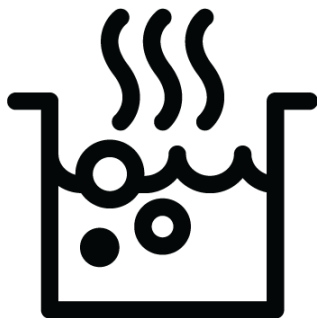




Vestavěná varná deska / Návod k obsluze
Ugradbeni plamenik / Upute za uporabu
Vstavaná platňa sporáka / Používateľská príručka



HII 64400 MTX

185262167_3/ CS HR SK / R.AF/ 10.04.25 00:20
7757189220



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.....	4
1.1 Zamýšlené použití	4
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	4
1.3 Elektrická bezpečnost	5
1.4 Bezpečnost dopravy	7
1.5 Bezpečná instalace	7
1.6 Bezpečnost použití	8
1.7 Upozornění na teplotu	8
1.8 Bezpečnost při vaření	9
1.9 Indukce	9
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	9
2 Pokyny pro životní prostředí.....	10
2.1 Směrnice o odpadech	10
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	10
2.2 Informace o balíčku	10
2.3 Doporučení pro úsporu energie	10
3 Váš výrobek	11
3.1 Představení výrobku	11
3.2 Technické specifikace	12
4 První použití.....	13
4.1 Počáteční čištění	13
5 Používání varné desky	13
5.1 Obecné informace o používání varné desky	13
5.2 Ovládací panel	15
6 Obecné informace o pečení.....	21
6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou	21
7 Údržba a čištění	23
7.1 Obecné informace o čištění	23
7.2 Čištění varné desky	24
7.3 Čištění ovládacího panelu	25
8 Odstraňování závad	25



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.

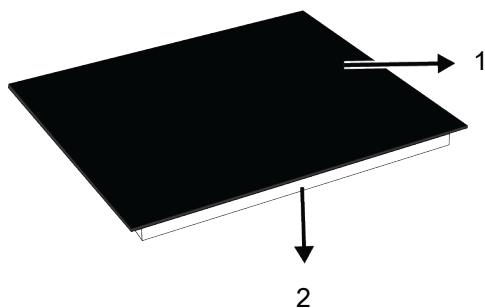
2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

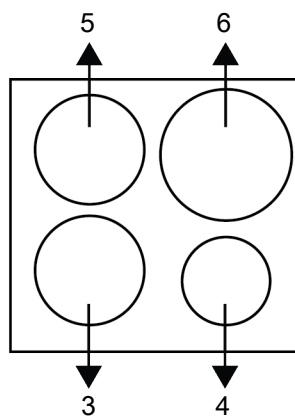
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- 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.

3.1 Představení výrobku



- 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 * /592 /522
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napětí/Frekvence	2N~380-415 V; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 4 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 vyjmuto 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

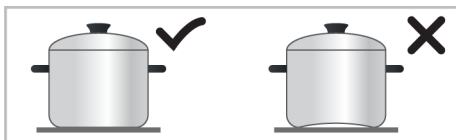
- Ocelové nádobí smaltované
- Nádobí z oceli a nerezové oceli (se štítkem nebo varováním označujícím, že je kompatibilní s indukcí)

Nevhodné nádobí:

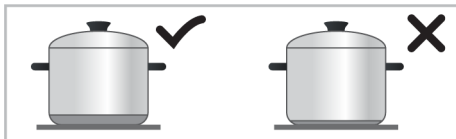
- Hliníkové nádobí
- Měděné nádobí
- Mosazné nádobí
- Skleněné nádobí
- Hliněné hrnce na vaření
- Keramické a porcelánové nádobí

Doporučení:

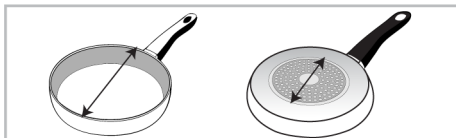
- Používejte pouze nádobí s plochým dnem. Nepoužívejte nádobí s konkávním nebo konvexním základnou.



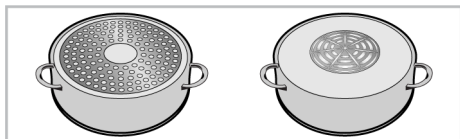
- Používejte pouze tlusté, zpracované nádobí. Pokud používáte nádobí na tenké bázi, toto nádobí se velmi rychle zahřeje a základna nádobí se může před aktivací automatického uzavíracího systému roztavit, což poškodí varnou plochu a výrobek. Ostré hrany poškrábou povrch.



- 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.

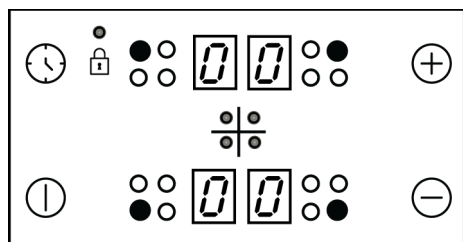
Doporučené velikosti nádobí

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

5.2 Ovládací panel



Tlačítka :

- Tlačítko Zapnutí/Vypnutí

Tlačítko časovače

Tlačítko zvýšení

Tlačítko snížení

Symbols :

Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

Tlačítka výběru varné zóny :

Tlačítko výběru Zadní levé varné zóny

Tlačítko výběru Přední levé varné zóny

- ○ Tlačítko výběru Přední pravé varné zóny
- ● Tlačítko výběru Zadní pravé varné zóny

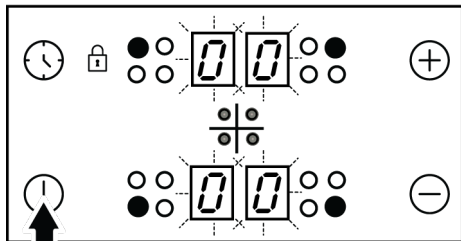
Obecné informace pro ovládací panel

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

Zapnutí varné desky

1. Stiskněte tlačítko ① na ovládacím panelu.

⇒ "0" se zobrazí na displejích všech varných ploch.



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

Vypnutí varné desky

1. Stiskněte tlačítko ① na ovládacím panelu.

⇒ Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

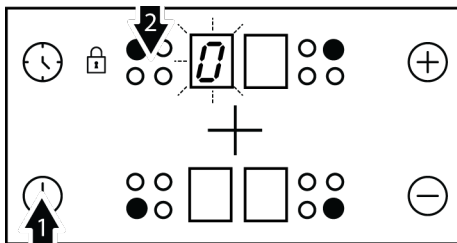
i "H" nebo "h", jež se objeví na displeji varné plochy, znamená, že varná plocha je stále horká. Nedotýkejte se varných oblastí.

Ukazatel zbytkového tepla

"H" se zobrazí na displeji varné oblasti, což znamená, že deska je stále horká a lze ji použít k zachování určitého tepla pokrmu. Tento symbol se brzy změní na "h" a znamená méně horké.

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

Zapnutí varných oblastí



1. Stisknutím tlačítka ① zapnete varnou desku.
 2. Stiskněte tlačítko volby varné oblasti, kterou chcete zapnout.
- ⇒ "0" se zobrazí na displeji varné oblasti a příslušný displej svítí jasněji.

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

Nastavení teploty

Stiskněte + nebo - tlačítka nastavení teploty na hodnotu mezi "1" a "9" nebo "9" a "1".

i Na úrovních od 1 do 7 může voda nebo olej v hrnci vařit nebo zastavit. To může vést k tomu, že si uživatel myslí, že produkt se přerušovaně zapíná a vypíná. Tato situace, která může nastat zejména v případě, kdy je v hrnci málo vody nebo oleje, není selhání, nýbrž způsob, jakým produkt funguje.



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.

Zapnutí varných oblastí:

Varnou oblast lze vypnout 3 různými způsoby:

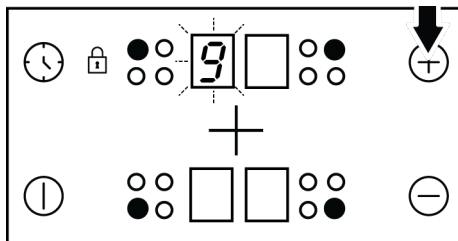
1. **Zmírněním teploty na "0":** Varnou oblast můžete vypnout zmírněním teploty na "0".
2. **Stiskněte symbol příslušné varné oblasti na určitou dobu:** Zapněte varnou oblast stiskem příslušného symbolu na určitou dobu, aby hodnota teploty klesla na "0".
3. **Vypnutím časovače pro požadovanou varnou 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.

Vysoký výkon (posilovač) Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

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

Zapínání vysokého výkonu (Posilovače):

1. Stisknutím tlačítka ① zapněte varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.
3. Stiskněte tlačítko ⊕ nebo ⊖ a nejprve dosáhněte úroveň "9".



4. Když je varná oblast v úrovni "9", jednou stiskněte tlačítko ⊕ a nastavíte teplotu varné oblasti na "P".

Vypínání vysokého výkonu (Posilovače):

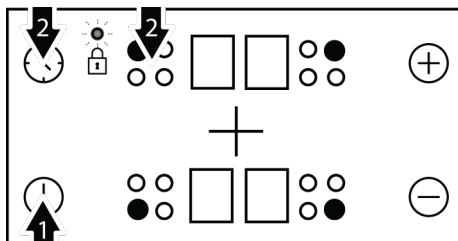
- Chcete-li funkci posilovače vypnout, stiskněte tlačítko ⊖ a nastavte teplotu na úroveň "9". Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni "9".
- Úroveň teploty můžete snížit stiskem tlačítka ⊖ nebo můžete varnou oblast zcela vypnout, pokud teplotu snížíte na "0".

Zámek tlačítek

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

Aktivace zámku

1. Stisknutím tlačítka ① zapněte varnou desku.
2. Současným stiskem tlačítek ⌚ a ●● zapněte zámek kláves.



- ⇒ Zámek tlačítek se aktivuje a tečka nad symbolem ⌚ se rozsvítí.



Vypnete-li varnou desku, když jsou tlačítka zamčena, zámek tlačítek bude v provozu, jakmile přistě desku znovu zapnete. Zámek tlačítek musí být vypnut, aby varná deska mohla být používána.

Deaktivace zámku

1. Když je zámek tlačítek aktivní, stiskněte současně tlačítka a .

⇒ Zámek tlačítek se aktivuje a tečka na symbolu zmizí.

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

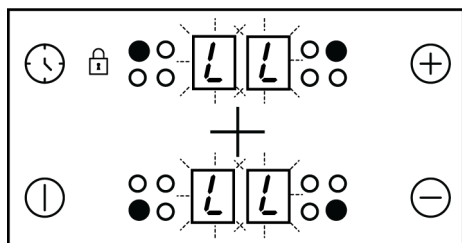
Varnou desku můžete ochránit před neúmyslným použitím a zabránit dětem, aby uvedly varnou oblast do provozu. Dětský zámek může být zapnut nebo vypnut jen v pohotovostním režimu.



Pokud dojde k výpadku proudu, dětská pojistka se zruší.

Aktivace dětského zámku

1. Stisknutím tlačítka zapněte varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka a , po zaznění signálu pípnutí stiskem aktivujte dětský zámek.



⇒ Dětský zámek se aktivuje a symbol "L" se zobrazí na displeji všech varných oblastí.

Vypnutí dětského zámku

1. Když je dětský zámek aktivní, stiskněte tlačítko a zapněte varnou desku.
2. Stiskněte současně tlačítka a , po zaznění signálu pípnutí stiskem vypněte dětský zámek.

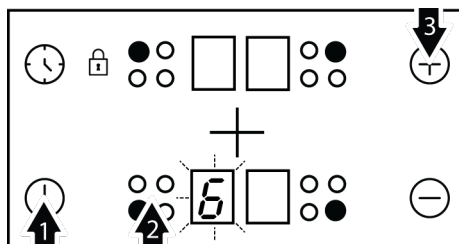
⇒ Dětský zámek se vypne a symbol "L" zmizí z displeje všech varných oblastí.

Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Nebude nutné docházet na varnou desku po celou dobu vaření. Varná zóna se automaticky vypne po uplynutí vámi zvolené doby.

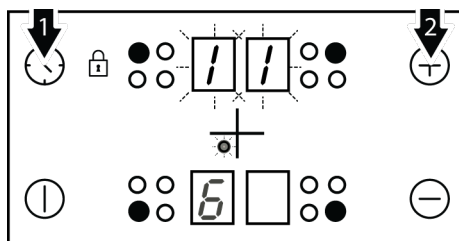
Zapnutí časovače

1. Stisknutím tlačítka zapněte varnou desku.
2. Zvolte vybranou varnou oblast dotykem tlačítek volby varné oblasti.



3. Stiskem tlačítek nebo nastavíte požadovanou úroveň teploty.
4. Stisknutím tlačítka zapněte časovač.

⇒ "00" se rozsvítí na displeji časovače a na displeji zvolené varné oblasti se zobrazí desetinná tečka.





Displeje pravé zadní a levé zadní varné oblasti fungují jako displej časovače, když je aktivní.

5. Stiskem tlačítek $\oplus$ nebo $\ominus$ nastavte požadovaný čas.



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



Opakujte výše zmíněný postup pro ostatní varné oblasti, u kterých si přejete nastavit časovač.



Časovač nelze nastavit, pokud není zvolena varná oblast a teplota varné oblasti.



Když zvolíte varnou oblast, pro niž je nastaven časovač, zobrazíte zbývajícím čas dalším stiskem tlačítka $\odot$.

Vypnutí časovače

Po uplnutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vyšle zvukovou výstrahu. Pro zastavení zvukové výstrahy stiskněte jakékoli tlačítko.

Vypnutí časovačů dříve

- ✓ Vypnete-li časovač dříve, varná deska bude pokračovat v provozu na nastavenou teplotu, dokud nebude vypnuta.
1. Zvolte varnou oblast, kterou chcete vypnout.
 2. Stisknutím tlačítka $\odot$ zapnete časovač.
 3. Dokud se na displeji časovače nezobrazí "00", stiskem $\ominus$ nastavte hodnotu na "00".
- ⇒ Tečka na displeji příslušné varné oblasti **zcela** zhasne poté, co blikala určitou dobu, časovač je pak zrušen.

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

Váš produkt má funkci řízení spotřeby. Pomocí této funkce můžete změnit nastavení celkového výkonu, který bude varná deska odebírat.



Řízení spotřeby lze provést pouze tehdy, když je produkt poprvé nainstalován a poprvé napájen. Nastavení můžete dokončit podle níže uvedených kroků do 30 sekund od prvního zapnutí přístroje.

Funkce správy napájení - Nastavitelné celkové úrovně výkonu

Indikátor 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



Pokud je celkový výkon vašeho produktu nižší než požadovaný výkon, bude váš produkt pracovat na úrovni celkového výkonu uvedené v technické tabulce. (Technické specifikace [► 12])

Chcete-li změnit celkový výkon;

1. Když je produkt poprvé pod napětím, dotkněte se tlačítek $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$ do 30 sekund.
2. Na displeji časovače se zobrazí nastavená úroveň správy napájení.
3. Dotkněte se $\oplus$ tlačítko pro přepínání mezi úrovněmi a nastavení celkové hodnoty výkonu, kterou chcete nastavit.

4. Nastavení potvrďte dotykem ① a vypněte varnou desku. Aktivuje se celková hodnota výkonu, kterou jste nastavili



Úrovně teploty, které můžete přiřadit varným deskám, se mohou lišit podle celkové nastavené úrovně výkonu. Úroveň teploty poskytované varné desce se automaticky sníží podle nastavení výkonu, které má být provedeno varnou deskou. Nejedná se o chybu.



Pokud se při změně úrovně výkonu dotknete jiného tlačítka, než je zadaná sekvence, nastavení nelze provést. Pro nastavení musíte opakovat kroky od začátku.

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

Zásady používání: Indukční varná deska zahřívá přímo kuchyňské nádobí. Proto má ve srovnání s jinými typy varných desek četné výhody. Funguje účinněji a povrch

varné desky se nezahřívá. Indukční deska je vybavena dokonalejšími bezpečnostními systémy, které zajišťují maximální bezpečnost při použití.



Vaše varná deska může být vybavena indukčními varnými oblastmi o průměru 145, 180 a 210-280 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.

Doba provozu je omezena

Ovladač varné desky je vybaven limitem doby provozu. Je-li některá z varných oblastí ponechána v provozu, po určité době se automaticky vypne (viz Tabulka-1). Pokud je k varné oblasti přiřazen časovač, displej časovače se také později vypne. Limit doby provozu závisí na nastavení zvolené teploty. Při této teplotě probíhá maximální doba provozu. Varnou oblast lze znovu spustit poté, co se automaticky vypne, jak je popsáno výše.

Teplota	Limit doby provozu - hodina
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuta
P (Posilovač)	5-10 minuta *

(*) Varná deska se dostane na úroveň 9 po 5 minutách

Tabulka 1: Tabulka-1: Limity provozní doby

Ochrana proti přehřátí

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

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

Bezpečnostní systém proti přetečení

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

Upřesnit nastavení výkonu

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



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



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

6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou! Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

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

Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
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
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	8	3 ... 5

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
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
Omeleta	7-8	3 ... 6

Potraviný	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
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, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.

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

Pro varné desky:

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

Inox - nerezové povrchy

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

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

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.

- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistíte 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.

- 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

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

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny 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.

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

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující 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>

- 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-spotrebice>

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

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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

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.....	34
1.1	Namjena.....	34
1.2	Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	34
1.3	Električna sigurnost.....	35
1.4	Siguran transport.....	37
1.5	Sigurna instalacija	37
1.6	Sigurna upotreba	38
1.7	Temperaturna upozorenja	38
1.8	Sigurnost prilikom kuhanja.	39
1.9	Indukcija.....	39
1.10	Sigurno održavanje i čišćenje	39
2	Upute za zaštitu okoliša	40
2.1	Direktiva o otpadu	40
2.1.1	Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	40
2.2	Informacije o ambalažnom materijalu	40
2.3	Preporuke za uštedu energije	40
3	Vaš proizvod	41
3.1	Predstavljajući proizvoda.....	41
3.2	Tehničke specifikacije.....	42
4	Prva uporaba	43
4.1	Početno čišćenje	43
5	Kako koristiti grijaću ploču	43
5.1	Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	43
5.2	Upravljačka ploča	46
6	Opće informacije o kuhanju.....	51
6.1	Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	51
7	Čišćenje i održavanje	54
7.1	Opće informacije o čišćenju	54
7.2	Čišćenje ploče za kuhanje	55
7.3	Čišćenje upravljačke ploče	55
8	Rješavanje problema.....	56



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

- Proizvod 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 ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu 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, ovlaštenu servisnu ili osobu 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

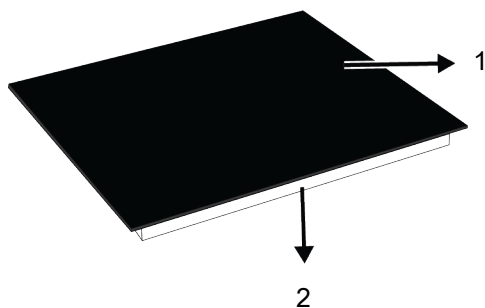
U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskej učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom. Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- 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.

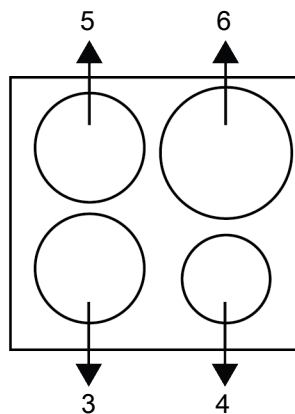
3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda

HR



- 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 * /592 /522
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) /490 (+2)
Napon/Frekvencija	2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 4 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:

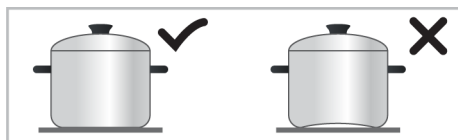
- Posuđe od lijevanog željeza
- Emajlirano čelično posuđe
- Posuđe od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem koje označava da je kompatibilno s indukcijom)

Neprikladno posuđe:

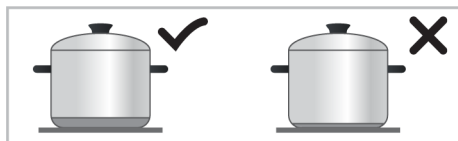
- Aluminijsko posuđe
- Bakreno posuđe
- Posuđe od mesinga
- Stakleno posuđe
- Glineni lonci za kuhanje
- Keramičko i porculansko posuđe

Preporuke:

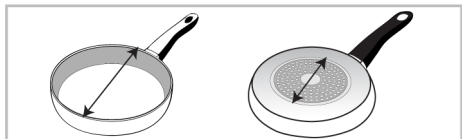
- Koristite samo posuđe s ravnim dnom. Nemojte koristiti posuđe s konkavnim ili konveksnim dnom.



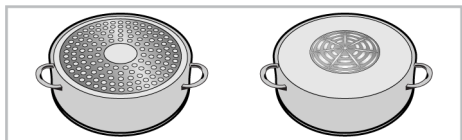
- Koristite samo debelo, obrađeno posuđe. Ako upotrebljavate posuđe na tankoj osnovi, to će se posuđe vrlo brzo zagrijati i dno posuđa može se otopiti prije aktiviranja automatskog isključivanja, oštećujući površinu za kuhanje i proizvod. Oštri rubovi ogrebat će površinu.



- 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.

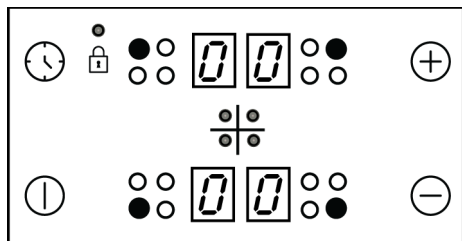
Preporučene veličine posuđa

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

5.2 Upravljačka ploča



Tipke :

- ① Tipka za uključivanje/isključivanje
- ⌚ Tipka tajmera
- ⊕ Tipka za povećanje
- ⊖ Tipka za smanjenje

Simboli :

- 🔒 Simbol zaključavanja tipki

Tipke za odabir zone kuhanja :

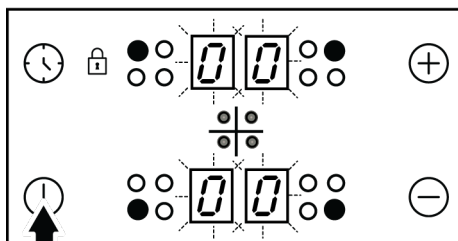
- Tipka za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje
- Tipka za odabir prednje lijeve zone za kuhanje
- Tipka za odabir prednje desne zone za kuhanje
- Tipka za odabir stražnje desne zone za kuhanje

Opće informacije za upravljačku ploču

- Grafički prikazi i brojeve su samo u informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije mogu biti različiti ovisno o modelu vaše grijaće ploče.
- Ovim uređajem se upravlja pomoću dodirne upravljačke ploče. Svaka operacija koju napravite na dodirnom kontrolnom sklopu se potvrđuje zvučnim signalom.
- Upravljačku ploču uvijek držite čistu i suhu. Mokra i prljava površina može uzrokovati probleme u radu.

Uključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku ① na upravljačkoj ploči.
⇒ Znak "0" se pokazuje na zaslonima svih zona za kuhanje.



- ① Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

Isključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku ① na upravljačkoj ploči.
⇒ Grijaća ploča će se isključiti i vratiti na režim pauze.

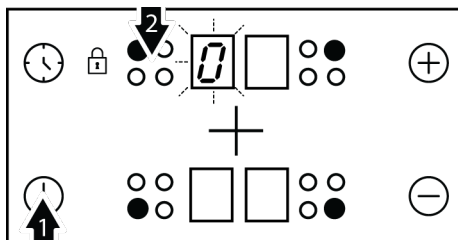
- ① Znak "H" ili "h" koji se pojavljuje na svim zonama za kuhanje označava da je zona za kuhanje još topla. Nemojte dodirivati zone za kuhanje.

Oznaka preostale topline

Znak "H" koji se pojavljuje na prikazu zona kuhanja označava da je plamenik još topao i može se koristiti da malu količinu hrane održava toplom. Ovaj znak će se uskoro pretvoriti u "h" a znak znači manje toplo.

- ① Kad se prekine napajanje, oznaka preostale topline neće svijetliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje.

Uključivanje zona za kuhanje



1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koji želite uključiti.
⇒ Znak "0" se pojavljuje na prikazu zone za kuhanje i povezani prikaz jače svijetli.



Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

Postavljanje razine temperature

Dodirnite tipke ⊕ ili ⊖ da biste postavili razinu temperature između "1" i "9" ili "9" i "1".



Na razinama od 1 do 7, voda ili ulje u posudi mogu proključati ili se zagrijavanje može zaustaviti. To može dovesti do toga da korisnik misli da se proizvod s prekidima uključuje i isključuje. Ovaj slučaj do kojeg dolazi kada je razina vode ili ulja niska, nije neuspjeh; to je način na koji proizvod funkcionira.



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

Isključivanje zona za kuhanje:

Zona za kuhanje se može isključiti na 3 različita načina:

1. **Spuštanjem temperature na razinu "0":** Možete isključiti zonu za kuhanje spuštanjem razine temperature na "0".
2. **Dodirivanjem odgovarajućeg znaka zone za kuhanje određeno vrijeme:** Uključite zonu za kuhanje pritiskom na odgovarajući znak određeno vrijeme da spustite vrijednost temperature na "0".

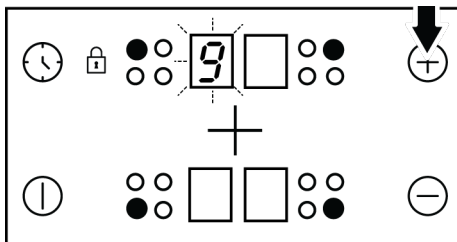
3. **Uporabom isključivanja preko opcije programatora za željenu zonu kuhanja:** Kad vrijeme istekne, programator vremena će isključiti zonu za kuhanje kojoj je dodijeljen. Na odgovarajućem zaslonu će se pojaviti "0" ili "00". Kad istekne vrijeme, začut će se zvučni alarm. Za isključivanje zvučnog alarma, pritisnite bilo koju tipku na dodirnoj upravljačkoj ploči.

Velika snaga (pojačivač) Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

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

Uključivanje velike snage (pojačivača):

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite prvo željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipku za odabir zone za kuhanje.
3. Dodirnite prvo tipku ⊕ ili ⊖ da dosegete razinu "9".



4. Kad je zona kuhanja na razini "9", dodirnite tipku ⊕ jednom da podesite temperaturu zone kuhanja na "P".

Isključivanje velike snage (pojačivača):

- Za isključivanje funkcije pojačivača, dodirnite ⊖ i postavite temperaturu na razinu "9". Zona kuhanja isključuje pojačivač i nastavlja raditi na razini "9".

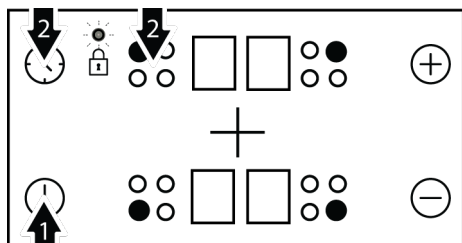
- Možete smanjiti razinu temperature dodirnom na tipku  ili je možete isključiti do kraja smanjivanjem razine temperature na "0".

Zaključavanje tipki

Možete uključiti zaključavanje zbog djece da biste izbjegli promjenu funkcija greškom ili kad plamenik radi.

Uključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipke  i  istodobno da biste uključili zaključavanje tipki.



⇒ Zaključavanje tipki će biti uključeno, a točka na znaku  će zasvijetliti.



Ako isključite grijaću ploču dok su tipke isključene, tipkovnica će biti uključena idući put kad ponovno uključite grijaću ploču. Da bi grijaća ploča radila, mora se isključiti zaključavanje tipki.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Kad je zaključavanje tipki uključeno, dodirnite tipke  i  istodobno.
- ⇒ Zaključavanje tipki će biti uključeno, a točka na znaku  će nestati.

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

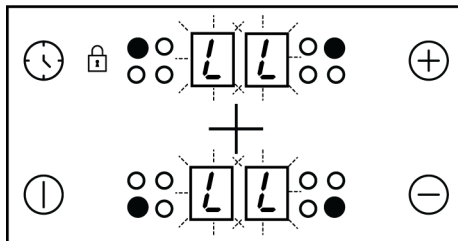
Možete zaštititi grijaću ploču od nehotičnog uključivanja da biste spriječili da djeca uključuju zonu za kuhanje. Zaključavanje zbog djece se može uključiti i isključiti samo u pasivnom režimu.



Blokada za djecu se poništava u slučaju nestanka struje.

Uključivanje zaključavanja zbog djece

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipke  i  istodobno. Nakon zvučnog signala, dodirnite  da uključite zaključavanje zbog djece.



⇒ Zaključavanje zbog djece će biti uključeno, a znak "L" se pojavljuje na svim prikazima zona za kuhanje.

Isključivanje zaključavanja zbog djece

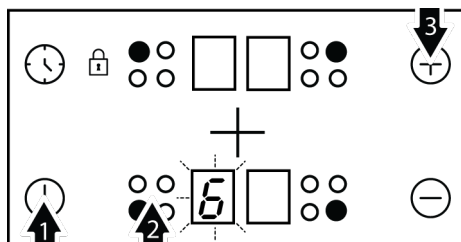
1. Kad je zaključavanje tipki uključeno, dodirnite tipku  da uključite plamenik.
 2. Dodirnite tipke  i  istodobno. Nakon zvučnog signala, dodirnite  da isključite zaključavanje zbog djece.
- ⇒ Zaključavanje zbog djece će biti isključeno, a znak "L" se pojavljuje na svim prikazima zona za kuhanje.

Funkcija mjerača vremena

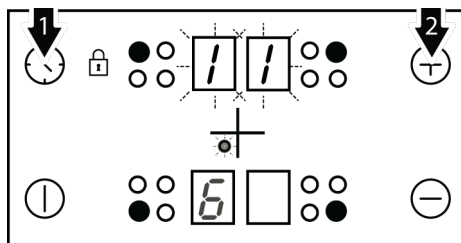
Ova vam funkcija olakšava kuhanje. Neće biti potrebno prisustvovati ploči za kuhanje cijelo vrijeme kuhanja. Zona za kuhanje će se automatski isključiti na kraju vremena koje ste odabrali.

Uključivanje programatora

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite prvo željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipku za odabir zone za kuhanje.



3. Dodirnite tipke $\oplus$ ili $\ominus$ da postavite željene razine temperature.
4. Dodirnite tipku  da biste uključili programator vremena.
 - ⇒ Znak "00" će zasvijetliti na prikazu programatora vremena i decimalna točka će se pojaviti na odabranom prikazu zone za kuhanje.



 Prikazi stražnje desne i lijeve zone za kuhanje služe kao prikaz programatora vremena kad je programator vremena uključen.

5. Dodirnite tipke $\oplus$ ili $\ominus$ da postavite željeno vrijeme.

 Programator se može podesiti samo za zone za kuhanje koje se već koriste.

 Ponovite gore navedeni postupak za druge zone za kuhanje za koje želite postaviti programator.

 Programator se ne može podesiti ako se ne odaberu zona za kuhanje i vrijednost temperature za zonu kuhanja.

 Kad se odabere zona za kuhanje za koju je postavljen programator, možete vidjeti preostalo vrijeme ponovnim dodiranjem na tipku .

Isključivanje programatora

Nakon isteka postavljenog vremena, grijaća ploča će se automatski isključiti i začut će se zvučni signal. Pritisnite tipku za utišavanje zvučnog signala.

Ranije isključivanje programatora

- ✓ Ako ranije isključite programator, grijaća ploča će nastaviti raditi na željenoj temperaturi dok se ne isključi.

1. Odaberite zonu za kuhanje koju želite isključiti.
2. Dodirnite tipku  da biste uključili programator vremena.
3. Dok se "00" ne pojavi na zaslonu programatora, dodirujte $\ominus$ da postavite vrijednost na "00".
 - ⇒ Svjetlo u obliku točke na odgovarajućem prikazu zone za kuhanje se isključuje **u potpunosti** nakon bljeskanja određeno vrijeme i programator je opozvan.

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

Vaš proizvod ima funkciju upravljanja napajanjem. Pomoću ove funkcije možete promijeniti postavku ukupne snage koju će ploča za kuhanje povući.



Upravljanje napajanjem može se izvršiti samo kada je proizvod prvi put instaliran i prvi put pod naponom. Postavku možete dovršiti slijedeći korake u nastavku u roku od 30 sekundi nakon što se proizvod prvi put napuni.

Funkcija upravljanja snagom - Podesive ukupne razine snage

Indikator prikaza upravljanja napajanjem 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



Ako je ukupna snaga vašeg proizvoda ispod željene snage, vaš će proizvod raditi na ukupnoj razini snage navedenoj u tehničkoj tablici. (Tehničke specifikacije ► 42)

Za promjenu ukupne snage;

1. Kada je proizvod prvi put pod naponom, dodirnite tipke $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$ unutar 30 sekundi.
2. Podešena razina upravljanja napajanjem prikazuje se na pokazivaču timera.
3. Dodirnite tipku $\oplus$ za prebacivanje između razina i podešavanje ukupne vrijednosti snage koju želite podesiti.
4. Potvrdite postavku dodirnom tipke $\odot$ i isključite ploču za kuhanje. Aktivira se ukupna vrijednost snage koju ste postavili



Razine temperature koje možete dodijeliti pločama za kuhanje mogu se razlikovati ovisno o podešenoj ukupnoj razini snage. Razina temperature na ploči za kuhanje automatski se smanjuje u skladu s postavkom snage koju treba izvršiti ploča za kuhanje. Ovo nije pogreška.



Ako tijekom promjene razine snage dodirnete tipku koja nije navedena u navedenom nizu, podešavanje se ne može izvršiti. Za podešavanje morate ponoviti korake od početka.

Sigurna i učinkovita uporaba indukcijskih zona za kuhanje

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



Vaša grijaća ploča može biti opremljena indukcijskim zonama za kuhanje s promjerom od 145, 180 i 210-280 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.

Ograničenje vremena rada

Kontrolni sklop grijaće ploče je opremljen ograničenjem vremena rada. Kad jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona za kuhanje će se automatski isključiti nakon određenog vremena (Pogledajte Tablicu 1). Ako je programator dodijeljen zoni za kuhanje, prikaz programatora će se

također isključiti. Ograničenje vremena rada ovisi o odabranoj razini temperature. Na ovoj razini temperature se primjenjuje

maksimalno vrijeme rada. Zonu za kuhanje korisnik može ponovno pokrenuti nakon gore opisanog automatskog isključivanja.

Razina temperature	Vrijeme ograničavanja rada - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (pojačivač)	5-10 min. *
(*) Grijaača ploča će pasti na razinu 9 nakon 5 minuta	

Tablica 1: Tablica-1: Ograničenje vremena rada

Zaštita od pregrijavanja

Vaša grijaača 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. Međutim, ovo stanje se se ne može vidjeti na oznaci.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša grijaača ploča je opremljena sustavom zaštite od prelijevanja. Ukoliko dođe do prelijevanja (kad jelo pokipi) na upravljačku ploču, sustav će odmah prekinuti napajanje

i isključiti grijaaču ploču. Znak "F" se pojavljuje na prikazu tijekom ovog razdoblja.

Precizno podešavanje snage

Indukcijska grijaača 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 hrane 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
Prokuhani slanetak kuhanje - za Noin puding (ašuru)	3	10 ... 30

Hrana		Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
	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
Rižoto		7-8	15 ... 25
Fajitas s piletinom		9	10 ... 20
Rezanci od pilettine, povrća, lignji		8-9	10 ... 18
Kremasta pilettina s gljivama		8-9	10 ... 18
Stir Fry Chili pilettina *		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			
Filett 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
Omlett		7-8	3 ... 6
pljeskavica		6-8	6 ... 10
Ballantine od pilettine (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 krumpirići			
Prženo tijesto		8	13 ... 16
Šnicla		8	5 ... 7
Pileći medaljoni		8-9	4 ... 8
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

Hrana	Razina temperature	Vrijeme pečenja (min) (približno)
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 ohladnila 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 kalcija (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 indukcijske 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 indukcijskom pločom za kuhanje. >>> Provjerite je li vaš lonac prikladan za indukcijsku 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 indukcijske 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.
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.

Kodovi pogrešaka	Razlozi za pogrešku	Moguća rješenja
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.
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.

Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

Symbols and their description in the manual:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

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

Naskenujte prosím QR kód, aby ste získali prístup k online verzii používateľskej príručky.



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

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	62
1.1 Zamýšľané použitie.....	62
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat.....	62
1.3 Elektrická bezpečnosť.....	63
1.4 Bezpečnosť dopravy.....	65
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii.....	65
1.6 Bezpečnosť používania	66
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	66
1.8 Bezpečnosť varenia.....	66
1.9 Indukcia.....	67
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia.....	67
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	68
2.1 Smernica o odpadoch	68
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	68
2.2 Informácie o balení	68
2.3 Odporúčania pre úsporu energie..	68
3 Váš produkt	69
3.1 Predstavenie výrobku.....	69
3.2 Technické špecifikácie.....	70
4 Prvé uvedenie do prevádzky.....	71
4.1 Prvé čistenie	71
5 Používanie platne.....	71
5.1 Všeobecné informácie o používaní varnej dosky.....	71
5.2 Ovládací panel	73
6 Všeobecné informácie o varení	79
6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou	79
7 Údržba a čistenie	81
7.1 Všeobecné informácie o čistení...	81
7.2 Čistenie varnej dosky	83
7.3 Čistenie ovládacieho panela.....	83
8 Riešenie problémov	83



1 Bezpečnostné pokyny

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



1.1 Zamýšľané použitie

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



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby, ktoré sú nedostatočne rozvinuté vo fyzických, zmyslových alebo duševných zručnostiach alebo ktoré majú nedostatok skúseností a vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo vyškolené o bezpečnom používaní a nebezpečenstvách výrobku.

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



1.3 Elektrická bezpeč- nosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej
zásuvky chránenej poistkou,
ktorá zodpovedá hodnotám
prúdu uvedeným na typovom
štítku. Uzemňovaciu inštaláciu
nechajte vykonať kvalifikova-
ným elektrikárom. Výrobok ne-
používajte bez uzemnenia v
súlade s miestnymi/národnými
predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická
prípojka spotrebiča musí byť
na ľahko prístupnom mieste.
Ak to nie je možné, na elektric-
kej inštalácii, ku ktorej je výro-
bok pripojený, musí byť mecha-
nizmus (poistka, vypínač,
kľúčový spínač atď.) v súlade s
elektrickými predpismi a od-
deľujúci všetky póly od siete.
- Pred opravou, údržbou a čiste-
ním odpojte výrobok zo siete
alebo vypnite poistku.

- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
 - (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
 - Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
 - Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
 - Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
 - Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
 - V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
 - Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
 - Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobu.
 - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
- Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:
- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
 - Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
 - Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokrými rukami!
 - Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.

1.4 Bezpečnosť dopravy

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

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

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



1.6 Bezpečnosť používania

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

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



1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

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



1.8 Bezpečnosť varenia

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

dosku bez dozoru, čo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou; odpojte výrobok od elektrickej siete a potom plamene zakryte krytom alebo protipožiarnou tkaninou (atď.).

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.

1.9 Indukcia

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

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

1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

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

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



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

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

Súlad so smernicou RoHS:

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

2.2 Informácie o balení

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

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

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

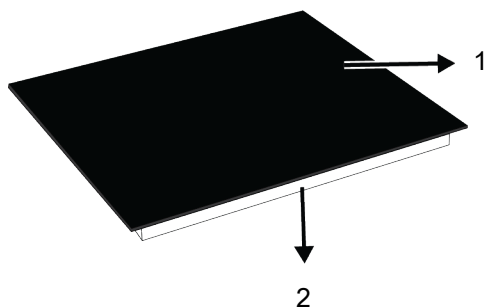
Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

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

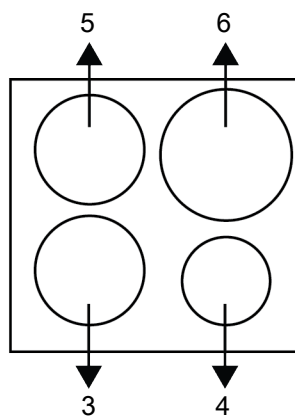
3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku

SK



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



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

3.2 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	52 * /592 /522
Inštalčné rozmery varnej dosky (šírka/hĺbka) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napätie/Frekvencia	2N~380-415 V; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	max. 7,2 kW

Varné zóny

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

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

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

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

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



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



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



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

4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

4.1 Prvé čistenie

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

5 Používanie platne

5.1 Všeobecné informácie o používaní varnej dosky



Všeobecné upozornenia

- Zabráňte pádu akéhokoľvek predmetu na sklenenú varnú plochu. Dokonca aj malé predmety, ako sú soľničky, môžu poškodiť povrch varenia skla. Nepoužívajte prasknutý sklenený varný povrch. Do týchto trhlín môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napríklad viditeľné praskliny), najprv vypnite poistku, potom odpojte výrobok a zavolajte autorizovaný servis, aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na sklenenú varnú plochu nepoužívajte nestabilný alebo ľahko prevrátiliteľný riad.
- Nezohrievajte prázdny riad. Riad a výrobok môžu byť poškodené.
- Nezabudnite vypnúť varné zóny po každom použití.
- Ak varné zóny prevádzkujete bez kuchynského riadu, výrobok poškodíte. Po každom použití vypnite varné zóny.
- Varné zóny budú po každom použití horúce, preto na varné zóny neumiestňujte plastový riad. Okamžite vyčistite všetok roztavený materiál na povrchu.
- Náhle zmeny teploty na povrchu na varenie skla môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nevyliali studenú tekutinu.

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

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

- Do riadu vložte príslušné množstvo jedla. Tým sa zabráni pretečeniu jedla a nebudete musieť zbytočne čistiť.
- Na varné zóny neumiestňujte pokrievky riadu.
- Umiestnite riad tak, aby bol vycentrovaný na varné zóny. Ak chcete riad presunúť do inej varnej zóny, zdvihnite ho a na miesto posúvania ho položte na požadovanú varnú zónu.

Pracovný princíp indukčnej varnej dosky

Indukčná varná doska je ako otvorený obvod. Keď je na ňom umiestnený indukčne kompatibilný riad, okruh je dokončený a elektronický systém umiestnený tesne pod sklenenou varnou plochou vytvára magnetické pole. Kovová základňa riadu sa zahrieva prijímaním energie z tohto magnetického poľa. Týmto spôsobom sa teplo nevytvára na sklenenom povrchu varnej dosky, ale priamo v riade nad ňou. Povrch skla sa zahrieva teplom riadu.

Výhody indukčného varenia

Indukčné varné dosky ponúkajú niektoré výhody, pretože teplo sa prenáša priamo na riad.

- Potraviny, ktoré počas varenia pretekajú, sa rýchlo nespália, pretože povrch skla na varenie sa priamo nezahrieva. Poskytuje sa jednoduchšie čistenie.
- Keďže teplo vzniká priamo v riade, varenie je rýchlejšie, čím sa šetrí čas a energia v porovnaní s inými typmi varných dosiek.

- Keďže teplo sa podáva priamo do riadu, nedochádza k žiadnym tepelným stratám a dosahuje sa efektívnejšie varenie.
- Akonáhle sa riad vyberie z varnej zóny, prenos tepla sa zastaví a varná zóna sa nezohrieva priamo, čo poskytuje bezpečnejšie používanie proti možným nehodám, ku ktorým môže dôjsť počas varenia.

Pre bezpečné používanie:

- Pri použití neprilnavého riadu potiahnutého olejom alebo veľmi malým množstvom oleja (typ teflónu) nevyberajte vysoké úrovne ohrevu.
- Sklenenú varnú plochu nepoužívajte ako povrch na umiestnenie predmetov alebo na rezanie.
- Na varnú zónu neumiestňujte kovové predmety, ako sú príbory alebo pokrievky riadu, pretože sa môžu zohriať.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu. Nikdy neumiestňujte potraviny zabalené do hliníkovej fólie na indukčnú varnú zónu.
- Počas prevádzky varných zón uchovávajte magnetické predmety, ako sú kreditné karty alebo pásky, mimo dosahu výrobku.
- Ak je pod varnou doskou rúra a je v prevádzke, snímače vo výrobku môžu znížiť úroveň varenia alebo vypnúť výrobok.
- Varná doska má systém automatického vypnutia. Podrobné informácie o tomto systéme sú k dispozícii v nasledujúcich častiach.

Riad

Odporúča sa používať iba feromagnetický riad dobrej kvality, ktorý je označený alebo označený ako indukčne kompatibilný s indukčnou varnou doskou. Všeobecne platí, že čím vyšší je obsah železa, tým lepšie bude riad fungovať. Priemer základne riadu by mal zodpovedať indukčnej varnej ploche. Odporúčané veľkosti sú uvedené nižšie.

Vhodný riad:

- Liatinový riad
- Oceľový riad smaltovaný

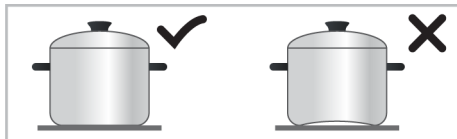
- Riad z ocele a nehrzdavejúcej ocele (s označením alebo varovaním, že je indukčne kompatibilný)

Nevhodný riad:

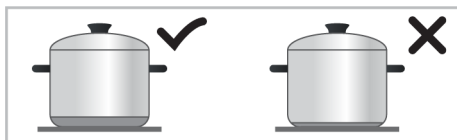
- Hliníkový riad
- Medený riad
- Mosadzný riad
- Sklenený riad
- Hlinené hrnce na varenie
- Keramický a porcelánový riad

Odporúčania:

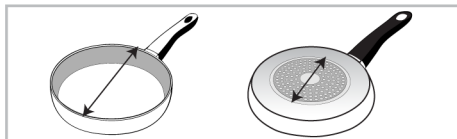
- Používajte len riad s plochým dnom. Nepoužívajte riad s konkávnymi alebo konvexnými podložkami.



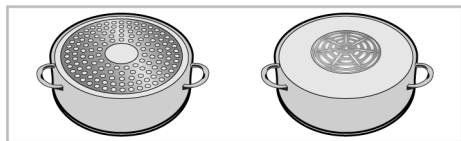
- Používajte iba spracované riady na hrubej báze. Ak používate riady na tenkej báze, tieto riady sa veľmi rýchlo zahrejú a základ riadu sa môže pred aktiváciou automatického uzatváracieho systému roztrásť, čím sa poškodí varná plocha a výrobok. Ostré hrany poškriabu povrch.



- Niektoré riady majú v spodnej časti feromagnetické pole, ktoré je menšie ako jeho skutočný priemer. Iba táto oblasť je ohrievaná varnou zónou. Preto nie je teplo rovnomerne rozložené a výkon varenia sa znižuje. Okrem toho takýto riad nemusí byť detekovaný veľkými indukčnými varnými zónami. Z tohto dôvodu by sa varná zóna mala zvoliť podľa veľkosti feromagnetického poľa.



- Niektoré riady majú základňu, ktorá obsahuje neferomagnetické materiály, ako je hliník. Tieto typy riadu sa nemusia dostatočne zahriať alebo nemusia byť vôbec detekované indukčnou varnou zónou. V niektorých prípadoch sa môže zobrazíť upozornenie na zlý riad.



Pri varení viacerých jedál na indukčných varných zónach distribúcia riadu rovnomerne do pravej ľavej a strednej oblasti pri výbere varnej zóny pozitívne ovplyvňuje výkon varenia.

Test kuchynského riadu

Pomocou nižšie uvedených metód otestujete, či je váš riad kompatibilný s indukčnými varnými doskami.

- Ak základňa riadu drží magnet, je kompatibilná.
- Keď umiestnite riad na indukčnú varnú zónu a zapnete výrobok, ak  neblíkajú, je kompatibilný.

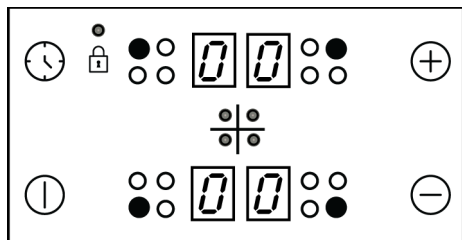
Odporúčané veľkosti riadu

Aby indukčná varná plocha rozpoznala riad, závisí to od feromagnetického priemeru a materiálu základne riadu. Pre rozpoznanie riadu a efektívne varenie by mal byť riad vybraný podľa veľkosti varnej zóny. Odporúčané veľkosti riadu podľa veľkosti varnej zóny sú uvedené nižšie.

Správanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu riadu, veľkosti riadu a veľkosti varnej zóny. Pre rovnomernejšie správanie pri varení je možné použiť varnú zónu, ktorá je o jednu veľkosť väčšia. Použitie väčšej varnej zóny nestráca energiu na indukčných varných doskách, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnom riade.

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

5.2 Ovládací panel



Tlačidlá :

-  Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
-  Tlačidlo časovača

 Tlačidlo zvýšenia

 Tlačidlo zníženia

Symboły :

 Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

Tlačidlá výberu varnej zóny :

-  Tlačidlo výberu Zadnej ľavej varnej zóny
-  Tlačidlo výberu Prednej ľavej varnej zóny
-  Tlačidlo výberu Prednej pravej varnej zóny

●● Tlačidlo výberu Zadnej pravej varnej zóny

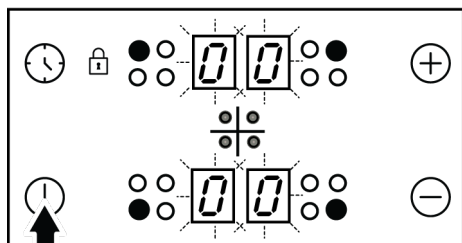
Všeobecné informácie pre ovládací panel

- Grafické znázornenia a obrázky sú len pre informačné účely. Skutočné displeje a funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu vašej platne.
- Toto zariadenie sa ovláda pomocou dotykového ovládacieho panelu. Každú činnosť vykonanú cez dotykový ovládací panel potvrdí zvukový signál.
- Ovládací panel vždy udržiavajte v čistom a suchom stave. Mokry a znečistený povrch môže spôsobiť problémy s fungovaním.

Zapnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla ①.

⇒ Na displejoch všetkých varných zón sa zobrazí ikona "0".



① Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Vypnutie platne

1. Na ovládacom paneli sa dotknite tlačidla ①.

⇒ Platňa sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

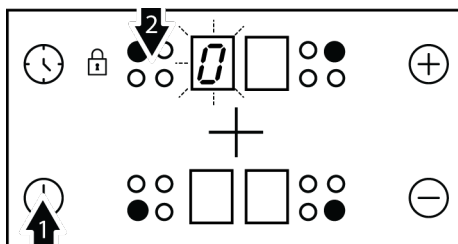
① Symbol "H" alebo "h", ktorý sa zobrazí na displeji varnej zóny označuje, že varná zóna je stále horúca. Nedotýkajte sa varných zón.

Indikátor zvyškového tepla

Symbol "H", ktorý sa zobrazuje na displeji varnej zóny, upozorňuje na skutočnosť, že platňa je stále horúca a je možné ju použiť na udržanie malého množstva jedla v teplom stave. Tento symbol sa čoskoro zmení na symbol "h", ktorý označuje nižšiu teplotu.

① V prípade prerušenia napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľ neupozorní na horúce varné zóny.

Zapnutie varných zón



1. Dotykom tlačidla ① zapnete platňu.
2. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete zapnúť.

⇒ Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "0" a sprievodný displej sa rozsvieti so zvýšeným jasom.

① Ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu činnosť, platňa sa automaticky vráti do pohotovostného režimu.

Nastavenie úrovne teploty

Dotykem tlačidla ⊕ alebo ⊖ nastavte úroveň teploty na hodnotu medzi "1" a "9" alebo medzi "9" a "1".

i Na úrovniach od 1 do 7 môže voda alebo olej v hrnci vriieť alebo zastaviť. Toto môže spôsobiť, že sa používateľ si domnieva, že sa produkt striedavo zapína a vypína. Tento prípad, ktorý je možné pozorovať najmä pri nedostatku vody alebo oleja, neznačí poruchu; takto prístroj normálne funguje.

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

Vypnutie varných zón:

Varnú zónu môžete vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

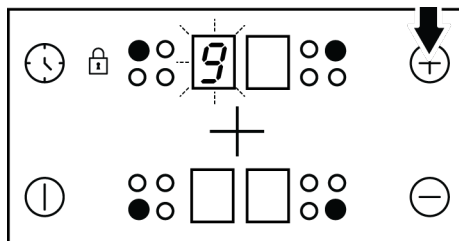
1. **Znížením úrovne teploty na "0":** Varnú zónu môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na úroveň "0".
2. **Dotknutím sa príslušného symbolu varnej zóny na určitý čas:** Varnú zónu zapnete stlačením príslušného symbolu na určitú dobu, čím hodnota teploty klesne na "0".
3. **Pomocou vypnutia na voľbe časovača pre želanú varnú zónu:** Po uplynutí času vypne časovač varnú zónu, ktorá mu je priradená. Na príslušnom displeji sa zobrazí "0" alebo "00". Po uplynutí času zaznie zvuková signalizácia. Zvukovú signalizáciu vypnete dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.

Vysoký výkon (posilňovač) Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Funkciu posilňovača "P" môžete použiť na rýchle zohriatie. Túto funkciu ale neodporúčame na varenie dlhú dobu. Funkcia posilňovača nemusí byť dostupná vo všetkých varných zónach.

Zapnutie vysokého výkonu (posilňovača):

1. Dotykom tlačidla  zapnete platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.
3. Dotknite sa tlačidla  alebo tlačidla , aby ste najskôr dosiahli úroveň "9".



4. Keď bude varná zóna na úrovni "9", raz sa dotknite tlačidla , čím teplotu varnej zóny nastavíte na úroveň "P".

Vypnutie vysokého výkonu (posilňovača):

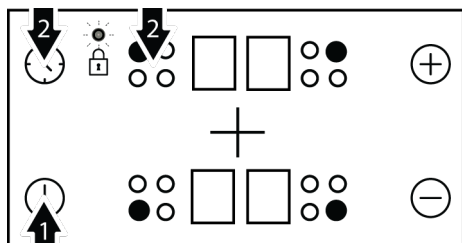
- Funkciu posilňovača vypnete dotknutím sa tlačidla  a nastavením teploty na úroveň "9". Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni "9".
- Úroveň teploty môžete znížiť dotknutím sa tlačidla  alebo môžete varnú zónu úplne vypnúť znížením úrovne teploty na úroveň "0".

Zámka tlačidiel

Zapnutím zámky tlačidiel zabránite náhodnej zmene funkcií počas prevádzky platne.

Zapnutie zámky tlačidiel

1. Dotykom tlačidla  zapnete platňu.
2. Zámku tlačidiel zapnete súčasným dotykom tlačidiel  a .



⇒ Zámka tlačidiel sa aktivuje a rozsvieti sa bodka na symbole .

 V prípade, že platňu vypnete, keď sú tlačidlá uzamknuté, zámka tlačidiel sa pri ďalšom zapnutí platne aktivuje. Ak chcete platňu ovládať, zámku tlačidiel musíte vypnúť.

Vypnutie zámky tlačidiel

1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, súčasne sa dotknite tlačidiel  a .

⇒ Zámka tlačidiel sa vypne a bodka na symbole  zhasne.

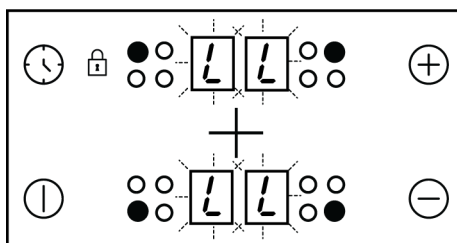
Detská zámka Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Platňu môžete chrániť proti neúmyselnému ovládaniu, čím deti ochránite pred zapnutím varnej zóny. Detskú zámku môžete zapnúť a vypnúť len v pohotovostnom režime.

 Detská poistka sa zruší v prípade výpadku prúdu.

Aktivácia detskej zámky

1. Dotykom tlačidla  zapnite platňu.
2. Súčasne sa dotknite tlačidiel  a  a po zaznení „pípnutia“ sa dotknite tlačidla , čím detskú zámku aktivujete.



⇒ Detská zámka sa aktivuje a na displeji všetkých varných zón sa zobrazí symbol „L“.

Vypnutie detskej zámky

1. Keď je zámka tlačidiel aktívna, dotykom tlačidla  zapnite platňu.
2. Súčasne sa dotknite tlačidiel  a  a po zaznení „pípnutia“ sa dotknite tlačidla , čím detskú zámku vypnete.

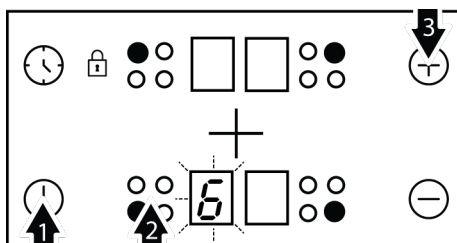
⇒ Detská zámka sa vypne a z displeja všetkých varných zón zmizne symbol „L“.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčí varenie. Nebude potrebné dochádzať na varnú dosku po celú dobu varenia. Varná zóna sa automaticky vypne po uplynutí vami zvoleného času.

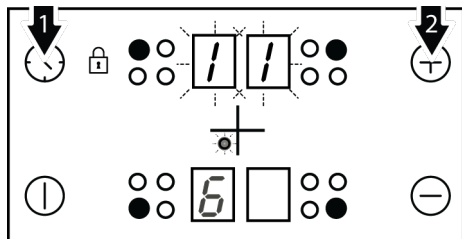
Zapnutie časovača

1. Dotykom tlačidla  zapnite platňu.
2. Želanú varnú zónu vyberte dotykom tlačidiel výberu varnej zóny.



3. Želanú úroveň teploty nastavte dotknutím sa tlačidla  alebo .
4. Dotykom tlačidla  zapnite časovač.

- ⇒ Symbol "00" sa rozsvieti na displeji časovača a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí značka desatinného miesta.



i Displeje pravej zadnej a ľavej zadnej varnej zóny slúžia ako displej časovača, kým je časovač aktívny.

5. Želaný čas nastavte dotknutím sa tlačidla $\oplus$ alebo $\ominus$.

i Časovač môžete nastaviť len pre už používané varné zóny.

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

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

i Keď sa zvolí varná zóna, pre ktorú bol nastavený časovač, zostávajúci čas môžete zobraziť opätovným dotykom tlačidla $\odot$.

Vypnutie časovača

Po uplynutí časovača sa platňa automaticky vypne a zaznie zvuková výstraha. Zvukovú výstrahu vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

Skoršie vypnutie časovačov

- ✓ Ak časovač vypnete skoršie, platňa bude v prevádzke pokračovať v nastavení teploty dovtedy, kým ju nevypnete.
1. Vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.

2. Dotykom tlačidla $\odot$ zapnete časovač.
3. Kým sa na obrazovke časovača zobrazuje symbol "00", dotykom tlačidla $\ominus$ nastavte hodnotu na "00".

⇒ Bodový indikátor na displeji príslušnej varnej zóny sa **úplne** vypne po blikaní po stanovený časový interval a zrušení časovača.

Funkcia správy napájania Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemúsí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Váš produkt má funkciu správy napájania. Pomocou tejto funkcie môžete zmeniť nastavenie celkového výkonu, ktorý bude varná doska čerpať.

i Správu napájania je možné vykonať len vtedy, keď je produkt prvýkrát nainštalovaný a prvýkrát napájaný. Nastavenie môžete dokončiť podľa nižšie uvedených krokov do 30 sekúnd po prvom podnecovaní produktu.

Funkcia správy napájania - Nastaviteľné celkové úrovne výkonu

Indikátor displeja správy napájania 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

i Ak je celkový výkon vášho produktu nižší ako požadovaný výkon, váš produkt bude pracovať na úrovni celkového výkonu uvedeného v technickej tabuľke. (Technické špecifikácie ► 70)

Zmena celkového výkonu;

1. Po prvom zapnutí napájania produktu sa dotknite tlačidiel $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$ do 30 sekúnd.

2. Nastavená úroveň správy napájania sa zobrazí na displeji časovača.
3. Dotknite sa  tlačidlo na prepínanie medzi úrovňami a nastavenie celkovej hodnoty výkonu, ktorú chcete nastaviť.
4. Potvrďte nastavenie dotykom  tlačidlom a vypnite varnú dosku. Aktivuje sa celková hodnota výkonu, ktorú ste nastavili



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



Ak sa pri zmene úrovne výkonu dotknú iného tlačidla, ako je zadaná sekvencia, nastavenie nie je možné vykonať. Ak chcete vykonať nastavenie, musíte zopakovať kroky od začiatku.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

Prevádzkové princípy: Indukčná platňa priamo ohrieva varnú nádobu, čo je vlastnosťou jej prevádzkových princípov. Preto

má v porovnaní s inými druhmi platní viacero výhod. Jej prevádzka je efektívnejšia a povrch platne sa nezohrieva. Indukčná platňa je vybavená prvotriednymi bezpečnostnými systémami, ktoré vám poskytnú maximálnu bezpečnosť používania.



Vaša platňa môže byť v závislosti od modelu vybavená indukčnými varnými zónami s priemerom 145, 180, 210-280 mm. S indukčnou funkciou každá varná zóna zisťuje každú nádobu, ktorú na ňu položíte. Energia sa zhromažďuje len na mieste kontaktu nádoby a varnej nádoby, čím sa dosahuje minimálna spotreba energie.

Obmedzenia času prevádzky

Ovládanie platne je vybavené obmedzením času prevádzky. Keď jednu alebo viacero varných zón necháte zapnuté, varná zóna sa po uplynutí určitej doby automaticky vypne (pozrite si tabuľku 1). Ak varnej zóne priradíte časovač, displej časovača sa tak tiež vypne neskôr. Obmedzenie času prevádzky závisí od zvolenej úrovne teploty. Na tejto úrovni teploty sa použije maximálny čas prevádzky. Varnú zónu môže používateľ po jej automatickom vypnutí reštartovať tak, ako to popisujeme vyššie.

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Úroveň teploty	Obmedzenie času prevádzky - hodiny
9	20-30 minúty
P (Posilňovač)	5-10 minúty *
(*) Platňa po 5 minútach klesne na úroveň 9	

Tabuľka 1: Tabuľka 1: Obmedzenia času prevádzky

Ochrana proti prehriatiu

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

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

Bezpečnostný systém pretečenia

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

Presné nastavenie výkonu

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



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



Povrch dotykového ovládacieho panela udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú prevádzku.

6 Všeobecné informácie o varení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

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

Varná doska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Topenie		
Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kaka, 150 g)	1	20 ... 35
Maslo (200 g)	6	5 ... 6

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

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)	
Varenie, kúrenie, udržanie teploty			
Voda 1 L (Varenie)	P	2 ... 8	
Voda 3 L (Varenie)	P	8 ... 10	
Mlieko 1 L (Varenie)	6	4 ... 6	
Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)	1-2	18 ... 22	
Zeleninový olej (Ohrievanie) (Slnečnicový olej 0,5 L)	8	3 ... 5	
Varenie			
Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)	9	12 ... 14	
Filet z lososa	8	10 ... 15	
Klobása	9	2 ... 4	
Cestoviny (150 g)	8	8 ... 12	
Celé kura (1,5 kg)	7-9	55 ... 70	
Miešaný zeleninový guláš	6-8	10 ... 20	
Rezance	9	3 ... 6	
Varenie, dusenie			
Ryžové jedlo (200 g ryža)	6-8	10 ... 30	
Paella *	9	15 ... 20	
Noemov puding **			
	Varenie fazuľa-cícer Varenie - pre noemov puding	9	5 ... 6
	Varenie fazuľa-cícer varenie - pre noemov puding	3	10 ... 30
	Pšenica Varenie - pre noemov pu-ding	9	2 ... 5
	Pšenica varenie - pre noemov pu-ding	3	10 ... 30
	Noemov puding -Všetky prísady	8	20 ... 25
Stopky so zeleninou **			
	Dusená zelenina	9	3 ... 8
	Pečenie	4-5	120 ... 150
Polievky (Např. Šošovicová polievka)	6-7	17 ... 20	
Rizoto	7-8	15 ... 25	
Kuracie Fajitas	9	10 ... 20	
Kuracie, zeleninové, chobotnicové rezance	8-9	10 ... 18	
Krémové hubové kura	8-9	10 ... 18	
Smažte Chili kura *	8-9	5 ... 10	
Jedlo zo špenátu a mletého mäsa	6-7	10 ... 15	
Hovädzí guláš	7-8	60 ... 70	
Bulgurový pilaf (200 g)	6-8	15 ... 35	

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Hovädzie mäso Stragonoff	8-9	10 ... 15
Jemné vyprážanie		
Filet z morského vlka	8	3 ... 7
Steak zo sviečkovice ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Klobása	8	2 ... 5
Volské oko	7	4 ... 8
Omeleta	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Kuracie Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Palacinky	8-9	2 ... 5
Ploskaný chlieb	6-7	2 ... 5
Otvorený chlieb	7-9	2 ... 5
Pečivo na plechu	8-9	6 ... 12
Francúzske ovocné tousty	8-9	2 ... 5
Miešaná zelenina Stir Fry *	7-8	9 ... 13
Hranolky		
Boortsog	8	13 ... 16
Rezeň	8	5 ... 7
Nugetky	8-9	4 ... 8
Mrazené zemiaky (500 g)	8-9	8 ... 15
Čerstvé zemiaky (500 g)	8-9	8 ... 15
Čerstvé jablkové plátky zemiakov (200 g)	8-9	5 ... 10
Kuracie Katsu	8-9	3 ... 6
Zmiešané Fry	8-9	10 ... 15
Krevety Tempura	8-9	5 ... 7
Ryžové koláčiky	9	3 ... 7
* Odporúča sa panvica wok.		
** Odporúča sa liata panvica/hrniec.		

7 Údržba a čistenie

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni

sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.

- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kame-

- ňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
 - Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
 - Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Pre varné dosky:

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

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúkavít nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.

- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvŕny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvŕny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Sklenené povrchy

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

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojkoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

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

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

8 Riešenie problémov

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

Produkt nefunguje.

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

7.3 Čistenie ovládacieho panela

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

- Má ochranu proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Nesmú sa používať vhodné hrnce. >>> Skontrolujte svoje hrnce.

Symbol na displeji zóny varnej dosky neustále svieti.

- Na varnej zóne nemusí byť hrniec. >>> Skontrolujte, či je na varnej zóne hrniec.
- Váš hrniec nemusí byť kompatibilný s indukciou. >>> Skontrolujte, či je váš hrniec vhodný pre indukčné varné dosky.
- Hrniec nemusí byť správne vycentrovaný na zóne varnej dosky alebo spodný povrch hrnca nemusí byť dostatočne široký pre zvolenú zónu varnej dosky. >>> Vycentrujte zónu varnej dosky výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre zónu varnej dosky.
- Hrniec alebo varná zóna môžu byť veľmi horúce. >>> Počkajte, kým vychladnú.

Vybraná zóna varnej dosky sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia vybranej zóny možno uplynul. >>> Môžete nastaviť nový čas varenia alebo dokončiť varenie.
- Ochrana proti prehriatiu. >>> Počkajte, kým varná doska vychladne.
- Dotykový ovládací panel môže zakrývať predmet. >>> Odstráňte objekt z panelu.

Aj keď je zóna varnej dosky zapnutá, hrniec sa nezohrieva.

- Hrnec nemusí byť kompatibilný s indukčnou varnou doskou. >>> Skontrolujte, či je hrniec vhodný pre indukčnú varnú dosku.
- Hrnec nemusí byť správne vycentrovaný na zóne varnej dosky alebo spodný povrch hrnca nemusí byť dostatočne široký pre zvolenú zónu varnej dosky. >>> Vycentrujte zónu varnej dosky výberom hrnca, ktorý je dostatočne široký pre zónu varnej dosky.

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

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, kým sa elektronické zariadenie vo vnútri varnej dosky neochladí na príslušnú teplotu.

Počas varenia vychádza z varnej dosky hluk

- Počas varenia môžu vychádzať z varnej dosky nejaké zvuky. Tieto zvuky závisia od zloženia riadu. Tieto zvuky sú normálne, nie sú poruchou a sú súčasťou indukčnej technológie.

Možné zvuky a príčiny:

- **Hluk ventilátora:** Varná doska má ventilátor, ktorý automaticky pracuje podľa teploty výrobku. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a pracuje na rôznych úrovniach podľa teploty. Po vypnutí varnej dosky, ak je teplota vysoká podľa teploty produktu, ventilátor môže chvíľu pokračovať v prevádzke.
- **Prevádzka transformátora s nízkym bzučaním:** Taká je povaha indukčnej technológie. Keďže teplo sa prenáša priamo na dno riadu, tento druh hučania sa môže vyskytnúť v závislosti od materiálu riadu. Preto môžu byť s rôznym riadom počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Je to spôsobené materiálom a štruktúrou dna riadu. Ak je riad vyrobený z rôznych materiálov a vrstiev, môže dôjsť k praskaniu.
- **Pískavý zvuk:** Pri varení na dvoch varných zónach na tej istej strane varnej dosky na rôznych úrovniach varenia môže byť počuť pískavý zvuk.

Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

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

SK

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

