



Vestavěná varná deska

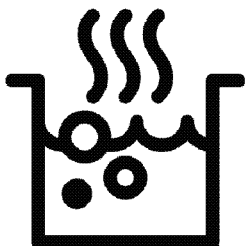
Návod k použití

Plită încorporabilă

Manual de utilizare

Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



HII64700SUFT

CZ / RO / SK

185.9298.85/R.AC/3.04.2024/5-5

7757188697



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIR

Vážený zákazníku,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

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

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

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

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

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



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



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



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

1 Bezpečnostní pokyny 4

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

2 Pokyny týkající se životního prostředí 10

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

3 Váš výrobek 11

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

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

4 První použití 14

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

5 Používání varné desky 15

Obecné informace o použití varné desky	15
Ovládací panel	19

6 Obecné informace o pečení 26

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

7 Údržba a péče 27

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

8 Řešení problémů 29

1 Bezpečnostní pokyny

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

⚠ Účel použití

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

⚠ Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat

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

bezpečné používání a rizika výrobku.

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

dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.

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



Elektrická bezpečnost

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

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



Bezpečnost při přepravě

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



Bezpečnost instalace

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

- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.



Bezpečnost použití

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

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

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



Varování o teplotě

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



Použití příslušenství

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

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

Bezpečnost pečení

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

Indukce

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

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

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

Údržba a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt

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

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



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

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

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

Dodržování směrnice RoHS:

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

Likvidace obalových materiálů

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

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

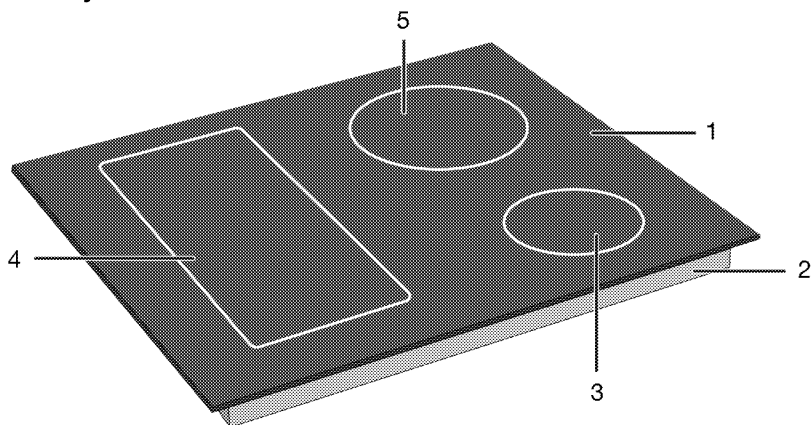
Doporučení pro úsporu energie

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

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

3 Váš výrobek

Představení výrobku

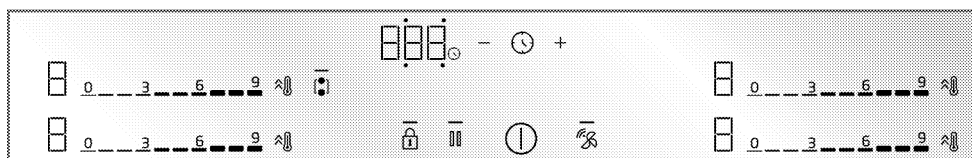


- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1 Skleněná varná plocha | 4 Indukční varná zóna |
| 2 Dolní kryt | 5 Indukční varná zóna |
| 3 Indukční varná zóna | |

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

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

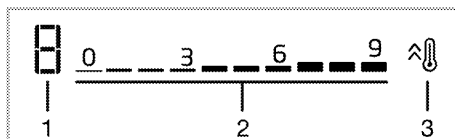
Ovládání varné desky



Tlačítka a symboly

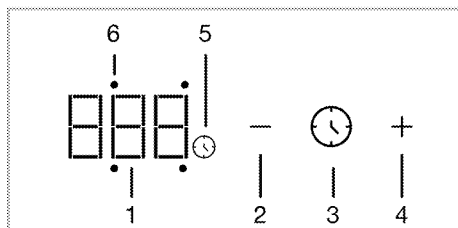
- : Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
- ⓘ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🔒 : Tlačítko uzavření tlačítek
- 🔥 : Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem
- ⚡ : Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- 🧼 : Tlačítko Clean Lock
- 🕒 : Tlačítko časovače
- ⊕ : Tlačítko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

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



Displej varné zóny

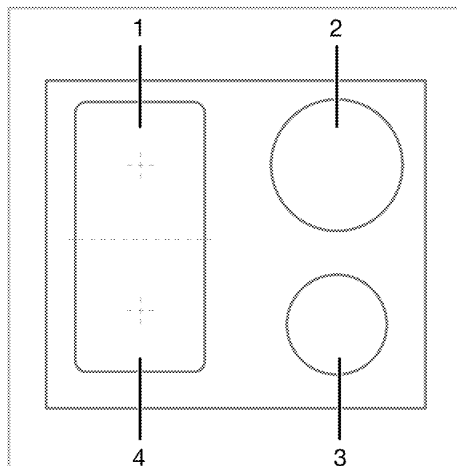
- 1 Kontrolka teploty příslušné varné zóny
- 2 Rozsah nastavení úrovně teploty
- 3 Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)



Displej časovače

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

Všeobecné informace o varné desce



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

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

Technické specifikace

Všeobecné specifikace

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

Horáky

Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zesílení): 3100 W
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zesílení): 3100 W
Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení): 2200 W
Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení): 3700 W

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

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

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

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

4 První použití

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

První čištění

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

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

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

5 Používání varné desky

Obecné informace o použití varné desky

Všeobecná upozornění

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

Princip činnosti indukční varné desky

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

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

Výhody indukčního vaření

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

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

Pro bezpečný provoz:

- Nevybírejte vysoké úrovně ohřevu, pokud používáte nepřilnavé hrnce / pánve s malým množstvím oleje nebo pokud je používáte bez oleje (typu teflon).
- Nepoužívejte skleněný varný povrch jako odkládací plochu, nebo jako řezný povrch.
- Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou přístroje nebo pokličky, protože by se mohly zahřát.
- Na vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Na indukční zónu nikdy nepokládejte jídlo zabalené v hliníkové fólii.
- Během činnosti varné desky do její blízkosti neumísťujte magnetické předměty, jako jsou např. kreditní karty nebo pásky s nahrávkami.
- Pokud je pod vaší varnou deskou trouba, která je v provozu, mohou senzory na varné desce snížit hladinu vaření nebo varnou desku vypnout.

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

Hrnce / pánve na vaření

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

Vhodné hrnce / pánve:

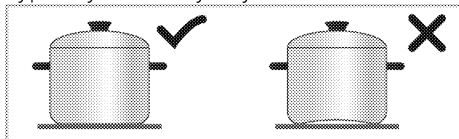
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

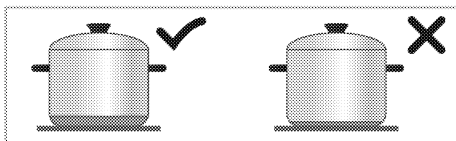
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

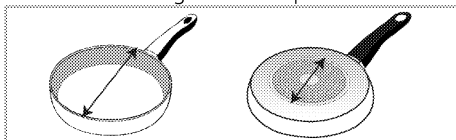
- Používejte pouze hrnce / pánve s plochým dnem. Nepoužívejte hrnce / pánve s vypouklým nebo vydutým dnem.



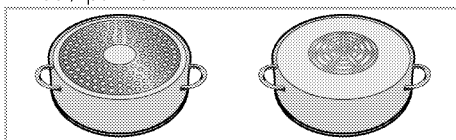
- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.



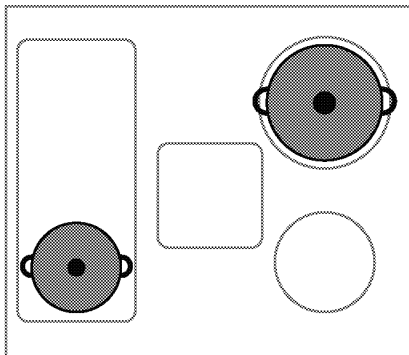
- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být detekovány velkými indukčními deskami.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

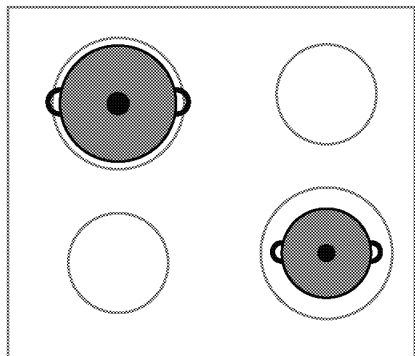


- Některé hrnce / pánve mají podstavec, který obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy hrnců / pánví se nemusí dostatečně zahřát nebo jejich nemusí indukční varná deska vůbec rozpoznat. V některých případech se může zobrazit upozornění na špatné hrnce / pánve.



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





Test hrnců / pánví

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

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

Doporučené velikosti hrnců / pánví

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

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

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

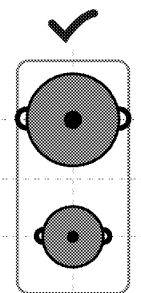
Automatická detekce varných nádob / pánví

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

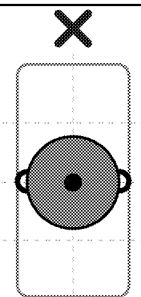
Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

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

Jako dvě nezávislé varné zóny

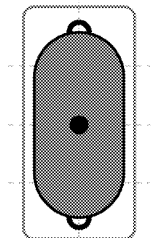


Varné zóny se širokou plochou mají dvě varné zóny, přední a zadní. Tyto zóny lze použít jako dvě nezávislé varné zóny pro různé úrovně teploty s dvěma různými hrnci / pánvemi. Umístěte hrnce / pánve jejich centrováním na samostatné varné zóny.



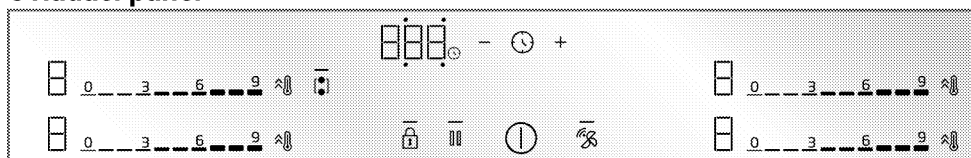
Při vaření s jedním hrncem nebo pánvemi ho umístěte do středu přední nebo zadní varné zóny. Neumísťujte hrnce / pánve do středu varné zóny.

Jako jedna varná zóna



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

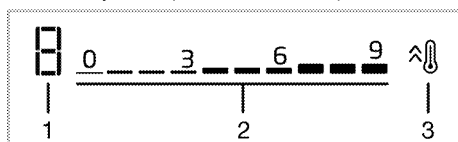
Ovládací panel



Tlačítka a symboly

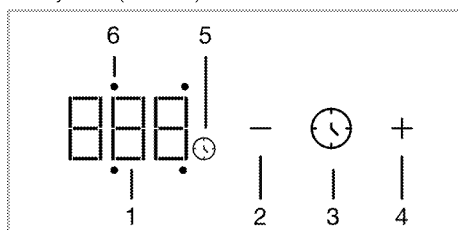
- : Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
- ⌚ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🔒 : Tlačítko uzavření tlačítek
- 🔥 : Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem
- 🔥 : Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- 🔒 : Tlačítko Clean Lock
- ⌚ : Tlačítko časovače
- ⊕ : Tlačítko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

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



Displej varné zóny

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



Displej časovače

- 1 Kontrolka časovače
- 2 Tlačítko snížení časovače
- 3 Tlačítko časovače
- 4 Tlačítko zvýšení časovače
- 5 Symbol časovače

- 6 LED kontrolka časovače příslušné varné zóny

Obecná varování pro řídicí panel

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

Zapnutí plotýnky

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

Vypnutí plotýnky

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

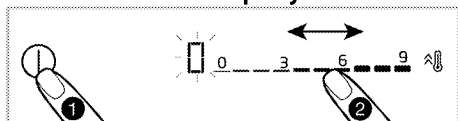
Ukazatel zbývajících tepla

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

Symbol	Popis
H	Vysoká teplota
h	Nízká teplota

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

Zapnutí plotýnek (vařicí zóna) a nastavení úrovně teploty



1. Dotknutím se tlačítka ① plotýnku zapnete.

» Na displejích zóny plotýnky se zobrazí symbol „0“.

2. V závislosti na tom, kterou plotýnku chcete zapnout, se dotkněte příslušné oblasti nastavení nebo posuňte prst po oblasti nastavte úroveň teploty v rozmezí „0“ až „9“.

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

Vypnutí plotýnek:

Vybranou zónu plotýnky lze vypnout 2 různými způsoby:

1. **Nastavením teploty na hodnotu „0“**
Plotýnku můžete vypnout snížením teploty na „0“.

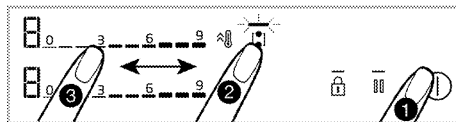
2. **Použitím funkce časovače pro požadovanou zónu plotýnky**
Když vyprší čas, časovač odpovídající plotýnku vypne. Všechny displeje ukazují „0“ nebo „00“. Symbol ① na displeji varné desky zmizí.

Nastavení časovače pro danou zónu plotýnky je popsáno v následujících kapitolách.

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

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

» Displej levé zóny plotýnek zobrazí 0 a rozsvítí se kontrolka — tlačítka ②.



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

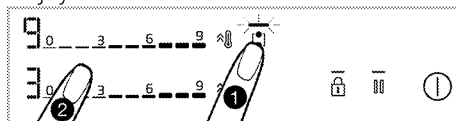
I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1,2,2...9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

» Plotýnka se zapne. Je-li vybrána jiná plotýnka nebo počkáte-li 10 sekund bez jakékoli operace, kontrolka — tlačítka ② zhasne.

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

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

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



1. Pokud je v provozu jedna nebo obě zóny plotýnek vlevo, dotkněte se tlačítka ②.

» Na obou displejích zón plotýnky se zobrazí zóna s nižším stupněm a rozsvítí se kontrolka — tlačítka ②.

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

kombinováním vyšší hodnotu teploty, budou zrušeny.



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

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

Zóny vaření můžete oddělit a vypnout dotknutím se tlačítka .

Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

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

Přímé nastavení vysokého výkonu (booster):

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

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

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

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

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

plotýnka pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni teploty.

Vypnutí nastavení vysokého výkonu (BOOSTER) před jeho vypršením:

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

Čistící režim

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

Aktivace čistícího režimu



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

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

Deaktivace čistícího režimu

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

Zámek tlačítek

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

Aktivace zámku tlačítek

1. Chcete-li zámek tlačítek aktivovat, dotkněte se tlačítka  a přidržte jej dokud se neozve **zvukový** signál.

Kontrolka  tlačítka  se rozblíká a všechny zóny vaření budou uzamčeny.

i Je-li zámek tlačítek aktivní, funguje pouze tlačítko ①. Když se dotknete jakékoli jiného tlačítka, kontrolka — tlačítka ② se rozblíká a upozorní tak, že je zámek tlačítek aktivní. Pokud plotýnku vypnete, zatímco jsou tlačítka uzamčena, zámek tlačítek se deaktivuje, abyste mohli plotýnku znovu zapnout.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se a podržte tlačítko ②, dokud neuslyšíte zvukový signál. Funkce se potvrdí zvukovým signálem. Kontrolka — tlačítka ② zhasne a zámek tlačítek bude deaktivován.

Funkce časovače

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

Aktivace časovače



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

Symbol ④ se po určité době na displeji zóny plotýnky trvale rozsvítí. Pokud se symbol ④ trvale rozsvítí, znamená to, že je funkce aktivována.

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

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

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

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

Vypnutí časovačů

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

Dotknutím se libovolného tlačítka zvukovou výstrahu vypnete.

Předčasné vypnutí časovačů

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

Vypnutí snížením nastavení časovače na úroveň „00“:

1. Dotknutím se tlačítka ④ vyberte časovač příslušného plotýnky.
2. Hodnotu snížíte dotknutím se tlačítka —, tlačítko přidržíte dokud se na displeji časovače neobjeví symbol „00“. Časovač můžete také urychlit dlouhým dotknutím se tlačítka +.

Na displeji zóny plotýnky bude po určitou dobu blikat symbol ④ a poté se zcela **vypne** a časovač se zruší.

Funkce zastavení

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

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

i Pokud stisknete tlačítko **00**, když je na centrální varné zóně aktivní automatické vaření, funkce automatického vaření se zruší.

1. Zatímco je plotýnka zapnutá, dotkněte se tlačítka **00**.

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

2. Opětovným dotknutím se tlačítka **00** můžete znovu spustit všechny zóny vaření pozastavených plotýnek, plotýnky se spustí s předchozím nastavením.

Nastavení

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

cF1: Nastavení řízení výkonu

cF2: Doba zvukového signálu na konci vaření

cF3: Nastavení připojení varné desky a odsavače par

1- Nastavení řízení výkonu (**cF1**)

Pomocí této funkce můžete nastavit celkový výkon plotýnky podle potřeby.

1. Plotýnku zapněte dotknutím se tlačítka **01** a vypněte ji opětovným dotknutím se tlačítka **01**.

2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se dotkněte tlačítek **01/00/01/00**.

» Na displeji časovače **cF1**, na displeji levé zadní plotýnky se zobrazí „9”.

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

4. Nastavenou úroveň potvrďte stisknutím tlačítka **01**.

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

„Řízení výkonu” obsahuje 9 různých úrovní výkonu (viz tabulka _ Úroveň řízení výkonu).

Tabulka - Úroveň řízení výkonu

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

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

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

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

1. Plotýnku zapněte dotknutím se tlačítka **01** a vypněte ji opětovným dotknutím se tlačítka **01**.

2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se dotkněte tlačítek **01/00/01/00**.

» Na displeji časovače se zobrazí výchozí nastavení **cF1**.

3. Chcete-li nastavit zvukový signál konce vaření, dotkněte se jednou tlačítka **00**.

» Na displeji časovače **cF2**, na displeji levé zadní plotýnky se zobrazí „2”.

4. Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní plotýnky nebo posunutím prstu po ploše nastavte dobu zvukového signálu (viz Tabulka _ Doba zvukového signálu na konci vaření) na hodnotu v rozmezí od „0” do „3”.

5. Dotknutím se tlačítka **01** potvrďte nastavení doby zvukového signálu konce vaření.

» Vaše plotýnka se vypne a začne pracovat s nastavením doby zvukového signálu na zvolené úrovni.

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

Tabulka – Nastavení doby zvukového signálu na konci vaření

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

3- Nastavení připojení varné desky a odsavače par (F3)

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

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

Tabulka - Úroveň výkonu odsavače par

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

Nastavení úrovně výkonu odsavače par nad plotýnkou

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

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

2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se dotkněte tlačítek ③/④/⑤/⑥.

» Na displeji časovače se zobrazí výchozí nastavení F1.

3. Chcete-li nastavit připojení varné desky a odsavače par, dotkněte se dvakrát tlačítka ⑦.

» Na displeji časovače F3, na displeji levé zadní plotýnky se zobrazí „4“.

4. Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní plotýnky nebo posunutím prstu po ploše nastavte úroveň výkonu odsavače par (viz Tabulka – Úroveň výkonu odsavače par) v rozmezí od „0“ do „7“.

5. Nastavení připojení varné desky a odsavače par potvrďte dotknutím se tlačítka ①.

» Vaše plotýnka se vypne a začne pracovat spolu s odsavačem par nastaveném na zvolené úrovni.

Použití indukčních plotýnek bezpečně a efektivně

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

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

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

Automatické vypnutí systému

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

Tabulka 1: Doba automatického vypnutí

Úroveň teploty	Doba automatického vypnutí - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4

Úroveň teploty	Doba automatického vypnutí - hodiny
7	2
8	2
9	1
Rychlý ohřev	10 minut

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

Ochrana proti přehřátí

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

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

Systém ochrany proti přetečení

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

Přesné nastavení výkonu

Indukční varná deska reaguje na vydávané příkazy okamžitě jak určuje její princip fungování. Nastavení napájení se velmi rychle mění. Můžete tak zabránit přetečení pokrmů (vody, mléka), které hrozí přetečením, a to tak, že spotřebič okamžitě vypnete.

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

Obecné varování o vaření s varnou deskou

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

Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit

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

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

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

Všeobecné informace o čištění

⚠ Všeobecná upozornění

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

Pro varnou desku:

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

Inox a nerezavějící povrchy

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

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

Skleněné povrchy

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

Plastové díly a lakované povrchy

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

V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

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

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

Čištění ovládacího panelu

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

8 Řešení problémů

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

Výrobek nefunguje.

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

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

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

Vybraná varná zóna se během používání náhle vypne.

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

Hrncel se nezahřeje, i když je varná zóna zapnutá.

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

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

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

Hluk vycházející ze sporáku během vaření

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

Možné zvuky a důvody

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

Chybové kódy / důvody a možná řešení - Pro varnou desku

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

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



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

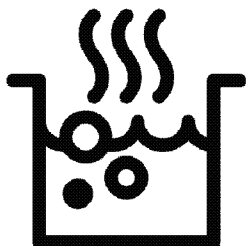
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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



Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO



HÂRTIE RECICLATĂ ȘI
RECICLABILĂ

Stimate client,

Vă rugăm să citiți acest manual înainte de a utiliza produsul.

Beko Vă mulțumim că ați ales acest produs! Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Pentru aceasta, studiați cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul și păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Urmați instrucțiunile, ținând cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta.

Manualul de utilizare conține următoarele simboluri:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.

NOTIFICARE Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.



Pericole care pot conduce la arsuri din cauza contactului cu suprafețele fierbinți.



Informații importante și indicații utile.



Citiți cu atenție manualul de utilizare!



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Instrucțiuni de siguranță 4

Scopul utilizării.....	4
Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie.....	4
Siguranța electrică	5
Siguranța transportului.....	6
Siguranța instalării	7
Siguranța utilizării.....	7
Avertismente privind temperatura	8
Utilizarea accesoriilor	8
Siguranța preparării.....	8
Inducția.....	8
Siguranța legată de întreținere și curățare. 9	

2 Instrucțiuni privind protecția mediului 10

Regulamentul privind deșeurile	10
Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat	10
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare.....	10
Recomandări pentru economisirea energiei	10

3 Produsul dumneavoastră 11

Prezentarea produsului	11
------------------------------	----

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului.....	11
Comandă plită	11
Informații generale despre plită	12
Specificații tehnice	13

4 Prima utilizare 14

Prima curățare.....	14
---------------------	----

5 Utilizarea plitei 15

Informații generale despre utilizarea plitei	15
Panoul de comandă	19

6 Informații generale privind gătitul 26

Avertismente generale privind gătirea la plită	26
--	----

7 Întreținere și curățare 27

Informații generale privind curățarea.....	27
Curățarea plitei	28
Curățarea panoului de comandă	28

8 Depanare 29

1 Instruc iuni de siguran ă

- Această sec iune con ine instruc iuni de siguran ă care vor ajuta la prevenirea oricăror riscuri de vătămare corporală sau daune materiale.
- În cazul în care produsul este transferat către o altă persoană sau folosit second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, alte documente relevante și accesorii trebuie livrate împreună cu produsul.
- Compania noastră nu este responsabilă pentru daunele care ar putea apărea ca urmare a nerespectării acestor instruc iuni.
- Nerespectarea acestor instruc iuni anulează orice garan ie.
- ⚠️ Lucrările de instalare și repara ii trebuie realizate întotdeauna de către producător, serviciul autorizat sau o persoană specificată de către importator.
- ⚠️ Folosi i exclusiv piese de schimb și accesorii originale.
- ⚠️ Nu repara i și nu înlocui i nicio componentă a produsului decât dacă este

specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- ⚠️ Nu realiza i modificări tehnice ale produsului.



Scopul utilizării

- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosi i produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Aparatul este destinat să fie utilizat în bucătăriile casnice și ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.



Siguranța copiilor, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie

- Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani și mai mari, precum și de persoane subdezvoltate din punct de vedere al abilită ilor fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experien ă și cunoștin e, sub

condi ia supravegherii sau instruirii cu privire la utilizarea în condi ii de siguran ă și la riscurile produsului.

- Nu permite i copiilor să se joace cu aparatul. Cură area și între inerea nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia pot fi supraveghea i.
- Acest produs nu trebuie utilizat de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excep ia cazului în care beneficiază de supraveghere sau primesc instruc iunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animalele de companie. Nu lăsa i copiii sau animalele de companie să se joace, să se ca ere sau să pătrundă în interiorul aparatului.
- Nu așeza i pe aparat obiecte la care copiii pot ajunge.
- Întoarce i mânerul oalelor și tigăilor spre partea laterală a blatului mobilierului, astfel încât copiii să nu le poată prinde, deoarece există riscul de arsuri.

- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafe ele accesibile ale produsului se încing. Nu lăsa i copiii să stea în apropierea aparatului.
- Nu lăsa i ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericol de vătămare și sufocare.
- (Dacă produsul dvs. are mufă) Pentru siguran a copiilor, deconecta i mufa de alimentare și face i produsul nefunc ional, înainte de eliminare.



Siguranța electrică

- Conecta i produsul la o priză împământată protejată de o siguran ă corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instala ia de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosi i produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/na ionale.
- Fișa sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil (la adăpost de flacăra plitei). Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism

(siguran ă, comutator, întrerupător etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.

- Produsul nu trebuie conectat la priză în timpul instalării, reparării și transportului.
- Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
- (Dacă produsul dvs. nu are cablu de alimentare) Folosiți exclusiv cablul de conectare specificat în secțiunea „Specificatii tehnice”.
- Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și pus în contact cu nicio sursă de căldură.
- Utilizați exclusiv cablul original. Nu folosiți cabluri secționare sau deteriorate, sau cabluri prelungitoare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un producător, un serviciu autorizat sau o

persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.

(Dacă produsul dvs. are mufă)

- Nu conectați produsul la o priză care este slăbită, ieșită din soclu, ruptă, murdară, uleioasă, cu risc de contact cu apa (de exemplu, apă scursă de la contor).
- Nu atingeți priza cu mâinile ude! Pentru deconectarea de la priză, prindeți întotdeauna de fișă.
- Asigurați-vă că fișa produsului este bine conectată la priză, pentru a evita formarea arcului electric.



Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Fixați bine aparatul cu bandă adezivă, pentru a preveni deteriorarea părților detașabile sau mobile, sau a produsului.
- Verificați aspectul general al produsului, pentru eventuale

daune care s-ar fi putut produce în timpul transportului.



Siguranța instalării

- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Dacă produsul este deteriorat, nu îl instalați.
- Nu instalați produsul în apropierea surselor de căldură (calorifere, sobe etc.).
- Mențineți toate canalele de ventilație deschise în jurul aparatului.



Siguranța utilizării

- Asigurați-vă că aparatul este oprit după fiecare utilizare.
- Dacă nu folosiți produsul o perioadă îndelungată, deconectați-l sau opriți siguranța de la panoul de siguranțe.
- Nu folosiți produsul dacă acesta este defect sau deteriorat. Dacă există, decuplați conexiunile electrice/racordurile de alimentare cu gaz ale produsului și contactați serviciul autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.

- Nu urcați pe aparat pentru a ajunge la ceva, sau din orice alt motiv.
- Nu folosiți aparatul în situații în care nu puteți raționaliza limpede, cum ar fi în cazul consumului de droguri și/sau consumului de alcool.
- Obiectele inflamabile înute în zona de gătit se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în zona de gătit.
- Vasele de fontă, aluminiu sau vasele cu partea de jos deteriorată/aspră pot provoca zgârierea suprafeței de sticlă. Atunci când manevrați vasele de gătit, ridicați întotdeauna, nu trageți pe suprafața.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. De aceea, asigurați-vă că suprafața plitei și fundul vaselor sunt întotdeauna uscate.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Părțile expuse ale aparatului devin fierbinți, în timpul utilizării produsului. Nu atingeți produsul și elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de aparat în absența unui adult.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece marginile se încing în timpul funcționării.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

Utilizarea accesoriilor

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Siguranța preparării

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă

trebuie supravegheate în mod constant.

- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și se poate aprinde, atunci când este expus la suprafețe fierbinți, provocând un incendiu.

Inducția

- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Selectarea vaselor”.
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ

persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.

- Închide i plita de la panoul de control după utilizare, nu vă baza i exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Articolele metalice depozitate în sertare sub plită pot deveni foarte fierbin i în timpul utilizării îndelungate și intensive. Nu depozita i obiecte metalice în sertare sub plită.
- Nu pune i produse electronice precum telefoane mobile, tablete, computere pe plita cu induc ie. Este posibil ca produsul dvs. să fie deteriorat.



Siguranța legată de întreținere și curățare

- Aștepta i ca aparatul să se răcească, înainte de a-l cură a. Suprafe ele fierbin i pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există pericol de electrocutare!
- Nu cură a i aparatul cu dispozitive de cură are cu abur, deoarece acestea pot provoca șocuri electrice.
- Sarea, resturile de zahăr de pe fundul vaselor de gătit sau astfel de particule de pe suprafa a sticlei pot provoca zgârierea și fisurarea sticlei. Asigura i-vă că partea inferioară a vasului este curată, înainte de introducerea în cuptor. Păstra i curată suprafa a ceramică a sticlei.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

Regulamentul privind deșeurile Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeurii a produsului uzat



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeurile electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Eliminarea corespunzătoare a aparatului uzat ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane.

Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeurii a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de

ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeurii în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

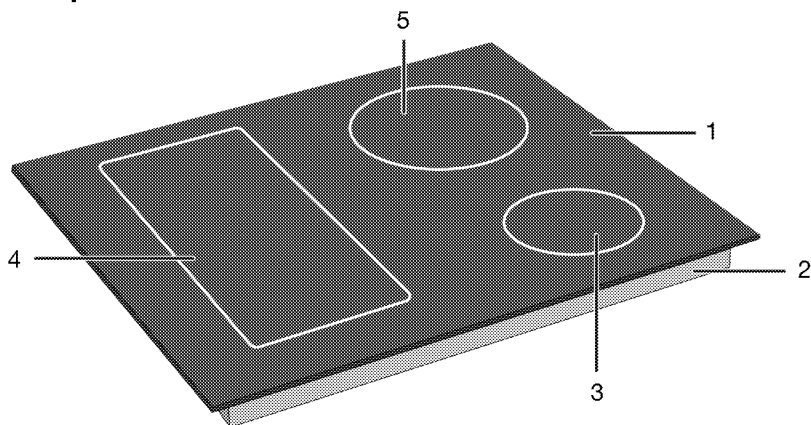
Recomandări pentru economisirea energiei

Informații privind eficiența energetică în conformitate cu UE 66/2014 pot fi găsite în fișa produsului furnizată împreună cu produsul. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Opriți aparatul cu 5 până la 10 minute înainte de ora încheierii coacerii, pentru prelungirea coacerii. Astfel, puteți economisi până la 20% din energia electrică prin utilizarea căldurii.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru plită. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați suprafețele de gătit ale plitei și bazele oalei curate. Murdăria reduce transferul de căldură între zona de gătit și baza oalei.

3 Produsul dumneavoastră

Prezentarea produsului

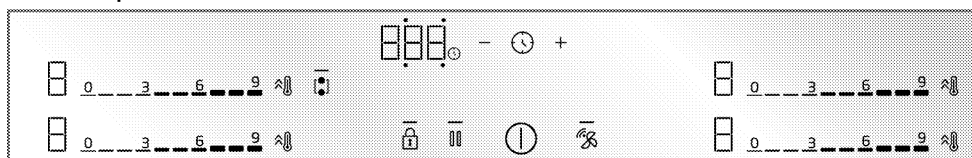


- | | | | |
|---|-------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Suprafață de gătit din sticlă | 4 | Zonă gătit prin inducție |
| 2 | Carcasă inferioară | 5 | Zonă gătit prin inducție |
| 3 | Zonă gătit prin inducție | | |

Introducerea și utilizarea panoului de control al aparatului

În această secțiune, puteți regăsi prezentarea generală și utilizările de bază ale panoului de control al aparatului. Pot exista diferențe la nivelul imaginilor și al unora dintre caracteristici în funcție de tipul produsului.

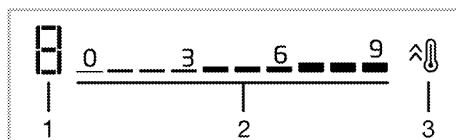
Comandă plită



Taste și simboluri

- : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- ⌚ : Tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 : Tastă de blocare taste
- 🔥 : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
- ⚡ : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
- 🔒 : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- ⌚ : Tastă temporizator (Timer)
- +

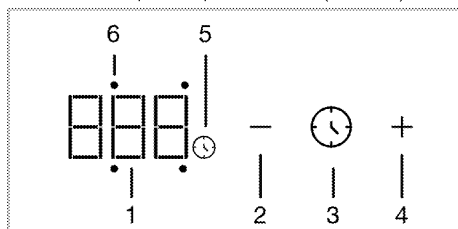
- : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
 - 🔥 : Tastă de conectare hotă-plită *
- * Variaza în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Afișaj zonă de gătit

- 1 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură

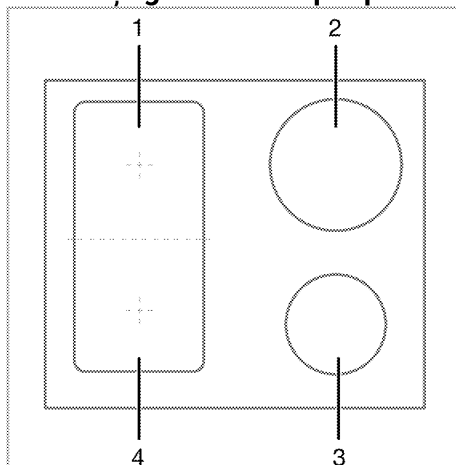
- 3 Tastă Quick Heating (încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)



Afișaj temporizator

- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator (Timer)
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 Simbol temporizator
- 6 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătit relevante

Informații generale despre plită



- 1 Stânga spate - Zonă gătit prin inducție
- 2 Dreapta spate - Zonă gătit prin inducție
- 3 Dreapta față - Zonă gătit prin inducție
- 4 Stânga față - Zonă gătit prin inducție

Plita dvs. este echipată cu suprafețe de gătit cu suprafețe largi (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit ca plite individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari. Utilizarea unor oale adecvate pentru aceste zone de gătit și funcția de combinare sunt descrise în secțiunea „Cum se utilizează plita”.

Specificații tehnice

Specificații generale

Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Dimensiuni de instalare plită (lățime/adâncime)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensiune/frecvență	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune transversală folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consum total de energie	max. 7,4 kW

Arzătoare

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster: 3100 W
Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster: 3100 W
Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1500 W / Booster: 2200 W
Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2400 W / Booster: 3700 W

* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea de bază a produsului.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediul produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, vă recomandăm să realizați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

Prima curățare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

NOTIFICARE Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

NOTIFICARE Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilați bine încăperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Nu lăsa i obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosi i plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafa a este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opri i mai întâi siguran a, apoi suna i la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utiliza i recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurin ă pe plită.
- Nu încălzi i recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opri i arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opri i întotdeauna zonele de gătit după fiecare opera ie.
- După fiecare utilizare, suprafa a de gătit va fi fierbinte, așa că nu pune i vase / tigăi de plastic pe suprafa a de gătit. Cură a i imediat astfel de depuneri de pe suprafa a plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafa a de gătit din sticlă pot cauza daune, ave i grijă să nu vărsa i lichide reci în timpul gătitului.
- Pune i o cantitatea optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evita i ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să cură a i.
- Nu așeza i capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonle de gătit.
- Așeza i vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă dori i să plasa i un vas pe un alt arzător/altă suprafa ă de gătit, nu este indicat să îl trage i; ridică i-l mai întâi și apoi pune i-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu induc ie este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu induc ie și un

sistem electronic sub suprafa a sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafa a plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafa a de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

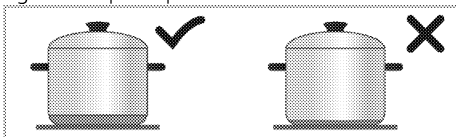
Plitele de induc ie oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.

- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafa a de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se cură ă mai ușor.
- Gătitul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisi i astfel timp și energie fa ă de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătitul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafa a de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafa a de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătitului.

Pentru o funcționare sigură:

- Nu selecta i niveluri ridicate de încălzire atunci când utiliza i vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utiliza i suprafa a de gătit din sticlă ca suprafa ă de depozitare sau de tăiere.
- Nu așeza i obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosi i niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsa i niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de induc ie.
- Păstra i obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta func ionează.

- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în funcționare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Veți găsi informații detaliate despre acest sistem în următoarele secțiuni. Cu toate acestea, dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.



Oale/tigăi de gătit

Trebuie să utilizați oale/tigăi de gătit feromagnetice, de calitate, înscrise cu o etichetă sau un avertisment care să indice că sunt compatibile cu gătitul prin inducție. În general, cu cât este mai ridicat conținutul de fier, cu atât mai bune vor fi vasele/tigăile de gătit. Diametrul de bază al oalelor / tigăilor de gătit trebuie să corespundă zonei de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Oale/tigăi potrivite:

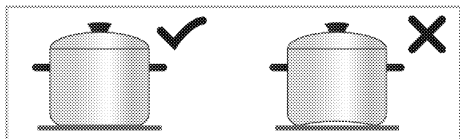
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (înscrise cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

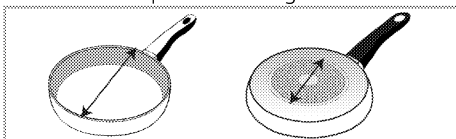
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

Recomandări:

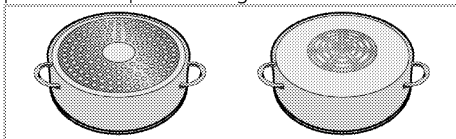
- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



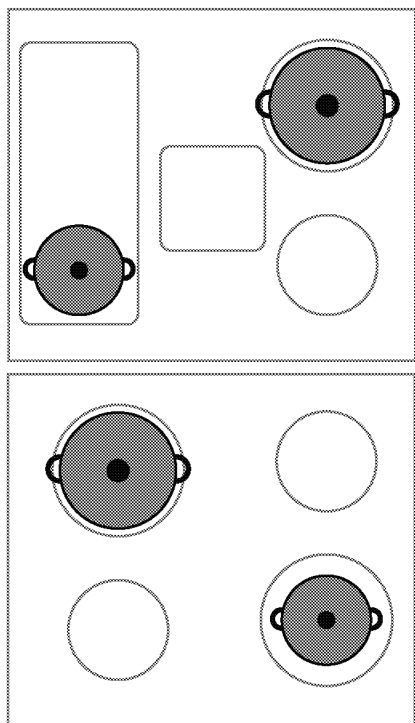
- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.



- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre oale/tigăi.



- i** Distribuția egală a vaselor de gătit pe plitele din dreapta și stânga și din centru îmbunătățește performanța de gătit atunci când gătiți mai multe feluri de mâncare pe plitele cu inducție.



Testarea oalelor/tigăilor

Testa i compatibilitatea vaselor cu gătutul pe o plită cu induc ie utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă "□" și "□" sau "L" nu se aprinde intermitent atunci când plasa i vasul pe plita de induc ie și porni i plita.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametrul zonei de gătīt - mm	Diametru oală - 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
Zonă de gătīt cu suprafa ă mare (flexi)	lă ime 230 - lungime 390

Detectarea oalelor/tigăilor de gătīt de plitele de induc ie depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătīt și pentru a ob ine o gătire eficientă, vasele de gătīt trebuie selectate în func ie de suprafa a plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus.

Comportamentul de fierbere poate varia în func ie de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătīt. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătīt cu un pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătīt mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu induc ie, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

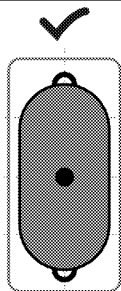
Detectarea automata a oalelor/tigăilor

Atunci când plasa i pe plită orice oale/tigăilor compatibile cu gătitul la induc ie, plita dumneavoastră detectează automat pe ce zonă de gătīt este plasată oala/tigaia de gătīt și afișează aceste informa ii pe panoul de comandă.

Zonă de gătīt cu suprafa ă mare (flexi)

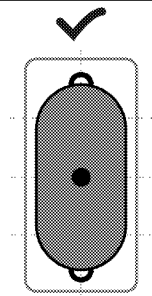
Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafe e de gătīt cu suprafe e de dimensiuni mari (suprafe e Flexi). Pute i folosi această suprafa ă de gătīt cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătīt individuale, separate una de cealaltă. Pute i activa func ia de combinare a zonelor de gătīt și le pute i transforma într-o singură suprafa ă de gătīt atunci când folosi i vase mari.

Como uma zona de cozedura individual



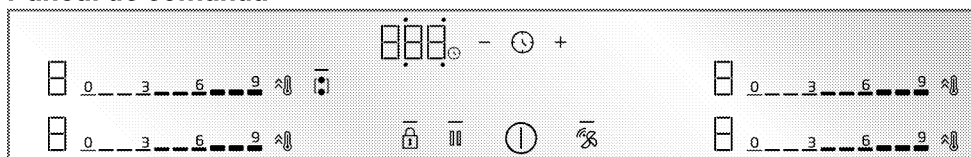
Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

Ca o singură zonă de gătit



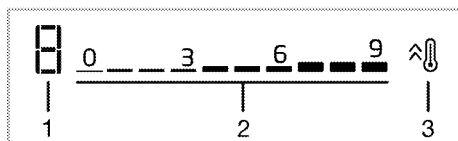
Pentru gătitul cu oale/tigăi de gătit de mari dimensiuni, așeza i-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.

Panoul de comandă



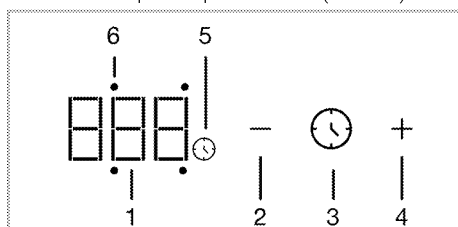
Taste și simboluri

- : Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
 - ⌚ : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
 - 🔒 : Tastă de blocare taste
 - 🔥 : Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit)
 - 🔥 : Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)
 - 🔒 : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
 - ⌚ : Tastă temporizator (Timer)
 - ➕ : Tastă Timer increase (mărire temporizator)
 - ➖ : Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
 - 🔌 : Tastă de conectare hotă-plită *
- * Variaza în funcție de modelul produsului.
Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Afișaj zonă de gătit

- 1 Indicator de temperatură a zonei de gătit respective
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 3 Tastă Quick Heating (Încălzire rapidă)/Tastă de setare pentru putere mare (booster)



Afișaj temporizator

- 1 Indicator temporizator

- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator (Timer)
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 Simbol temporizator
- 6 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătit relevante

Avertismente generale pentru panoul de control

- i** Acest aparat este controlat cu un panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată pe panoul de comandă tactil este confirmată de un semnal sonor.
- i** Păstra întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. O suprafață umedă și murdară poate provoca probleme în executarea funcțiilor.
- i** Plita revine automat la modul de veghe dacă nu se efectuează nicio operațiune în decurs de 20 de secunde.
- i** Aparatul va afișa alerta „FF” din motive de siguranță dacă este atinsă o tastă (tasta 🔒) pentru o perioadă lungă de timp.
- i** Lămpile — de pe tastele activate sau selectate sunt iluminate.

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta ⌚ de pe panoul de comandă.
- » Plita este gata de utilizare.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta ⌚ de pe panoul de comandă.
- » Plita se oprește și revine la modul de veghe.

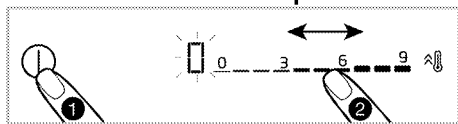
Indicator de căldură reziduală

Pe panoul de comandă există un indicator de căldură pentru fiecare zonă a plitei. Acest indicator indică faptul că plita este încă fierbinte atunci când este oprită. Nu atinge i plita (plitele) relevantă (relevante) până când indicatorul de căldură reziduală nu dispăre.

Simbol	Descriere
H	Temperatură ridicată
h	Temperatură scăzută

- i** În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu luminează pentru a avertiza utilizatorul cu privire la plitele fierbinți.

Pornirea plitelor (zonei de gătit) și setarea nivelului de temperatură



1. Porni i plita atingând tasta ①.
- » Simbolul „0” apare pe afișajul zonei plitei.
2. În func ie de cea pe care dori i să o porni i, atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, seta i nivelul temperaturii între „0” și „9”.

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în func ie de modelul produsului.

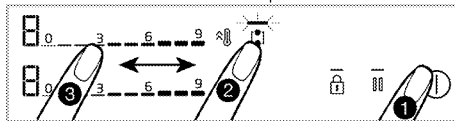
Oprirea plitelor:

O zonă de plită selectată poate fi oprită în 2 moduri diferite:

1. **Prin setarea temperaturii la „0”**
Pute i opri plita prin coborârea setării temperaturii la „0”.
2. **Folosind func iei de oprire temporizată pentru zona plitei dorite**
Când timpul este oprit, temporizatorul oprește plita conectată la acesta. Toate afișajele indică „0” sau pozi ia „00”. Simbolul ⏸ de pe afișajul plitei dispăre. Setarea temporizatorului pentru zona plitei este descrisă în capitolele următoare.

Combinație de zone ale plitei cu suprafață largă (flexi) (dacă pe plită sunt disponibile zone cu suprafețe late)

1. Porni i plita atingând tasta ①.
2. Apăsa i tasta ⏸.
- » Afișajul zonei plitei din stânga afișează 0 și lumina — a tastei ⏸ se aprinde.



3. Atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, seta i nivelul temperaturii între 0 și 9.

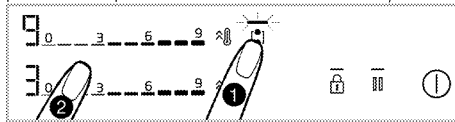
Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1.,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în func ie de modelul produsului.

» Plita începe să func ioneze. Dacă este selectată o altă plită sau dacă aștepta i 10 secunde fără nicio ac iune, lumina — a tastei ⏸ se va estompa.

- i** Plitele cu suprafa ă lată din stânga sunt descrise ca exemplu. Dacă pe aparatul dumneavoastră plitele din dreapta au suprafe e late, același lucru este valabil și pentru plitele din dreapta.

Combinație plite cu suprafață largă (flexi) cu una sau ambele plite din stânga în func iune (dacă pe plita dvs. sunt disponibile zone de plită cu suprafețe late)

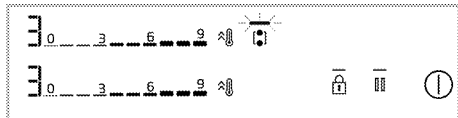
În timp ce una sau ambele plite din stânga func ionează separat, pute i combina ambele plite prin activarea plitei cu suprafa ă lată. În acest fel, pute i folosi o plită cu suprafa ă mai lată cu aceleași valori.



1. În timp ce una sau ambele zone ale plitei din stânga func ionează atinge i tasta ⏸.

» Pe ambele afișaje ale zonei plitei, zona plitei cu temperatura mai scăzută va fi afișată și lumina — a tastei  se va aprinde.

» Plitele combinate continuă să funcționeze cu temperatura zonei plitei care are temperatura mai scăzută și, dacă este cazul, cu valoarea de setare a temporizatorului. Valorile temperaturii și temporizatorului zonei plitei care au avut o valoare mai mare a temperaturii înainte de combinare vor fi anulate.



» Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, setați nivelul de temperatură dorit din zona de setare.

Oprirea zonelor de gătit cu suprafață lată (dacă pe plită sunt disponibile plite cu suprafețe late)

Puteți separa și dezactiva zonele de gătit atingând tasta .

Setare pentru putere mare (BOOSTER)

Puteți utiliza booster-ul pentru a încălzi cu putere maximă. Cu toate acestea, nu recomandăm gătitul pentru o perioadă lungă de timp în această poziție. Este posibil ca setarea pentru putere mare să nu fie disponibilă pe toate plitele. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare (consultați tabelul Limitele perioadelor de funcționare), zona plitei este dezactivată.

Selectare directă a setării pentru putere mare (BOOSTER):

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Atingeți tasta  plitei pe care o doriți. Zona plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul zonei plitei. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare (consultați tabelul Limitele perioadelor de funcționare), plita va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Selectarea setării pentru putere mare (BOOSTER) în timp ce zona plitei este activă:

1. Atingeți tasta  atunci când plita este pornită și zona relevantă a plitei funcționează la un anumit nivel.
2. Zona plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul zonei plitei. Când a expirat perioada pentru setarea pentru putere mare, plita va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Oprirea setării pentru putere mare (BOOSTER) înainte de expirarea acesteia:

Puteți opri setarea pentru putere mare oricând doriți, atingând tasta . Zona plitei continuă să funcționeze la cea mai mare valoare a temperaturii. Aduceți-o la 0 atingând zona de setare a plitei active sau glisând degetul pe zonă pentru a o opri.

Blocare pentru curățare

Blocarea pentru curățare permite utilizatorului să curețe pentru o perioadă scurtă de timp, împiedicând funcționarea tuturor tastelor de pe panoul de comandă în timp ce plita este pornită. Aparatul nu se alimentează în această perioadă.

Activarea blocării pentru curățare



1. Apăsăți și țineți apăsată tasta  când plita este în funcțiune.
- »  lampa se va aprinde. Simbolul  va fi afișat pe afișajele zonelor plitei. În această perioadă nu poate fi acționată nicio altă tastă în afară de tasta .

Dezactivarea blocării pentru curățare

Atingeți continuu tasta  pentru a dezactiva blocarea pentru curățare.  Lampa se va estompa și blocarea pentru curățare va fi dezactivată.

Blocare taste

În timp ce plita este pornită sau

oprită, pute i activa blocarea tastelor pentru a împiedica modificarea din neaten ie a func iilor.

Activarea blocării tastelor

1. Pentru dezactivarea blocării tastelor apăsa i tasta  până când **auzi i** un semnal.

Lampa  tastei  va lumina intermitent și toate zonele de gătit vor fi blocate.

-  În timp ce blocarea tastelor este activă func ionează doar asta . Când atinge i orice altă tastă, lampa  tastei  luminează intermitent pentru a indica faptul că blocarea tastelor este activă. Dacă opri i plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a porni din nou plita.

Dezactivarea blocării tastelor

1. Atinge i și ine i apăsată tasta  până când se aude un semnal. Opera iunea se confirmă printr-un semnal sonor. Lampa  tastei  se va estompa și blocarea tastelor va fi dezactivată.

Funcție temporizator

Această func ie facilitează gătitul pentru dvs. Nu trebuie să supraveghea i plita pe tot parcursul perioadei de gătit. Zona plitei se oprește automat după perioada selectată.

Activarea temporizatorului



1. Porni i plita atingând tasta .
2. În func ie de cea pe care dori i să o porni i, atingând zona de setare sau glisând degetul pe zonă, seta i nivelul temperaturii dorit.
3. Activa i simbolul temporizatorului  apăsând tasta.

Simbolul **pozi ia „00”** se va ilumina și simbolul  începe să lumineze intermitent.

4. Există 4 LED-uri de activitate în jurul **„00”** afișate pe afișajul temporizatorului. Pentru ca zona plitei să fie setată ca temporizator, atinge i tasta  pentru a selecta partea relevantă a zonei plitei.
5. Seta i temperatura dorită atingând tastele **+/-**. **+** De asemenea, pute i avansa temporizatorul mai repede atingând tastele **+** sau **-** pentru o perioadă lungă de timp.

Simbolul  se aprinde continuu după ce luminează intermitent pe afișajul zonei plitei pentru o anumită perioadă de timp. Când simbolul  luminează continuu, acest lucru arată că func ia este activată.

-  Temporizatorul poate fi utilizat numai pentru plitele care sunt în func iune.
-  Repeta i procedura de mai sus pentru alte plite pentru care dori i să seta i un temporizator.
-  Temporizatorul nu poate fi setat fără selectarea zonei plitei și a nivelului de temperatură al zonei plitei.
-  În timp ce temporizatorul este activ, timpul setat pentru zona plitei selectate este afișat pe afișajul temporizatorului.

Oprirea temporizatoarelor

Plita se oprește automat și emite un avertisment sonor la expirarea timpului setat.

Apăsa i orice tastă pentru dezactivarea alarmei sonore.

Oprirea prematură a temporizatoarelor

Dacă temporizatorul este oprit prematur, plita continuă să func ioneze cu temperatura setată până când este oprită.

Dezactiva i-o reducând setarea temporizatorului până la nivelul „00”:

1. Selecta i temporizatorul plitei relevante atingând tasta .
2. Aștepta i până când simbolul **pozi ia „00”** este afișat pe afișajul temporizatorului atingând tasta  pentru a reduce valoarea. De asemenea, pute i avansa

temporizatorul mai repede atingând tasta — pentru o perioadă lungă de timp.

Simbolul ☼ luminează intermitent pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul zonei plitei, apoi se stinge **complet** și temporizatorul este anulat.

Funcție oprire

Cu această funcție, puteți opri toate funcțiile care funcționează pe plită (**cu excepția temporizatorului**) la primul nivel pentru o perioadă de timp.

i Dacă temporizatorul este setat pentru orice zonă a plitei, temporizatorul își reia funcționarea în timpul funcției de oprire.

i Dacă tasta **||** este atinsă în timp ce gătitul automat este activ în zona centrală de gătit, funcția de gătit automat va fi anulată.

1. Apăsând tasta **||** în timp ce plita este pornită.

Toate plitele care sunt funcționale continuă să funcționeze la nivelul 1.

2. Atingeți din nou tasta **||** pentru a opera toate zonele de gătit oprite ale plitelor cu setările lor anterioare.

Setări

Utilizând această funcție, puteți modifica gestionarea alimentării, durata semnalului sonor de expirare a perioadei de gătit și setările de conectare plită-hotă.

☐F1: Setarea de gestionare a alimentării

☐F2: Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului

☐F3: Setare conexiune plită-hotă

1- Setarea de gestionare a alimentării (☐F1)

Cu această funcție puteți seta puterea totală a plitei conform preferințelor dvs.

1. Porniți plita apăsând tasta **Ⓢ** și opriți-o apăsând din nou tasta **Ⓢ**.

2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți tastele **Ⓢ/00/Ⓢ/00**.

» Pe afișajul temporizatorului ☐F1, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „9” Va fi afișat.

3. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul de putere între (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii) „1” și **poziția „9”**.

4. Apăsând tasta **Ⓢ** pentru a confirma setarea nivelului selectat.

» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea puterii totale la nivelul selectat.

„Gestionarea puterii” include 9 niveluri diferite de putere (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a puterii).

Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

Nivelul de gestionare a puterii	Putere totală
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Valoarea totală a puterii pentru nivelul de gestionare a puterii de 5, 6, 7, 8, 9 este de 3,6 kW la produsele care au un consum total maxim de energie de 3,6 kW.

2- Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului (☐F2)

Cu această funcție puteți seta durata semnalului sonor de la sfârșitul gătitului conform preferințelor dvs.

1. Porniți plita apăsând tasta **Ⓢ** și opriți-o apăsând din nou tasta **Ⓢ**.

2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți tastele **Ⓢ/00/Ⓢ/00**.

» Setarea implicită ☐F1 va fi afișată pe afișajul temporizatorului.

3. Pentru setarea semnalului sonor la sfârșitul gătitului, atingeți tasta **||** o singură dată.

» Pe afișajul temporizatorului ☐F2, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „2” Va fi afișat.

4. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați setarea duratei de semnalizare (vezi Tabelul - Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului) între „0” și **poziția „3”**.
5. Atingând tasta ①, confirmați setarea duratei semnalului la sfârșitul gătitului.
» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea duratei de semnalizare la nivelul selectat.

i Valoarea implicită din fabrică pentru setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului este în mod standard la nivelul 2.

Tabel - Setarea duratei semnalului sonor la sfârșitul gătitului

Nivelul semnalului sonor la sfârșitul gătitului	Perioada semnalului sonor la sfârșitul gătitului
0	15 secunde
1	30 secunde
2	1 minut
3	2 minute

Tabel - Nivelul de funcționare al hotei

Nivelul de funcționare al hotei	Lampă	Hotă (Fierbere pe o plită)	Hotă (fierbere pe oricare 2 sau mai multe plite)	Prăjire
0	oprit	oprit	oprit	oprit
1	lampă	oprit	oprit	oprit
2	lampă	oprit	L1	L1
3	lampă	L1	L1	L1
4	lampă	L1	L1	L2
5	lampă	L1	L2	L2
6	lampă	L1	L2	L3
7	lampă	L2	L2	L3

Setarea nivelului de funcționare al hotei de deasupra plitei

- Cu această setare, puteți seta nivelul de funcționare al hotei de deasupra plitei.
1. Porniți plita atingând tasta ①.
 2. Atingeți tasta ⑧ timp de 3 secunde.
» Lampa — tastei ⑧ se va stinge.
 3. Atingeți tasta ⑧ până când ajungeți la nivelul de funcționare dorit pentru hotă.

3- Setare conexiune plită-hotă (CF3)

Folosind această funcție, puteți conecta plita și hota pentru a le permite să funcționeze împreună în mod automat.

1. Porniți plita apăsând tasta ① și opriți-o apăsând din nou tasta ①.
2. La 10 secunde de la oprirea produsului, atingeți tastele ⑤/⑧/⑤/⑧.
» Setarea implicită CF1 va fi afișată pe afișajul temporizatorului.
3. Atingeți tasta ⑧ de două ori pentru setarea conexiunii plită-hotă.
» Pe afișajul temporizatorului CF3, în partea din stânga-spate a afișajului plitei „4” va fi afișat.
4. Atingând zona din stânga-spate a zonei de setare a plitei sau glisând degetul pe zonă, setați nivelul de funcționare al hotei (vezi Tabelul - Nivelul de funcționare al hotei) între „0” și **poziția „7”**.
5. Atingând tasta ①, confirmați setarea conexiunii plită-hotă.
» Plita se va opri și va începe să funcționeze cu setarea nivelului de funcționare al hotei selectat.

Utilizarea plitelor cu inducție în condiții de siguranță și eficient

Principiul de funcționare: Radiatorul cu inducție încălzește vasul de gătit direct datorită principiului său de funcționare. Astfel, are multe avantaje față de alte tipuri de plite. Funcționează mai eficient, iar suprafața plitei este mai rece. Plita cu inducție este echipată cu un sistem de siguranță superior, care îi asigură funcționarea cu siguranță maximă.

i Plita poate fi echipată cu plite cu diametrul de 145, 180, 210 și 280 mm cu func ie de induc ie, în func ie de model. Datorită func iei de induc ie, fiecare zonă a plitei detectează automat vasul așezat pe ea. Energia apare numai în zona de contact a vasului și, prin urmare, se consumă un nivel minim de energie.

Sistem de oprire automată

Controlul plitei are un sistem de oprire automată. Dacă una sau mai multe zone ale plitei sunt lăsate în func iune, zona plitei se oprește automat după un timp (Vezi Tabelul-1). În cazul în care zonei plitei îi este atribuit un temporizator, afișajul temporizatorului este oprit și acesta. Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Se aplică perioada maximă de func ionare pentru acest nivel de temperatură. Zona plitei poate fi operată din nou de utilizator după ce este oprită automat, conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Perioade de oprire automată

Nivel de temperatură	Perioade de oprire automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2

Nivel de temperatură	Perioade de oprire automată - ore
8	2
9	1
Încălzire rapidă	10 minute

Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...19 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1,2,2. ... 9. pe alte modele. Acest lucru diferă în func ie de modelul produsului.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este echipată cu senzori care asigură protec ia împotriva supraîncălzirii. Pute i observa următoarele în caz de supraîncălzire:

- Zona plitei care func ionează poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Cu toate acestea, acest lucru nu se reflectă pe afișaj.

Sistem de protecție împotriva revărsării

Plita este echipată cu un sistem de protec ie împotriva revărsării. În cazul unei revărsare pe panoul de comandă, din orice motiv, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare pentru a opri plita. În acest moment, simbolul "F" apare pe afișaj.

Setare pentru putere precisă

Plita cu induc ie răspunde comenzilor emise imediat conform principiului său de func ionare. Setările sale de putere se modifică foarte rapid. Astfel, pute i preveni revărsarea con inutului (apă, lapte) care este pe cale să se reverse prin oprirea imediată a aparatului.

6 Informații generale privind gătitul

Această secțiune descrie indicațiile privind prepararea și gătitul alimentelor.

Avertismente generale privind gătirea la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriți plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.
- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că

alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.

- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și inei capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătirea folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- Temperatura de coacere și valorile de timp indicate pentru alimente pot varia în funcție de rețetă și cantitate. Din acest motiv, aceste valori sunt indicate sub formă de intervale.

7 Întreținere și curățare

Informații generale privind curățarea

Avertismente generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu aplicați detergenți direct pe suprafețele fierbinți. Acest lucru poate provoca pete permanente.
- Curățați și uscați temeinic aparatul după fiecare utilizare. Astfel, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. Astfel, veți prelungi durata de viață a aparatului, iar problemele care pot apărea frecvent sunt reduse.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi, pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățare, creme de curățare, produse pentru îndepărtarea calcarului sau obiecte ascuțite în timpul curățării.
- Nu este nevoie de un agent special de curățare pentru curățarea produsului după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată din microfibră.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați niciun component al produsului în mașina de spălat vase.

Pentru plită:

- Mizeria acidă, cum ar fi laptele, pasta de roșii și uleiul, pot provoca pete permanente pe plite și pe componentele arzătoarelor / plitei, curățați orice lichid debordat imediat după răcirea plitei, oprindu-l.

Suprafețe de inox și oțel inoxidabil

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și mânerelor de inox sau oțel inoxidabil.

- Suprafața de inox sau oțel inoxidabil își poate schimba culoarea în timp. Acest lucru este normal. Curățați suprafața de inox sau oțel inoxidabil cu un detergent potrivit după fiecare folosire.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie) potrivit pentru suprafețele de oțel inoxidabil, având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați urmele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețele de oțel inoxidabil sau de sticlă imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețele de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale din microfibră, potrivită pentru suprafețele de sticlă și uscați-l apoi cu o cârpă uscată din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă uscată din microfibră. Resturile de detergent rămase pot deteriora suprafața sticlei, ulterior.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu ulei sau lama zimată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe pată cu un burete și așteptați până când acesta funcționează corect. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și

- o cârpă moale sau un burete și usca i cu o cârpă uscată.
- Nu utiliza i instrumente metalice ascu ite și agen i de cură are abrazivi. Suprafe ele pot suferi deteriorări.
- Asigura i-vă că îmbinările componentelor aparatului nu rămân umede sau cu urme de detergent. În caz contrar, acestea pot fi afectate de ruginire.

Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

Urma i pașii de cură are descriși pentru suprafe ele de sticlă din sec iunea

„Informa ii generale privind cură area” pentru cură area suprafe ei de gătit din sticlă. Pute i efectua cură area în conformitate cu informa iile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care con in zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie cură ate imediat, fără a aștepta ca suprafa a să se răcească. În caz contrar, suprafa a din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.

- Nu utiliza i agen i de cură are pentru opera iunile de cură are pe care le efectua i în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

Curățarea panoului de comandă

- Atunci când cură a i panourile de comandă și butoanele, șterge i panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și usca i cu o cârpă uscată. Nu îndepărta i butoanele și garniturile de dedesubt pentru a cură a panoul de comandă. Panoul de comandă și butoanele pot fi deteriorate.
- În timpul cură ării panourilor de inox cu butoanele de control, nu utiliza i agen i de cură are pentru inox în jurul butoanelor. Indicatorii din jurul butoanelor se pot șterge.
- Cură a i panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și usca i cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, seta i blocarea tastelor înainte de cură area panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

8 Depanare

Consultați reprezentantul de servicii tehnice autorizat, tehnicianul de înaltă calificare sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul, dacă nu puteți remedia problemele, deși ați implementat instrucțiunile din această secțiune. Nu încercați niciodată să reparați singur un aparat defect.

Aparatul nu funcționează.

- Siguranța de rețea este defectă sau s-a declanșat. >>> *Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Dacă este necesar, schimbați-le sau resetați-le.*
- Aparatul nu este conectat la priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea la priză.*
- Butoanele/butoanele rotative/tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> *Dacă aparatul este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, se poate activa blocarea tastelor. Dezactivați această funcție.*
- Dacă afișajul nu se aprinde, atunci când reporniți plita. >>> *Deconectați aparatul de la întrerupător. Așteptați minim 20 de secunde, apoi reconectați.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Vasul de gătit este necorespunzător. >>> *Verificați vasul.*

"Q" și "R" sau "L" simbolul apare pe afișajul zonei de preparare.

- Nu ați așezat vasul pe zona de gătit activă. >>> **Verificați dacă vasul este poziționat pe zona de gătit.**
- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin inducție. >>> *Verificați dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu inducție.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafața inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un vas destul de larg și centrați-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*
- Vasul de gătit sau zona de gătit se supraîncălzește. >>> *Lăsați să se răcească.*

Zona de gătit selectată se oprește brusc, în timpul funcționării.

- Timpul de preparare pentru zona de gătit selectată se poate termina. >>> *Puteți seta un interval nou de preparare, sau puteți încheia prepararea.*
- Protecția la supraîncălzire este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Un obiect poate acoperi panoul de control tactil. >>> *Îndepărtați obiectul de pe panou.*

Vasul nu se încălzește, chiar dacă zona de gătit este pornită.

- Vasul dumneavoastră nu este compatibil cu gătitul prin inducție. >>> *Verificați dacă vasul dumneavoastră este compatibil cu plita cu inducție.*
- Vasul de gătit nu este centrat corespunzător, sau suprafața inferioară a vasului nu este suficient de largă pentru zona de gătit. >>> *Alegeți un vas destul de larg și centrați-l pe zona de gătit, în mod adecvat.*

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze, deși plita este oprită.

- Acesta nu este un defect. Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când elementele electronice ale plitei se răcesc la o temperatură adecvată.

Zgomotul aragazului în timpul gătitului

Aragazul poate emite anumite sunete în timpul gătitului. Aceste sunete se datorează compoziției recipientului utilizat pentru gătit. Aceste sunete sunt normale, nu indică o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile zgomote și motive

- **Zgomotul ventilatorului:** Aragazul este prevăzut cu un ventilator care se activează automat în funcție de temperatura aparatului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare pe care le activează în funcție de temperatură.
- **Zgomot inferior asemănător cu cel al unui transformator:** Acest lucru se datorează tehnologiei de inducție. Pe măsură ce căldura este transmisă direct la baza recipientului folosit pentru gătit, se pot auzi astfel de zgomote în funcție de materialul recipientului. Astfel, diferitele recipiente pot emite diferite sunete.
- **Zgomot de fisurare** Acest zgomot este cauzat de structura și materialul bazei recipientului folosit pentru gătit. Se poate auzi un sunet de fisurare dacă recipientul folosit pentru gătit este fabricat din diferite straturi din materiale diferite.
- **Șuierat:** Se poate auzi un șuierat atunci când două zone de gătit de pe aceeași parte a aragazului sunt folosite pentru a găti la diferite niveluri de gătit.

Coduri de eroare/motive și soluții posibile - Pentru plita

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Opriți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când vă veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.
E 1 - E 15	Eroare de comunicare pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 16 - E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 25	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 31 - E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Opriți plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu inducție.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 52 - E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Opriți aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 58 - E 59	A apărut o eroare de senzor/o eroare de temperatură ridicată în modul de gătit automată.	Opriți plita cu inducție și așteptați să se răcească. Dacă problema persistă, contactați service-ul autorizat.
FF	Oricare dintre taste poate fi atinsă pentru o perioadă lungă.	Atunci când atingerea lungă a unei taste s-a oprit,
	este posibil ca un vas de gătit să fi fost așezat peste unitatea de comandă.	Atunci când vasul de gătit este ridicat de deasupra unității de comandă,
	există posibilitatea ca alimente/lichide să se fi scurs peste unitatea de comandă.	Eroarea va dispărea atunci când resturile de alimente/lichide sunt curățate.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovit

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

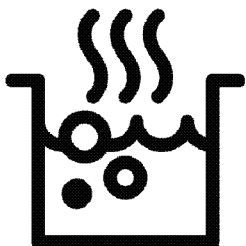
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C , parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter



Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIER

Vážení zákazník,

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

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

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

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

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



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



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Bezpečnostné pokyny 4

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

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 10

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

3 Váš produkt 11

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

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

4 Prvé použitie 14

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

5 Používanie platne 15

Všeobecné informácie o použití varnej dosky	15
Ovládací panel	18

6 Všeobecné informácie o varení 26

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

7 Údržba a starostlivosť 27

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

8 Riešenie problémov 29

1 Bezpečnostné pokyny

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

⚠ Účel použitia

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

⚠ Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat

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

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

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



Elektrická bezpečnosť

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

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

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

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



Bezpečnosť pri preprave

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



Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie

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

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



Bezpečné použitie

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

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



Výstrahy týkajúce sa teploty

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

môžu byť počas prevádzky horúce.

• **VÝSTRAHA:**

Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.



Použitie príslušenstva

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



Bezpečnosť varenia

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

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



Indukcia

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

Neskladujte kovové predmety v zásuvkách pod varnou doskou.

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



Údržba a čistenie

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

vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

Regulácia odpadu

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



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

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

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

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

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

Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

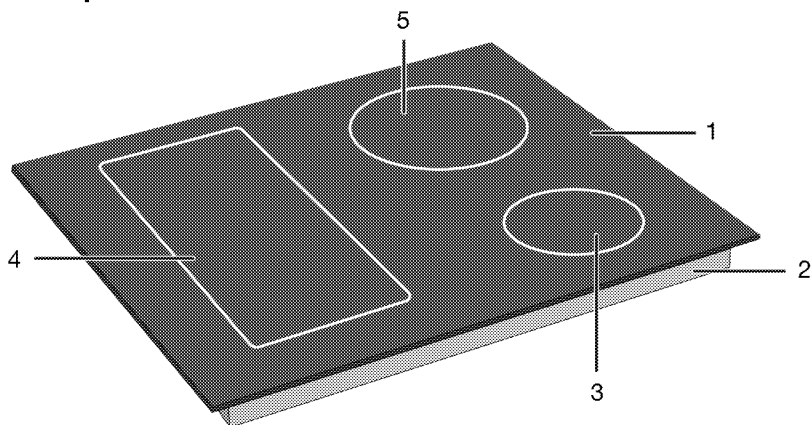
Informácie o energetickej účinnosti podľa EÚ 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

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

3 Váš produkt

Predstavenie produktu

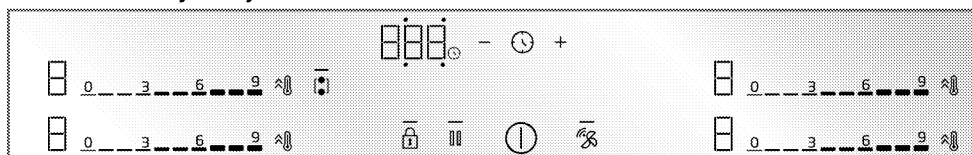


- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1 Sklenená varná plocha | 4 Indukčná varná zóna |
| 2 Dolné kryt | 5 Indukčná varná zóna |
| 3 Indukčná varná zóna | |

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

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

Ovládanie varnej dosky

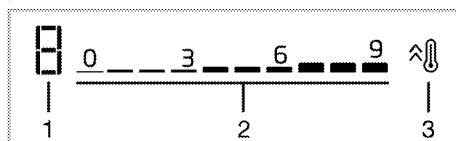


Tlačidlá a symboly

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

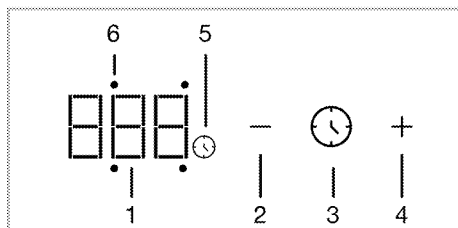
* Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.



Displej Varnej zóny

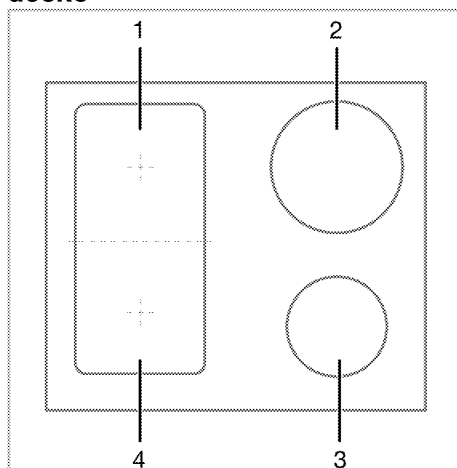
- 1 Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny
- 2 Oblasť nastavenia úrovne teploty
- 3 Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)



Zobrazenie časovača

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

Všeobecné informácie o varnej doske



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

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

Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie

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

Horáky

Zadná ľavá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2200 W / Booster (Zosilnenie): 3100 W
Predná ľavá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2200 W / Booster (Zosilnenie): 3100 W
Predná pravá	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Zapnutie	1500 W / Booster (Zosilnenie): 2200 W
Zadná pravá	Indukčná varná zóna
Rozmery	210 mm
Zapnutie	2400 W / Booster (Zosilnenie): 3700 W

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



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



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



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

4 Prvé použitie

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

Prvé čistenie

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

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

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

5 Používanie platne

Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solníčky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápatelné hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.
- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylievaniu jedla z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený elektrický okruh. Okruh sa dokončí, keď na

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

Výhody indukčného varenia

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

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

Pre bezpečnú prevádzku:

- Nevyberajte vysoké úrovne ohrevu, ak používate neprílnavé hrnce/panvice s malým množstvom oleja alebo ak ich používate bez oleja (typu teflón).
- Nepoužívajte sklenený varný povrch ako odkladaciu plochu, alebo ako rezný povrch.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na indukčnú zónu nikdy nekladte jedlo zabalené v hliníkovej fólii.
- Počas činnosti varnej dosky do jej blízkosti neumiestňujte magnetické predmety, ako sú napr. kreditné karty alebo pásky s nahrávkami.

- Ak je pod vašou varnou doskou rúra, ktorá je v prevádzke, môžu senzory na varnej doske znížiť hladinu varenia alebo varnú dosku vypnúť.
- Vaša varná doska disponuje systémom automatického vypínania. Podrobné informácie o tomto systéme sú uvedené v nasledujúcich častiach. Ak však na varenie použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania.

Hrnce/panvice na varenie

Používajte feromagnetické, kvalitné hrnce/panvice, ktoré sú označené štítkom alebo varovaním, že sú kompatibilný pre indukčné varenie iba s vašou indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon majú hrnce/panvice. Priemer dna varných nádob / panvíc musí zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

Vhodné hrnce/panvice:

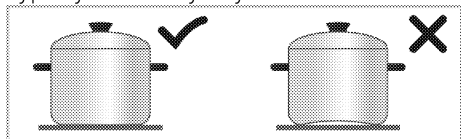
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované ocelové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

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

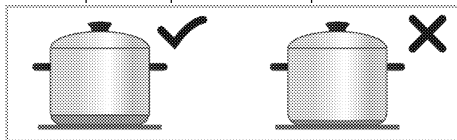
Odporúčania:

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

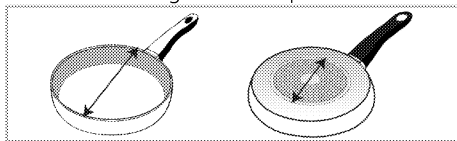


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a

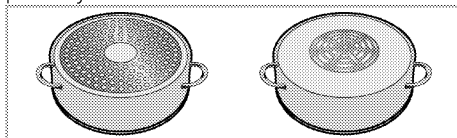
spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.



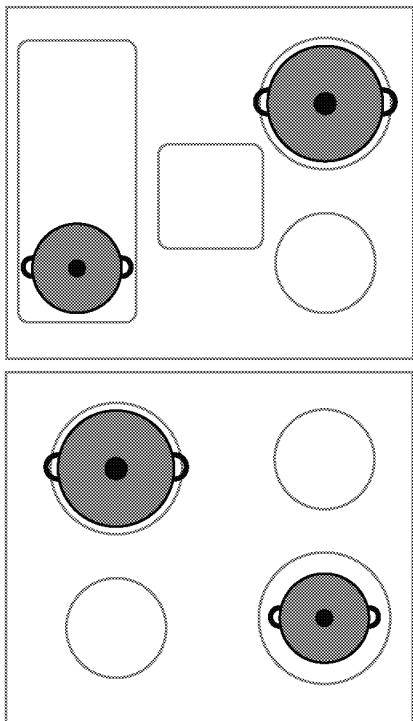
- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť detekované veľkými indukčnými doskami.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



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



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



Test hrncov/panvíc

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

1. Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.
2. Je kompatibilný, ak "U" a "U" alebo "U" neblíkajú, keď hrniec položíte na indukčnú dosku a zapnete ju.

Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

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

Detekcia varných nádob / panvíc indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvíc.

Aby ste zaistili detekciu varných nádob a panvíc a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie sú uvedené veľkosti hrncov / panvíc odporúčaných pre veľkosti varných dosiek.

Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

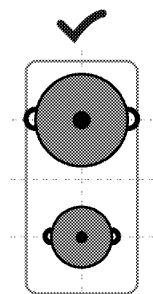
Automatická detekcia varných nádob / panvíc

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

Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)

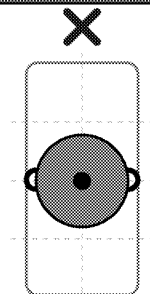
Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete používať ako samostatné varné dosky navzájom nezávislé pre svoje menšie hrnce / panvice. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie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

Ako dve nezávislé varné zóny



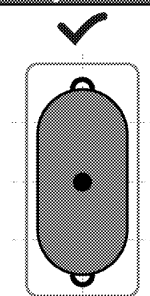
Varné zóny so širokou plochou majú dve varné zóny, prednú a zadnú. Tieto zóny môžete použiť ako dve nezávislé varné zóny pre rôzne úrovne teploty s dvoma rôznymi hrncami / panvicami. Umiestnite hrnce / panvice ich centrováním na samostatné varné zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny



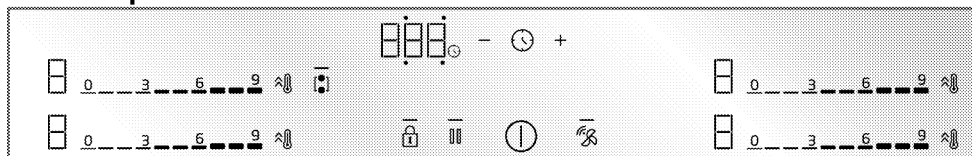
Pri varení s jedným hrncom alebo panvicami ho umiestnite do stredu prednej alebo zadnej varnej zóny. Neumiestňujte hrnce / panvice do stredu varnej zóny.

Ako jedna varná zóna



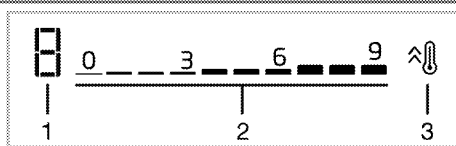
Pri varení na veľkých hrncoch / panviaciach umiestnite hrnce tak, aby pokrývali stredu oboch varných zón a aby boli vycentrované na varnej zóne.

Ovládací panel



Tlačidlá a symboly

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

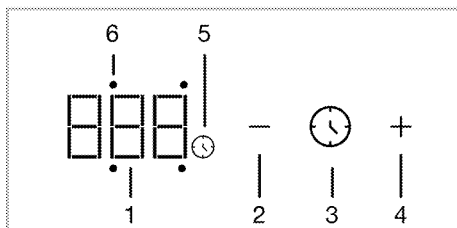


Displej Varnej zóny

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

* Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.



Zobrazenie časovača

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

Všeobecné varovania pre ovládací panel

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

Zapnutie varnej dosky

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

Vypnutie varnej dosky

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

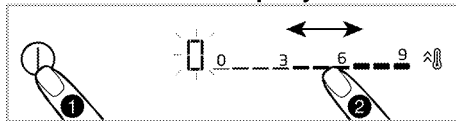
Kontrolka zostatkového tepla

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

Symbol	Popis
H	Vysoká teplota
h	Nízka teplota

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

Zapnutie varnej dosky (varných zón) a nastavenie úrovne teploty



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

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

Vypnutie varnej dosky:

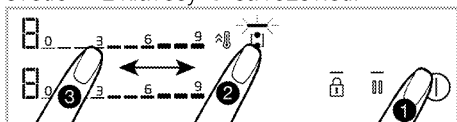
Vybranú zónu varnej dosky je možné vypnúť 2 rôznymi spôsobmi:

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

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

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

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



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

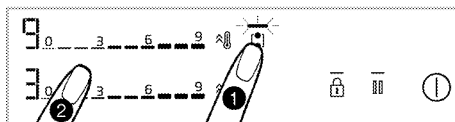
Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na na niektorých ďalších modeloch môže byť zvýšená ako 1,1, 2,2 ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

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

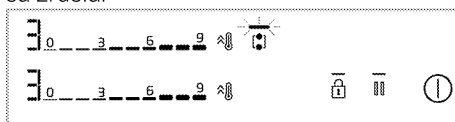
i Ako príklad sú uvedené varné dosky so širokou plochou vľavo. Ak na vašom prístroji majú široké plochy varné dosky vpravo, to isté platí pre varné dosky vpravo.

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

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



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



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

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

Dotykem klávesy  môžete varné zóny oddeliť a vypnúť.

Nastavenie zosilnenia výkonu (BOOSTER)

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

Priama voľba zosilneného výkonu (BOOSTER):

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykem klávesy ①.
 2. Dotknite sa klávesy  varnej dosky, ktorú chcete zapnúť.
- Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny blikajú 3 svetlá.

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

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

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

Vypnutie zosilneného výkonu (BOOSTER) pred vypršaním platnosti nastavenia:

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

Zámok čistenia

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

Aktivácia zámku čistenia



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

Deaktivácia zámku čistenia

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

Zámok tlačidiel

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

Aktivácia zámku kláves

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

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

Deaktivácia zámku tlačidiel

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

Funkcia časovača

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

Aktivácia časovača



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

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

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

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

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

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

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

Vypnutie časovačov

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

Zvukové znamenie vypnete dotykom ľubovoľného klávesu.

Predčasné vypnutie časovačov

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

Vypnutie znížením nastavenia časovača na úroveň „00“:

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

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

Funkcia stop

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

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

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

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

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

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

Nastavenia

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

cFl: Nastavenie správy napájania

cF2: Čas zvukového signálu konca varenia

cF3: Nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár

1- Nastavenie správy napájania (cFl)

Touto funkciou môžete nastaviť celkový výkon varnej dosky podľa želania.

1. Zapnite varnú dosku dotykom klávesy  a vypnite ju opätovným dotykom klávesy .
2. Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy ///.
- » Na displeji časovača **cFl**, na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí „9“.
3. Dotknutím sa oblasti nastavenia oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň výkonu (pozri Tabuľka - Úroveň správy napájania) medzi „1“ a „9“.
4. Potvrdte zvolené nastavenie úrovne dotykem tlačidla .

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

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

Tabuľka – Úroveň správy napájania

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

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

2- Nastavenie času zvukového signálu konca varenia (cF3)

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

1. Zapnite varnú dosku dotykom klávesy ① a vypnite ju opätovným dotykem klávesy ①.
2. Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy ⑤/00/⑤/00.
» Na displeji časovača sa zobrazí predvolené nastavenie cF1.
3. Ak chcete nastaviť zvukový signál varenia a odoslania, raz a dotknite klávesy 00.
» Na displeji časovača cF3, na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí "2".
4. Dotknutím sa oblasti nastavenia oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte nastavenie času signálu (pozri Tabuľka - Čas zvukového signálu konca varenia) medzi "0" a "3".

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

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

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

Tabuľka - Nastavenie času zvukového signálu konca varenia

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

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

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

1. Zapnite varnú dosku dotykem klávesy ① a vypnite ju opätovným dotykem klávesy ①.
2. Do 10 sekúnd po vypnutí produktu klepnite postupne na klávesy ⑤/00/⑤/00.
» Na displeji časovača sa zobrazí predvolené nastavenie cF1.
3. Dotknite sa dvakrát klávesy 00 pre nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár.
» Na displeji časovača cF3, na displeji ľavej zadnej varnej dosky sa zobrazí "4".
4. Dotknutím sa oblasti nastavenia oblasti nastavenia ľavej zadnej varnej dosky alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň prevádzky odsávača pár (pozri Tabuľka - úroveň ovládania odsávača pár) medzi "0" a "7".
5. Dotknutím sa klávesy ①, potvrdíte nastavenie spojenia Varnej dosky - Odsávača pár.
» Vaša varná doska sa vypne a začne pracovať s vybranou úrovňou prevádzky varnej dosky.

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

Nastavenie úrovne prevádzky odsávača pár nad varnou doskou

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

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

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných dosiek

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

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



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

Systém automatického vypínania

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

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

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

Tabuľka č. 1 Automatické obdobia vypínania

Úroveň teploty	Automatické doba vypínania - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Rýchly ohrev	10 minút

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

Ochrana proti prehriatiu

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

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

Systém ochrany proti pretečeniu

Vaša varná doska je vybavená systémom ochrany proti pretečeniu. V prípade

akéhokoľvek pretečenia ovládacieho panela z akéhokoľvek dôvodu systém automaticky preruší napájanie a vypne tak vašu varnú dosku. V tom prípade sa na displeji zobrazí symbol **"F"**.

Presné nastavenie výkonu

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

6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

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

Všeobecné informácie o čistení

⚠ Všeobecné upozornenia

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

Pre varnú dosku:

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

Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový alebo inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim

prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.

- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Uterajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inox-nerezového a skleneného povrchu. Škvryny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

Sklenené povrchy

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

Plastové diely a lakované povrchy

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

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

Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

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

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

Čistenie ovládacieho panela

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

8 Riešenie problémov

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

Výrobok nefunguje.

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

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

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

Vybraná varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

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

Hrnec sa nezahrieva, aj keď je varná zóna zapnutá.

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

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

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

Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

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

Možné zvuky a dôvody

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

Chybové kódy / dôvody a možné riešenia - Pre varnú dosku

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

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

