

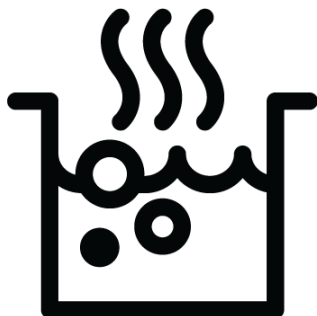


Ugradbeni plamenik

Upute za uporabu

Vestavěná varná deska

Návod k obsluze



HII 64200 FMT

185262205_2/ HR CS / R.AE/ 09.04.25 23:48
7757189216

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOME Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.
NA

Skenirajte QR kod kako biste pristupili online verziji korisničkog priručnika.



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

Sadržaj

1	Sigurnosne upute.....	4
1.1	Namjena.....	4
1.2	Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3	Električna sigurnost.....	5
1.4	Siguran transport.....	7
1.5	Sigurna instalacija	7
1.6	Sigurna upotreba	8
1.7	Temperaturna upozorenja	8
1.8	Sigurnost prilikom kuhanja.	9
1.9	Indukcija.....	9
1.10	Sigurno održavanje i čišćenje	9
2	Upute za zaštitu okoliša	10
2.1	Direktiva o otpadu	10
2.1.1	Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	10
2.2	Informacije o ambalažnom materijalu	10
2.3	Preporuke za uštedu energije	10
3	Vaš proizvod	11
3.1	Predstavljanje proizvoda.....	11
3.2	Tehničke specifikacije.....	12
4	Prva uporaba	13
4.1	Početno čišćenje	13
5	Kako koristiti grijaću ploču	13
5.1	Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	13
5.2	Upravljačka ploča	16
6	Opće informacije o kuhanju.....	24
6.1	Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	25
7	Čišćenje i održavanje	27
7.1	Opće informacije o čišćenju	27
7.2	Čišćenje ploče za kuhanje	28
7.3	Čišćenje upravljačke ploče	28
8	Rješavanje problema.....	29



1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.



1.1 Namjena

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



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj uporabi i opasnostima proizvoda.

- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebne upute.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi opasni su za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- Okrenite ručku lonaca i tava na bočnu stranu pulta tako da djeca ne mogu zgrabiti i zapaliti.
- **UPOZORENJE:** Tijekom uporabe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljeda i gušenja.
- Prije odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odspojite kabel za napajanje i odspojite ga utikačem iz uređaja.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili ulazak djece u proizvod.
 4. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.

- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
 - Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
 - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:
- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!

- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.

- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se

deformirati zbog toplinskog učinka tijekom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:
Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
 - Nemojte dirati površinu uređaja.
 - Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.

- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

1.8 Sigurnost prilikom kuhanja.

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tekućem ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.

1.9 Indukcija

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.

- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Nakon upotrebe isključite ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tijekom duge i intenzivne uporabe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.

1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

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

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

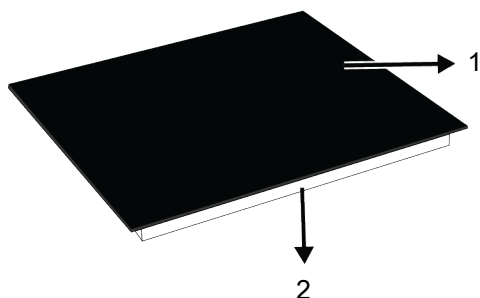
Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

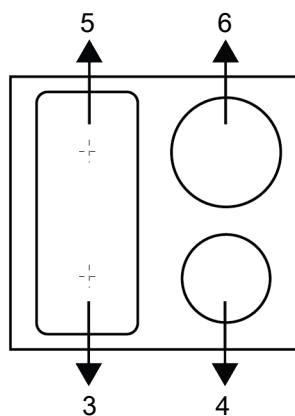
U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskej učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos topline između područja za pečenje i dna posude.

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja



- 2 Donje kućište
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja

3.2 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	52 * /590 /520
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) /490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	maks. 7,2 kW

Zone za kuhanje

Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1600 Š / Pojačivač 1800 Š

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	210 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač 2300 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tablici je visina donjeg kućišta proizvoda.



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



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



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

4 Prva uporaba

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

4.1 Početno čišćenje

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

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

5 Kako koristiti grijaću ploču

5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje



Opća upozorenja

- Ne dopustite da bilo koji predmet padne na staklenu površinu za kuhanje. Čak i mali predmeti kao što su soljenke mogu oštetiti staklenu površinu za kuhanje. Nemojte koristiti napuknutu staklenu površinu za kuhanje. Voda može prodrijeti u te pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina oštećena na bilo koji način (na primjer, vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim odspojite proizvod i nazovite ovlašteni servis kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Nemojte koristiti nestabilno posuđe ili posuđe koje se lako prevrće na staklenoj površini za kuhanje.
- Nemojte zagrijavati prazno posuđe. Posuđe i proizvod mogu se oštetiti.
- Obavezno isključite polja za kuhanje nakon svake uporabe.
- Ako rukujete zonama za kuhanje bez posuđa, oštetit ćete proizvod. Isključite polja za kuhanje nakon svake uporabe.
- Polja za kuhanje bit će vruća nakon svake uporabe, stoga ne stavljajte plastično posuđe na polja za kuhanje. Odmah očistite sav rastopljeni materijal na površini.

- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenje, pazite da ne prolijete hladnu tekućinu tijekom kuhanja.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u posuđe. To će spriječiti prelijevanje hrane i nećete morati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce posuđa na polja za kuhanje.
- Postavite posuđe tako da bude centrirano na zonama kuhanja. Ako želite premjestiti posudu na drugu zonu kuhanja, podignite je i stavite na željenu zonu kuhanja umjesto da je klizite.

Princip rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje je poput otvorenog kruga. Kada se na njega postavi indukcijsko posuđe, krug je dovršen i elektronički sustav koji se nalazi odmah ispod staklene površine za kuhanje proizvodi magnetsko polje. Metalna baza posuđa zagrijava se primanjem energije iz ovog magnetskog polja. Na taj se način toplina ne stvara na staklenoj površini ploče, već izravno u posuđu iznad nje. Staklena površina zagrijava se toplinom posuđa.

Prednosti indukcijskog kuhanja

Indukcijske ploče za kuhanje nude neke prednosti jer se toplina prenosi izravno u posuđe.

- Namirnice koje se prelijevaju tijekom kuhanja ne sagorijevaju se brzo jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava izravno. Omogućeno je jednostavnije čišćenje.
- Budući da se toplina stvara izravno u posuđu, kuhanje je brže, čime se štedi vrijeme i energija u usporedbi s drugim vrstama ploča za kuhanje.
- Budući da se toplina daje izravno posuđu, nema gubitka topline i postiže se učinkovitije kuhanje.
- Čim se posuđe ukloni iz zone kuhanja, prijenos topline se zaustavlja i zona kuhanja se ne zagrijava izravno, čime se osigurava sigurnija uporaba protiv mogućih nesreća koje se mogu dogoditi tijekom kuhanja.

Za sigurnu uporabu:

- Nemojte odabrati visoke razine grijanja kada koristite neprijanjajuće posuđe premazano bez ulja ili s vrlo malo ulja (teflonski tip).
- Nemojte koristiti staklenu površinu za kuhanje kao površinu za postavljanje predmeta na ili za rezanje.
- Ne stavljajte metalne predmete poput pribora za jelo ili poklopaca posuđa na polje za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Za kuhanje nikada ne upotrebljavajte aluminijsku foliju. Nikada ne stavljajte hranu umotanu u aluminijsku foliju na indukcijsku zonu kuhanja.
- Držite magnetske predmete, kao što su kreditne kartice ili trake, dalje od proizvoda dok su zone za kuhanje u funkciji.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi pećnica i ona radi, senzori u proizvodu mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti proizvod.
- Vaša ploča za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sustavu dostupne su u sljedećim odjeljcima.

Posuđe

Preporučuje se da koristite samo posuđe koje je feromagnetsko, dobre kvalitete i označeno ili označeno kao indukcijsko kompatibilno za vašu indukcijsku ploču za kuhanje. Općenito, što je veći sadržaj željeza, to će posuđe bolje raditi. Promjer baze posuđa treba odgovarati indukcijskom području kuhanja. Preporučene veličine navedene su u nastavku.

Prikladno posuđe:

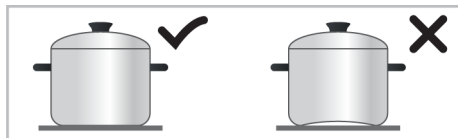
- Posuđe od lijevanog željeza
- Emajlirano čelično posuđe
- Posuđe od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem koje označava da je kompatibilno s indukcijom)

Neprikladno posuđe:

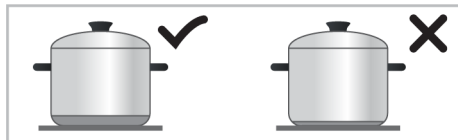
- Aluminijsko posuđe
- Bakreno posuđe
- Posuđe od mesinga
- Stakleno posuđe
- Glineni lonci za kuhanje
- Keramičko i porculansko posuđe

Preporuke:

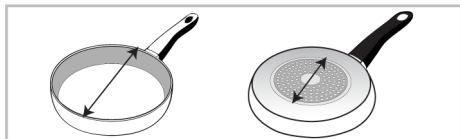
- Koristite samo posuđe s ravnim dnom. Nemojte koristiti posuđe s konkavnim ili konveksnim dnom.



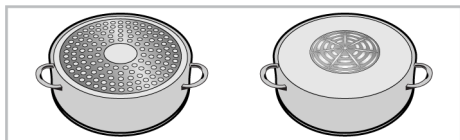
- Koristite samo debelo, obrađeno posuđe. Ako upotrebljavate posuđe na tankoj osnovi, to će se posuđe vrlo brzo zagrijati i dno posuđa može se otopiti prije aktiviranja automatskog isključivanja, oštećujući površinu za kuhanje i proizvod. Oštri rubovi ogrebat će površinu.



- Neko posuđe ima feromagnetsko polje na dnu koje je manje od stvarnog promjera. Polje za kuhanje zagrijava samo ovo područje. Stoga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno i učinkovitost kuhanja se smanjuje. Osim toga, velika indukcijska polja za kuhanje možda neće prepoznati takvo posuđe. Iz tog razloga zonu kuhanja treba odabrati prema veličini feromagnetskog polja.



- Neka posuđa imaju bazu koja sadrži neferomagnetske materijale kao što je aluminij. Ove vrste posuđa možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijsko polje za kuhanje uopće neće detektirati. U nekim slučajevima može se pojaviti loše upozorenje za posuđe.



Pri kuhanju više jela na indukcijskim zonama kuhanja, raspodjela posuđa jednako na desno lijevo i srednje područje pri odabiru polja za kuhanje pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja.

Test posuđa

Ispitajte je li vaše posuđe kompatibilno s indukcijskim pločama za kuhanje pomoću metoda u nastavku.

- Ako dno posuđa sadrži magnet, kompatibilno je.
- Kad stavite posuđe na indukcijsko polje za kuhanje i uključite proizvod, ako  ne treperi, kompatibilan je.

Preporučene veličine posuđa

Kako bi indukcijsko polje za kuhanje prepoznalo posuđe, to ovisi o feromagnetskom promjeru i materijalu baze posuđa. Za prepoznavanje posuđa i učinkovito kuhanje, posuđe treba odabrati prema veličini polja za kuhanje. Preporučene veličine posuđa u skladu s veličinom polja za kuhanje navedene su u nastavku.

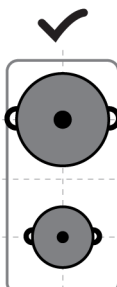
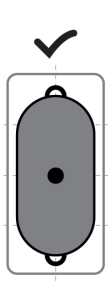
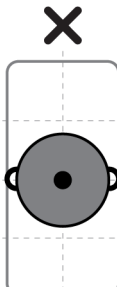
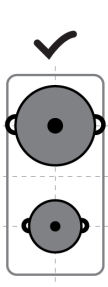
Ponašanje vrenja može varirati ovisno o vrsti posuđa, veličini posuđa i veličini polja za kuhanje. Za ravnomjernije vrenje može se koristiti polje za kuhanje koje je za jednu veličinu veće. Uporaba većeg polja za kuhanje ne troši energiju na indukcijske ploče za kuhanje, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem posuđu.

Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 230 - duljina 390

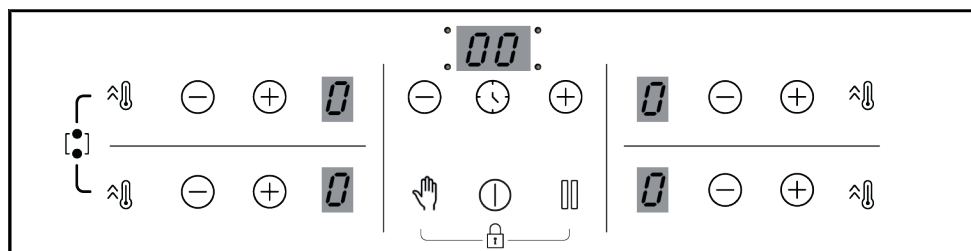
Polja za kuhanje široke površine (Flexi zone)

Vaš proizvod ima široko polje za kuhanje(Flexi). Ovom širokom površinom možete upravljati kao zasebnim neovisnim

zonama kuhanja za vaše malo posuđe. Za kuhanje s velikim posuđem možete aktivirati kombiniranu funkciju za ove široke površine polja za kuhanje i pretvoriti ih u jedno polje za kuhanje.

Kao dvije neovisne zone za kuhanje		Kao jedno polje za kuhanje	
	Široka površina polja za kuhanje ima dvije zone za kuhanje, prednju i stražnju. Ovo polje za kuhanje možete koristiti kao dva neovisna polja za kuhanje s dva različita posuđa za različite razine temperature. Posuđe postavite u sredinu odvojenih polja za kuhanje.		Za kuhanje u velikom posuđu postavite posuđe tako da pokriva središta oba polja za kuhanje i centrira polje za kuhanje.
	Za kuhanje s jednim posuđem stavite ga u sredinu prednjih ili stražnjih polja za kuhanje. Postavite li posuđe na sredinu polja za kuhanje, polje za kuhanje možda neće ispravno raditi.		Ako želite kuhati dva različita posuđa na istoj razini temperature, možete kuhati dva različita posuđa na istoj razini temperature kombiniranjem širokih površina polja za kuhanje. Ponovno stavite posuđe u sredinu polja za kuhanje.

5.2 Upravljačka ploča



Tipke

-  : Tipka za uključivanje/isključivanje
-  : Tipka tajmera
-  : Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).
-  : Ključ za zaključavanje tokom čišćenja

 : Tipka za zaustavljanje

 : Tipka za povećanje

 : Tipka za smanjenje

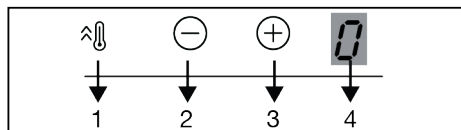
Simboli

 : Simbol kombinacije zone široke površine za kuhanje *

 : Simbol zaključavanja tipki

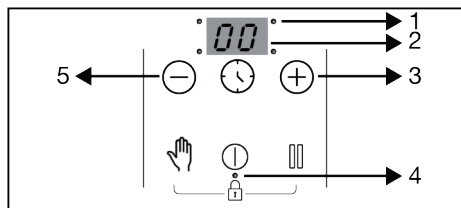
- * Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda.
Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Prikaz zone za kuhanje



- 1 Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).
- 2 Tipka za smanjenje temperature
- 3 Tipka za povećanje temperature
- 4 Indikator temperature odgovarajuće ploče za kuhanje

Prikaz vremenskog programatora



- 1 LED svjetlo radne točke za tajmer
- 2 Pokazatelj tajmera
- 3 Tipka za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 4 LED svjetlo za zaključavanje tipki / zaključavanje zbog djece
- 5 Tipka za smanjenje tajmera

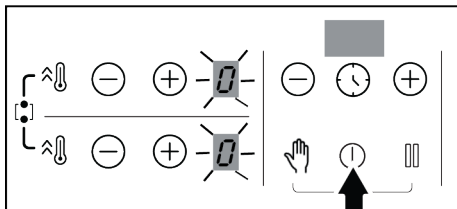
Općenita upozorenja za upravljačku ploču

- Ovim proizvodom se upravlja preko upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na svojoj upravljačkoj ploči osjetljivoj na dodir bit će potvrđena zvučnim signalom.
- Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati smetnje u funkcijama.
- Ploča za kuhanje automatski će se vratiti u pasivni režim ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedna operacija.

- Proizvod će se isključiti iz sigurnosnih razloga ako se dulje vrijeme ne dira nijedna tipka.

Uključivanje ploče za kuhanje:

1. Dodirnite tipku  da biste uključili ploču za kuhanje.
⇒ "0" se pojavljuje na zaslonu svih zona za kuhanje.



Isključivanje zone za kuhanje:

- ✓ Aktivna zona kuhanja može se isključiti na 4 različita načina:
 - ✓ **Dodirom tipke ;** Dodirnite tipku .
1. **Spuštanjem temperature na razinu "0";** Zonu za kuhanje možete isključiti postavljanjem temperature na razinu "0".
 2. **Pomoću funkcije isključivanja na vremenskom programatoru za željenu zonu kuhanja;** Kada vrijeme istekne, vremenski programator će isključiti zadatu zonu za kuhanje. "0" ili "00" pojavit će se na povezanom zaslonu. Kad vrijeme istekne, oglasit će se zvučni alarm. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da biste utišali zvučni alarm.
 3. **Dodirom tipki /  za određenu zonu istodobno za željenu zonu kuhanja;** Možete isključiti odnosnu zonu za kuhanje dodirom istodobno njenih tipki / .

 Ako je ili uključeno nakon što je zona za kuhanje isključena, to znači da je zona za kuhanje i dalje topla. Nemojte dodirivati zone za kuhanje.

Oznaka preostale topline

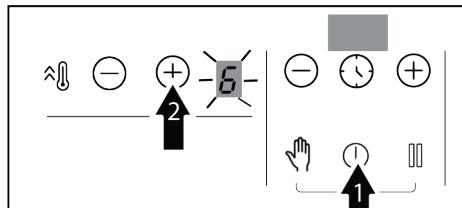
Ako znak svijetli na zaslonu zone za kuhanje, to znači da je grijaća ploča još topla i može se koristiti da malu količinu hrane održava toplom. Ovaj znak će se uskoro pretvoriti u , što znači da je grijaća ploča manje topla.



Kad se prekine napajanje, oznaka preostale topline neće svijetliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje.

Postavljanje razine temperature

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipke $\oplus/\ominus$ da biste postavili željene razine temperature.



⇒ Odgovarajuća zona kuhanja početak će raditi na postavljenoj razini temperature.



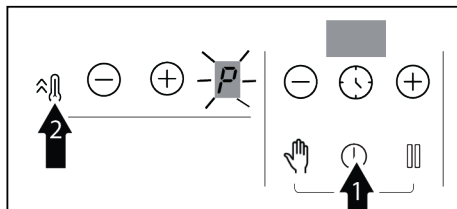
Vanjski dio indukcijske ploče za kuhanje od 280 mm (ako je proizvod opremljen indukcijskom pločom za kuhanje od 280 mm) uključuje se samo kada na ploču za kuhanje stavite posudu koja prekriva ploču za kuhanje, a temperaturu postavite na više od 8.

Postavljanje velike snage (POJAČIVAČ)

Za brzo grijanje možete koristiti funkciju pojačivača. Međutim, ova se funkcija ne preporučuje za dugotrajno kuhanje. Funkcija pojačivača možda nije dostupna na svim zonama kuhanja.

Odabir velike snage (POJAČIVAČ):

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipku $\hat{u}$ povezane zone.



⇒ Odabrana zona za kuhanje radit će maksimalnom jačinom i znak "P" pojaviti će se na zaslonu zone za kuhanje. Zona kuhanja neće raditi s postavkom pojačivača i nastavit će s radom na razini "9".

Prijevremeno isključivanje postavke velike snage (POJAČIVAČ):

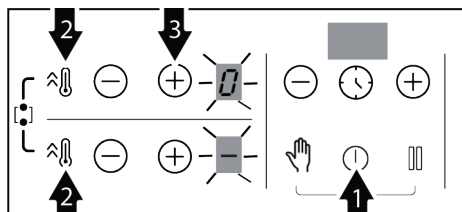
Postavku velike snage možete isključiti kad god želite dodirivanjem tipke $\ominus$ ili $\hat{u}$. Zona kuhanja neće raditi s postavkom pojačivača i nastavit će s radom na razini 9.

Princip rada dvije zone koje se nalaze u istom okomitom smjeru:

Ako je jedna zona postavljena na razinu pojačivača a zatim je druga zona, koja je smještena u istom okomitom smjeru, postavljena na razinu veću od razine 6 (7, 8 i 9), prva se zona spušta na razinu 9, a druga se može postaviti na razinu veću od razine 6 (7, 8 i 9). Ako je druga zona postavljena na razinu pojačivača, prva zona se spušta na razinu 6.

Uključivanje velike površine zone za kuhanje

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Da biste uključili veliku površinu zone za kuhanje, pritisnite tipku $\hat{u}$ za obje zone za kuhanje istodobno otprilike 3 sekunde.



⇒ "0" će se pojaviti na zaslonu stražnje lijeve zone za kuhanje. ⊖ će se pojaviti na zaslonu prednje lijeve zone za kuhanje i aktivirat će se velika površina zone za kuhanje.

3. Dodirnite tipke ⊕/⊖ stražnje lijeve zone za kuhanje da biste postavili temperaturu između "0" i "9".

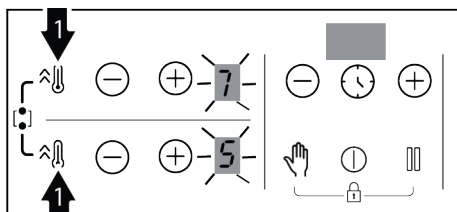
i Nakon što se uključi velika površina zone za kuhanje, temperatura se može podesiti tipkama ⊕/⊖ stražnje lijeve zone za kuhanje. Ne možete podesiti temperaturu tipkama ⊕/⊖ prednje lijeve zone za kuhanje.

i Velike površine lijeve zone za kuhanje objašnjene su kao primjer. Ako na desnoj strani ploče za kuhanje postoji velika površina zone za kuhanje, iste upute vrijede i za navedenu zonu za kuhanje.

⇒ Zona za kuhanje se uključuje.

Uključivanje velike površine zone za kuhanje dok rade jedna ili obje lijeve zone za kuhanje

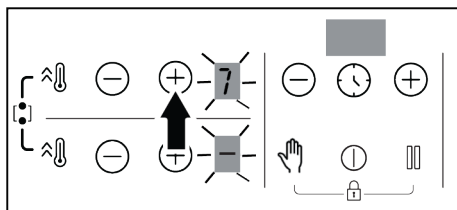
- ✓ Dok rade jedna ili obje lijeve zone za kuhanje, možete kombinirati obje zone za kuhanje aktiviranjem velike površine zone za kuhanje. Dakle, možete koristiti veću površinu zone za kuhanje na istoj razini.



1. Da biste uključili veliku površinu zone za kuhanje dok su jedna ili dvije lijeve zone za kuhanje uključene, pritisnite tipku ^ (0) za obje zone za kuhanje istodobno otprilike 3 sekunde.

⇒ Vrijednost temperature posljednje odabrane zone za kuhanje pojavit će se na zaslonu prednje lijeve zone za kuhanje i aktivirat će se velika površina zone za kuhanje.

⇒ Kombinirane zone za kuhanje nastaviti će raditi s vrijednosti temperature i vremenskog programatora (ako je dostupno) lijeve zone za kuhanje koju ste odabrali. Vrijednost lijeve zone za kuhanje koja je prva postavljena prije kombiniranja zona za kuhanje bit će poništena.



⇒ Da biste promijenili temperaturu, dodirnite tipke za stražnju lijevu zonu za kuhanje ⊕/⊖ i postavite željenu temperaturu.

i Ako dodirnete tipku lijeve zone za kuhanje ^ (0) dok je aktivna široka površina zone za kuhanje, zone za kuhanje će raditi na razini pojačavača.

Isključivanje velike površine zona za kuhanje

- ✓ Velika površina zona za kuhanje može se isključiti na 4 različita načina:
- 1. **Spuštanjem temperature na razinu "0":** Široku površinu zone za kuhanje možete isključiti spuštanjem razine temperature na "0".
- 2. **Pomoću funkcije isključivanja na vremenskom programatoru za veliku površinu zone za kuhanje:** Kada vrijeme istekne, vremenski programator će isključiti veliku površinu zone za kuhanje. "0" pojavit će se na zaslonu lijeve zone za kuhanje i "00" pojavit će se na zaslonu vremenskog programatora.
- 3. **Istodobnim dodirom tipki $\oplus/\ominus$ bilo koje lijeve zone za kuhanje:** Ako istodobno dodirnete tipke $\oplus/\ominus$ bilo koje lijeve zone za kuhanje, zone za kuhanje će se odvojiti i isključiti.
- 4. **Pritiskom tipke $\wedge$ obje zone za kuhanje istodobno oko 3 sekunde:** Zone za kuhanje će se isključiti ako pritisnete istodobno tipke $\wedge$ obje zone za kuhanje oko 3 sekunde.

Zaključavanje tokom čišćenja

Zaključavanje tokom čišćenja sprječava rad svih tipki na upravljačkoj ploči u trajanju od 20 sekundi dok je grijača ploča uključena kako bi korisnik mogao obaviti kratkotrajno čišćenje. Proizvod neće trošiti električnu energiju tokom ovog vremena.

Uključivanje zaključavanja tokom čišćenja

1. Dodirnite i držite tipku $\wedge$ sve dok **začujete zvuk jednog signala** kad je uključena bilo koja zona za kuhanje.
2. Odbrojavanje od 20 unatrag počinje na zaslonu vremenskog programatora na grijaćoj ploči. Nijedna tipka na ploči neće raditi osim tipke ① tijekom cijelog tog razdoblja.

Isključivanje zaključavanja tokom čišćenja

Ne morate pritisnuti nijednu tipku da biste isključili zaključavanje tokom čišćenja. Nakon 20 sekundi ploča za kuhanje dat će zvučni signal i zaključavanje tokom čišćenja automatski će se isključiti.



Ako želite isključiti zaključavanje tokom čišćenja ranije, dodirnite i držite tipku $\wedge$ dok **začujete dva zvučna signala**.

Zaključavanje zbog djece Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Kad su zone za kuhanje isključene, grijaću ploču možete zaštititi zaključavanjem zbog djece kako biste spriječili da djeca uključe zone za kuhanje. Zaključavanje zbog djece možete uključiti i isključiti samo ako su zone za kuhanje isključene (u pasivnom režimu).

Uključivanje zaključavanja zbog djece

1. Dodirnite i držite istodobno tipke $\wedge$ i $\square$ dok **začujete jedan zvučni signal** kad je ploča za kuhanje u pasivnom režimu.
⇒ Uključit će se zaključavanje zbog djece. "L" će se prikazati na neko vrijeme na zaslonu svih zona za kuhanje, a decimalna točka tipke $\square$ bit će uključena.



Ako se pritisne bilo koja tipka dok je aktivirano zaključavanje zbog djece, čut će se dva zvučna signala i "L" će treptat na zaslonu svih zona za kuhanje.

Isključivanje zaključavanja zbog djece

1. Dodirnite i držite istodobno tipke $\wedge$ i $\square$ dok **začujete dva zvučna signala** kad je zaključavanje zbog djece uključeno.

2. Značajka zaključavanja zbog djece bit će isključena. "L" će treptat na zaslonu svih zona za kuhanje i svjetlo tipke  će se ugaziti.

Zaključavanje tipki

Možete uključiti zaključavanje tipki kako biste spriječili da se funkcije greškom izmijene tijekom rada grijaće ploče.



Zaključavanje tipki će se poništiti ako se prekrine napajanje.

Uključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite i držite istodobno tipke  i  dok **začujete jedan zvučni** signala.
2. Uključuje se zaključavanje tipki, a decimalna točka tipke  uključit će se nakon treptanja.



Samo će tipka  biti funkcionalna ako je uključeno zaključavanje tipki. Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, treptat će decimalna točka

tipke  što pokazuje da je zaključavanje tipki aktivno. Ako grijaću ploču isključite dok su tipke zaključane, morate isključiti zaključavanje tipki da biste mogli ponovo uključiti grijaću ploču. Ako dodirnete bilo koju tipku bez onemogućavanja zaključavanja tipki; svjetlo ispod  treperi kako bi označilo da je ključ zaključan. Onemogućite zaključavanje tipki kako biste mogli ponovno uključiti ploču za kuhanje.

Isključivanje zaključavanja tipki

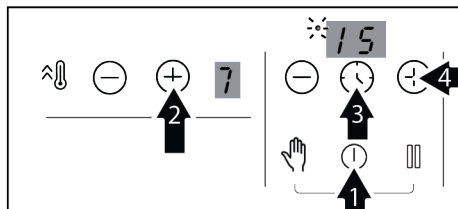
1. Dodirnite istodobno tipke  i  dok **začujete dva zvučna signala** kad je zaključavanje tipki aktivno.
2. Svjetlo tipke  će se ugaziti, a otključat će se upravljačka ploča.

Funkcija vremenskog programatora

Ova funkcija olakšava vam kuhanje. Nije nužno paziti na ploču tijekom cijelog vremena kuhanja. Zona za kuhanje će se isključiti automatski na kraju odabranog vremena.

Uključivanje vremenskog programatora

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipke / da biste postavili željene razine temperature.



3. Dodirnite tipku  da biste uključili vremenski programator. Znak "00" i decimalna točka odabrane zone treptat će na vremenskom programatoru.
4. Dodirnite tipke / vremenskog programatora da biste postavili željeno trajanje.
5. Nakon 10 sekundi, postavka će se uključiti. Decimalna točka odabrane zone zasvijetlit će na zaslonu vremenskog programatora.
6. Da biste postavili vremenske programatore ostalih zona za kuhanje, ponovite gore opisani postupak.



Ako je više od jedne vrijednosti vremenskog programatora postavljeno na različite zone, na zaslonu vremenskog programatora prikazuje se vremenski programator zone koji ima minimalnu vrijednost vremenskog programatora, a decimalna točka za tu zonu trepti. Decimalne točke ostalih zona neprestano svijetle.



Preostalo vrijeme kuhanja možete vidjeti dodiranjem tipke za svaku zonu kuhanja. Svako dodirivanje će rezultirati prikazom različitih vrijednosti vremenskog programatora. U konačnici, ponovno se prikazuje minimalna vrijednost vremenskog programatora.



Vremenski programator se ne može podesiti ako se ne odabere zona za kuhanje i vrijednost temperature za zonu kuhanja.



Vremenski programator se može podesiti samo za zone za kuhanje koje su u funkciji.

Isključivanje vremenskog programatora

Nakon isteka postavljenog vremena, grijača ploča će se automatski isključiti i začut će se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučni signal. Ako ne pritisnete nijednu tipku, zvučni signal će se isključiti nakon nekoliko minuta.

Ranije isključivanje vremenskog programatora

- ✓ Ako ranije isključite vremenski programator, grijača ploča će nastaviti raditi na željenoj temperaturi dok se ne isključi. Vremenski programator možete ranije isključiti na dva različita načina:

1. **Isključivanje vremenskog programatora za povezanu zonu spuštanjem njegove vrijednosti na "00":** Dodirnite tipke vremenskog programatora $\oplus/\ominus$ dok se "00" ne pojavi na zaslonu zone za kuhanje čiji je vremenski programator aktivan.

⇒ Simbol decimalne točke povezane zone trajno će se ugasiti i vremenski programator će se poništiti.

2. **Isključivanje vremenskog programatora za povezanu zonu istodobnim dodiranjem tipki povezane zone $\oplus/\ominus$:** Dodirnite istodobno tipke povezane zone $\oplus/\ominus$.

⇒ Simbol decimalne točke povezane zone trajno će se ugasiti i vremenski programator će se poništiti.



Nakon ovog koraka razina temperature odnosno zone bit će "0" također s razinom vremenskog programatora.

Funkcija zaustavljanja

- ✓ Pomoću ove funkcije možete smanjiti razinu radne temperature u zonama za kuhanje na minimalnu razinu (razina 1).



Ako je vremenski programator podešen za bilo koju zonu kuhanja, nastavit će raditi tijekom zaustavljanja.

1. Dodirnite tipku tijekom rada bilo koje zone za kuhanje.

⇒ Sve će aktivne zone za kuhanje raditi na minimalnoj razini (razina 1). Znak će se pojaviti na zaslonu aktivne zone za kuhanje.

2. Ponovno dodirnite tipku da biste ponovo aktivirali sve zone za kuhanje s njihovim prethodnim postavkama.

Funkcija upravljanja snagom Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Vaš uređaj opremljen je funkcijom upravljanja snagom. Ovom funkcijom možete promijeniti ukupnu snagu koju štednjak može povući. Funkcija upravljanja snagom ima dostupnih 8 razina.

Funkcija upravljanja snagom - Razine ukupne snage koje se mogu podesiti

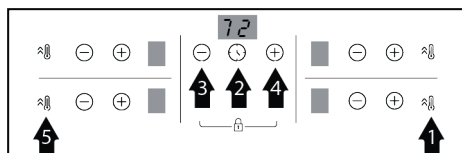
Pokazatelj zaslona upravljanja snagom Ukupna snaga

25 2,5 kW

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

Za promjenu ukupne snage;

1. Dodirnite gumb  i uključite ploču za kuhanje. Ponovno dodirnite gumb  i isključite ploču isključeno za kuhanje.
2. Zatim posebno dodirnite gumb  prednje desne zone, gumb , gumb tajmera , gumb tajmera  i na kraju gumb lijevo prednje zone .



3. Podešena razina upravljanja snagom prikazana je na zaslonu tajmera.
4. Dodirnite gumb  za prebacivanje između razina i podesite željenu vrijednost ukupne snage.
5. Potvrdite postavku dodirnom na gumb  i isključite ploču za kuhanje. Aktivirat će se vrijednost ukupne snage koju ste podesili.

 Razine temperature koje možete dodijeliti pločama za kuhanje mogu se razlikovati ovisno o podešenoj razini ukupne snage. Razina temperature na koju će se zagrijati ploča za kuhanje automatski će se smanjit u skladu s postavkom snage koju će koristiti štednjak. Ovo nije pogreška.

 Ako se tijekom promjene razine snage dodirne tipka koja nije navedena u slijedu, postavka se ne može izvršiti. Za podešavanje morate ponoviti korake od početka.

Sigurna i učinkovita uporaba indukcijskih zona za kuhanje

Principi rada: Indukcijska grijača ploča zagrijeva direktno posudu za kuhanje, kao rezultat svojih principa rada. Zato ima mnoge prednosti u usporedbi s drugim vrstama grijaćih ploča. Radi učinkovitije i površina grijaće ploče se ne zagrijava. Indukcijska grijača ploča je opremljena vrhunskim sigurnosnim sustavom koju daje maksimalnu sigurnost kod uporabe.

 Vaša grijača ploča može biti opremljena indukcijskim zonama za kuhanje s promjerom od 145, 180, 210 i 280 mm, ovisno o modelu. Kod indukcijske funkcije, svaka zona za kuhanje otkriva promjer svake posude koja se na nju postavi. Energija se stvara samo gdje je posuda u kontaktu sa zonom za kuhanje i na taj se način postiže maksimalna ušteda energije.

 Uređaj se može uključivati i isključivati kada radi na razinama od 1 do 7, posebno kod posuđa malog promjera i kada je razina vode ili ulja niska. To ne predstavlja grešku.

Sustav automatskog isključivanja

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

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

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

Razina temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (pojačivač)	10 min. (*)
(*) Grijaća ploča će pasti na razinu 9 nakon 10 minuta	

Tablica 1: Vrijeme automatskog isključivanja

Zaštita od pregrijavanja

Vaša grijaća ploča je opremljena senzorima koji imaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja se može primijetiti sljedeće:

- Aktivne zone za kuhanje se mogu isključiti.
- Odabrana razina može pasti na razinu 7 sa veće razine.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša grijaća ploča je opremljena sustavom zaštite od prelijevanja. Ukoliko dođe do prelijevanja (kad jelo pokipi) na upravljačku

ploču, sustav će odmah prekinuti napajanje i isključiti grijaću ploču. "E" se pojavljuje na prikazu tijekom ovog razdoblja.

Precizno podešavanje snage

Indukcijska grijaća ploča odmah reagira na naredbu, zbog svojih radnih svojstava. Jako brzo mijenja postavke snage. Tako možete spriječiti da lonac (koji sadrži vodi, mlijeko, itd.) pokipi čak i kad je na rubu.



Ako je površina upravljačke ploče izložena intenzivnoj pari, cijeli upravljački sustav se može isključiti i dati signal o pogrešci.



Držite površinu dodirne upravljačke ploče čistom. Može se primijetiti pogrešan rad.

6 Opće informacije o kuhanju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

6.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.
- Prije prženja hrane uvijek uklonite višak vode iz nje i polako je stavljajte u vrelo ulje. Pripazite i prije prženja odmrznite zamrznutu hranu.
- Kad ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuhanju uz uštedu energije pogledajte u dijelu „Upute o zaštiti okoliša“.
- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.

Tablica vremena pripreme hrane

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Otapanje		
Otapanje čokolade (npr. robna marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60 % kakaa, 150 g)	1	20 ... 35
Maslac (200 g)	6	5 ... 6
Zakuhavanje, grijanje, održavanje topline		
Vodu 1 L (Vrenje)	P	2 ... 8
Vodu 3 L (Vrenje)	P	8 ... 10
Mlijeko 1 L (Vrenje)	6	4 ... 6
Mlijeko 1 L (Održavanje topline)	1-2	18 ... 22
Biljno ulje (Zagrijavanje) (Suncokretovo ulje 0,5 L)	8	3 ... 5
Vrenje		
Krumpir bez kore grubo mljeven (2 Komad veliki)	9	12 ... 14
Filet lososa	8	10 ... 15
Kobasice	9	2 ... 4
Tjestenina (150 g)	8	8 ... 12
Cijela kokoš (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Varivo od miješanog povrća	6-8	10 ... 20
Tjestenina	9	3 ... 6
Kuhanje, sotiranje		
Jela od riže (200 g riža)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20
Noin puding (ašure) **		
Prokuhani slanetak Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	5 ... 6

Hrana		Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
	Prokuhani slanetak kuhanje - za Noin puding (ašuru)	3	10 ... 30
	Pšenica Vrenje - za Noin puding (ašuru)	9	2 ... 5
	Pšenica kuhanje - za Noin puding (ašuru)	3	10 ... 30
	Noin puding (ašure) -Svi sastojci	8	20 ... 25
Koljenica s povrćem **			
	Sotirano povrće	9	3 ... 8
	Pečenje	4-5	120 ... 150
Juhe (npr. juha od leće)		6-7	17 ... 20
Rizoto		7-8	15 ... 25
Fajitas s piletinom		9	10 ... 20
Rezanci od pileline, povrća, lignji		8-9	10 ... 18
Kremasta pilelina s gljivama		8-9	10 ... 18
Stir Fry Chili pilelina *		8-9	5 ... 10
Jelo od špinata i mljevenog mesa		6-7	10 ... 15
Goveđi ragu		7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)		6-8	15 ... 35
Govedina Stroganoff		8-9	10 ... 15
Plitko prženje			
Filet lubina		8	3 ... 7
Odrezak s leđa goveda tzv. sirloin ** (3-5 cm)		8	5 ... 9
Kobasice		8	2 ... 5
Pržena jaja		7	4 ... 8
Omlet		7-8	3 ... 6
pljeskavica		6-8	6 ... 10
Ballantine od pileline (200 g)		8-9	6 ... 10
Tanke palačinke		8-9	2 ... 5
Somun		6-7	2 ... 5
Otvoreni kruh		7-9	2 ... 5
Motana pita		8-9	6 ... 12
Pohani kruh s voćem		8-9	2 ... 5
Miješano povrće Stir Fry *		7-8	9 ... 13
Prženi krumpirčići			
Prženo tijesto		8	13 ... 16
Šnicla		8	5 ... 7
Pileći medaljoni		8-9	4 ... 8

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Smrznuti krumpir (500 g)	8-9	8 ... 15
Svježi krumpir (500 g)	8-9	8 ... 15
Svježi krumpir narezan na ploške (200 g)	8-9	5 ... 10
Piletina Katsu	8-9	3 ... 6
Miješano pržiti	8-9	10 ... 15
Tempura od kozica	8-9	5 ... 7
Kolačići od riže	9	3 ... 7
* Preporučuje se koristiti Wok tavu.		
** Preporučuju se koristiti tavu/posudu od lijevanog željeza.		

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština poput ostataka mlijeka, umaka od rajčica i ulja može izazvati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima ploča za kuhanje, odmah očistite svu prolivenu tekućinu nakon što se ploča za kuhanje ohladila kad je isključite.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.

- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrdati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Staklene površine

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

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

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

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

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

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

upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključi kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego što ga uključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smiju se koristiti odgovarajući lonci. >>> Provjerite svoje posude.

Simbol na zaslonu polja za kuhanje stalno svijetli.

- Na toj zoni ploče za kuhanje možda nema posude. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni ploče za kuhanje.
- Vaš lonac možda nije kompatibilan s indukcijom. >>> Provjerite je li vaš lonac prikladan za induksijske ploče za kuhanje.
- Posuda možda neće biti pravilno centrirana na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda neće biti dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte polje za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za polje za kuhanje.

- Posuda ili polje za kuhanje mogu biti vrlo vrući. >>> Pričekajte da se ohlade.

Odabrano polje za kuhanje iznenada se isključuje dok radi.

- Vrijeme kuhanja odabranog polja za kuhanje možda je isteklo. >>> Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Postoji zaštita od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Možda neki predmet prekriva upravljačku ploču osjetljivu na dodir. >>> Uklonite objekt s ploče.

Iako je polje za kuhanje uključeno, posuda se ne zagrijava.

- Posuda možda nije kompatibilna s induksijskom pločom za kuhanje. >>> Provjerite je li vaš lonac prikladan za induksijsku ploču za kuhanje.
- Posuda možda neće biti pravilno centrirana na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda neće biti dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte polje za kuhanje odabirom posude koja je dovoljno široka za polje za kuhanje.

Ventilator za hlađenje nastavlja raditi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Ovo nije pogreška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok se elektronička oprema unutar ploče za kuhanje ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.

Ploča za kuhanje proizvodi buku tijekom kuhanja

- Tijekom kuhanja može doći do nekih zvukova iz ploče za kuhanje. Ti zvukovi ovise o sastavu posuđa. Ti su zvukovi normalni, nisu kvar i dio su induksijske tehnologije.

Mogući zvukovi i uzroci:

- **Buka ventilatora:** Ploča za kuhanje ima ventilator koji automatski radi u skladu s temperaturom proizvoda. Ventilator ima različite razine rada i radi na različitim razinama ovisno o temperaturi. Nakon isključivanja ploče za kuhanje, ako je temperatura visoka u skladu s temperaturom proizvoda, ventilator može nastaviti raditi neko vrijeme.
- **Rad transformatora s niskim šumom:** To je priroda indukcijske tehnologije. Budući da se toplina prenosi izravno na dno

posuđa, ova vrsta brujanja može se pojaviti ovisno o materijalu posuđa. Stoga se s različitim posuđem mogu čuti različiti zvukovi.

- **Zvuk pucketanja:** To je zbog materijala i strukture dna posuđa. Ako je posuđe izrađeno od različitih materijala i slojeva, može doći do pucketanja.
- **Zvuk zviždanja:** Prilikom kuhanja na dvije zone ploče za kuhanje na istoj strani ploče za kuhanje pri različitim razinama kuhanja može se čuti zviždanje.

Kodovi grešaka/razlozi i moguća rješenja

Kodovi pogrešaka	Razlozi za pogrešku	Moguća rješenja
E 1 – E 11	Došlo je do pogreške u komunikaciji indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 16 - E 21	Došlo je do pogreške senzora temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 22 E 26	Indukcijska ploča za kuhanje pregrijava se.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Pogreška će nestati kada temperatura ploče za kuhanje padne ispod granica. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 23 E 24	Došlo je do pogreške softvera indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.

Kodovi pogrešaka	Razlozi za pogrešku	Moguća rješenja
E 25	Došlo je do pogreške u radu ventilatora indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 27 E 47	Posude kompatibilne s indukcijom nisu korištene.	Pogreška će nestati kada se koristi indukcijski kompatibilan lonac.
E 31 - E 39	Došlo je do hardverske pogreške na elektroničkoj kartici indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovno je uključite nakon 30 sekundi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 42	Došlo je do greške u električnom povezivanju.	Ponovno uspostavite ispravan električni priključak prema tehničkoj tablici proizvoda i priručniku za ugradnju.
E 46	Jedna ili više tipki držane su pritisnute dulje od 10 sekundi. Na upravljačkoj ploči ostavljen je predmet ili je bio izložen pari.	Nakon što maknete ruku s ploče za kuhanje, problem će nestati. Nakon čišćenja upravljačke ploče, problem će nestati.
E 48 E 49 E 51	Došlo je do pogreške senzora indukcijske ploče za kuhanje.	Okov senzora mora biti usklađen s uvjetima uporabe. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 52 - E 57	Došlo je do pogreške visoke temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Pogreška će nestati kada temperatura senzora padne ispod granica. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 58 - E 59	Došlo je do pogreške senzora/ pogreške visoke temperature u automatskom načinu kuhanja.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Ako se pogreška nastavi, odspojite proizvod iz napajanja i ponovno ga spojite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.
E 63	Ako je vaš proizvod indukcijska ploča s napom, došlo je do pogreške s filtrom.	Uklonite i ponovno pričvrstite filtre za ventilaciju. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.

Kodovi pogrešaka	Razlozi za pogrešku	Moguća rješenja
FF	Bilo koja tipka može biti dodirnuta dulje vrijeme.	Kada otpustite bilo koju tipku na duže vrijeme,
	Na upravljačku jedinicu možda je postavljen lonac.	Kada se lonac na upravljačkoj jedinici ukloni,
	Hrana/tekućina možda je preletjela na upravljačku jedinicu.	Pogreška će nestati nakon što se očisti višak hrane/ostataka tekućine.

Vítejte!

Vážení zákazníci,

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

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

Symbyly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

**POZNÁM
KY**

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

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



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

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce.....	36
1.1 Zamýšlené použití	36
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	36
1.3 Elektrická bezpečnost	37
1.4 Bezpečnost dopravy	39
1.5 Bezpečná instalace	39
1.6 Bezpečnost použití	40
1.7 Upozornění na teplotu	40
1.8 Bezpečnost při vaření	41
1.9 Indukce	41
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	41
2 Pokyny pro životní prostředí.....	42
2.1 Směrnice o odpadech	42
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	42
2.2 Informace o balíčku	42
2.3 Doporučení pro úsporu energie	42
3 Váš výrobek	43
3.1 Představení výrobku	43
3.2 Technické specifikace	44
4 První použití.....	45
4.1 Počáteční čištění	45
5 Používání varné desky	45
5.1 Obecné informace o používání varné desky	45
5.2 Ovládací panel	48
6 Obecné informace o pečení.....	56
6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou	56
7 Údržba a čištění	58
7.1 Obecné informace o čištění	58
7.2 Čištění varné desky	59
7.3 Čištění ovládacího panelu	60
8 Odstraňování závad	60



1 Bezpečnostní instrukce

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



1.1 Zamýšlené použití

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



1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

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

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

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



1.3 Elektrická bezpečnost

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

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

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

1.4 Bezpečnost dopravy

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

1.5 Bezpečná instalace

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

plynová hadice, plastové vodovodní potrubí a zásuvka. V opačném případě by se mohly deformovat vlivem tepla při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.

1.6 Bezpečnost použití

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

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

1.7 Upozornění na teplotu

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



1.8 Bezpečnost při vaření

- **VAROVÁNÍ:** Musí se dodržovat proces vaření. Krátkodobé procesy vaření musí být neustále sledovány.
- **VAROVÁNÍ:** Při vaření na tuhém nebo tekutém oleji je nebezpečné ponechat varnou desku bez dozoru, což může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; odpojte výrobek od elektrické sítě a poté plameny zakryjte krytem nebo protipožární tkaninou (atd.).
- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.



1.9 Indukce

- Elektricky ovládané zóny vaší varné desky jsou vybaveny pokročilou „Indukcí“. Na indukčních varných zónách, které šetří čas a energii, se musí používat nádoby vhodné pro indukční vaření, jinak varná zóna nebude fungovat. Podrobné informace naleznete v části "Výběr hrnce".

- Jelikož indukční varná deska vytváří magnetické pole, může mít škodlivé účinky na lidi, kteří používají zařízení, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy.
- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice neumísťujte na varnou plochu, nakolik se mohou zahřát.
- Do zásuvek pod varnou deskou neukládejte kovové předměty. Při dlouhém a intenzivním používání se mohou materiály přehřívat.
- Na indukční varnou desku neumísťujte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš spotřebič se může poškodit.



1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

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



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení

jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odnesťe jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

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

2.2 Informace o balíčku

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

2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

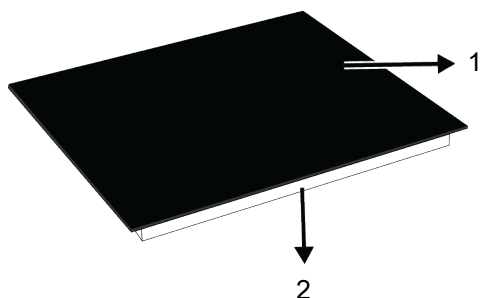
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

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

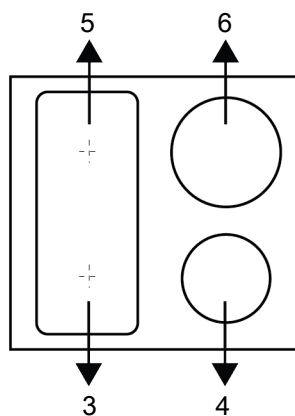
3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku

CS



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



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

3.2 Technické specifikace

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

Varné zóny

Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zesílení) 2300 W

Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	145 mm
Výkon	1600 W / Booster (Zesílení) 1800 W

Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zesílení) 2300 W

Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	210 mm
Výkon	2000 W / Booster (Zesílení) 2300 W

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



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



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



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

4 První použití

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

4.1 Počáteční čištění

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

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o používání varné desky



Obecná varování

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

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

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

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

Pracovní princip indukční varné desky

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

Výhody indukčního vaření

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

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

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

Pro bezpečné použití:

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

Nádobí

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

Vhodné nádobí:

- Litinové nádobí

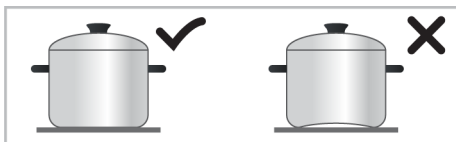
- Ocelové nádobí smaltované
- Nádobí z oceli a nerezové oceli (se štítkem nebo varováním označujícím, že je kompatibilní s indukcí)

Nevhodné nádobí:

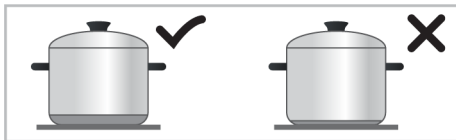
- Hliníkové nádobí
- Měděné nádobí
- Mosazné nádobí
- Skleněné nádobí
- Hliněné hrnce na vaření
- Keramické a porcelánové nádobí

Doporučení:

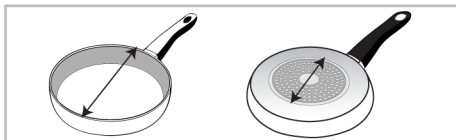
- Používejte pouze nádobí s plochým dnem. Nepoužívejte nádobí s konkávním nebo konvexním základnou.



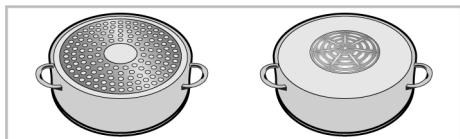
- Používejte pouze tlusté, zpracované nádobí. Pokud používáte nádobí na tenké bázi, toto nádobí se velmi rychle zahřeje a základna nádobí se může před aktivací automatického uzavíracího systému roztavit, což poškodí varnou plochu a výrobek. Ostré hrany poškrábou povrch.



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



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



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

Test nádobí

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

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

Doporučené velikosti nádobí

Aby indukční varná plocha rozpoznala nádobí, závisí na feromagnetickém průměru a materiálu základny nádobí. Pro rozpoznání nádobí a efektivní vaření by mělo být nádobí vybráno podle velikosti varné zóny. Doporučené velikosti nádobí podle velikosti varné zóny jsou uvedeny níže.

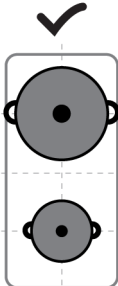
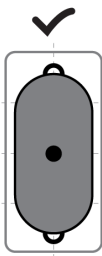
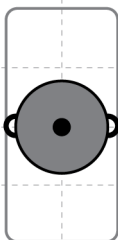
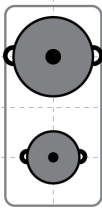
Chování při varu se může lišit v závislosti na typu nádobí, velikosti nádobí a velikosti varné zóny. Pro rovnoměrnější chování při varu lze použít varnou zónu o jednu velikost větší. Použití větší varné zóny neztrácí energii na indukčních varných deskách, protože teplo se vytváří pouze v příslušném nádobí.

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

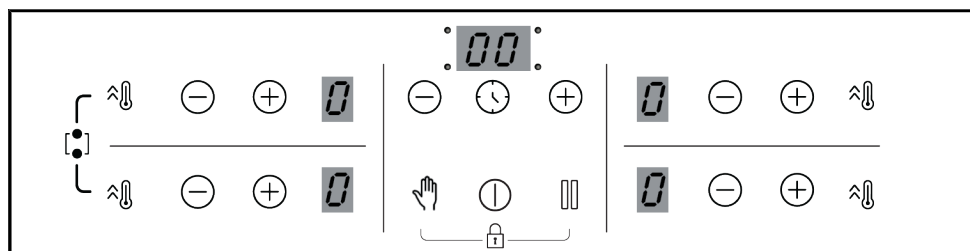
Široké povrchové varné zóny (Flexi zóny)

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

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

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

5.2 Ovládací panel



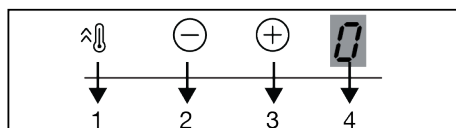
Tlačítka

-  : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
-  : Tlačítko časovače
-  : Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)
-  : Tlačítko Clean Lock
-  : Tlačítko zastavení
-  : Tlačítko zvýšení
-  : Tlačítko snížení

Symbols

-  : Symbol kombinace varné zóny se širokým povrchem *
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- * Liší se v závislosti na modelu produktu. *
Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

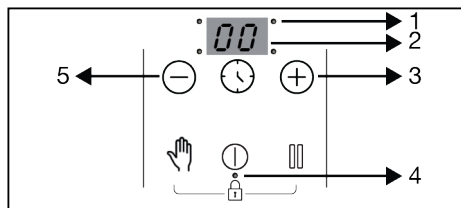
Displej varné zóny



- 1 Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)

- 2 Tlačítko snížení teploty
- 3 Tlačítko zvýšení teploty
- 4 Kontrolka teploty příslušné varné desky

Displej časovače



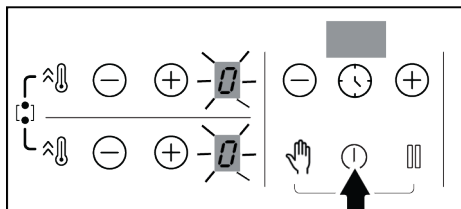
- 1 LED provozní bod pro časovač
- 2 Kontrolka časovače
- 3 Tlačítko zvýšení časovače
- 4 LED provozní bod pro Zámek tlačítek / Dětský zámek
- 5 Tlačítko snížení časovače

Obecná varování pro ovládací panel

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

Zapnutí varné desky:

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



Vypnutí varných oblastí:

- ✓ Varnou oblast lze vypnout 4 různými způsoby:
- ✓ **Stisknutím tlačítka ①**; Stiskněte ① tlačítko.
- 1. **Zmírněním teploty na "0"**; Nastavením teploty na úroveň "0" můžete vypnout varnou oblast.
- 2. **Vypnutím funkce časovače pro požadovanou varnou oblast**; Po vypršení času časovač vypne příslušnou varnou oblast. "0" nebo "00" se objeví na příslušném displeji. Po vypršení času zazní zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakékoli tlačítko na ovládacím panelu.
- 3. **Stisknutím oblasti (+)/(-) tlačítka zároveň zvolte vybranou varnou oblast**; Vypněte požadovanou varnou oblast tím, že zároveň stisknete tlačítka (+)/(-).



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

Ukazatel zbytkového tepla

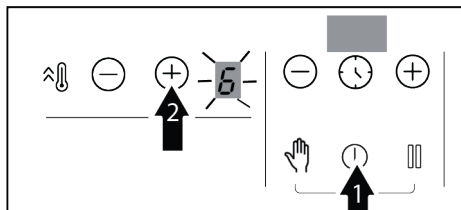
Pokud na displeji varné oblasti bliká znamená to, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na a znamená, že je to méně horké.



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

Nastavení teplotních úrovní

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



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

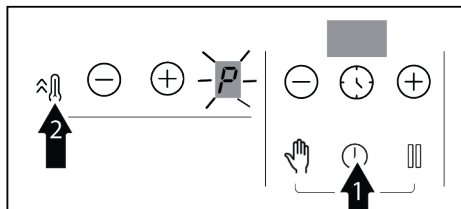
i Vnější část varné zóny (280 mm) na indukční varné desce (v případě, že varné zóny s průměrem 280 mm patří k výbavě spotřebiče) se aktivuje pouze tehdy, když se na varnou zónu umístí pánve s dostatečnou velikostí a když je teplota nastavena na hodnotu vyšší než 8.

Nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ)

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

Výběr vysokého výkonu (POSILOVAČ):

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



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

Předčasné vypnutí vysokého výkonu (POSILOVAČ):

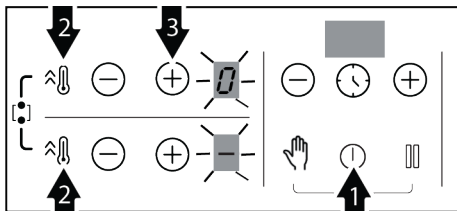
Vysoký výkon můžete vypnout kdykoliv chcete stisknutím tlačítka $\ominus$ nebo $\hat{\cup}$. Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni „9“.

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

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

Zapnutí velkoplošné varné oblasti

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



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

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



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

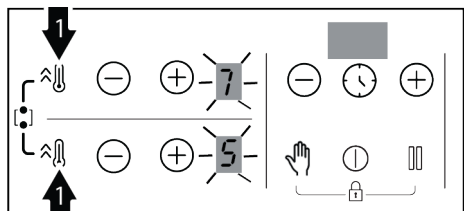


Levé velkoplošné varné zóny jsou vysvětleny jako příklad. Pokud je velkoplošná varná zóna také na pravé straně varné desky, použijí se stejné postupy jako u uvedené varné zóny.

⇒ Varná oblast se spustí.

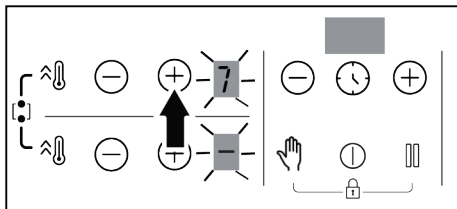
Zapnutí velkoplošné varné oblasti, zatímco je jedna nebo obě levé varné oblasti zapnuté

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



1. Chcete-li zapnout varnou zónu s velkým povrchem, zatímco jsou jedna nebo dvě levé varné zóny aktivní, držte stisknuté tlačítko $\hat{\cup}$ pro obě varné zóny současně asi 3 sekundy.
 - ⇒ Teplota poslední zvolené varné zóny se objeví na displeji zadní levé varné oblasti a aktivuje se velkoplošná varná oblast.
 - ⇒ Kombinované varné oblasti budou pokračovat v té nastavené hodnotě teploty a časovače (pokud je dostupný) levé varné oblasti, kterou jste nastavili. Hodnota levé

varné oblasti, která byla nastavena jako první před kombinací varných oblastí, bude zrušena.



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



Pokud stisknete tlačítko $\hat{\cup}$ na levé varné oblasti, když je velkoplošná varná oblast aktivní, budou varné oblasti fungovat na zesílené úrovni.

Vypnutí velkoplošných varných oblastí

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

Zámek pro čištění

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

Zapnutí zámku pro čištění

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

Vypnutí zámku pro čištění

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



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

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

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

Zapnutí dětského zámku

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



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

Vypnutí dětského zámku

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

Zámek tlačítek

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



Zámek tlačítek bude zrušen v případě výpadku napájení.

Aktivace zámku tlačítek

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

i Je-li zámek tlačítek zapnut, funguje pouze tlačítko . Dotknete-li se jakéhokoli jiného tlačítka, desetinná

čárka tlačítka se rozsvítí, aby oznámila, že zámek tlačítek je v provozu. Pokud vypnete varnou desku, když jsou tlačítka zamknutá, musíte deaktivovat zámek tlačítek, abyste mohli varnou desku znovu zapnout. Pokud se dotknete libovolné klávesy, aniž byste deaktivovali zámek kláves; kontrolka pod bliká, aby signalizovala, že zámek tlačítek je zapnutý. Deaktivujte zámek tlačítek, abyste mohli varnou desku znovu zapnout.

Deaktivace zámku

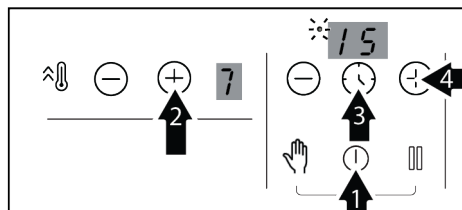
1. Stiskněte tlačítka a zároveň, dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**, když je zámek tlačítek aktivní.
2. Kontrolka tlačítka zhasne a ovládací panel je odemčen.

Funkce časovače

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

Zapnutí časovače

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



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

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

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

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

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

Vypnutí časovače

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

Vypnutí časovačů předčasně

- ✓ Vypnete-li časovač dříve, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta. Časovač lze vypnout předčasně dvěma různými způsoby:
1. **Vypnutí časovače příslušné oblasti stažením jeho hodnoty na „00“:**
Tiskněte tlačítka časovače $\oplus/\ominus$, dokud se na displeji varné oblasti, jejíž časovač je aktivní, neobjeví „00“.
 - ⇒ Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.
 - ⇒ **Vypnutí časovače příslušné oblasti stisknutím tlačítek $\oplus/\ominus$ najednou:** Stiskněte tlačítka $\oplus/\ominus$ pro příslušnou zónu najednou.
 - ⇒ Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.



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

Funkce Stop

- ✓ Pomocí této funkce můžete snížit provozní teplotu varných oblastí na minimální úroveň (úroveň 1).
- Pokud je pro některou varnou oblast nastaven časovač, bude fungovat i během zastavení.
1. Stiskněte tlačítko $\square$ během provozu kterékoli varné oblasti.
 2. Všechny varné oblasti budou pracovat na minimální úrovni (1). Na obrazovce aktivních varných oblastí se objeví symbol $\square$.
 3. Stiskněte tlačítko $\square$ pro spuštění všech varných oblastí s předchozími nastaveními.

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

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

Funkce správy napájení - celkové úrovně výkonu, které lze nastavit

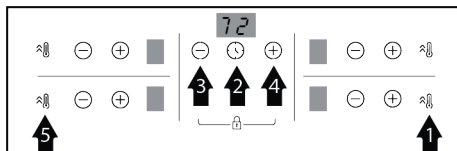
Kontrolka displeje správy napájení

Celkový výkon

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

Změna celkového výkonu;

1. Zapněte varnou desku opětovným dotykem tlačítka $\textcircled{1}$. Vypněte varnou desku opětovným dotykem $\textcircled{1}$.
2. Pak se štipnout dotkněte příslušného tlačítka $\wedge$ pravé přední zóny, tlačítka $\textcircled{1}$, tlačítka časovače $\ominus$ tlačítka časovače $\oplus$, a nakonec tlačítka levé přední zóny $\wedge$.



3. Na displeji časovače se zobrazuje Nastavená úroveň řízení napájení.
4. Dotykem tlačítka $\square$ přepínáte mezi úrovněmi a nastavujete celkovou hodnotu výkonu, kterou chcete nastavit.

5. Potvrďte nastavení dotykem tlačítka ① a vypněte varnou desku. Bude aktivována celková hodnota výkonu, kterou jste nastavili.

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

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

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

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

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

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

Systém automatického vypínání

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

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

Úroveň teploty	Automatická doba vypínání - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuty
P (Posilovač)	10 minuty (*)

(*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 10 minutách

Tabulka 1: Automatické období vypínání

Ochrana proti přehřátí

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

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

Bezpečnostní systém proti přetečení

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

6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy nepilňte 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.

Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Tání		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kaka, 150 g)	1	20 ... 35
Máslo (200 g)	6	5 ... 6
Vaření, topení, udržování tepla		
Voda 1 L (Vaření)	P	2 ... 8
Voda 3 L (Vaření)	P	8 ... 10
Mléko 1 L (Vaření)	6	4 ... 6
Mléko 1 L (Udržování tepla)	1-2	18 ... 22

Upřesnit nastavení výkonu

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



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



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

- 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.

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	8	3 ... 5
Vaření		
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	9	12 ... 14
Filet z lososa	8	10 ... 15
Klobása	9	2 ... 4
Těstoviny (150 g)	8	8 ... 12
Celé kuře (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Míchaný zeleninový guláš	6-8	10 ... 20
Nudle	9	3 ... 6
Vaření, restování		
Rýžové jídlo (200 g rýže)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20
Noemův pudink **		
Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	9	5 ... 6
Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	3	10 ... 30
Pšenice Vaření - pro noemův pudink	9	2 ... 5
Pšenice vaření - pro noemův pudink	3	10 ... 30
Noemův pudink -Všechny přísady	8	20 ... 25
Stopky se zeleninou **		
Restování zeleniny	9	3 ... 8
Pečení	4-5	120 ... 150
Polévky (Např. Čočková polévka)	6-7	17 ... 20
Rizoto	7-8	15 ... 25
Kuřecí Fajitas	9	10 ... 20
Kuřecí maso, zelenina, nudle s olivněmi	8-9	10 ... 18
Smetanové houbové kuře	8-9	10 ... 18
Smažte chilli kuře *	8-9	5 ... 10
Mísa se špenátem a mletým masem	6-7	10 ... 15
Dušené hovězí	7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)	6-8	15 ... 35
Hovězí maso Stragonoff	8-9	10 ... 15
Mělké smažení		
Filet z mořského vlka	8	3 ... 7
Steak ze svíčkové ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Klobása	8	2 ... 5
Volské oko	7	4 ... 8

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Omeleta	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Kuřecí Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Palačinky	8-9	2 ... 5
Plochý chléb	6-7	2 ... 5
Otevřete chleba	7-9	2 ... 5
Pečivo na plechu	8-9	6 ... 12
Francouzské ovocné tousty	8-9	2 ... 5
Smíšené zeleninové restování *	7-8	9 ... 13
Hranolky		
Boortsog	8	13 ... 16
Řízek	8	5 ... 7
Nugetky	8-9	4 ... 8
Mražené brambory (500 g)	8-9	8 ... 15
Čerstvé brambory (500 g)	8-9	8 ... 15
Čerstvé jablko nakrájené brambory (200 g)	8-9	5 ... 10
Kuře Katsu	8-9	3 ... 6
Smíšené Fry	8-9	10 ... 15
Krevety Tempura	8-9	5 ... 7
Rýžové koláčky	9	3 ... 7
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

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

- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápňovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí

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

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

Pro varné desky:

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

Inox - nerezové povrchy

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

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovláknů určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovláknů.

- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovláknů. Zbytkový čisticí prostředek může přístě poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

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

7.2 Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

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

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

7.3 Čištění ovládacího panelu

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

8 Odstraňování závad

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

Výrobek není funkční.

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

Symbol na displeji zóny varné desky neustále svítí.

- Na varné zóně nemusí být hrnec. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.
- Váš hrnec nemusí být kompatibilní s indukci. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varné desky.

- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte zónu varné desky výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro zónu varné desky.
- Hrnec nebo varná zóna mohou být velmi horké. >>> Počkejte, až vychladnou.

Vybraná zóna varné desky se během práce náhle vypne.

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

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

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

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

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

Při vaření vychází z varné desky hluk

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

Možné zvuky a příčiny:

- **Hluk ventilátoru:** Varná deska má ventilátor, který automaticky pracuje podle teploty produktu. Ventilátor má různé provozní úrovně a pracuje na různých úrovních podle teploty. Po

vypnutí varné desky, pokud je teplota vysoká podle teploty produktu, může ventilátor chvíli pokračovat v provozu.

- **Provoz transformátoru s nízkým bzučením:** Taková je povaha indukční technologie. Vzhledem k tomu, že teplo je přenášeno přímo na dno nádobí, může tento druh hučení nastat v závislosti na materiálu nádobí. Proto mohou být s různým nádobím slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** To je způsobeno materiálem a strukturou dna nádobí. Pokud je nádobí vyrobeno z různých materiálů a vrstev, může dojít k praskání.
- **Pískání:** Při vaření na dvou varných zónách na stejné straně varné desky na různých úrovních vaření může být slyšet pískání.

Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
E 1 – E 11	Došlo k chybě komunikace indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 16 - E 21	Došlo k chybě teplotního senzoru indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 22 E 26	Indukční varná deska se přehřívá.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Chyba zmizí, když teplota varné desky klesne pod limity. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 23 E 24	Došlo k chybě softwaru indukční varné desky.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
E 25	Při provozu ventilátoru indukční varné desky došlo k chybě.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 27 E 47	Indukčně kompatibilní květináče nebyly použity.	Při použití indukčně kompatibilní nádoby chyba zmizí.
E 31 - E 39	Na elektronické kartě indukční varné desky došlo k hardwarové chybě.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 42	Došlo k chybě elektrického připojení.	Znovu nasadte správné elektrické připojení podle technické tabulky produktu a instalační příručky.
E 46	Jedno nebo více tlačítek bylo podrženo déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu byl ponechán předmět nebo byl vystaven působení páry.	Jakmile sundáte ruku z varné desky, problém zmizí. Po vyčištění ovládacího panelu problém zmizí.
E 48 E 49 E 51	Došlo k chybě senzoru indukční varné desky.	Hardware senzoru musí být uveden do souladu s podmínkami použití. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 52 - E 57	Na indukční varné desce došlo k chybě při vysoké teplotě.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Chyba zmizí, když teplota senzoru klesne pod limity. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 58 - E 59	V režimu automatického vaření došlo k chybě senzoru/ vysoké teploty.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
E 63	Pokud je vaším produktem indukční varná deska s digestoří, došlo k chybě filtru.	Vyjměte a znovu připojte ventilační filtry. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
FF	Kterýkoli klíč mohl být stisknut po dlouhou dobu.	Když uvolníte libovolný klíč na dlouhou dobu,
	Na řídicí jednotku mohl být umístěn hrnec.	Když je nádoba na řídicí jednotce odstraněna,
	Potraviny/kapaliny mohly přetéct na řídicí jednotku.	Po vyčištění přetékajících zbytků potravin/tekutin chyba zmizí.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

