu sa uistite, či je spodok čistý. Sklokeramický povrch udržiavajte čistý.

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

Regulácia odpadu

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenej na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ)

Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

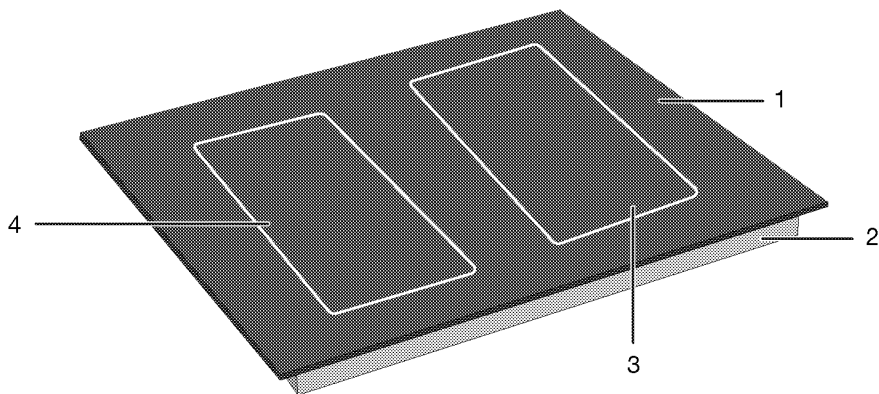
Informácie o energetickej účinnosti podľa EÚ 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Použite nádoby / panvice s veľkosťou a krytom vhodným pre ohrievač jedla. Vždy zvolte pre svoje pokrmy správnu veľkosť nádoby. Pri nádobách s nesprávnou veľkosťou je potrebné viac energie.
- Povrchy varnej dosky a dna hrnca udržiavajte čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi varnou zónou a dnom hrnca.

3 Váš produkt

Predstavenie produktu



1 Sklenená varná plocha

2 Dolné kryt

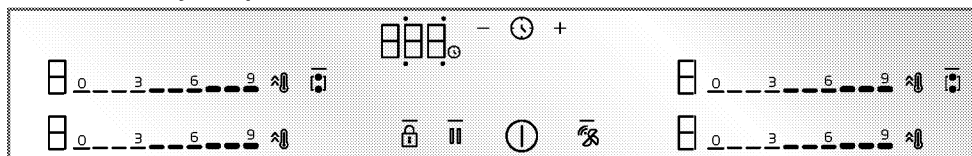
3 Indukčná varná zóna

4 Indukčná varná zóna

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základné používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

Ovládanie varnej dosky

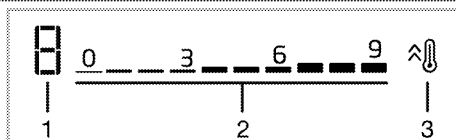


Tlačidlá a symboly

- : Kontrolka indikujúca stlačenie príslušného tlačidla
- ⓘ : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🔒 : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 🔥 : Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom
- 🔥 : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- || : Tlačidlo Clean Lock
- ⌚ : Tlačidlo časovača
- ⊕ : Tlačidlo zvýšenia časovača
- ⊖ : Tlačidlo zníženia časovača
- 🌀 : Tlačidlo spojenia Varnej dosky-Odsávača pár *

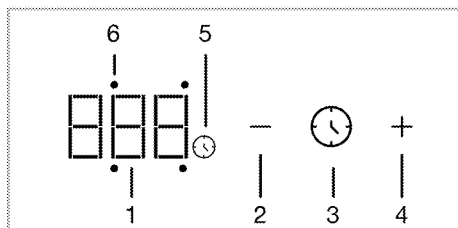
* Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.



Displej Varnej zóny

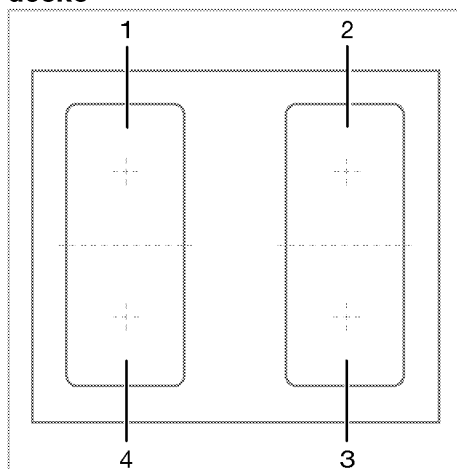
- 1 Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny
- 2 Oblasť nastavenia úrovne teploty
- 3 Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)



Zobrazenie časovača

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

Všeobecné informácie o varnej doske



- 1 Zadná ľavá - Indukčná varná zóna
- 2 Zadná pravá - Indukčná varná zóna
- 3 Predná pravá - Indukčná varná zóna
- 4 Predná ľavá - Indukčná varná zóna

Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete prevádzkovať ako samostatné varné dosky, ktoré sú navzájom nezávislé. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie varenia s vašimi veľkými hrncami. Používanie vhodných hrncov pre tieto varné zóny a funkcia kombinácií sú popísané v časti „Ako používať varnú dosku“.

Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Inšalačné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napätie / Frekvencia	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotreba	max. 7,4 kW

Horáky

Zadná ľavá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2200 W / Booster (Zosilnenie): 3100 W
Predná ľavá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2200 W / Booster (Zosilnenie): 3100 W
Predná pravá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2200 W / Booster (Zosilnenie): 3100 W
Zadná pravá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2200 W / Booster (Zosilnenie): 3100 W

* Výška rúry, špecifikovaná v technickej tabuľke je základnou výškou základne produktu.



Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.



Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienok produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé použitie

Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.

Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

UPOZORNENIE Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

UPOZORNENIE Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Používanie platne

Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solníčky, 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 vyklápatelné 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 hrnca 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 jedla z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte 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 neprílnavé 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 kompatibilný 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:

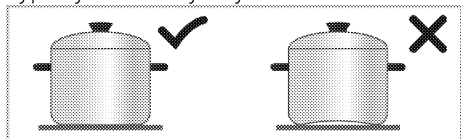
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované ocelové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

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

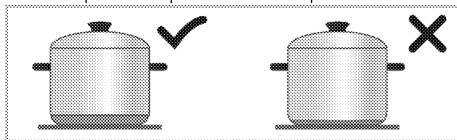
Odporúčania:

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

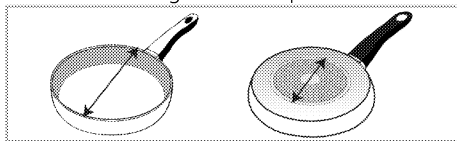


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a

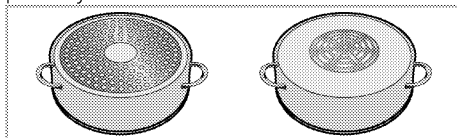
spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.



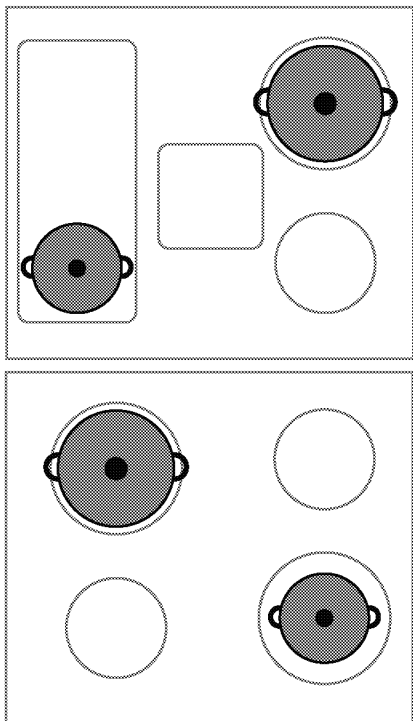
- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť detekované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického pola.



- 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 zobraziť varovanie pred zlými hrncami.



- i** 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.

1. Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prílepiť.
2. Je kompatibilný, ak "U" a "U" alebo "U" neblíkajú, 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
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 nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

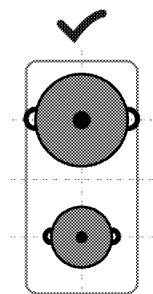
Automatická detekcia varných nádob / panvíc

Keď na varnú dosku umiestnite hrnce / panvice kompatibilné s indukčnou doskou, varná doska automaticky zistí, na ktorú varnú dosku sú hrnce / panvice umiestnené, a poskytne pokyny na ovládacom paneli.

Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)

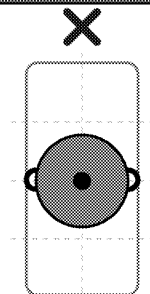
Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete používať ako samostatné varné dosky navzájom nezávislé pre svoje menšie hrnce / panvice. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie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

Ako dve nezávislé varné zóny



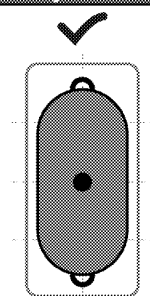
Varné zóny so širokou plochou majú dve varné zóny, prednú a zadnú. Tieto zóny môžete použiť ako dve nezávislé varné zóny pre rôzne úrovne teploty s dvoma rôznymi hrncami / panvicami. Umiestnite hrnce / panvice ich centrováním na samostatné varné zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny



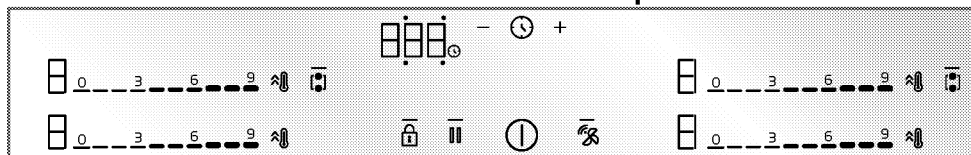
Pri varení s jedným hrncom alebo panvicami ho umiestnite do stredu prednej alebo zadnej varnej zóny. Neumiestňujte hrnce / panvice do stredu varnej zóny.

Ako jedna varná zóna



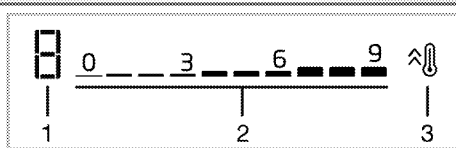
Pri varení na veľkých hrncoch / panviaciach umiestnite hrnce tak, aby pokrývali stredu oboch varných zón a aby boli vycentrované na varnej zóne.

Ovládací panel



Tlačidlá a symboly

- : Kontrolka indikujúca stlačenie príslušného tlačidla
- ⌚ : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 🔒 : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 🔥 : Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom
- 🔥 : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- || : Tlačidlo Clean Lock
- ⌚ : Tlačidlo časovača
- ⊕ : Tlačidlo zvýšenia časovača
- ⊖ : Tlačidlo zníženia časovača
- 🌀 : Tlačidlo spojenia Varnej dosky-Odsávača pár *

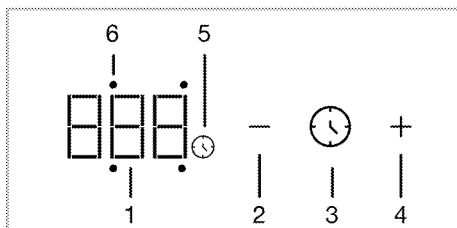


Displej Varnej zóny

- 1 Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny
- 2 Oblasť nastavenia úrovne teploty
- 3 Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)

* Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.



Zobrazenie časovača

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

Všeobecné varovania pre ovládací panel

- i** Toto zariadenie sa ovláda dotykovým ovládacím panelom. Každá operácia vykonaná na dotykovom ovládacom paneli je potvrdená zvukovým signálom.
- i** Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.
- i** Varná doska sa automaticky vráti do pohotovostného režimu, ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu operáciu.
- i** Spotrebič sa zobrazí upozornenie "FF" z bezpečnostných dôvodov, ak sa budete dlho dotýkať niektorej klávesy (tlačítko).
- i** Svetlo na aktivovaných alebo vybraných klávesoch svieti.

Zapnutie varnej dosky

1. Dotknite sa klávesy na ovládacom paneli.
- » Varná doska je pripravená na použitie.

Vypnutie varnej dosky

1. Dotknite sa klávesy na ovládacom paneli.
- » Varná doska sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

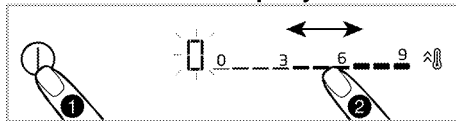
Kontrolka zostatkového tepla

Na ovládacom paneli sa pre každú zónu varnej dosky nachádza kontrolka tepla. Táto kontrolka označuje, že je varná doska stále horúca, napriek tomu, že je vypnutá. Nedotýkajte sa príslušných varných dosiek, kým kontrolka zostatkového tepla nezmizne.

Symbol	Popis
H	Vysoká teplota
h	Nízka teplota

- i** V prípade výpadku prúdu kontrolka zvyšného tepla nesvieti a nevaruje používateľa pred horúcou varnou doskou.

Zapnutie varnej dosky (varných zón) a nastavenie úrovne teploty



1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy .
- » Na displeji zóny varnej dosky sa zobrazí symbol "0".
2. Podľa toho, čo chcete zapnúť, dotykom oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň teploty medzi "0" a „9“.

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

Vypnutie varnej dosky:

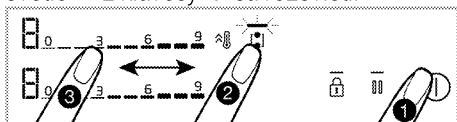
Vybranú zónu varnej dosky je možné vypnúť 2 rôznymi spôsobmi:

1. **Nastavením teploty na „0“**
Varnú dosku môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na "0".
2. **Použitím funkcie časovača vypnutia pre požadovanú varnú zónu**
Po uplynutí nastaveného času, časovač vypne pripojenú varnú dosku. Na všetkých displejoch bude zobrazené "0" alebo „00“. Symbol na displeji varnej dosky zmizne.

Nastavenie časovača pre zónu varnej dosky je popísané v nasledujúcich kapitolách.

Kombinácia varných zón so širokým povrchom (flexi) (ak sú na Vašej varnej doske k dispozícii varné zóny so širokým povrchom)

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykem klávesy ①.
2. Dotknite sa klávesy .
- » Na displeji ľavej varnej zóny sa zobrazí 0 a svetlo — z klávesy  sa rozsvieti.



3. Dotykom oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň teploty medzi 0 a 9.

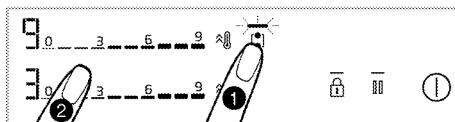
Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1, 2,2 ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

» Varná doska začne pracovať. Ak je vybraná iná varná doska alebo ak počkáte 10 sekúnd bez akejkoľvek činnosti, svetlo — klávesy  zhasne.

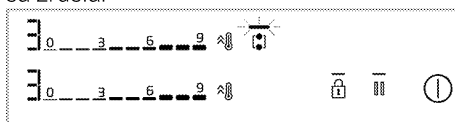
i Ako príklad sú uvedené varné dosky so širokou plochou vľavo. Ak na vašom prístroji majú široké plochy varné dosky vpravo, to isté platí pre varné dosky vpravo.

Kombinácia varných zón so širokým povrchom (flexi), zatiaľ čo jeden alebo oba z ľavých varných zón sú v prevádzke (ak sú na vašej varnej doske k dispozícii varné zóny so širokými povrchmi)

Zatiaľ čo jedna alebo obe varné zóny vľavo fungujú osobitne, môžete obe varné zóny skombinovať aktiváciou varnej zóny so širokým povrchom. Týmto spôsobom môžete prevádzkovať širší povrch varnej dosky s rovnakými hodnotami.



1. Pokiaľ je jedna alebo obe zóny vľavo v prevádzke, dotknite sa klávesu .
- » Na oboch displejoch zóny varnej dosky sa zobrazí zóna varnej dosky s nižším stupňom a svetlo — klávesy  sa rozsvieti.
- » Kombinované varné dosky pokračujú v prevádzke s teplotou zóny, ktorá je na nižšom stupni, a prípadne s nastavenou hodnotou časovača. Hodnoty teploty a časovača zóny varnej dosky, ktorá mala pred kombináciou vyššiu hodnotu teploty, sa zrušia.



» Ak chcete neskôr zmeniť hodnotu teploty, nastavte požadovanú hodnotu teploty v oblasti nastavenia.

Vypnutie varných zón so širokým povrchom (ak sú na vašej varnej doske k dispozícii varné zóny so širokými povrchmi)

Dotykem klávesy  môžete varné zóny oddeliť a vypnúť.

Nastavenie zosilnenia výkonu (BOOSTER)

Zosilňovač môžete použiť na zahriatie na maximálny výkon. Na tejto pozícii však neodporúčame dlhodobé varenie. Zosilnený výkon nemusí byť k dispozícii na všetkých varných doskách. Po uplynutí doby pre nastavenie zosilneného výkonu (pozri tabuľku Limity prevádzkových období) sa varná doska vypne.

Priama voľba zosilneného výkonu (BOOSTER):

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykem klávesy ①.
2. Dotknite sa klávesy  varnej dosky, ktorú chcete zapnúť.

Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny blikajú 3 svetlá.

Po uplynutí doby pre nastavenie zosilneného výkonu (pozri tabuľku Limity prevádzkových období) varná doska bude pokračovať v prevádzke na najvyššej úrovni teploty.

Voľba zosilneného výkonu (BOOSTER), keď je varná zóna aktívna:

1. Dotknite sa klávesy  keď je varná doska zapnutá a príslušná zóna varnej dosky pracuje na konkrétnej úrovni.
2. Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny blikajú 3 svetlá. Po uplynutí doby pre nastavenie Zosilneného výkonu, varná doska bude pokračovať v prevádzke na najvyššej úrovni teploty.

Vypnutie zosilneného výkonu (BOOSTER) pred vypršaním platnosti nastavenia:

Zosilnený výkon môžete kedykoľvek vypnúť dotykom klávesy . Zóna varnej dosky naďalej bude pracovať pri najvyššej hodnote teploty. Prejdite na 0 dotykomb oblasti nastavenia aktívnej zóny varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti ju vypnite.

Zámok čistenia

Zámok na čistenie umožňuje používateľovi vykonať čistenie v krátkodobom intervale, pretože keď je varná doska zapnutá, znemožňuje stlačenie všetkých klávesov na ovládacom paneli. Počas tohto obdobia spotrebič nečerpá energiu.

Aktivácia zámku čistenia



1. Keď je varná doska zapnutá pridržiť prst na klávesy .
- »  Rozsvieti sa svetlo. Na displeji varnej zóny sa bude zobrazovať symbol . Počas tejto doby nie je možné používať žiadne iné klávesy, ako kláves .

Deaktivácia zámku čistenia

Pre deaktiváciu zámku čistenia pridržiť prst na klávesy .  Svetlo zoslabne a zámok čistenia bude deaktivovaný.

Zámok tlačidiel

Keď je varná doska zapnutá alebo vypnutá, môžete aktivovať blokovanie kláves, aby ste zabránili neúmyselnej zmene funkcií.

Aktivácia zámku kláves

1. Zámok klávesov aktivujete dotykomb klávesy  kým nezaznie **jeden signál**. Svetlo  klávesy  bude blikat a všetky varné zóny budú zablokované.

i Keď je zámok tlačidiel v prevádzke, je aktívne len tlačidlo . Keď sa dotknete inej klávesy, svetlo  klávesy  blikaním indikuje, že zámok tlačidiel je aktívny. Ak varnú dosku vypnete, keď sú klávesy zablokované, pre opätovné zapnutie varnej dosky je potrebné zámok tlačidiel deaktivovať.

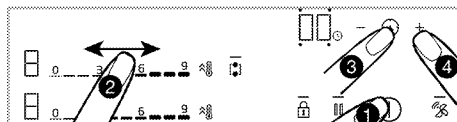
Deaktivácia zámku tlačidiel

1. Pridržiť stlačené klávesu , kým nezaznie jeden signál. Činnosť bude potvrdená zvukovým signálom. Svetlo  klávesu  zhasne a zámok klávesov sa deaktivuje.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčí varenie. Po celú dobu varenia sa nemusíte venovať varnej doske. Po zvolenom období sa varná doska automaticky vypne.

Aktivácia časovača



1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykomb klávesy .
2. Podľa toho, čo chcete zapnúť, dotykomb oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň požadovanej teploty.
3. Časovač aktivujete dotykomb tlačidla . „00“ bude svietiť a symbol  začne blikat.
4. Na displeji časovača sú okolo „00“ zobrazené 4 LED diódy aktivity. Ak chcete na zóne varnej dosky nastaviť časovač, dotknite sa klávesy  pre výber príslušnej strany varnej zóny.

5. Požadovanú dobu nastavte dotykom tlačidiel **+** / **-**. **+** Časovač môžete tiež posunúť rýchlejšie dlhým dotykom tlačidla **+** alebo **-**.

Po určitom čase blikania, symbol  na displeji varnej zóny bude nepretržite svietiť. Keď symbol  nepretržite svieti, znamená to, že funkcia je aktivovaná.

i Časový spínač sa môže používať iba na varných doskách, ktoré sú v prevádzke.

i Vyššie uvedený postup opakujte pre ďalšie varné dosky, pre ktoré chcete nastaviť časovač.

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

i Pokiaľ je časovač aktívny, čas nastavený pre zvolenú zónu varnej dosky sa zobrazuje na displeji časovača.

Vyputie časovačov

Po uplynutí nastaveného času sa varná doska automaticky vypne a vydá zvukové znamenie.

Zvukové znamenie vypnete dotykom ľubovoľného klávesu.

Predčasné vypnutie časovačov

Ak je časovač vypnutý predčasne, varná doska pokračuje v činnosti s nastavenou teplotou, kým nebude vypnutý.

Vypnutie znížením nastavenia časovača na úroveň „00“:

1. Dotykom tlačidla  vyberte časovač príslušnej varnej dosky.
2. Počkajte, kým sa na displeji časovača zobrazí symbol „00“ po dotyku tlačidla **-** na zníženie hodnoty. Časovač môžete tiež posunúť rýchlejšie dlhým dotykom tlačidla **-**.

Na displeji varnej zóny bude určitý čas blikat symbol , následne s vypne **úplne** a časovač sa zruší.

Funkcia stop

Pomocou tejto funkcie môžete zastaviť všetky funkcie varnej dosky (**okrem časovača**) na úroveň 1..

i Ak je pre ktorúkoľvek zónu varnej dosky nastavený časovač, počas funkcie zastavenia bude časovač pokračovať v činnosti.

i Ak stlačíte tlačidlo , keď je na centrálnej varnej zóne aktívne automatické varenie, funkcia automatického varenia sa zruší.

1. Keď je vaša varná doska zapnutá, dotknite sa tlačidla .

Všetky varné zóny, ktoré sú v prevádzke, naďalej budú fungovať na úrovni 1..

2. Dotknite sa tlačidla  znova, aby ste všetky zastavené zóny varnej dosky uviedli do predchádzajúceho nastavenia.

Nastavenia

Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť správu napájania, čas zvukových signálov konca varenia a nastavenia pripojenia Varnej dosky - Odsávača pár.

 Nastavenie správy napájania

 Čas zvukového signálu konca varenia

 Nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár

1- Nastavenie správy napájania ()

Touto funkciou môžete nastaviť celkový výkon varnej dosky podľa želania.

1. Zapnite varnú dosku dotykom klávesy  a vypnite ju opätovným dotykom klávesy .

2. Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy ///.

» Na displeji časovača , na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí „9“.

3. Dotknutím sa oblasti nastavenia oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň výkonu (pozri Tabuľka -

Úroveň správy napájania) medzi "1" a "9".

4. Potvrďte zvolené nastavenie úrovne dotykcom tlačidla ①.

» Vaša varná doska sa vypne a začne pracovať s nastavením celkového výkonu na zvolenej úrovni.

„Správa napájania“ obsahuje 9 rôznych úrovní výkonu (pozri tabuľku - Úroveň správy napájania).

Tabuľka - Úroveň správy napájania

Úroveň riadenia napájania	Celkový príkon
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Celková hodnota výkonu pre úroveň riadenia napájania 5, 6, 7, 8, 9 je 3,6 kW u výrobkov s maximálnym celkovým výkonom 3,6 kW.

2- Nastavenie času zvukového signálu konca varenia (cF2)

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť požadovaný čas signalizácie konca varenia varnej dosky.

1. Zapnite varnú dosku dotykcom klávesy ① a vypnite ju opätovným dotykcom klávesy ①.

2. Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy ☹/||/☹/||.

» Na displeji časovača sa zobrazí predvolené nastavenie cF1.

3. Ak chcete nastaviť zvukový signál varenia a odoslania, raz a dotknite klávesy ||.

» Na displeji časovača cF2, na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí "2".

4. Dotknutím sa oblasti nastavenia oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte nastavenie času signálu (pozri

Tabuľka - Čas zvukového signálu konca varenia) medzi "0" a "3".

5. Dotknutím sa klávesy ① potvrdte nastavenie času zvukového signálu konca varenia.

» Vaša varná doska sa vypne a začne pracovať s nastavením času signálu na zvolenej úrovni.

i Predvolená hodnota z výroby pre nastavenie času zvukového signálu konca varenia je štandardne 2. úroveň.

Tabuľka - Nastavenie času zvukového signálu konca varenia

Úroveň zvukového signálu konca varenia	Doba zvukového signálu konca varenia
0	15 sekúnd
1	30 sekúnd
2	1 minúta
3	2 minút

3- Nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár (cF3)

Pomocou tejto funkcie môžete pripojiť varnú dosku a odsávač pár, pre umožnenie ich automatickej spolupráce.

1. Zapnite varnú dosku dotykcom klávesy ① a vypnite ju opätovným dotykcom klávesy ①.

2. Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy ☹/||/☹/||.

» Na displeji časovača sa zobrazí predvolené nastavenie cF1.

3. Dotknite sa dvakrát klávesy || pre nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár.

» Na displeji časovača cF3, na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí "4".

4. Dotknutím sa oblasti nastavenia oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň prevádzky odsávača pár (pozri Tabuľka - úroveň ovládania odsávača pár) medzi "0" a "7".

5. Dotknutím sa klávesy ①, potvrdte nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár.

» Vaša varná doska sa vypne a začne pracovať s vybranou úrovňou prevádzky
Tabuľka - úroveň prevádzky odsávača pár

varnej dosky.

Prevádzková úroveň odsávača pár	Svietidlo	Odsávač pár (Varenie na jednej varnej zóne)	Odsávač pár (Varenie na 2 alebo viacerých varných zónach)	Vyprážanie
0	vypnuté	vypnuté	vypnuté	vypnuté
1	svetlo	vypnuté	vypnuté	vypnuté
2	svetlo	vypnuté	L1	L1
3	svetlo	L1	L1	L1
4	svetlo	L1	L1	L2
5	svetlo	L1	L2	L2
6	svetlo	L1	L2	L3
7	svetlo	L2	L2	L3

Nastavenie úrovne prevádzky odsávača pár nad varnou doskou

Pri tomto nastavení môžete nastaviť úroveň prevádzky odsávača pár nad varnou doskou.

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom klávesy ①.
2. Dotknite sa klávesy  asi na 3 sekundy.
» Svetlo — klávesy  sa rozsvieti.
3. Klepnite na klávesu , kým sa nedosiahne požadovaná úroveň činnosti pre odsávač pár.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných dosiek

Princíp prevádzky: Indukčný ohrievač ohrieva hrniec priamo vďaka svojmu princípu činnosti. Oproti iným typom varných dosiek má teda veľa výhod. Funguje efektívnejšie a povrch varnej dosky je chladnejší.

Vaša indukčná varná doska je vybavená vynikajúcim bezpečnostným systémom, ktorý zabezpečí prevádzku s maximálnou bezpečnosťou.

i Vaša varná doska môže byť podľa modelu vybavená varnými zónami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm s indukčnou funkciou. Vďaka indukčnej funkcii každá varná zóna automaticky detekuje na ňu položený hrniec. Energia sa vyskytuje iba na kontaktnej ploche hrnca, a preto sa spotrebúva minimálna úroveň energie.

Systém automatického vypínania

Ovládanie varnej dosky má systém automatického vypnutia. Ak sú jedna alebo viac zón varnej dosky ponechané zapnuté, varná zóna sa po chvíli automaticky vypne (pozri Tabuľku 1). V prípade časovača priradeného k zóne varnej dosky sa potom vypne aj displej časovača.

Časový limit pre automatické vypnutie závisí od zvolenej úrovne teploty. Pre túto teplotnú hladinu sa použije maximálna doba prevádzky.

Po automatickom vypnutí varnej zóny môže užívateľ opäť pracovať, ako je uvedené vyššie.

Tabuľka č. 1 Automatické obdobia vypínania

Úroveň teploty	Automatické doba vypínania - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5

Úroveň teploty	Automatické doba vypínania - hodiny
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Rýchly ohrev	10 minút

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

Ochrana proti prehriatiu

Vaša varná doska je vybavená niekoľkými senzormi, ktoré zaisťujú ochranu pred prehriatím. V prípade prehriatia môžete pozorovať nasledovné:

- Zóna varnej dosky, ktorá je v prevádzke, sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň sa môže znížiť. To sa však na displeji neodráža.

Systém ochrany proti pretečeniu

Vaša varná doska je vybavená systémom ochrany proti pretečeniu. V prípade akéhokoľvek pretečenia ovládacieho panela z akéhokoľvek dôvodu systém automaticky preruší napájanie a vypne tak vašu varnú dosku. V tom prípade sa na displeji zobrazí symbol "F".

Presné nastavenie výkonu

Indukčná varná doska na základe jeho princípu fungovania, reaguje na vydané príkazy okamžite. Jeho nastavenie výkonu sa mení veľmi rýchlo. Okamžitým vypnutím prístroja tak zabránite pretečeniu jedla (voda, mlieko), ktoré má čoskoro pretekať.

6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.
- Pred vyprážením jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážením sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

Všeobecné informácie o čistení

⚠ Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákná.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistite všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Pre varnú dosku:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčiastiach horákov/platničiek, prípadné pretečené tekutiny vyčistite ihneď po vychladnutí varnej dosky vypnutím.

Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový alebo 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. Uterajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inox-nerezového a skleneného povrchu. Škvryny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

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 nečistite zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvryny od vápnika (žlté škvrny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvrnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistite vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvrny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.

- Dbajte na to, aby kľby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

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

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

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 ovládací panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*
- Ak sa displej po opätovnom zapnutí varnej dosky nerozsvieti. >>> *Odpojte spotrebič od ističa. Počkajte minimálne 20 sekúnd a potom ho znova pripojte.*
- Ochrana pred prehriatím je zapnutá. *Nechajte varnú dosku vychladnúť.*
- Varná nádoba nie je vhodná.>>> *Skontrolujte nádobu.*

Na obrazovke varnej zóny sa objaví symbol "□" a "□" alebo "□".

- Nedávajte hrniec do aktívnej varnej zóny. >>> **Skontrolujte, či sa vo varnej zóne nachádza hrniec.**
- Váš hrniec nie je kompatibilný s indukčným varením. >>> *Skontrolujte, či je váš hrniec kompatibilný s indukčnou varnou doskou.*
- Varný hrniec nie je správne vycentrovaný alebo spodný povrch hrnca nie je dostatočne široký pre varnú zónu. >>> *Vyberajte hrniec dostatočne široký a hrniec riadne vycentrujte vo varnej zóne.*
- Varný hrniec alebo varná zóna je prehriata. >>> *Nechajte ich vychladnúť.*

Vybraná varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia pre vybranú varnú zónu mohol vypršať. >>> *Môžete nastaviť nový čas varenia alebo dokončiť varenie.*
- Ochrana pred prehriatím je zapnutá. >>> *Nechajte varnú dosku vychladnúť.*
- Dotykový ovládací panel môže zakrývať predmet. >>> *Odstráňte predmet na paneli.*

Hrnec sa nezahrieva, aj keď je varná zóna zapnutá.

- Váš hrniec nie je kompatibilný s indukčným varením. >>> *Skontrolujte, či je váš hrniec kompatibilný s indukčnou varnou doskou.*
- Varný hrniec nie je správne vycentrovaný alebo spodný povrch hrnca nie je dostatočne široký pre varnú zónu. >>> *Vyberajte hrniec dostatočne široký a hrniec riadne vycentrujte vo varnej zóne.*

Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, aj keď je varná doska vypnutá.

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor bude fungovať ďalej, až kým sa elektronika v varnej doske neochladí na vhodnú teplotu.

Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

Počas varenia môže byť zo sporáka počuť určité zvuky. Tieto zvuky sú spôsobené zložením varnej nádoby. Tieto zvuky sú normálne, nejde o poruchu a sú súčasťou indukčnej technológie.

Možné zvuky a dôvody

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.
- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** Je to spôsobené povahou indukčnej technológie. Keď sa teplo prenáša priamo na základňu varnej nádoby, môžu byť počuť bzučavé zvuky, v závislosti na materiáli varnej nádoby. Preto môžu byť pri rôznych nádobách počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Dôvodom je štruktúra a materiál dna varnej nádoby. Ak je varná nádoba vyrobená z rôznych vrstiev z rôznych materiálov, môže byť počuť praskanie.
- **Zvuk kňučania:** Keď sa na varenie s rôznymi úrovňami varenia použijú dve varné zóny na tej istej strane sporáka, môžete počuť zvuk kňučania.

Chybové kódy / dôvody a možné riešenia - Pre varnú dosku

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 22 E 26	Indukčný varič je prehriaty.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Chyba bude vyriešená, keď teplota sporáka klesne pod dané limity.
E 46	Jedno alebo viac tlačidiel je stlačených dlhšie ako 10 sekúnd. Na ovládacom paneli zostal nejaký predmet alebo je ovládací prvok vystavený výparom.	Problém bude vyriešený, keď zoberiete preč svoju ruku zo sporáka. Problém sa vyrieši po vyčistení ovládacieho panela.
E 47	Nepoužili ste hrniec vhodný na indukčný ohrev.	Problém bude vyriešený, keď sa použije hrniec vhodný na indukčný ohrev.
E 1 - E 15	Chyba komunikácie na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 16 - E 21	Chyba snímača teploty na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 23 E 24	Softvérová chyba indukčnej varnej dosky.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 25	Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 31 - E 45	Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.

Chybové kódy	Dovody chyby	Možné riešenia
E 48 E 49 E 51	Chyba snímača na indukčnej doske.	Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 52 - E 57	Chyba vysokej teploty na indukčnej doske.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 58 - E 59	V režime automatického varenia sa vyskytla chyba snímača / chyba vysokej teploty.	Vypnite indukčnú varnú dosku a počkajte, kým nevychladne. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte autorizovaný servis.
FF	Mohlo byť dlhodobo stlačené niektoré z klávesov.	Keď bolo prerušené dlhé stlačenie niektorej z klávesov,
	Hrniec môže presahovať cez riadiacu jednotku.	Keď hrniec presahuje cez riadiacu jednotku,
	Riadiaca jednotka môže byť znečistená potravinami/tekutinami.	Po vyčistení zvyškov jedla/tekutín chyba zmizne.

