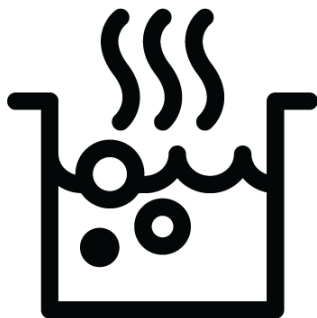




Płyta kuchenna do zabudowy / Instrukcja obsługi
Vestavěná varná deska / Návod k obsluze
Vstavaná platňa sporáka / Používateľská príručka



HII64200SFMT

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	4
1.1 Przeznaczenie	4
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	4
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	5
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	7
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	7
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	8
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	9
1.8 Bezpieczeństwo pieczenia	9
1.9 Płyta indukcyjna	9
1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	10
2 Instrukcje dotyczące środowiska	10
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów	10
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	10
2.2 Opakowanie urządzenia.....	10
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	11
3 Produkt	11
3.1 Opis produktu	11
3.2 Specyfikacje techniczne	12
4 Pierwsze użycie	13
4.1 Czyszczenie wstępne	13
5 Jak używać płyty kuchennej	13
5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	13
5.2 Panel sterowania	16
6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.....	24
6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	24
7 Czyszczenie i konserwacja.....	26
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	26
7.2 Czyszczenie płyty grzewczej	27
7.3 Czyszczenie panelu sterowania ...	27
8 Rozwiązywanie problemów	28



1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie

użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.

- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- Obróć uchwyty garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły ich chwycić i poparzyć się.

• **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.

• Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.

• Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
2. Odetnij kabel zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
3. Podejmij środki ostrożności, aby uniemożliwić dzieciom dostęp do produktu.
4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest on w trybie bezczynności.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz produkt do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami znamionowymi prądu podanymi na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinno znajdować się w łatwo dostępnym

- miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Odłącz produkt od zasilania lub wyłącz bezpiecznik przed naprawą, konserwacją lub czyszczeniem.
 - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - (Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel sieciowy) używaj wyłącznie przewodu połączeniowego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
 - Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Należy upewnić się, że kabel zasilający nie został zablokowany podczas umieszczania produktu po montażu lub czyszczeniu.
 - Używaj wyłącznie oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli.
 - Nie używaj przedłużacza ani wtyczki wielofunkcyjnej do obsługi produktu.
 - Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
 - Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
 - Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
 - W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:
- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z

gniazdka. Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazda, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodze-

nia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.



1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Istnieje ryzyko, że płomień płyty zapali zasłony i ta-

twopalne materiały wokół płyty. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.

- Nie instaluj produktu w pobliżu okna. Po otwarciu okna gorące naczynia mogą się przewrócić.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.
- Wąż gazowy, plastikowa rura wodna i gniazdo nie powinny znajdować się na tylnej lub bocznej ścianie miejsca, w którym produkt zostanie zainstalowany. W przeciwnym razie mogą one ulec odkształceniu pod wpływem ciepła podczas pracy płyty, co może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.



1.6 Bezpieczeństwo użytkownika

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skon-

taktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli szklana powierzchnia płyty jest pęknięta:

Wyłącz wszystkie gazowe i (jeśli dotyczy) elektryczne płyty grzejne. odłącz urządzenie od zasilania.

- Nie dotykaj powierzchni urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

1.8 Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy kontrolować gotowanie. Krótkie gotowanie musi być pod stałą kontrolą.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub tkaniną ognioodporną (itp.).

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

1.9 Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane strefy płyty grzewczej są wyposażone w zaawansowaną technologię indukcyjną. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię, należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzejnej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z rozdziałem „Wybór garnków”.
- Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może ono mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z takich urządzeń, jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.
- Po użyciu zamknij strefę z panelu sterowania, nie polegaj na czujniku naczyń.

- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą. Podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania znajdujące się tam materiały mogą się przegrzać.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja

urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

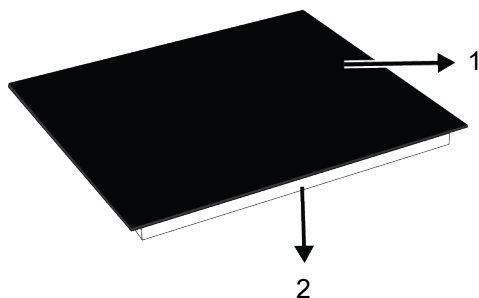
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.

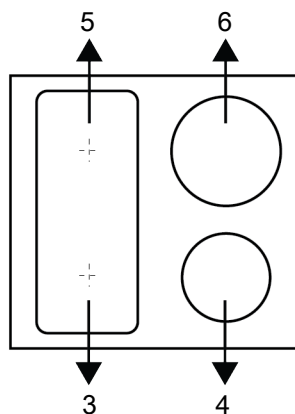
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywie odpowiednich dla płyty grzewczej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości obszary pieczenia płyty grzejnej i dna garnków. Zanieczyszczenia zmniejszają wymianę ciepła między obszarem pieczenia a dnem garnka.

3 Produkt

3.1 Opis produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania



- 2 Dolna obudowa
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólna specyfikacja płyty grzewczej	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	52 / 590 / 520 *
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,2 kW

Strefy gotowania

Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W

Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1600 W / Booster 1800 W

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210 mm
Zasilanie	2000 W / Booster 2300 W

* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywy dolnej produktu.



W celu poprawy jakości produktu dane techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzeć powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć szmatką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

5 Jak używać płyty kuchennej

5.1 Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.

- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
- Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzylegającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztucce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować

ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

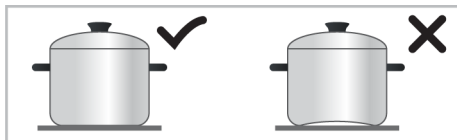
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

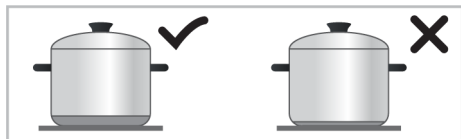
- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

Zalecenia:

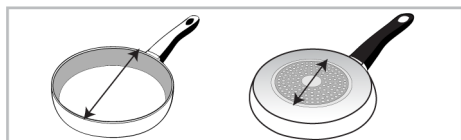
- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.



- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.

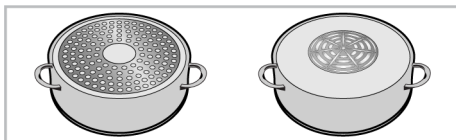


- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprzodowane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte.

kryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelni.



Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.

Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

- Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Jeśli symbol nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - 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
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać

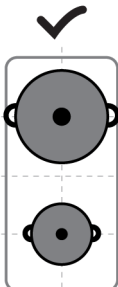
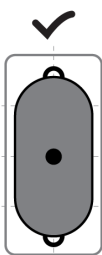
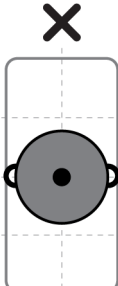
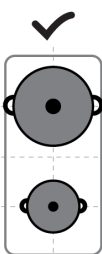
bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

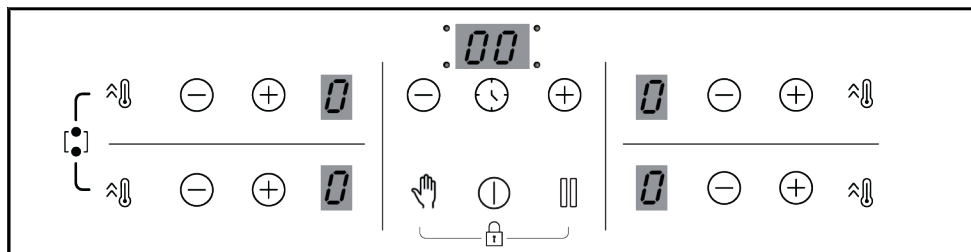
Pyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla

niejszych garnków/patelni. Możesz akty-

wować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

Jako dwie niezależne strefy gotowania		Jako pojedyncza strefa gotowania	
	Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelniami. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.		W przypadku korzystania z dużych garnków/patełniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.
	 Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patełni na środku strefy gotowania.		 Jeśli chcesz gotować w dwóch różnych garnkach/patelniach na tym samym poziomie temperatury, możesz połączyć strefę gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią i gotować w dwóch różnych garnkach/patelniach w tej samej temperaturze. Garnki/patelnie należy ustawić tak, aby znajdowały się na środku stref gotowania.

5.2 Panel sterowania



Przyciski

-  : Klawisz włączania/wyłączania
-  : Przycisk timera
-  : Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
-  : Przycisk blokady czyszczenia
-  : Przycisk STOP
-  : Przycisk zwiększania
-  : Przycisk zmniejszania

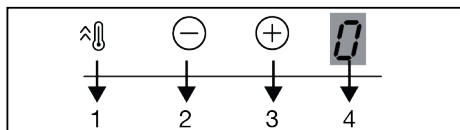
Symbole

 : Symbol kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią *

 : Symbol włączonej blokady

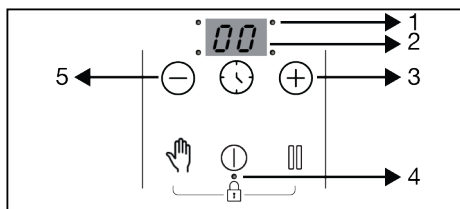
* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Wyświetlacz strefy gotowania



- 1 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)
- 2 Przycisk skrócenia temperatury
- 3 Przycisk wydłużenia temperatury
- 4 Wskaźnik temperatury odpowiedniej płyty grzejnej

Wyświetlacz timera



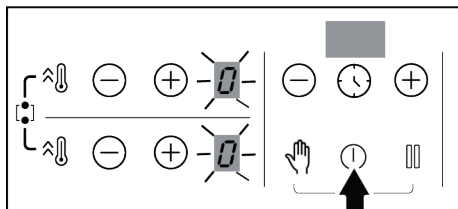
- 1 LED pracy timera
- 2 Wskaźnik timera.
- 3 Przycisk wydłużenia czasu
- 4 LED działania blokady przycisków/blokady rodzicielskiej
- 5 Przycisk skrócenia czasu

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.
- Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.
- Płyta automatycznie powróci do stanu gotowości, jeżeli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności.
- To urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa, jeżeli przez długi czas nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Włączanie płyty:

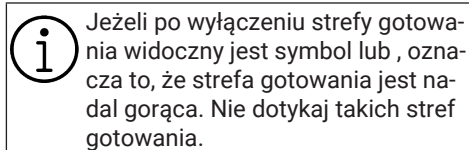
1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
- ⇒ "0" pojawia się na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania.



Wyłączanie strefy gotowania:

- ✓ Aktywną strefę gotowania można wyłączyć na 4 różne sposoby:
- ✓ **Dotykając przycisku ①;** Dotknij przycisku ①.

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0";** Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając jej temperaturę na "0".
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara;** Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się "0" lub "00". Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
3. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków (+)/(-) wybranej strefy gotowania;** Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków (+)/(-).



Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania mi-ga symbol , oznacza to, że płyta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania

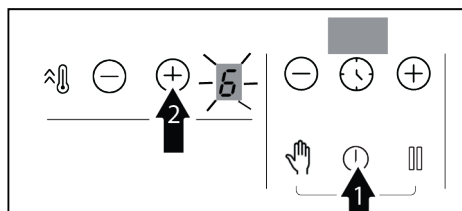
niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol oznaczający niższą temperaturę.



Po odcięciu zasilania elektrycznego wskaźnik ciepła resztkowego nie zaświeci się i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Wyreguluj żadaną temperaturę, dotykając przycisków strefy $\ominus/\omin�$.



- ⇒ Właściwa strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie temperatury.



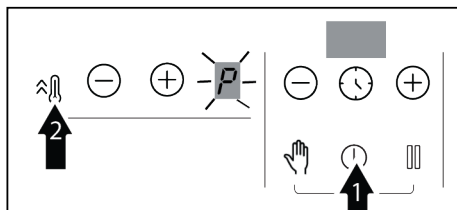
Sekcja zewnętrzna strefy gotowania płyty indukcyjnej o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taką strefę) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższym niż 8.

Ustawienie dużej mocy (Booster)

Aby przyspieszyć nagrzewanie, można skorzystać z funkcji Booster. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Wybór ustawienia dużej mocy (Booster):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Dotknij przycisku $\approx$ właściwej strefy.



- ⇒ Wybrana strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol „P”. Funkcja Booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (Booster):

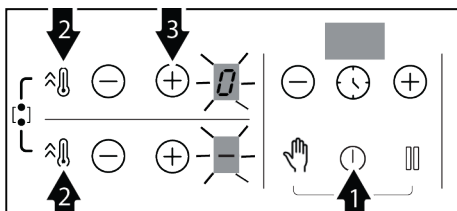
Ustawienie dużej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku $\omin�$ lub $\approx$. Funkcja wzmacniacza zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:

Pola indukcyjne połączone są w pary pionowo – całkowita moc płyty rozdzielana jest pomiędzy te pary. Funkcję Booster można włączyć w tym samym momencie dla jednego pola indukcyjnego w każdej parze. Jeśli po aktywowaniu funkcji Booster moc całkowita jest za duża, poziom mocy drugiego pola zostanie odpowiednio zmniejszony.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

1. Dotknij ①, aby włączyć płytę.
2. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski $\approx$ obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.



- ⇒ "0" pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania. "0" pojawi się na wyświetlaczu lewej przedniej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

3. Dotknij przycisków $\oplus/\ominus$ lewej tylnej strefy gotowania, aby ustawić temperaturę od "0" do "9".

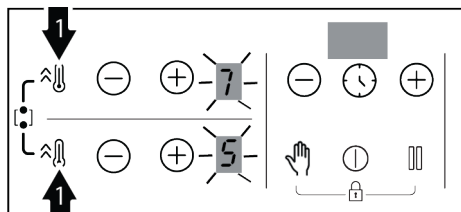
i Po aktywowaniu strefy gotowania o dużej powierzchni temperaturę można ustawić przyciskami $\oplus/\ominus$ lewej tylnej strefy gotowania. Temperaturę można ustawić przyciskami $\oplus/\ominus$ lewej przedniej strefy gotowania.

i Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

- ⇒ Strefa gotowania zaczyna działać.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania

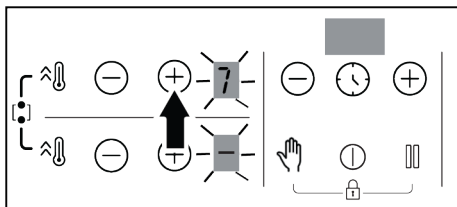
- ✓ Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania na tym samym poziomie.



1. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, kiedy aktywna jest jedna lub dwie lewe strefy gotowania, przytrzy-

maj jednocześnie wciśnięte przyciski $\wedge$ obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

- ⇒ Wartość temperatury ostatnio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.
- ⇒ Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, która została ustawiona jako pierwsza przed połączeniem stref gotowania zostanie anulowana.



- ⇒ Aby zmienić temperaturę, dotknij przycisków $\oplus/\ominus$ lewej tylnej strefy gotowania i ustaw wybraną temperaturę.

i Jeśli dotkniesz przycisku $\wedge$ lewej strefy gotowania podczas działania strefy gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania będą działać na poziomie wzmacniacza.

Wyłączanie stref gotowania o dużej powierzchni

- ✓ Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0"**: Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do "0".
2. **Stosując względem strefy gotowania o dużej powierzchni wyłączenie poprzez opcję zegara**: Po upływie nast-

wionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się "0", na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się "00".

3. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków $\oplus/\ominus$ dowolnej lewej strefy gotowania:** Jeśli jednocześnie dotkniesz przycisków $\oplus/\ominus$ jakiegokolwiek lewej strefy gotowania, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.
4. **Poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisku $\wedge$ obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy:** Strefy gotowania wyłączą się po jednoczesnym naciśnięciu przycisków $\wedge$ obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania, umożliwiając jego szybkie oczyszczenie przy włączonej płytce. Przez ten czas urządzenie nie pobiera żadnej mocy.

Uruchamianie blokady na czyszczenie

1. Przy włączonej dowolnej strefie gotowania dotknij przycisku $\wedge$ i przytrzymaj go, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.
- ⇒ Odliczanie rozpoczyna się od 20 na wyświetlaczu czasomierza płyty. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu z wyjątkiem przycisku ①.

Wyłączanie blokady na czyszczenie

Aby wyłączyć blokadę na czyszczenie, nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.



Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć tę blokadę, dotknij przycisku $\wedge$ i przytrzymaj go, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

Blokada dostępu dzieci Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Gdy strefy gotowania są wyłączone, płytę można zabezpieczyć blokadą dostępu dzieci, aby uniemożliwić dzieciom włączenie stref gotowania. Blokadę dostępu dzieci można włączać lub wyłączać tylko wtedy, gdy strefy gotowania są wyłączone (w trybie gotowości).

Włączanie blokady dostępu dzieci

1. Kiedy płyta znajduje się w trybie gotowości, dotknij jednocześnie obydwu przycisków $\wedge$ i $\square$ i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.
- ⇒ Blokada dostępu dzieci zostanie włączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania na krótko pojawi się "L", a kropka dziesiąta przycisku $\square$ zaświeci się.



Jeżeli przy założonej blokadzie dostępu dzieci naciśnięty zostanie dowolny przycisk, rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać "L".

Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków $\wedge$ i $\square$ i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.
2. Blokada dostępu dzieci zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać "L", a lampka przycisku $\square$ zgaśnie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków można aktywować, aby nie dopuścić do przypadkowej zmiany funkcji w trakcie działania płyty.



Blokada klawiszy zostanie anulowana w przypadku awarii zasilania.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknij jednocześnie obydwu przycisków i i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.
2. Blokada przycisków włączy się, a kropka dziesiąta przycisku zaświeci się po miganiu.



Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk ①. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku migać będzie kropka dziesiąta przycisku , sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Jeżeli przy za-blokowanych przyciskach płyta zostanie wyłączona, należy wyłączyć blokadę przycisków, aby móc ponownie włączyć płytę. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku bez wyłączania blokady przycisków na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”, sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Wyłącz blokadę przycisków, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączanie blokady przycisków

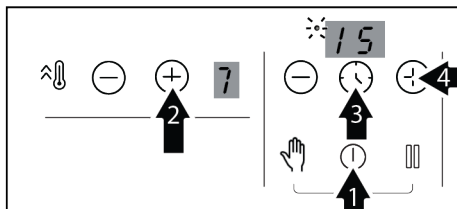
1. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków i , aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.
2. Lampka przycisku zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba obserwować płyty przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Włączanie czasomierza

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Wyreguluj żądaną temperaturę, dotykając przycisków $\oplus/\ominus$ strefy.



3. Włącz czasomierz, dotykając przycisku . Na wyświetlaczu czasomierza będzie migał symbol “00” oraz kropka dziesiąta wybranej strefy.
4. Ustaw żądany czas trwania, dotykając przycisków $\oplus/\ominus$ czasomierza.
5. Po 10 sekundach ustawienie zostanie aktywowane. Na wyświetlaczu czasomierza będzie migać kropka dziesiąta.
6. Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, powtórz proces objaśniony powyżej.



Jeżeli ustawiono więcej niż jedną wartość czasomierza dla innych stref, czasomierz dla strefy o najmniejszej wartości pozostałego czasu wyświetli się na wyświetlaczu oraz będzie migać kropka dziesiąta dla tej strefy. Kropki dziesiąte innych stref świecą ciągle.



Po dotknięciu przycisku wszystkich stref gotowania można zobaczyć pozostały czas gotowania. Po każdym dotknięciu wyświetla się wartość czasomierza innej strefy. Na koniec ponownie wyświetla się wartość czasomierza o najmniejszej wartości pozostałego czasu.



Czasomierza nie można ustawić bez wybrania strefy gotowania oraz wysokości temperatury dla tej strefy.



Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda sygnał dźwiękowy. Aby wyciszyć ten sygnał dźwiękowy, naciśnij dowolny przycisk. Jeżeli nie naciśniesz żadnego przycisku, sygnał dźwiękowy wyłączy się po kilku minutach.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

- ✓ Jeśli wcześniej wyłączysz czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze, aż się ją wyłączy. Czasomierz można wyłączyć wcześniej na dwa różne sposoby:

1. Wyłączanie czasomierza właściwej strefy przez skrócenie nastawionego czasu do "00":

Dotykaj przycisków $\oplus/\ominus$ czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość "00".

- ⇒ Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.
- ⇒ **Wyłączanie czasomierza danej strefy przez jednoczesne dotknięcie przycisków $\oplus/\ominus$ właściwej strefy:** Dotknij jednocześnie przycisków $\oplus/\ominus$ właściwej strefy.
- ⇒ Symbol kropki dziesiętnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.



Po tym kroku poziom temperatury właściwej strefy wyniesie "0", czyli na poziomie czasomierza.

Funkcja zatrzymania (Stop&Go)

- ✓ Przy użyciu tej funkcji można zmniejszyć poziom temperatury roboczej stref gotowania do poziomu minimum (poziom 1).



Jeśli dla jakiejś strefy nastawiono czasomierz, będzie on dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.

1. W trakcie działania dowolnej strefy gotowania dotknij przycisku $\square$.

- ⇒ Wszystkie działające strefy gotowania będą działać na poziomie minimalnym (poziom 1). Symbol $\square$ pojawi się na wyświetlaczu aktywnych stref gotowania.
- ⇒ Aby ponownie włączyć wszystkie strefy gotowania z poprzednimi ustawieniami, ponownie dotknij przycisku $\square$.

Funkcja zarządzania mocą

Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc, która może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 8 poziomów funkcji zarządzania mocą.

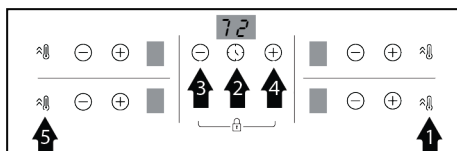
Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

Wskaźnik zarządzania mocą Moc całkowita

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Aby zmienić całkowitą moc;

1. Włącz płytę, dotykając przycisku $\textcircled{1}$. Włącz płytę, ponownie dotykając przycisku $\textcircled{1}$.
2. Następnie dotknij odpowiednio przycisku $\textcircled{2}$ prawej strefy przedniej, przycisku $\textcircled{3}$, przycisku wyłącznika czasowego $\ominus$ przycisku wyłącznika czasowego $\oplus$ i wreszcie lewy przycisk strefy przedniej $\textcircled{4}$.



3. Ustawiony poziom zarządzania mocą zostanie wyświetlony na wyświetlaczu wyłącznika czasowego.
4. Dotknij przycisku , aby przełączać między poziomami i ustawić żadaną całkowitą wartość mocy.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku  i wyłącz płytę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

 Poziomy temperatur, które można przypisać płytom grzejnym, mogą się różnić w zależności od ustawionego całkowitego poziomu mocy. Poziom temperatury dostarczany do płyty jest automatycznie obniżany zgodnie z ustawieniem mocy używanym przez kuchenkę. To nie jest błąd.

 Jeśli podczas zmiany poziomu mocy zostanie dotknięty przycisk inny niż podana sekwencja, ustawienia nie można wprowadzić. Musisz powtórzyć kroki od początku, aby dokonać ustawienia.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Płyta indukcyjna bezpiecznie podgrzewa naczynia zgodnie z zasadą swojego działania. Dlatego ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest zimniejsza.

Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

 Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia jest generowana tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

 Płyta indukcyjna może pracować pulsacyjnie, szczególnie gdy moc pola ustawiona jest w przedziale 1 – 7. Nie jest to awaria urządzenia.

System automatycznego wyłączania

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączania. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzejnej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączania zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa płyty grzejnej może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Poziom temperatury	Okresy automatycznego wyłączania - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Poziom temperatury	Okresy automatycznego wyłączania - godziny
9	30 min.
P (wzmocniacz)	10 min. (*)
(*)Po 10 minutach płyta obniży poziom do 9	

Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączenia

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zapewniające ochronę przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Działająca strefa gotowania może się wyłączyć.
- Wybrany poziom może spaść z wyższej wartości do poziomu 7.

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy "E".

Precyzyjne ustawienie mocy

Zgodnie z zasadą działania płyta indukcyjna natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec wykipieniu zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet, jeśli niewiele do niego brakuje.



Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gańczącym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Półka do pieczenia w piekarniku

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Topnienie		
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Masło (200 g)	6	5 ... 6
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła		
Woda 1 L (Gotowanie)	P	3 ... 5
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Gotowanie)	6	4 ... 6
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	1-2	18 ... 22
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	8	3 ... 5
Gotowanie		
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	9	12 ... 14
Filet z łososia	8	10 ... 15
Kiełbasa	9	2 .. 4
Makaron (150 g)	8	8 ... 12
Gotowanie, smażenie		
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Ashure/Pudding Noego **		
Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	5 ... 6
Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	3	10 ... 30
Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	2 ... 5
Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	3	10 ... 30
Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	8	20 ... 25
Golonki z warzywami **		
Smażenie warzyw	9	3 ... 8
Pieczenie	4-5	120 ... 150
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	6-7	17 ... 20
Smażyć w płytym tłuszczu		
Filet z okonia morskiego	8	3 ... 7
Stek z polędwicy wołowej ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Kiełbasa	8	2 ... 5
Jajko sadzone	7	4 ... 8
Frytka		
Boortsog	8	13 ... 16

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Sznyceł	8	5 ... 7
Nuggetsy	8	4 ... 6
* Zaleca się użycie woka.		
** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.		

7 Czystczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenia powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić żąbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.

- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętkami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczerek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętkami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

Ukona jest zawsze podświetlona na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej.

- Na działającej płycie kuchennej nie wolno stawiać garnków. >>> Sprawdź, czy na polu grzejnym nie ma garnka.
- Twój garnek może nie być przystosowany do indukcji. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchinka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Naczynie lub strefa płyty mogą być zbyt gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

Wybrana strefa grzejna nagle wyłącza się podczas działania.

- Czas gotowania wybranej komory mógł upłynąć. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Dotykowy panel sterowania mógł zostać zakryty jakimś przedmiotem. >>> Usuń obiekt z panelu.

Chociaż strefa grzejna jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Naczynie może nie pasować do płyty indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy Twoja kuchinka jest odpowiednia do płyty indukcyjnej.
- Naczynie może nie być prawidłowo wyśrodkowane w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka, aby wybrana strefa grzejna. >>> Wyśrodkuj strefę płyty, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

Wentylator chłodzący nadal pracuje, mimo że płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący pracuje tak długo, aż sprzęt elektroniczny w płycie nie osiągnie odpowiedniej temperatury.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

- Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchinka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło

jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.

- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być

słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.

- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 – E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 16 – E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 – E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 – E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Vítejte!

Vážení zákazníci,

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

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

Symbyly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

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

Y

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce	32
1.1 Zamýšlené použití	32
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	32
1.3 Elektrická bezpečnost	33
1.4 Bezpečnost dopravy	35
1.5 Bezpečná instalace	35
1.6 Bezpečnost použití	36
1.7 Upozornění na teplotu	36
1.8 Bezpečnost při vaření	36
1.9 Indukce	37
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	37
2 Pokyny pro životní prostředí	38
2.1 Směrnice o odpadech	38
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	38
2.2 Informace o balíčku	38
2.3 Doporučení pro úsporu energie	38
3 Váš výrobek	39
3.1 Představení výrobku	39
3.2 Technické specifikace	40
4 První použití	41
4.1 Počáteční čištění	41
5 Používání varné desky	41
5.1 Obecné informace o použití varné desky	41
5.2 Ovládací panel	44
6 Obecné informace o pečení	52
6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou	52
7 Údržba a čištění	53
7.1 Obecné informace o čištění	53
7.2 Čištění varné desky	54
7.3 Čištění ovládacího panelu	54
8 Odstraňování závad	54



1 Bezpečnostní instrukce

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



1.1 Zamýšlené použití

CS

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



1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento produkt mohou používat děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a zkušenosti, pokud jsou pod dozorem nebo jsou proškoleni o bezpečném používání a rizicích produktu.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrží potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si nesmí se spotřebičem hrát, lézt na něj nebo do něj.
- Nepokládejte na výrobek předměty, ke kterým by se mohly dostat děti.
- Otočte rukojeti hrnců a pánví na stranu pultu, aby je děti nemohly chytit a popálit se.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Udržujte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Před vyřazením opotřebovaných a nepoužitelných výrobků:
 1. Odpojte síťovou zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
 2. Odstříhněte napájecí kabel a odpojte jej spolu se zástrčkou od výrobku.
 3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili přístupu dětí do výrobku.
 4. Nedovolte dětem, aby si hrály s výrobkem, když je v režimu nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnost

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

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

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

1.4 Bezpečnost dopravy

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

1.5 Bezpečná instalace

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

při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.

1.6 Bezpečnost použití

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

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

- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
- Nepoužívejte přístroj.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena použitím alkoholu a/nebo drog.

- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním nebo externími hodinami.

1.7 Upozornění na teplotu

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

1.8 Bezpečnost při vaření

- **VAROVÁNÍ:** Musí se dodržovat proces vaření. Krátkodobé procesy vaření musí být neustále sledovány.
- **VAROVÁNÍ:** Při vaření na tuhém nebo tekutém oleji je nebezpečné ponechat varnou desku bez dozoru, což může

- způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; odpojte výrobek od elektrické sítě a poté plameny zakryjte krytem nebo protipožární tkaninou (atd.).
- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.

1.9 Indukce

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

- Po použití zavřete zónu z jejího ovládacího panelu, nespolehejte se na snímač hrnce.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice neumísťujte na varnou plochu, nakolik se mohou zahřát.
- Do zásuvek pod varnou deskou neukládejte kovové předměty. Při dlouhém a intenzivním používání se mohou materiály přehřívat.
- Na indukční varnou desku neumísťujte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš spotřebič se může poškodit.

1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

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

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

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



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

Soulad se směrnicí RoHS:

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

2.2 Informace o balíčku

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

2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

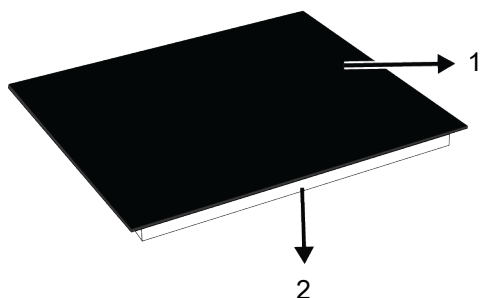
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

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

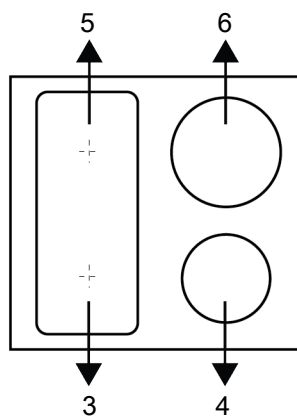
3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku

CS



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



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

3.2 Technické specifikace

Všeobecné specifikace varné desky	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	52 / 590 / 520 *
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napětí/Frekvence	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,2 kW

Varné zóny	
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zesílení) 2300 W
Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	145 mm
Výkon	1600 W / Booster (Zesílení) 1800 W
Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zesílení) 2300 W
Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	210 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zesílení) 2300 W
* Varná deska uvedená v technické tabulce je vylepšením spodního krytu produktu.	



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



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



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

4 První použití

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

4.1 Počáteční čištění

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

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o 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 hrců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrců / 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.

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

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

- Do hrců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrců 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 hrců / pánví se ohřívá pomocí energie z tohoto magnetického pole. Teplo tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrcích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrců / pánví.

Výhody indukčního vaření

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

- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.

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

Pro bezpečný provoz:

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

Hrnce / pánve na vaření

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

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

Vhodné hrnce / pánve:

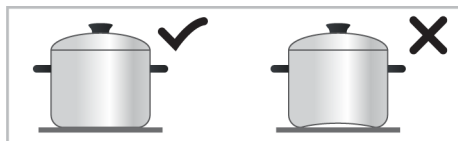
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

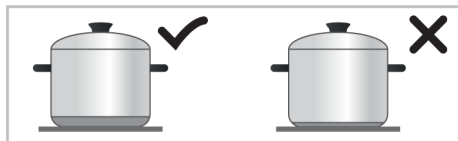
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

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

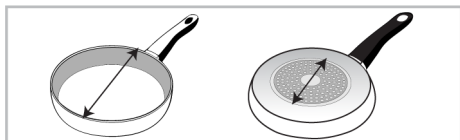


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

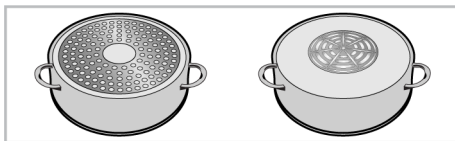


- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být

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



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



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.

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

Doporučené velikosti hrnců / pánví

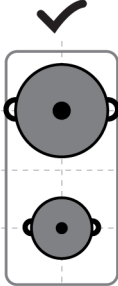
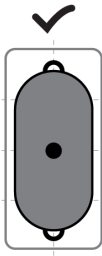
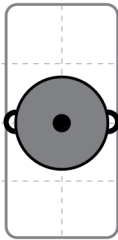
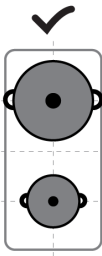
Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 230 - délka 390

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

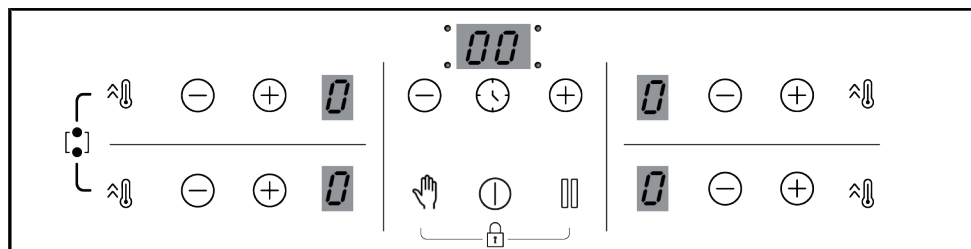
Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

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

Jako dvě nezávislé varné zóny		Jako jedna varná zóna	
	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 na velkých hrncích / pánvích umístěte hrnce tak, aby pokrývaly středy obou varných zón a aby byly vycentrované na varné zóně.
			Při vaření s jedním hrncem nebo pánvemi ho umístěte do středu přední nebo zadní varné zóny. Neumísťujte hrnce / pánve do středu varné zóny.
			Pokud chcete vařit s dvěma různými hrnci / pánvemi při stejné teplotní úrovni, můžete kombinovat varnou zónu se širokým (flexibilním) povrchem a vařit s dvěma různými hrnci / pánvemi při stejné teplotě. Umístěte hrnce / pánve tak, aby středy zón byly opět vycentrované.

5.2 Ovládací panel



Tlačítka

- ⓘ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- ⌚ : Tlačítko časovače
- ⓘ : Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)
- 👉 : Tlačítko Clean Lock
- ⏸ : Tlačítko zastavení
- ⊕ : Tlačítko zvýšení
- ⊖ : Tlačítko snížení

Symbody

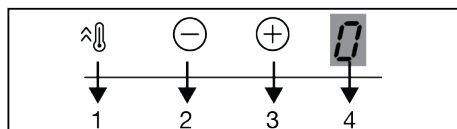
- ⓘ : Symbol kombinace varné zóny se širokým povrchem *



: Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

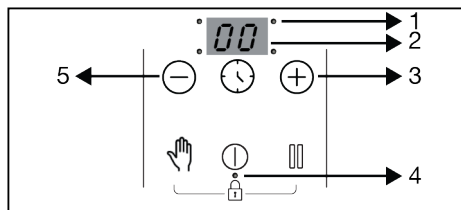
- * Liší se v závislosti na modelu produktu. *
Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Displej varné zóny



- 1 Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)
- 2 Tlačítko snížení teploty
- 3 Tlačítko zvýšení teploty
- 4 Kontrolka teploty příslušné varné desky

Displej časovače



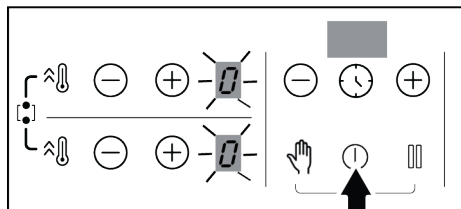
- 1 LED provozní bod pro časovač
- 2 Kontrolka časovače
- 3 Tlačítko zvýšení časovače
- 4 LED provozní bod pro Zámek tlačítek / Dětský zámek
- 5 Tlačítko snížení časovače

Obecná varování pro ovládací panel

- Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládání, potvrdí akustický signál.
- Ovládací panel udržujte vždy suchý a čistý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit potíže v provozu.
- Pokud se do 10 sekund neprovede žádný úkon, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.
- Pokud delší dobu nestisknete žádné tlačítko, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.

Zapnutí varné desky:

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
- ⇒ "0" se objeví na displejích všech varných oblastí.



Vypnutí varných oblastí:

- ✓ Varnou oblast lze vypnout 4 různými způsoby:
- ✓ **Stisknutím tlačítka ①;** Stiskněte ① tlačítko.

1. **Zmírněním teploty na "0";** Nastavením teploty na úroveň "0" můžete vypnout varnou oblast.
2. **Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou oblast;** Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na příslušném displeji. Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.
3. **Stisknutím oblasti (+)/(-) tlačítka zároveň zvolte vybranou varnou oblast;** Vypněte požadovanou varnou oblast tím, že zároveň stisknete tlačítka (+)/(-).



Pokud po vypnutí na varné oblasti svítí symboly nebo , znamená to, že varná oblast je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

Ukazatel zbytkového tepla

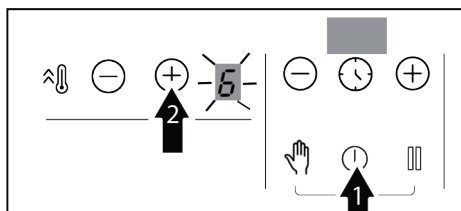
Pokud na displeji varné oblasti bliká znamená to, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na a znamená, že je to méně horké.



Přeruší-li se napájení, ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí a neupozorní uživatele na horké varné oblasti.

Nastavení teplotních úrovní

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek oblasti (+)/(-).



⇒ Příslušná varná zóna začne vařit na nastavené úrovni automatického vaření.

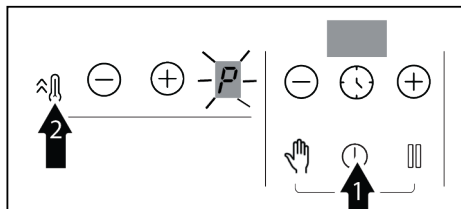
i Vnější část varné zóny (280 mm) na indukční varné desce (v případě, že varné zóny s průměrem 280 mm patří k výbavě spotřebiče) se aktivuje pouze tehdy, když se na varnou zónu umístí pánev s dostatečnou velikostí a když je teplota nastavena na hodnotu vyšší než 8.

Nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ)

Pro rychlejší ohřev můžete použít funkci posilovače. Tato funkce se však nedoporučuje na dlouhodobější vaření. Funkce posilovače nemusí být dostupná na všech varných plochách.

Výběr vysokého výkonu (POSILOVAČ):

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ①.
2. Stiskněte $\hat{\cup}$ tlačítko příslušné zóny.



⇒ Zvolená varná oblast bude fungovat na maximální výkon a na obrazovce varné oblasti se objeví symbol „P“. Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni „9“.

Předčasné vypnutí vysokého výkonu (POSILOVAČ):

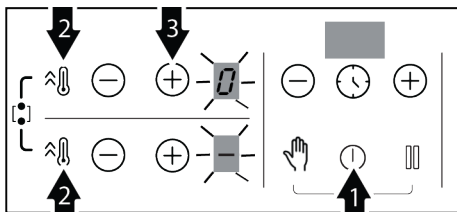
Vysoký výkon můžete vypnout kdykoliv chcete stisknutím tlačítka $\ominus$ nebo $\hat{\cup}$. Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni „9“.

Pracovní princip 2 zón, které jsou umístěny ve stejném vertikálním směru:

Pokud je jedna zóna nastavena na úroveň posilovače a druhá zóna, která je umístěna ve stejném vertikálním směru, je nastavena na vyšší úroveň než 6 (7, 8 a 9), první zóna klesne na úroveň 9 a druhá zóna může být nastavena na úroveň větší než 6 (7, 8 a 9). Pokud je druhá zóna nastavena na posilovač, první zóna klesne na úroveň 6.

Zapnutí velkoplošné varné oblasti

1. Zapněte varnou desku dotykem ①.
2. Chcete-li zapnout varnou zónu s velkým povrchem, držte stisknuté tlačítko $\hat{\cup}$ pro obě varné zóny současně asi 3 sekundy.



⇒ „0“ se objeví na displeji zadní levé varné zóny. „ $\ominus$ “ se zobrazí na displeji přední levé varné zóny a aktivuje se velkoplošná varná oblast.

3. Stiskněte tlačítka $\oplus/\ominus$ zadní levé varné oblasti pro nastavení teploty od „0“ do „9“.

i Jakmile je aktivována velkoplošná varná oblast, lze teplotu nastavit pomocí tlačítek $\oplus/\ominus$ levé zadní varné oblasti. Teplotu nelze nastavit pomocí tlačítek $\oplus/\ominus$ přední levé varné oblasti.

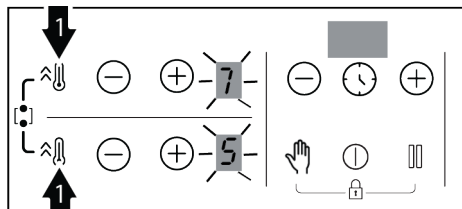


Levé velkoplošné varné zóny jsou vysvětleny jako příklad. Pokud je velkoplošná varná zóna také na pravé straně varné desky, použijí se stejné postupy jako u uvedené varné zóny.

⇒ Varná oblast se spustí.

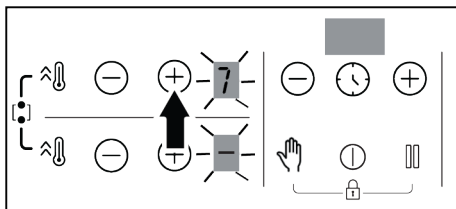
Zapnutí velkoplošné varné oblasti, zatímco je jedna nebo obě levé varné oblasti zapnuté

- ✓ Když je jedna nebo obě levé varné oblasti zapnuté, můžete kombinovat obě varné oblasti tím, že aktivujete velkoplošnou varnou oblast. Tak můžete používat širší varnou oblast se stejnou hodnotou.



1. Chcete-li zapnout varnou zónu s velkým povrchem, zatímco jsou jedna nebo dvě levé varné zóny aktivní, držte stisknuté tlačítko pro obě varné zóny současně asi 3 sekundy.

- ⇒ Teplota poslední zvolené varné zóny se objeví na displeji zadní levé varné oblasti a aktivuje se velkoplošná varná oblast.
- ⇒ Kombinované varné oblasti budou pokračovat v té nastavené hodnotě teploty a časovače (pokud je dostupný) levé varné oblasti, kterou jste nastavili. Hodnota levé varné oblasti, která byla nastavena jako první před kombinací varných oblastí, bude zrušena.



- ⇒ Pro změnu teploty stiskněte tlačítka $\oplus/\ominus$ zadní levé varné oblasti pro nastavení požadované teploty.



Pokud stisknete tlačítko na levé varné oblasti, když je velkoplošná varná oblast aktivní, budou varné oblasti fungovat na zesílené úrovni.

Vypnutí velkoplošných varných oblastí

- ✓ Velkoplošnou varnou oblast lze vypnout 4 různými způsoby:

1. **Zmírněním teploty na "0":**
Velkoplošnou varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
2. **Vypnutím funkce časovače pro velkoplošnou varnou oblast:** Po vypršení času časovač vypne velkoplošnou varnou oblast. Na obrazovce levé varné oblasti se objeví "0" a na obrazovce časovače se objeví "00".
3. **Stisknutím tlačítek $\oplus/\ominus$ na kterékoli varné oblasti zároveň:** Pokud stisknete tlačítka $\oplus/\ominus$ na kterékoli varné oblasti, budou varné oblasti odděleny a vypnuty.
4. **Stisknutím tlačítka pro obě varné zóny současně asi 3 sekundy:** Stisknutím tlačítka pro obě varné zóny současně asi 3 sekundy se varné oblasti vypnou.

Zámek pro čištění

Zámek pro čištění brání v provozu všech tlačítek na ovládacím panelu po dobu 20 sekund, aby umožnil uživateli provést krátké čištění během provozu varné desky. Během této doby zařízení nespotřebává žádnou energii.

Zapnutí zámku pro čištění

1. Stiskněte a držte  tlačítko, dokud neuslyšíte **jediný signální zvuk**, pokud je nějaká z varných oblastí zapnutá.
2. Počítání začíná od 20 na displeji časovače varné desky. Žádné z tlačítek na ovládacím panelu nebude po tuto dobu funkční kromě tlačítka .

Vypnutí zámku pro čištění

Pro vypnutí zámku pro čištění nemusíte stisknout žádné tlačítko. Varná deska vydá po uplynutí 20 sekund signál zvukový signál a zámek pro čištění se automaticky vypne.



Chcete-li vypnout zámek pro čištění dříve, stiskněte a držte tlačítko , dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**.

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

Když jsou varné oblasti vypnuté, můžete pomocí dětského zámku varnou desku ochránit a zabránit dětem, aby varné oblasti zapnuly. Můžete aktivovat nebo deaktivovat dětský zámek pouze když jsou varné oblasti vypnuty (v pohotovostním režimu).

Zapnutí dětského zámku

1. Stiskněte a držte tlačítka  a  zároveň, dokud neuslyšíte **jediný signální zvuk**, když je varná deska v pohotovostním režimu.
 - ⇒ Dětský zámek se aktivuje “L” se na chvíli zobrazí na displeji všech varných oblastí a desetinná čárka tlačítka  se zapne.



Pokud se stiskne jakékoli tlačítko v době, kdy je dětský zámek aktivní, zazní dva zvukové signály a “L” začne blikat na všech varných oblastech.

Vypnutí dětského zámku

1. Stiskněte a držte tlačítka  a  zároveň, dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**, když je dětský zámek aktivní.
2. Funkce dětského zámku se deaktivuje. “L” začne blikat na všech varných oblastech a kontrolka tlačítka  zhasne.

Zámek tlačítek

Aby omylem nedošlo ke změně funkcí během provozu varné desky, můžete zapnout zámek tlačítek.



Zámek tlačítek bude zrušen v případě výpadku napájení.

Aktivace zámku tlačítek

1. Stiskněte a držte tlačítka  a  zároveň, dokud neuslyšíte **jediný signální zvuk**.
2. Zámek tlačítek se aktivuje a po blikání se zapne desetinná čárka tlačítka .



Zámek tlačítek lze zapnout pouze v provozním režimu. Je-li zámek tlačítek zapnut, funguje pouze tlačítko . Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, desetinná čárka tlačítka  se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu. Pokud vypnete varnou desku, když jsou tlačítka zamknutá, musíte deaktivovat zámek tlačítek, abyste mohli varnou desku znovu zapnout. Dotknete-li se jakéhokoli tlačítka, aniž byste deaktivovali zámek tlačítek, “L” začne blikat na všech varných oblastech, aby oznámila, že zámek tlačítek je aktivní. Deaktivací zámku tlačítek varnou desku znovu zapnete.

Deaktivace zámku

1. Stiskněte tlačítka  a  zároveň, dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**, když je zámek tlačítek aktivní.

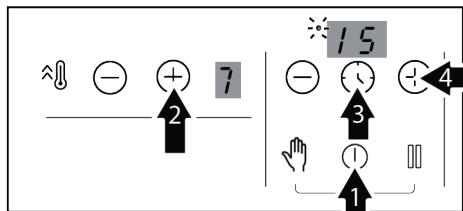
2. Kontrolka tlačítka  zhasne a ovládací panel je odemčen.

Funkce časovače

Tato funkce vám udnadňuje vaření. Nemusíte sledovat varnou desku po celou dobu vaření. Varná oblast se automaticky vypne po vypršení nastavené doby.

Zapnutí časovače

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
2. Poté nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek oblasti /.



3. Aktivujte časovač stisknutím tlačítka . Symbol „00“ a desetinná čárka vybrané zóny blikají na displeji časovače.
4. Nastavte požadovanou délku trvání stisknutím tlačítek /.
5. Po 10 sekundách bude nastavení aktivováno. Desetinná čárka vybrané zóny blikají na displeji časovače.
6. Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.



Je-li více než jedna hodnota časovače nastavena na různé oblasti, na displeji časovače se zobrazí časovač oblasti s nejmenší hodnotou časovače a desetinná čárka pro tuto oblast se rozblíká. Desetinné čárky ostatních oblastí svítí nepřetržitě.



Stisknutím tlačítka  příslušní varné oblasti můžete zjistit zbývajcí čas vaření. Při každém dotyku se zobrazuje hodnota časovače různých oblastí. Nakonec se znovu zobrazí minimální hodnota časovače.



Časovač nelze nastavit, aniž by byly vybrány varné oblasti a teplotní hodnoty.



Časovač lze nastavit pouze pro varné oblasti, které jsou již v provozu.

Vypnutí časovače

Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukový signál. Zvukové varování vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka. Pokud nestisknete žádné tlačítko, zvukový signál bude po několika minutách zrušen.

Vypnutí časovačů předčasně

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

1. Vypnutí časovače příslušné oblasti stažením jeho hodnoty na „00“:

Tiskněte tlačítka časovače /, dokud se na displeji varné oblasti, jejíž časovač je aktivní, neobjeví „00“.

⇒ Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.

⇒ **Vypnutí časovače příslušné oblasti stisknutím tlačítek /**
najednou: Stiskněte tlačítka / pro příslušnou zónu najednou.

⇒ Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.

i Po tomto kroku bude úroveň teploty příslušné zóny “0” stejně jako úroveň časovače.

Funkce Stop

- ✓ Pomocí této funkce můžete snížit provozní teplotu varných oblastí na minimální úroveň (úroveň 1).

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

1. Stiskněte tlačítko  během provozu kterékoli varné oblasti.
2. Všechny varné oblasti budou pracovat na minimální úrovni (1). Na obrazovce aktivních varných oblastí se objeví symbol .
3. Stiskněte tlačítko  pro spuštění všech varných oblastí s předchozími nastaveními.

Funkce správy napájení

Přístroj je vybaven funkcí správy napájení. Prostřednictvím této funkce můžete změnit celkový výkon, který může být spotřebičem odebírán. Pro funkci správy napájení je k dispozici 8 úrovní.

Funkce správy napájení - celková úroveň výkonu, které lze nastavit

Kontrolka displeje správy napájení

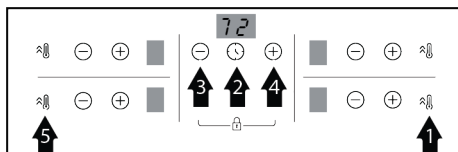
Celkový výkon

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Změna celkového výkonu;

1. Zapněte varnou desku opětovným dotykem tlačítka . Vypněte varnou desku opětovným dotykem .

2. Pak se štipnout dotkněte příslušného tlačítka  pravé přední zóny, tlačítka  , tlačítka časovače  tlačítka časovače  , a nakonec tlačítka levé přední zóny .



3. Na displeji časovače se zobrazuje Nastavená úroveň řízení napájení.
4. Dotykem tlačítka  přepínáte mezi úrovněmi a nastavujete celkovou hodnotu výkonu, kterou chcete nastavit.
5. Potvrďte nastavení dotykem tlačítka  a vypněte varnou desku. Bude aktivována celková hodnota výkonu, kterou jste nastavili.

i Úrovně teploty, které můžete přiřadit varným deskám, se mohou lišit podle celkové nastavené úrovně výkonu. Úroveň teploty přiváděna k varné desce se automaticky sníží podle nastavení výkonu, který má provést sporák. Toto není chyba.

i Pokud se při změně úrovně výkonu dotknete jiné klávesy než zadané sekvence, nastavení nelze provést. Chcete-li provést nastavení, musíte kroky opakovat od začátku.

Bezpečně a účinné použití oblastí indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska ohřívá varné nádoby jako věc principu. Proto má mnoho výhod v porovnání s ostatními druhy varných desek. Funguje účinněji a povrch varné desky je studenější. Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.



Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými oblastmi o průměru 145, 180, 210 a 280 mm podle typu. S výhodou indukce každá varná oblast rozpozná každou nádobu, která je na ni postavena. Energie vzniká pouze tam, kde se nádoba dotýká varné oblasti, a tak dochází k minimální spotřebě energie.



Výrobek se může začít zastavovat, pokud pracuje na úrovních 1 až 7, zejména u nádob s malým průměrem a když je vodní olej málo. To není chyba.

Systém automatického vypínání

Ovládání sporáku má systém automatického vypnutí. Pokud jsou jedna nebo více zón varné desky ponechány zapnuté, varná zóna se po chvíli automaticky vypne (viz Tabulka 1). V případě časovače přiřazeného k varné desce se pak vypne i obrazovka časovače. Časový limit pro automatické vypnutí závisí na zvolené úrovni teploty. Pro tuto teplotní hladinu se použije maximální doba provozu.

Po automatickém vypnutí varné zóny může uživatel opět pracovat, jak je uvedeno výše.

Úroveň teploty	Automatická doba vypínání - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuty
P (Posilovač)	10 minuty (*)
(*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 10 minutách	

Tabulka 1: Automatické období vypínání

Ochrana proti přehřátí

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

- Varnou oblast, která je v provozu, lze vypnout.
- Vybraná úroveň může z nejvyšší úrovně poklesnout na úroveň 7.

Bezpečnostní systém proti přetečení

Vaše deska je vybavena bezpečnostním systémem proti přetečení. Pokud dojde k přetečení, které znečistí ovládací panel, systém ihned přeruší napájení a vypne varnou desku. Během této doby na displeji svítí výstraha "E".

Upřesnit nastavení výkonu

Indukční deska reaguje na příkazy ihned, což je jeden z provozních principů. Nastavení výkonu změní velmi rychle. Můžete tak předejít tomu, aby hrnec (s vodou, mlékem atd.) přetekl, i když byl těsně od přetečení.



Pokud je povrch dotykového ovládacího panelu silně zapařený, celý ovládací systém se může vypnout a signalizovat chybu.



Udržujte povrch dotykového ovládacího panelu čistý. Může být zaznamenán chybný provoz.

6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy neplňte 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 důvody jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

CS

Varná deska

Potravinu	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Tání		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kaka, 150 g)	1	20 ... 30
Máslo (200 g)	6	5 ... 6
Vaření, topení, udržování tepla		
Voda 1 L (Vaření)	P	3 ... 5
Voda 3 L (Vaření)	P	8 ... 10
Mléko 1 L (Vaření)	6	4 ... 6
Mléko 1 L (Udržování tepla)	1-2	18 ... 22
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	8	3 ... 5
Vaření		
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	9	12 ... 14
Filet z lososa	8	10 ... 15
Klobása	9	2 .. 4
Těstoviny (150 g)	8	8 ... 12
Vaření, restování		
Rýžové jídlo (200 g rýže)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Noemův pudink **		
Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	9	5 ... 6
Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	3	10 ... 30
Pšenice Vaření - pro noemův pudink	9	2 ... 5
Pšenice vaření - pro noemův pudink	3	10 ... 30
Noemův pudink -Všechny přísady	8	20 ... 25
Stopky se zeleninou **		
Restování zeleniny	9	3 ... 8

Potravin	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Pečení	4-5	120 ... 150
Polévky (Např. Čočková polévka)	6-7	17 ... 20
Mělké smažení		
Filet z mořského vlka	8	3 ... 7
Steak ze svíčkové ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Klobása	8	2 ... 5
Volské oko	7	4 ... 8
Hranolky		
Boortsog	8	13 ... 16
Řízek	8	5 ... 7
Nugetky	8	4 ... 6
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

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

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

Pro varné desky:

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

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.

- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrasivní čističe zanechané na povrchu způsobují zbělení povrchu.

Skleněné povrchy

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

8 Odstraňování závad

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

- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

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

7.2 Čištění varné desky

7.3 Čištění ovládacího panelu

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

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená.
>>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.

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

ikona na displeji varné zóny vždy svítí.

- Hrvce nesmí být umístěny na běžící varné desce. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnce.
- Váš hrnce možná není vhodný pro indukci. >>> Zkontrolujte, zda je váš sporák vhodný pro indukční varnou desku.
- Hrnce nemusí být správně vycentrován na varné zóně nebo spodní plocha pánve nemusí být dostatečně široká. vybrané varné zóny. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.
- Hrnce nebo varná zóna mohou být příliš horké. >>> Počkejte, až vychladnou.

Vybraná varná zóna se během provozu náhle vypne.

- Doba vaření zvoleného oddílu možná vypršela. >>> Můžete nastavit novou dobu vaření nebo vaření dokončit.
- Má ochranu proti přehřátí. >>> Počkejte, až varná deska vychladne.
- Dotykový ovládací panel mohl zakrýt nějaký předmět. >>> Odstraňte objekt z panelu.

Přestože je varná zóna zapnutá, hrnce se nezahřívá.

- Hrnce nemusí být vhodný pro indukční varnou desku. >>> Zkontrolujte, zda je váš sporák vhodný pro indukční varnou desku.
- Hrnce nemusí být správně vycentrován na varné zóně nebo spodní plocha pánve nemusí být dostatečně široká. vybrané varné zóny. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.

Chladicí ventilátor běží dál, i když je varná deska vypnutá.

- Toto není chyba. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, dokud elektronické vybavení varné desky 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 kňučení:** Když se na vaření s různými úrovněmi vaření použijí dvě varné zóny na téže straně sporáku, můžete slyšet zvuk kňučení.

Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční varič 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 prýč 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.
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.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

Symbols and their description in the manual:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

UPOZOR-
NENIE

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	62
1.1 Zamýšľané použitie	62
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	62
1.3 Elektrická bezpečnosť	63
1.4 Bezpečnosť dopravy	64
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	65
1.6 Bezpečnosť používania	66
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	66
1.8 Bezpečnosť varenia	66
1.9 Indukcia	67
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia	67
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	68
2.1 Smernica o odpadoch	68
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	68
2.2 Informácie o balení	68
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	68
3 Váš produkt	69
3.1 Predstavenie výrobku	69
3.2 Technické špecifikácie	70
4 Prvé uvedenie do prevádzky	71
4.1 Prvé čistenie	71
5 Používanie platne	71
5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky	71
5.2 Ovládací panel	74
6 Všeobecné informácie o pečení ..	82
6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou	82
7 Údržba a čistenie	83
7.1 Všeobecné informácie o čistení ..	83
7.2 Čistenie varnej dosky	84
7.3 Čistenie ovládacieho panela	85
8 Riešenie problémov	85



1 Bezpečnostné pokyny

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



1.1 Zamýšľané použitie

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



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti, alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.

SK

- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
- Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
- Otočte rukoväť hrncov a panvíc na stranu pultu, aby ich deti nemohli chytiť a popáliť sa.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
- Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenía.
- Pred vyradením opotrebovaných a nepoužiteľných výrobkov:
 1. Odpojte sieťovú zástrčku a vyberte ju zo zásuvky.
 2. Odstrihnite napájací kábel a odpojte ho spolu so zástrčkou od výrobku.
 3. Prijmite preventívne opatrenia, aby ste zabránili prístupu detí do výrobku.
 4. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s výrobkom, keď je v režime nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnosť

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

- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zá-

strčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.



1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.

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



1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia o ostré hrany!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.
- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plameň varnej dosky zapáli záclony a horľavé materiály v jej okolí. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Výrobok neinštalujte v blízkosti okna. Keď otvoríte okno, horúci riad sa môže prevrátiť.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadnej alebo bočnej stene miesta, kde bude výrobok nainštalovaný, nesmie byť plynová hadica, plastové vodovodné potrubie a zásuvka. V opačnom prípade by sa mohli deformovať vplyvom tepla pri prevádzke varnej dosky a mohli by predstavovať bezpečnostné riziko.



1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch varnej dosky prasknutý, odpojte výrobok od elektrickej siete, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom.
- **VÝSTRAHA:** Ak je sklenený povrch varnej dosky rozbitý:
Vypnite všetky plynové a (prípadne) elektrické varné dosky. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
 - Nedotýkajte sa povrchu spotrebiča.
 - Nepoužívajte prístroj.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.

- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Tento výrobok nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

SK



1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

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



1.8 Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržiavať proces varenia. Krátkodobé procesy varenia sa musia neustále sledovať.
- **VÝSTRAHA:** Pri varení na tuhom alebo tekutom oleji je nebezpečné ponechať varnú dosku bez dozoru, čo môže

- spôsobiť požiar. NIKDY sa ne pokúšajte uhasiť oheň vodou; odpojte výrobok od elektrickej siete a potom plamene zakryte krytom alebo protipožiarnou tkaninou (atď.).
- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.

1.9 Indukcia

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

- Po použití zatvorte zónu z jej ovládacieho panela, ne spoliehajte sa na snímač hrnca.
- Kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky ne umiestňujte na varnú plochu, nakoľko sa môžu zohriať.
- Do zásuviek pod varnou doskou neukladajte kovové predmety. Pri dlhom a intenzívnom používaní sa môžu materiály prehrievať.
- Na indukčnú varnú dosku ne umiestňujte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Váš spotrebič sa môže poškodiť.

1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

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

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



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

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

Súlad so smernicou RoHS:

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

2.2 Informácie o balení

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

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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

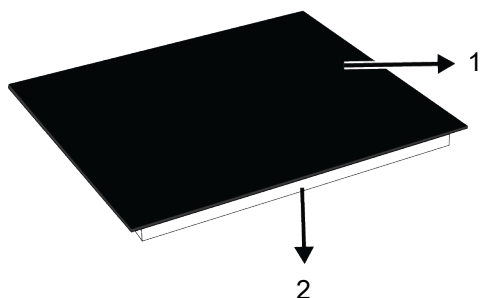
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

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

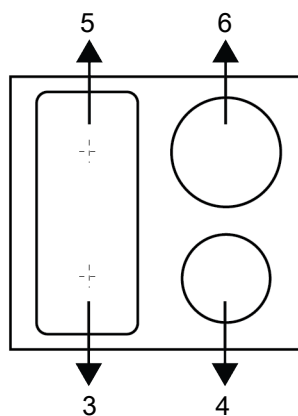
SK

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku



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



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

SK

3.2 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie varnej dosky	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	52 / 590 / 520 *
Inštalčné rozmery varnej dosky (šírka/hĺbka) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napätie/Frekvencia	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	max. 7,2 kW

Varné zóny

Predný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zosilnenie) 2300 W

Predný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Výkon	1600 W / Booster (Zosilnenie) 1800 W

Zadný ľavý	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zosilnenie) 2300 W

Zadný pravý	Indukčná varná zóna
Rozmery	210 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zosilnenie) 2300 W

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



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



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



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

4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

4.1 Prvé čistenie

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

5 Používanie platne

5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solničky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápaceľné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez 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.

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

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

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

Hrnce/panvice na varenie

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

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

Vhodné hrnce/panvice:

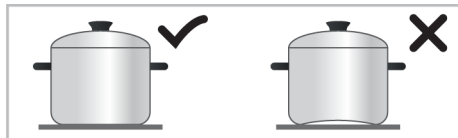
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované oceleové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

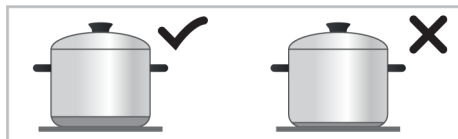
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

Odporúčania:

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

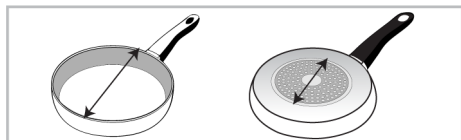


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.

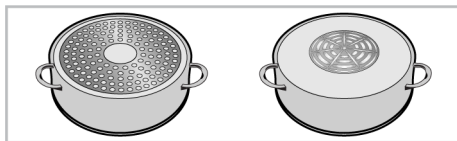


- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť dete-

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



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



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

Test hrncov/panvíc

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

- Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.
- Je kompatibilný, ak 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

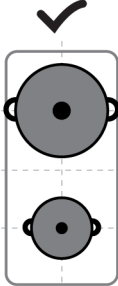
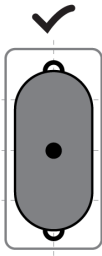
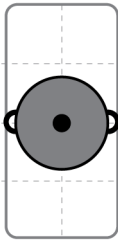
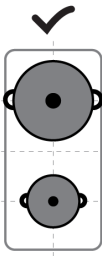
Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvíc. Aby ste zaistili detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie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

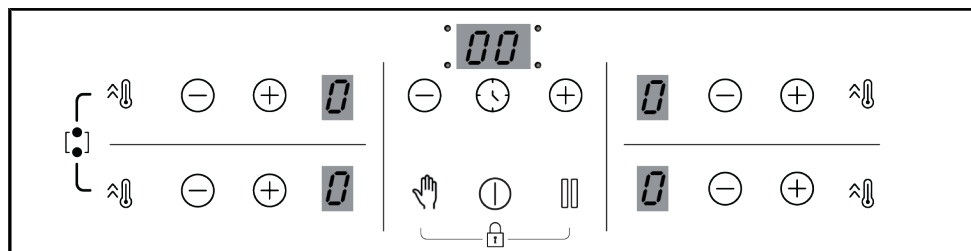
krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

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		Ako jedna varná zóna	
	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.		Pri varení na veľkých hrncoch / panviach umiestnite hrnce tak, aby pokrývali stredy oboch varných zón a aby boli vycentrované na varnej zóne.
			
	Pri varení s jedným hrncom alebo panvicami ho umiestnite do stredu prednej alebo zadnej varnej zóny. Neumiestňujte hrnce / panvice do stredu varnej zóny.		Ak chcete variť s dvoma rôznymi hrncami / panvicami pri rovnakej teplotnej úrovni, môžete kombinovať varnú zónu so širokým (flexibilným) povrchom a variť s dvoma rôznymi hrncami / panvicami pri rovnakej teplote. Umiestnite hrnce / panvice tak, aby stredy zón boli opäť vycentrované.

5.2 Ovládací panel



Tlačidlá

-  : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
-  : Tlačidlo časovača
-  : Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)
-  : Tlačidlo Clean Lock
-  : Tlačidlo zastavenia
-  : Tlačidlo zvýšenia
-  : Tlačidlo zníženia

Symboły

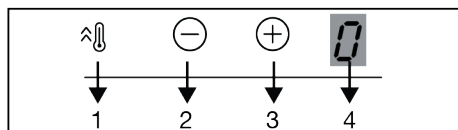
-  : Symbol kombinácie varnej zóny so širokým povrchom *



: Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

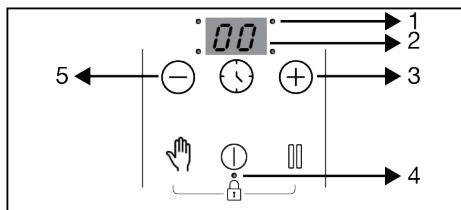
- * Liši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

Displej Varnej zóny



- 1 Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)
- 2 Tlačidlo zníženia teploty
- 3 Tlačidlo zvýšenia teploty
- 4 Ukazovateľ teploty príslušnej varnej dosky

Zobrazenie časovača



- 1 LED prevádzkový bod pre časovač
- 2 Kontrolka časovača
- 3 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 4 LED prevádzkový bod pre Zámok tlačidiel/ Detský zámok
- 5 Tlačidlo zníženia časovača

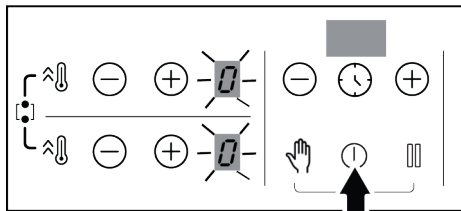
Všeobecné varovania pre ovládací panel

- Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každá činnosť vykonaná cez dotykový ovládací panel bude potvrdená zvukovým signálom.
- Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Moký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.
- Ak do 10 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.
- Keď nestlačíte dlhšiu dobu žiadne tlačidlo, výrobok sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

Zapnutie varnej dosky:

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla

⇒ "0" sa zobrazí na všetkých displejoch varnej zóny.



Vypnutie varnej zóny:

- ✓ Aktívnu varnú zónu môžete vypnúť 4 rôznymi spôsobmi:

1. **Stlačením tlačidla;** Dotknite sa tlačidla .
2. **Znížením teploty na úroveň "0";** Varnú zónu môžete vypnúť upravením nastavej teploty na úroveň "0".
3. **Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre želanú varnú zónu;** Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá je k nemu pripojená. Na príslušnom displeji sa zobrazí "0" alebo "00". Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnete dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládací paneli.
4. **Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny;** Príslušnú varnú zónu môžete vypnúť súčasným stlačením tlačidiel.



Ak sa zobrazí na displeji varnej zóny po vypnutí platne symbol alebo znamená to, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

Indikátor zvyškového tepla

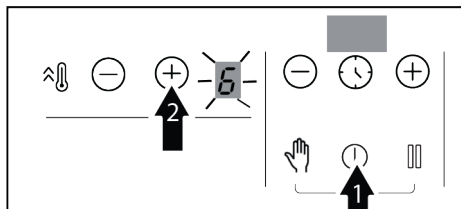
Ak na displeji varnej zóny bliká symbol , znamená to, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol , ktorý označuje, že varná zóna má nižšiu teplotu.



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

Nastavenie úrovne teploty

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla .
2. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom zóny tlačidiel .



⇒ Príslušná varná zóna sa spustí pri nastavenej úrovni teploty.

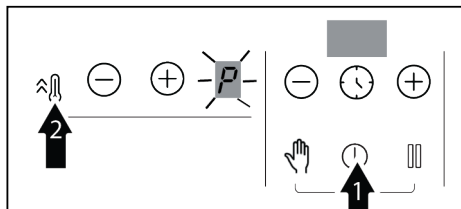
i Vonkajšia časť 280 mm indukčnej varnej zóny (ak je váš produkt vybavený 280 mm indukčnou varnou zónou) sa aktivuje len vtedy, keď je panvica dostatočne veľká na pokrytie varnej zóny, na ktorej je umiestnená a teplota je nastavená na vyššiu hodnotu ako 8.

Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

Funkciu posilňovača môžete použiť na rýchle zohriatie. Táto funkcia sa nedoporučuje na dlhšie varenie. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

Výber nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla ①.
2. Dotknite sa tlačidla príslušnej zóny.



⇒ Zvolená varná zóna bude v prevádzke pri maximálnom výkone a na displeji varnej zóny sa objaví symbol "P". Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni "9".

Predčasné vypnutie nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

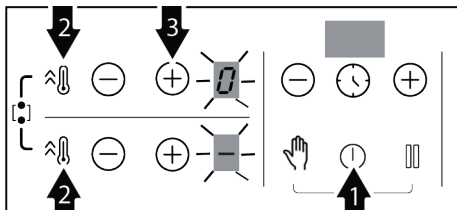
Nastavenie vysokého výkonu môžete vypnúť kedykoľvek chcete dotykom tlačidla alebo . Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni 9.

Pracovný princíp 2 zón, ktoré sú umiestnené v rovnakom vertikálnom smere:

Ak je jedna zóna nastavená na úroveň posilňovača a druhá zóna, ktorá je umiestnená v rovnakom zvislom smere je nastavená na väčšiu úroveň ako 6 (7, 8 a 9), prvá zóna klesne na úroveň 9 a druhá zóna môže byť nastavená na úroveň väčšiu ako 6 (7, 8 a 9). Ak je druhá zóna nastavená na úroveň posilňovača, prvá zóna klesne na úroveň 6.

Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom

1. Na zapnutie varnej dosky sa dotknite ①.
2. Ak chcete zapnúť varnú zónu s veľkým povrchom, držte súčasne stlačené tlačidlo na oboch varných zónach približne na 3 sekundy.



⇒ Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí "0". Na displeji ľavej prednej zóny sa zobrazí a varná zóna so širokým povrchom sa deaktivuje.

3. Ak chcete nastaviť teplotu medzi "0" a "9", dotknite sa tlačidiel / na ľavej zadnej varnej zóne.

i Po aktivovaní varnej zóny s širokým povrchom je možné nastaviť teplotu pomocou tlačidiel / v ľavej zadnej varnej zóne. Teplotu nemôžete nastaviť pomocou tlačidiel / v ľavej prednej varnej zóne.

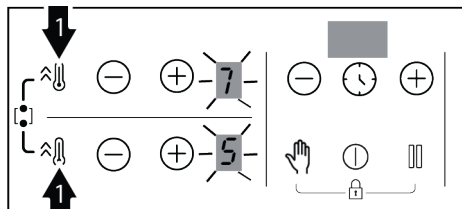


Široké plochy na ľavej varnej zóne sú vysvetlené ako príklad. Ak je aj na pravej strane varnej dosky zapnutý široký povrch varnej zóny, rovnaké pokyny platia pre danú varnú zónu.

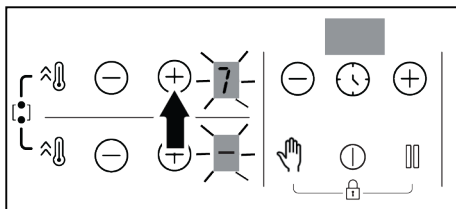
⇒ Varná zóna sa začne spúšťať.

Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom pri prevádzke jednej alebo oboch ľavých varných zón

- ✓ Zatiaľ čo je jedna alebo obe ľavé varné zóny v prevádzke, môžete kombinovať obe varné zóny pomocou aktivovania varnej zóny so širokým povrchom. Takto môžete využiť širokú varnú zónu na rovnakej úrovni.



1. Ak chcete zapnúť varnú zónu s veľkým povrchom, keď je aktívna jedna alebo dve z ľavých varných zón, držte tlačidlo na oboch varných zónach stlačené súčasne asi 3 sekundy.
 - ⇒ Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí hodnota teploty poslednej zvolenej varnej zóny a aktivuje sa varná zóna so širokým povrchom.
 - ⇒ Kombinovaná varná zóna bude pokračovať v prevádzke s hodnotami teploty a časovača (ak je dostupný) zvolenými pre ľavú varnú zónu. Hodnota ľavej varnej zóny, ktorá bola nastavená ako prvá pred kombinovaním varných zón sa zruší.



- ⇒ Ak chcete zmeniť teplotu, dotknite sa tlačidiel / na ľavej zadnej varnej zóne a nastavte požadovanú teplotu.



Ak sa dotknete tlačidla z ľavej varnej zóny kým je varná zóna so širokým povrchom v prevádzke, varné zóny budú fungovať na úrovni posilňovača.

Vypnutie varných zón so širokým povrchom

- ✓ Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť 4 rôznymi spôsobmi:
1. **Znížením teploty na úroveň "0":** Varnú zónu so širokým povrchom môžete vypnúť znížením úrovne teploty na "0".
 2. **Pomocou funkcie vypnutia na časovači pre varnú zónu so širokým povrchom:** Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu so širokým povrchom. Na displeji ľavej varnej zóny sa rozsvieti "0" a na displeji časovača sa rozsvieti "00".
 3. **Dotýknutím sa tlačidiel / ľubovoľnej ľavej varnej zóny súčasne:** Ak sa súčasne dotknúte tlačidiel / ľubovoľných ľavých varných zón, varné zóny budú oddelené a vypnuté.
 4. **Súčasným stlačením klávesy oboch varných zón približne na 3 sekundy:** Varné zóny sa vypnú, ak súčasne stlačíte klávesy oboch varných zón približne na 3 sekundy.

Zámok pre čistenie

Zámok pre čistenie zabraňuje prevádzke všetkých tlačidiel ovládacieho panela na 20 sekúnd, čo používateľovi umožňuje krátke

čistenie počas používania platne. Počas tohto času nebude zariadenie spotrebúvať žiadnu energiu.

Aktivovanie zámku pre čistenie

1. Keď je varná zóna zapnutá, stlačte tlačidlo  a podržte ho, pokým **nebudete počuť jeden signálny zvuk**.
2. Na displeji časovača varnej dosky sa začína odpočítavanie od 20. Žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli nebude počas tejto doby fungovať, okrem tlačidla ①.

Deaktivovanie zámku pre čistenie

Na vypnutie zámky čistenia nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo. Po 20 sekundách vydá platňa zvukový signál, zámok pre čistenie sa automaticky vypne.



Ak chcete zámku čistenia deaktivovať skôr, stlačte tlačidlo  a podržte ho, pokým **nebudete počuť dva signálne zvuky**.

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

Keď sú varné zóny vypnuté, môžete platňu chrániť pomocou detskej poistky, ktorá deťom zabráni zapnúť varné zóny. Detskú poistku môžete aktivovať alebo deaktivovať iba vtedy, keď sú varné zóny vypnuté (v pohotovostnom režime).

Aktivovanie detskej poistky

1. Keď je platňa v pohotovostnom režime, súčasne stlačte tlačidlá  a  a podržte ho, pokým **nebudete počuť jeden signálny zvuk**.
- ⇒ Detská poistka sa aktivuje. “L” sa na chvíľu zobrazí na všetkých varných zónach a desatinná čiarka tlačidla  bude zapnutá.



Ak pri aktívnej funkcii detskej poistky stlačíte ktorékoľvek tlačidlo, ozvú sa dva zvukové signály a zabliká kontrolka “L” na všetkých varných zónach.

SK

Deaktivovanie detskej poistky

1. Keď je detská poistka aktívna, súčasne stlačte a podržte tlačidlá  a , pokým **nebudete počuť dva signálne zvuky**.
2. Funkcia detskej poistky sa deaktivuje. Na displejoch všetkých varných zón bude blikať “L” a osvetlenie tlačidla  zmizne.

Zámok tlačidiel

Môžete aktivovať uzamknutie tlačidiel a tým zabrániť náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.



Po ukončení výpadku prúdu sa blokovanie tlačidiel zruší..

Aktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Súčasne stlačte tlačidlá  a  a podržte ho, pokým **nebudete počuť jeden signálny zvuk**.
2. Zámok tlačidiel sa aktivuje a desatinná čiarka tlačidla  sa po zablikaní rozsvieti.

i Uzamknutie tlačidiel môžete aktivovať len v režime prevádzky. Po aktivovaní uzamknutia tlačidiel bude funkčné len tlačidlo ①. Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, desatinná čiarka tlačidla ② bude blikať, čím označuje aktiváciu uzamknutia tlačidiel. Ak vypnete platňu, keď sú tlačidlá uzamknuté, musíte deaktivovať uzamknutie tlačidiel, aby ste mohli platňu opäť zapnúť. Ak sa dotknete ľubovoľného tlačidla bez vypnutia blokovania tlačidiel, na všetkých displejoch varných zón bliká symbol "L" ktorý indikuje, že je aktívny zámok tlačidiel. Deaktivujte zámok tlačidiel opätovným zapnutím varnej dosky.

Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

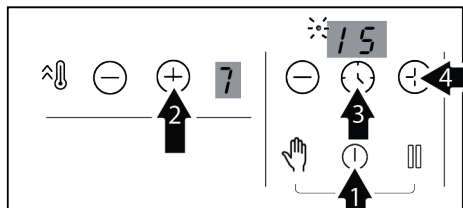
1. Stlačte obe tlačidlá  a  súčasne, až kým nie sú počuť **dve zvukové signály**, keď je aktívny zámok klávesnice.
2. Kontrolka tlačidla  zhasne a ovládací panel sa odomkne.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčuje varenie. Nebudete musieť kontrolovať platňu počas celého obdobia varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí času, ktorý ste nastavili.

Zapnutie časovača

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla ①.
2. Želanú úroveň teploty nastavte dotykom zóny tlačidiel (+)/(-).



3. Stlačením tlačidla  aktivujte časovač. Na displeji časovača bude blikať symbol "00" a desatinná čiarka vybranej zóny.
4. Požadovanú dobu trvania nastavíte dotykom tlačidiel časovača (+)/(-).
5. Po 10 sekundách sa toto nastavenie sa aktivuje. Na displeji časovača bude blikať desatinná čiarka vybranej zóny.
6. Vyššie uvedený postup zopakujte pre ostatné varné zóny, pre ktoré chcete časovač nastaviť.

i Ak je nastavená viacnásobná hodnota časovača na rôzne zóny, na displeji časovača sa zobrazí časovač zóny s minimálnou hodnotou časovača a desatinná čiarka tejto zóny bliká. Desatinné čiarky ostatných zón svietia nepretržite.

i Stlačením tlačidla  všetkých varných zón môžete vidieť zostávajúci čas varenia. Pri každom dotyku sa zobrazí iná hodnota zóny časovača. Nakoniec sa opäť zobrazí minimálna hodnota časovača.

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

i Časovač môžete nastaviť len pre už používané varných zón.

Vypnutie časovača

Po uplynutí nastaveného času sa platňa automaticky vypne a zaznie zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla. Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukové upozornenie sa po niekoľkých minútach zruší.

Vypnutie časovača skôr

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

1. Vypnutie časovača pre príslušnú zónu znížením jeho hodnoty na "00":

Stlačte tlačidlá časovača $\oplus/\ominus$, kým sa na displeji varnej zóny s aktívnym časovačom nezobrazí "00".

- ⇒ Symbol desatinnej čiarky príslušnej zóny bude trvale vypnutý a časovač bude zrušený.
- ⇒ **Vypnutie časovača pre príslušnú zónu súčasným dotykom tlačidiel $\oplus/\ominus$ príslušnej zóny:** Stlačte tlačidlá príslušnej zóny $\oplus/\ominus$ súčasne.
- ⇒ Symbol desatinnej čiarky príslušnej zóny bude trvale vypnutý a časovač bude zrušený.



Po tomto kroku bude úroveň teploty príslušnej zóny "0", rovnako ako úroveň časovača.

Funkcia zastavenia

- ✓ Pomocou tejto funkcie môžete znížiť úroveň prevádzkových teplôt varných zón na minimálnu úroveň (úroveň 1).



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

1. Počas prevádzky niektorej z varných zón sa dotknite tlačidla $\square\square$.
2. Všetky prevádzkové varné zóny budú pracovať na minimálnej úrovni (úroveň 1). Na displeji aktívnych varných zón sa zobrazí $\square\square$ symbol.
3. Všetky zastavené varné zóny reštartujte s predchádzajúcimi nastaveniami opätovným dotykom tlačidla $\square\square$.

Funkcia správy napájania

Váš prístroj je vybavený funkciou správy napájania. Touto funkciou môžete zmeniť celkový výkon, ktorý môže byť spotrebičom odoberaný. Pre funkciu správy napájania je k dispozícii 8 úrovní.

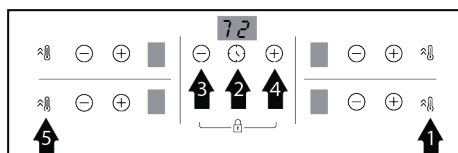
Funkcia správy napájania - celkové úrovně výkonu, ktoré je možné nastaviť

Kontrolka displeja správy napájania Celkový príkon

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Zmena celkového výkonu;

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom tlačidla $\textcircled{1}$. Vypnite varnú dosku opätovným dotykem $\textcircled{1}$.
2. Potom sa postupne dotknite príslušného tlačidla pravej prednej zóny $\wedge$, tlačidla $\textcircled{\text{clock}}$ tlačidla časovača $\ominus$, tlačidla časovača $\oplus$, a nakoniec tlačidlá ľavej prednej zóny $\wedge$.



3. Na displeji časovača sa zobrazuje Nastavená úroveň riadenia napájania.
4. Dotykem tlačidla $\square\square$ prepínate medzi úrovňami a nastavujete celkovú hodnotu výkonu, ktorú chcete nastaviť.
5. Potvrďte nastavenie dotykem tlačidla $\textcircled{1}$ a vypnite varnú dosku. Bude aktivovaná celková hodnota výkonu, ktorú ste nastavili.



Úrovně teploty, ktoré môžete priradiť varným doskám, sa môžu líšiť podľa celkovej nastavenej úrovne výkonu. Úroveň teploty privádzaná k varnej doske sa automaticky zníži podľa nastavenia výkonu, ktorý má vykonať sporák. Toto nie je chyba.



Ak sa pri zmene úrovne výkonu dotkniete iného klávesu, ako je zadaná postupnosť, nastavenie nie je možné vykonať. Pre nastavenie je potrebné opakovať kroky od začiatku.



Produkt sa môže zastaviť, keď pracuje na úrovniach od 1 do 7, najmä s kuchynským riadom s malým priemerom a keď je málo oleja. To to nie je chyba.

SK

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa zásadne priamo ohrieva varnú nádobu. Preto má veľa výhod v porovnaní s inými typmi platní. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne je studenší.

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



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

Systém automatického vypínania

Ovládanie sporáka 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 varnej doske sa potom vypne aj obrazovka 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.

Úroveň teploty	Automatické doba vypínania - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minúty
P (Posilňovač)	10 minúty (*)
(*) Platňa po 10 minútach klesne na úroveň 9	

Tabuľka 1: Automatické obdobia vypínania

Ochrana proti prehriatiu

Vaša platňa je vybavená niekoľkými snímačmi, ktoré zaručujú ochranu proti prehriatiu. V prípade prehriatia môžete zaznamenať nasledovné:

- Obsluha varnej zóny sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň môže z najvyššej úrovne klesnúť na úroveň 7.

Bezpečnostný systém pretečenia

Vaša platňa je vybavená bezpečnostným systémom pretečenia. V prípade pretečenia, ktoré sa rozleje na ovládací panel, systém okamžite zruší pripojenie napájania a vašu platňu vypne. Počas tejto doby sa na displeji zobrazí výstraha “E”.

Presné nastavenie výkonu

Indukčná platňa reaguje na príkazy okamžite, na základe jej prevádzkových princípov. Nastavenia výkonu sa menia veľmi rýchlo.

Takto môžete zabrániť pretečeniu jedla (s obsahom vody, mlieka atď.) z hrnca dokonca aj v momente tesne pred pretečením.



Ak je povrch dotykového ovládacieho panelu vystavený intenzívnym výparom, celý ovládací systém sa môže vypnúť a vyslať chybový signál.



Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybový prevádzku.

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

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

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

Varná doska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Topenie		
Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	1	20 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 6
Varenie, kúrenie, udržanie teploty		
Voda 1 L (Varenie)	P	3 ... 5
Voda 3 L (Varenie)	P	8 ... 10
Mlieko 1 L (Varenie)	6	4 ... 6
Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)	1-2	18 ... 22
Zeleninový olej (Ohrievanie) (Slniečnicový olej 0,5 L)	8	3 ... 5
Varenie		
Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)	9	12 ... 14
Filet z lososa	8	10 ... 15

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Klobása	9	2 ... 4
Cestoviny (150 g)	8	8 ... 12
Varenie, dusenie		
Ryžové jedlo (200 g ryža)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Noemov puding **		
Varenie fazuľa-cícer Varenie - pre noemov puding	9	5 ... 6
Varenie fazuľa-cícer varenie - pre noemov puding	3	10 ... 30
Pšenica Varenie - pre noemov puding	9	2 ... 5
Pšenica varenie - pre noemov puding	3	10 ... 30
Noemov puding -Všetky prísady	8	20 ... 25
Stopky so zeleninou **		
Dusená zelenina	9	3 ... 8
Pečenie	4-5	120 ... 150
Polievky (Např. Šošovicová polievka)	6-7	17 ... 20
Jemné vyprážanie		
Filet z morského vlka	8	3 ... 7
Steak zo sviečkovice ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Klobása	8	2 ... 5
Volské oko	7	4 ... 8
Hranolky		
Boortsog	8	13 ... 16
Rezeň	8	5 ... 7
Nugetky	8	4 ... 6
* Odporúča sa panvica wok.		
** Odporúča sa liata panvica/hrniec.		

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

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

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

Pre varné dosky:

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

Inox - nerezové povrchy

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

Sklenené povrchy

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

Plastové diely a lakované povrchy

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

7.2 Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

Pri čistení sklenenej varnej plochy postupujte podľa pokynov na čistenie sklenených povrchov uvedených v časti „Všeobecné in-

formácie o čistení". Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

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

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou

handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.

- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikatory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

SK

8 Riešenie problémov

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

Produkt nefunguje.

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

ikona na displeji varnej zóny vždy svieti.

- Hrvce nesmú byť umiestnené na platnej doske. >>> Skontrolujte, či je na varnej zóne hrniec.

- Váš hrniec možno nie je vhodný na indukciu. >>> Skontrolujte, či je váš sporák vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hniec možno nie je správne vycentrovaný na varnej zóne alebo spodný povrch panvice nemusí byť dostatočne široký. zvolená varná zóna. >>> Vycentrujte varnú zónu výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre varnú zónu.
- Hniec alebo varná zóna môžu byť príliš horúce. >>> Počkajte, kým vychladnú.

Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia zvoleného priestoru možno vypršal. >>> Môžete nastaviť nový čas varenia alebo varenie dokončiť.
- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Dotykový ovládací panel mohol zakryť nejaký predmet. >>> Odstráňte objekt na paneli.

Aj keď je varná zóna zapnutá, hrniec sa nezohrieva.

- Hrnec nemusí byť vhodný pre indukčnú varnú dosku. >>> Skontrolujte, či je váš sporák vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hniec možno nie je správne vycentrovaný na varnej zóne alebo spodný povrch panvice nemusí byť dostatočne široký.

zvolená varná zóna. >>> Vycentrujte varnú zónu výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre varnú zónu.

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

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým elektronické vybavenie varnej dosky neklesne 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.

Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

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.

- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** e 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 chyby	Možné riešenia
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.
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.

