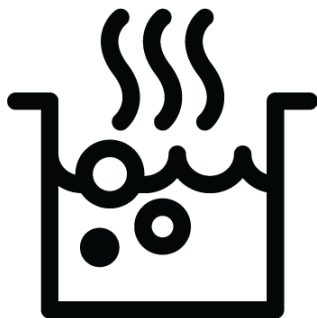


beko

Ugradna ploča za kuvanje / Korisnički priručnik
Vestavěná varná deska / Návod k obsluze
Плоча за вградување / Упатство за употреба



HIXI 84700 UF

185929720_5/ BS/ CS/ MK/ R.AC/ 07/12/23 15:26
7757183604



Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva.....	4
1.1 Namjena.....	4
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna sigurnost.....	5
1.4 Siguran transport.....	6
1.5 Sigurna instalacija	7
1.6 Sigurna upotreba	8
1.7 Sigurnost ventilacije.....	9
1.8 Temperaturna upozorenja	9
1.9 Upotreba pribora	10
1.10 Sigurnost kuhanja.....	10
1.11 Indukcija.....	10
1.12 Sigurno održavanje i čišćenje	11
2 Uputstva za zaštitu okoliša.....	11
2.1 Direktiva o otpadu	11
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	11
2.2 Informacija o ambalaži	12
2.3 Preporuke za štednju energije	12
3 Vaš proizvod.....	13
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	13
3.2 Opće informacije o štednjaku.....	14
3.3 Tehničke specifikacije.....	15
4 Prva upotreba.....	16
4.1 Početno čišćenje	16
5 Kako koristiti ploču za kuhanje ...	16
5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	16
5.2 Kontrolna jedinica ploče za kuhanje.....	19
6 Korištenje ventilacije.....	27
7 Opće informacije o pečenju.....	29
7.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči	29
8 Održavanje i čišćenje	29
8.1 Opće informacije o čišćenju	29
8.2 Čišćenje ploče za kuhanje	30
8.3 Čišćenje kontrolne table	31
8.4 Čišćenje ventilacije.....	31
9 Rješavanje problema.....	34

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOMEN Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlaštenu servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne djelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama 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

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu upotrebu uređaja, kao i povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima

1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

(uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.

- Djeca moraju biti pod nadzorom i treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvoda.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
- Prije odlaganja u otpad iskorištenog i beskorisnog proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Presjecite strujni kabl i odspojite ga zajedno s utikačem od proizvoda.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili da djeca uđu u proizvod.

4. Ne dozvolite djeci igranje s proizvodom kada je u načinu mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj 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, prekidač, 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 popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.

- Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
- Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
- Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabla 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 kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti. Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:
 - Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavlenu 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 kabl.



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.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštrih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih 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 ni 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 toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.
- Nikada ne pričvršćujte proizvod na dimovodne kanale koji se koriste za grijač s plamenom ili grijalice koje emitiraju plamen. Poštujte lokalne propise o pročišćavanju odvoda.

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 tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu 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.
- Posuđe od livenog gvožđa, aluminijuma ili posuđe s oštećenim/grubim dnom mogu dovesti do grebanja staklene površine. Prilikom zamjene posuda uvijek podižite posude, a ne klizite njima po površini.
- Pritisak pare s površine ploče za kuanje i vlažnost mogu prouzrokovati klizanje ili pomjeranje lonca. Iz tog razloga, vodite računa da dno posude i površina ploče za kuanje uvijek budu suvi.
- Nemojte koristiti uređaj bez filtera za upijanje masnoća. Nemojte uklanjati filtere dok uređaj radi.
- Iz sigurnosnih razloga, magnetni prekidač se koristi u filterima za masnoću i plastičnim dijelovima za zaštitu tekućine. Proizvod neće raditi bez montaže ovih dijelova.

1.7 Sigurnost ventilacije

- **Opasnost od trovanja!** Dok uređaj radi, zrak se izvlači iz cijele kuće. Ako nije osigurana odgovarajuća ventilacija, dolazi do strujanja zraka, a otpadni i otrovni plinovi koji se oslobađaju kao rezultat sagorijevanja u kući se ponovo apsorbiraju. Ne koristite proizvod zajedno sa proizvodima koji omogućavaju cirkulaciju zraka i mogu emitovati otrovne plinove (šporeti na drva, plin, naftu i ugalj, bojleri, kotlovi za vodu itd.).
- Neka ovlaštena lica provjere adekvatnost ventilacije i dimovodnog sistema vaše zgrade.
- (Osim za robu koja vraća izduvni vazduh u prostoriju) Prostorija mora biti dobro provjetrena ako se proizvod koristi u istom prostoru kao i oprema za sagorijevanje plina ili tečnog goriva.
- Dimovod uređaja kao što su sobni grijači koji rade na plin ili tečnog goriva mora biti u potpunosti izoliran u okruženju u kojem se proizvod koristi, ili uređaj mora biti hermetički.

- Ako u istom okruženju sa proizvodom postoji neki drugi uređaj koji radi na energiju koja nije električna energija, negativni pritisak u prostoriji treba biti najviše 0,04 mbar kako se ispušni plinovi drugog uređaja ne bi povukli natrag u prostoriju pomoću proizvoda.

1.8 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.
- Temperatura proizvoda može biti visoka. Ne odlažite zapaljive predmete niti limenke pod pritiskom u ladice ispod ploče za kuhanje.

1.9 Upotreba pribora

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Upotreba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.

1.10 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom 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.).
- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

1.11 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.
- Zbog potencijalnog utjecaja elektromagnetnog polja na postavke pejsmejkera, savjetuje se da držite minimalnu udaljenost od 60 cm od indukcijskog štednjaka koji je uključen.
- Nakon upotrebe isključite zonu 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. Tokom duge i intenzivne upotrebe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.
- So, ostaci šećera na dnu posuđa ili takve čestice na staklenoj površini mogu uzrokovati ogrebotine i pucanje stakla. Provjerite da li je dno čisto prije stavljanja posuđa. Staklokeramičku površinu održavajte čistom.
- Postoji opasnost od opekotina ako se ventilacijski modul ne čisti povremeno.

1.12 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- 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.
- Preporučuje se čišćenje filtera jednom mjesečno u slučaju redovne upotrebe.
- Dok se filter za masnoću uklanja iz proizvoda, na dnu može doći do sakupljanja tekućine izazvane kondenzacijom. Prilikom uklanjanja filtera radi čišćenja nakon kuvanja, važno je zbog lakšeg čišćenja da se ova tečnost unese bez prolivanja u uređaj.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

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

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

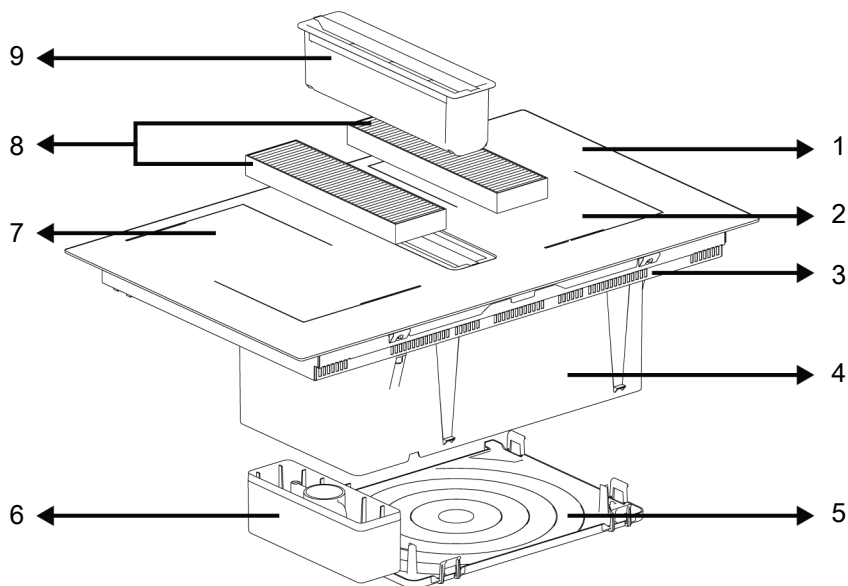
2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Staklena površina za kuhanje

3 Donje kućište

5 Donji poklopac

7 Zona indukcijskog kuhanja

9 Filter za ulje

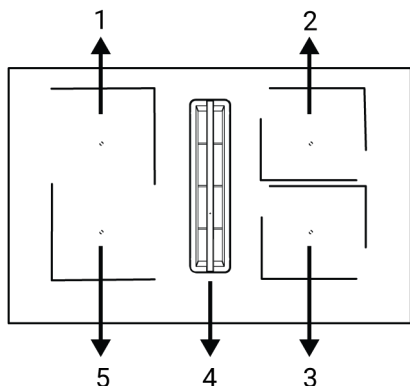
2 Zona indukcijskog kuhanja

4 Montaža ventilacije

6 Prelivna komora za sakupljanje tečnosti

8 Carbon Filter

3.2 Opće informacije o štednjaku



- 1 Stražnji lijevi - Zona indukcijskog kuhanja
- 2 Stražnji desni - Zona indukcijskog kuhanja
- 3 Prednji desni - Zona indukcijskog kuhanja
- 4 Srednji - Ventilacija
- 5 Prednji lijevi - Zona indukcijskog kuhanja

Vaš štednjak je opremljen prostorima za kuhanje sa širokim površinama (Flexi površine). Ovu površinu za kuhanje možete koristiti kao pojedinačne ploče za kuhanje neovisne jedna o drugoj. Možete aktivirati kombinovanu funkciju za ove ploče za kuhanje i pretvoriti ih u jednu površinu za kuhanje za rad s vašim velikim loncima za kuhanje. Korištenje odgovarajućih lonaca za ove ploče za kuhanje i kombinirana funkcija opisani su u odjeljku „Rad štednjaka“.


3.3 Tehničke specifikacije


Opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	223,5 */820 /520
Štednjak – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	740 (+2) /490 (+2)
Napon/Frekvencija	2N~380-415V; 50/60 Hz
Vrsta kabla i korišten prečnik/prečnik prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije (kW)	maks. 7,4


Zone za kuhanje	
Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 x 210 mm
Snaga	2200 Š /Pojačivač 3100 Š
Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 x 210 mm
Snaga	2200 Š /Pojačivač 3100 Š
Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 x 210 mm
Snaga	2200 Š /Pojačivač 3100 Š
Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 x 210 mm
Snaga	2200 Š /Pojačivač 3100 Š

Karakteristike ventilacije	
Kontrola	3 nivoa + 1 booster
Snaga usisavanja	630 m ³ /h

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tabeli je donja visina tijela proizvoda.

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

 Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati s vašim uređajem.

 Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu s relevantnim standardima. Ovisno o uslovima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

BILJESKA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

Opšta upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis kako biste isključili proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte neuravnotežene lonce/posude koje se lako mogu nakriviti na ploči za kuhanje.
- Ne zagrevajte posude i šerpe prazne. Lonci i uređaj mogu se oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetićete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takav materijal odmah očistite sa površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tekućine tokom kuhanja.

- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlijevanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i šerpi na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga vući prema željenom plameniku; već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

Princip rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča je poput otvorenog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sistem ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava se zagrijava uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Dakle, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje, već izravno na loncima/posudama iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplinom lonaca/tava.

Prednosti kuhanja s indukcijom

Indukcijske ploče za kuhanje nude izvjesne prednosti jer se toplina prenosi izravno na posude za kuhanje.

- Hrana koja se prelije tijekom kuhanja ne gori brzo, jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava direktno. Lakše se čisti.

- Kuhanje će biti brže jer se toplina stvara direktno na posudama za kuhanje. Tako štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge vrste ploča za kuhanje.
- Kako se toplina prenosi izravno na lonce/posude za kuhanje, nema gubitka topline, a pruža se učinkovitije kuhanje.
- Činjenica da se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje ne zagrijava izravno kada se posude za kuhanje uklone s površine za kuhanje, osigurava sigurniju upotrebu u odnosu na moguće nezgode tijekom kuhanja.

Za siguran rad:

- Nemojte birati visoke razine grijanja kada koristite neljepljive lonce/tave premazane s malo količine ulja ili ako koristite bez ulja (teflonski tip).
- Ne koristite staklenu površinu kao površinu na koju možete nešto položiti ili kao površinu za rezanje.
- Ne postavljajte metalne predmete poput pribora za jelo ili poklopce lonaca na ploču za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Nikada nemojte koristiti aluminijsku foliju za kuhanje. Nikada ne stavljajte hranu umotanu u aluminijsku foliju na indukcijsku zonu.
- Držite magnetske predmete poput kreditnih kartica ili traka podalje od ploče za kuhanje dok ista radi.
- Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ista radi, senzori na ploči mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sistem automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sistemu nalaze se u sljedećim odjeljcima. Međutim, ako za kuhanje koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja.

Lonci za kuhanje

Treba da koristite feromagnetske, kvalitetne posude za kuhanje na kojima je naljepnica ili upozorenje da je kompatibilno

za indukcijsko kuhanje samo s vašom indukcijskom pločom za kuhanje. Općenito, što je veći sadržaj željeza, to će lonci za kuhanje biti bolji. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene ispod.

Prikladni lonci / tave:

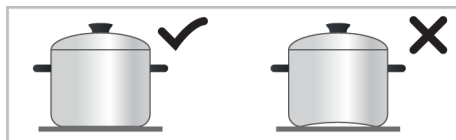
- Lonci / tave od lijevanog željeza
- Emajlirani čelični lonci / tave
- Lonci / tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem da je kompatibilno sa indukcijom)

Neprikladni lonci:

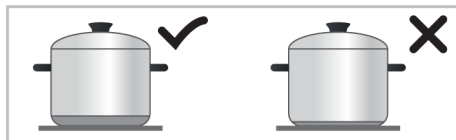
- Aluminijski lonci / šerpe
- Bakreni lonci / tave
- Mesingani lonci / tave
- Staklene posude
- Keramika
- Keramika i porculan

Preporuke:

- Koristite samo posude za kuhanje s ravnim dnom. Ne upotrebljavajte lonce/posude sa konveksnim ili udubljenim osnovama.

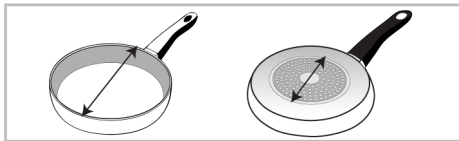


- Koristite lonce / posude za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.

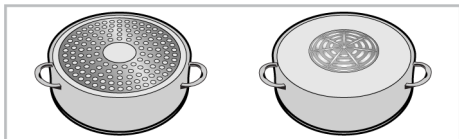


- Osnove nekih posuda za kuhanje imaju manje feromagnetsko polje od stvarnog promjera. Samo ovo područje zagrijava ploča za kuhanje. Zbog toga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno, a performanse kuhanja se smanjuju. Štoviše, takve lonce / tave za kuhanje možda neće

otkriti velike indukcijske ploče za kuhanje. Stoga će se ploča za kuhanje odabrati prema veličini feromagnetskog polja.



- Neke posude za kuhanje imaju posudu koja sadrži neferomagnetske materijale poput aluminijuma. Ove vrste lonaca / tava za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska ploča uopće neće otkriti. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.



Preporučene veličine lonaca / šerpi za kuhanje

Prečnik zone za kuhanje - mm	Prečnik lonca - mm
190 x 210	min. 100 - maks. 210
Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom	širina 210 - dužina 390

Otkrivanje lonaca / tava za kuhanje pomoću indukcijskih ploča ovisi o promjeru i materijalu feromagneta u dnu lonaca / tava. Kako bi se osiguralo otkrivanje lonaca / tava za kuhanje i postiglo učinkovito kuhanje, lonci / tave za kuhanje biraju se prema veličini vaše ploče za kuhanje. Veličine lonaca / šerpi za kuhanje preporučene za veličine ploče za kuhanje date su gore.




Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuhanja. Upotreba veće



Jednaka distribucija posuđa na desnoj i lijevoj i središnjoj ploči za kuhanje za odabir ploča za kuhanje pozitivno utječe na performanse kuhanja više obroka na indukcijskim pločama za kuhanje.

Test lonaca / šerpi

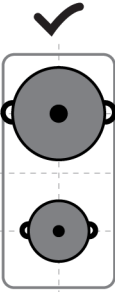
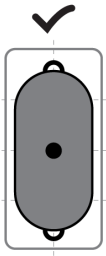
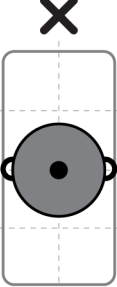
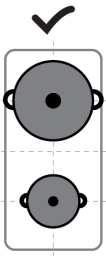
Ispitajte je li vaš lonac kompatibilan za kuhanje pomoću indukcijske ploče koristeći dolje navedene metode.

1. Kompatibilno je ako osnova vašeg lonca sadrži magnet.
2. Kompatibilno je ako    ne trepće kada lonac postavite na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuhanje.

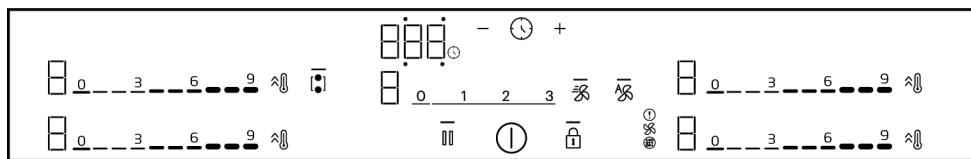
zone za kuhanje ne dovodi do gubitka energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

Zona kuhanja sa širokom (flexi) površinom

Ploča za kuhanje je opremljena površinama s pločama za kuhanje sa širokim površinama (Flexi površine). Ovom površinom za kuhanje možete upravljati kao pojedinačnim pločama za kuhanje, kao međusobno neovisnim površinama za vaše manje posude za kuhanje. Možete aktivirati funkciju kombinacije za ove zone za kuhanje i pretvoriti ih u jednu površinu za kuhanje kada radite s velikim loncima.

Kao dvije neovisne zone za kuhanje	Kao jedna zona za kuhanje
 <p data-bbox="240 167 565 375">Zone za kuhanje sa širokom površinom imaju dvije zone za kuhanje, prednju i stražnju. Možete koristiti ove zone kao dvije neovisne zone za kuhanje za različite razine temperature sa dvije različite posude za kuhanje. Posude za kuhanje postavite centriranjem odvojenih zona za kuhanje.</p>	 <p data-bbox="733 215 1036 327">Za postupke kuhanja u velikim loncima / posudama, stavite posude tako da pokrivaju središta obje zone za kuhanje i da budu centrirane na zonu za kuhanje.</p>
 <p data-bbox="240 534 565 646">Za postupak kuhanja s jednom posudom za kuhanje, stavite je u sredinu prednje ili stražnje zone za kuhanje. Ne stavljajte lonce / posude za kuhanje u središte zone za kuhanje.</p>	 <p data-bbox="733 478 1036 702">Ako želite kuhati s dvije različite posude za kuhanje na istoj temperaturi, možete kombinirati zonu za kuhanje sa širokom površinom (fleksibilnom) i kuhati s dva različita lonca / posude za kuhanje na istoj temperaturi. Postavite lonce / posude za kuhanje tako da centri zona ponovo budu centrirani.</p>

5.2 Kontrolna jedinica ploče za kuhanje

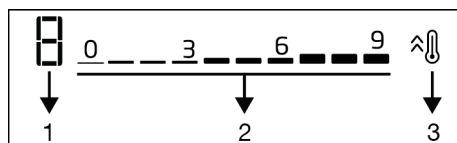


— Svjetlo koje pokazuje da određeni taster radi

- ⓘ Taster za uključivanje/isključivanje
- 🔒 Tipka za zaključavanje tastera
- 🔥 Taster za kombinaciju zone široke površine za kuhanje
- ⚡ Tipka za brzo zagrijavanje/tipka za postavljanje velike snage (pojačivač).
- ⏸ Taster za zaustavljanje
- 🕒 Taster tajmera
- ⊕ Taster za povećanje tajmera (brojača vremena)
- Taster za smanjenje tajmera

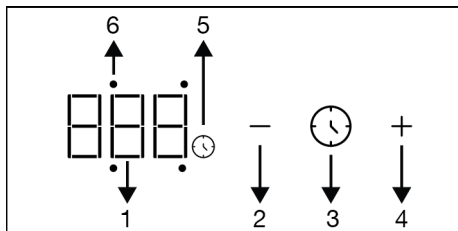
* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Zaslon zone ploče za kuhanje



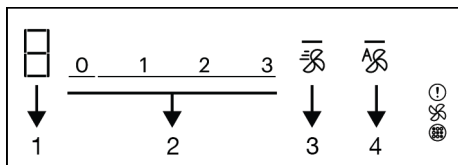
- 1 Indikator nivoa temperature i protoka odgovarajuću ploču za kuhanje
- 2 Zona podešavanja nivoa temperature i protoka
- 3 Dugme za brzo zagrijavanje/Dugme za postavljanje velike snage (Pojačivač)

Zaslon tajmera



- 1 Pokazatelj tajmera
- 2 Taster za smanjenje tajmera
- 3 Taster tajmera
- 4 Taster za povećanje tajmera (brojača vremena)
- 5 Simbol tajmera
- 6 LED svjetlo aktivnosti tajmera odgovarajuće ploče za kuhanje

Zaslon ventilacije



- 1 Indikator nivoa ventilacije
 - 2 Polje za postavljanje nivoa ventilacije
 - 3 Tipka za pojačivač
 - 4 Tipka za automatski način rada ventilacije
 - ⚠ Simbol upozorenja na pun ugljični filter
 - 💡 LED svjetlo ventilacije*
 - 🌀 Simbol upozorenja pun filter masnoće*
- * Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Opšta upozorenja za kontrolnu ploču

i Ovim uređajem se upravlja pomoću kontrolne ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija izvedena na kontrolnoj ploči osjetljivoj na dodir potvrđuje se zvučnim signalom.

i Kontrolnu ploču uvijek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.

i Štednjak se automatski vraća u način rada pripravnosti ako se u roku od 20 sekundi ne izvrši nijedna radnja.

i Aparat će iz sigurnosnih razloga prikazati upozorenje „FF“ ako se dodirne bilo koja tipka (🔒 tipka).

i Lampica — na aktiviranim ili odabranim tipkama svijetli.

Uključivanje štednjaka

1. Dodirnite tipku ⏻ na kontrolnoj ploči.
⇒ Štednjak je spreman za korištenje.

Isključivanje štednjaka

1. Dodirnite tipku ⏻ na kontrolnoj ploči.
⇒ Štednjak se isključuje i vraća u stanje pripravnosti.

Indikator preostale topline

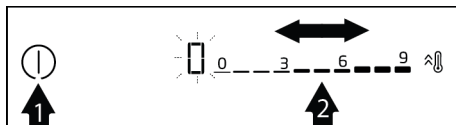
Na kontrolnoj ploči postoji indikator topline za svaku zonu ploča za kuhanje. Ovaj indikator pokazuje da je štednjak i dalje vruć kada je isključen. Ne dodirujte odgovarajuće ploče za kuhanje dok indikator preostale topline ne nestane.

H : Visoka temperatura

h : Niska temperatura

i U slučaju nestanka struje, indikator preostale topline ne svijetli i upozorava korisnika na vruće ploče za kuhanje.

Uključivanje ploča za kuhanje (zona za kuhanje) i podešavanje razine temperature



1. ⏻Uključite štednjak dodirom na tipku.
⇒ Simbol 0 bit će prikazan na zaslonima zona ploče za kuhanje.


2. U zavisnosti od toga šta želite da uključite, dodirivanjem područja podešavanja ili klizanjem prsta po njemu podesite razinu temperature između **0** i **9**.

⇒ Dok se razina temperature povećava za 1, 2, 3...9 na nekim modelima, može se povećavati za 1,1., 2,2. ... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira ovisno od modela proizvoda.




Isključivanje ploča za kuhanje:

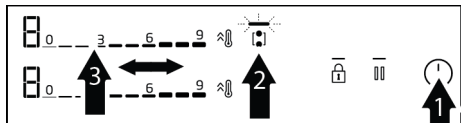
Odabrana zona ploče za kuhanje može se isključiti na 2 različita načina:

1. Postavljanjem temperature na „0“: Ploču za kuhanje možete isključiti smanjivanjem postavljanja temperature na „0“.
2. Korišćenje funkcije isključenja tajmera za željenu zonu ploče za kuhanje: Kada je vrijeme isključeno, tajmer isključuje ploču za kuhanje povezanu na njega. Svi zasloni pokazuju „0“ ili „00“.


Simbol  na zaslonu ploče za kuhanje nestaje. Postavljanje tajmera za zonu ploče za kuhanje opisano je u sljedećim poglavljima.

Kombiniranje ploča za kuhanje sa širokom površinom (flexi) (ako su ploče za kuhanje sa širokim površinama dostupne na vašem štednjaku)

1.  Uključite štednjak dodirivanjem na tipku.
2. Dodirnite tipku .
 - ⇒ Simbol **0** se pojavljuje na zaslonu lijeve zone za kuhanje i  dugme svijetli — .



3. Dodirivanjem područja postavki ili prevlaćenjem prsta po njemu podesite razinu brzine između „0“ i **9**.
 - ⇒ Dok se razina temperature povećava za 1, 2, 3...9 na nekim modelima, može se povećavati za 1,1., 2,2. ... 9 na nekim

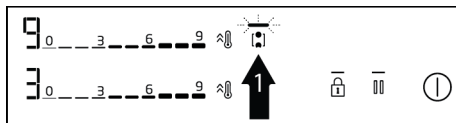
drugim modelima. Ovo varira ovisno od modela proizvoda. Štednjak počinje da radi. Ako je izabrana druga ploča za kuhanje ili ako sačekate 10 sekundi bez ikakvog postupka, lampica  tipke — će nestati.






Ploče za kuhanje sa širokom površinom na lijevoj strani opisane su kao primjer. Ako zone ploče za kuhanje s desne strane imaju široke površine na vašem uređaju, isto važi i za zone ploče za kuhanje s desne strane.

Kombinacija zona ploče za kuhanje sa širokom površinom (flexi) dok jedna ili obje zone ploče za kuhanje s lijeve strane rade (ako su zone ploče za kuhanje širokih površina dostupne na vašem štednjaku)

- ✓ Dok jedna ili obje ploče za kuhanje sa lijeve strane rade odvojeno, obje ploče možete kombinovati aktiviranjem ploče sa širokom površinom. Na ovaj način možete upravljati širom površinom štednjaka sa istim vrijednostima.



1. Dok jedna ili obje zone ploče za kuhanje s lijeve strane rade, dodirnite tipku .
 - ⇒ Na oba prikaza zaslona ploče za kuhanje prikazat će se zona kuhanja s nižim stupnjem i lampica  tipke  zasvijetlit će.
 - ⇒ Kombinirane ploče za kuhanje nastavljaju raditi s temperaturom zone ploče za kuhanje koja ima niži stepen i, ako je primjenjivo, s vrijednošću podešavanja tajmera. Vrijednosti temperature i timera zone ploče za kuhanje koja je imala veću temperaturu prije kombiniranja bit će otkazane.



2. Da biste naknadno promijenili vrijednost temperature, podesite željenu vrijednost temperature iz područja podešavanja.

Isključivanje zona ploča za kuhanje sa širokom površinom (ako su zone ploče za kuhanje širokih površina dostupne na vašem štednjaku)

Pritisnite dugme da izolujete zone i vratite ih na nulti nivo.

Postavka velike snage (BOOSTER)

Pojačivač možete koristiti za grijanje maksimalnom snagom. Međutim, ne preporučujemo dugotrajno kuhanje na ovoj poziciji. Postavka velike snage možda neće biti dostupna na svim pločama za kuhanje. Kada istekne period za postavljanje velike snage (pogledajte tabelu Periodi automatskog isključivanja), zona ploče za kuhanje se isključuje.

Direktnim odabirom postavke velike snage (BOOSTER):

1. Uključite štednjak dodiranjem na tipku.
2. Dodirnite tipku ploče za kuhanje koju želite.
 - ⇒ Odabrana zona ploče za kuhanje radi maksimalnom snagom, a 3 lampice trepere na zaslonu ploče za kuhanje.
 - ⇒ Kada istekne period za postavljanje velike snage (pogledajte tabelu Perioda automatskog isključivanja), zona ploče za kuhanje nastaviće da radi na najvišoj razini temperature.

Odabirom postavke velike snage (BOOSTER) dok je zona ploče za kuhanje aktivna:

1. Dodirnite tipku dok je štednjak uključen a odgovarajuća zona ploče za kuhanje radi na određenom nivou.
2. Odabrana zona ploče za kuhanje radi maksimalnom snagom, a 3 lampice trepere na zaslonu ploče za kuhanje.

Kada istekne period za postavljanje velike snage, zona ploča za kuhanje nastaviće da radi na najvišoj razini temperature.

Isključivanje postavke velike snage (BOOSTER) pre isteka:

Postavljanje velike snage možete isključiti kad god želite dodiranjem tipke . Zona ploče za kuhanje nastavlja da radi na najvišoj razini temperature. Dovedite do **0** dodirivanjem aktivnog područja podešavanja zone za kuhanje ili klizanjem prsta po tom području da biste ga isključili.

Tipka za zaključavanje

Kada je ploča za kuhanje uključena ili isključena, možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste spriječili slučajnu promjenu njenih funkcija.

Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Da biste aktivirali zaključavanje tipki, dodirnite tipku dok **se ne oglasi jedan zvučni signal**.
 - ⇒ Lampica za tipku — će treperiti i sve ploče za kuhanje će biti zaključane.

Samo tipka radi dok je aktivno zaključavanje tipki. Kada dodirnete bilo koju drugu tipku, lampica za tipku — treperi da bi označila da je zaključavanje tipki aktivno. Ako isključite štednjak dok su tipke zaključane, zaključavanje tipki će se deaktivirati da biste ponovo uključili štednjak.

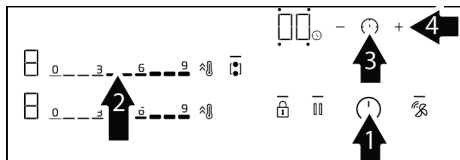
Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Pritisnite i držite tipku dok se ne začuje jedan signal. Operacija se potvrđuje zvučnim signalom.
 - ⇒ Lampica za tipku —će se ugasiti i zaključavanje tipki će se deaktivirati.

Funkcija tajmera

Ova funkcija vam olakšava kuhanje. Ne morate da budete pored štednjaka tijekom cijelog perioda kuhanja. Zona ploče za kuhanje automatski se isključuje nakon razdoblja koje ste odabrali.

Aktiviranje tajmera



1. Uključite štednjak dodiranjem na tipku.
2. U zavisnosti od toga šta želite da uključite, dodirivanjem područja podešavanja ili klizanjem prsta po njemu podesite razinu temperature koju želite.
3. Aktivirajte tajmer dodiranjem tipke .
 - ⇒ "00" svijetli na zaslonu tajmera i simbol počinje da treperi.
4. Postoje 4 LED diode aktivnosti oko 00 koje se pojavljuju na zaslonu tajmera. Da bi se za zonu ploče za kuhanje postavio timer, dodirnite tipku za odabir odgovarajuće strane zone ploče za kuhanje.
5. Dodirnite tipke +/— da biste postavili željeni period. Tajmer takođe možete brže postaviti na veću vrijednost pritiskivanjem tipke + na — duži vremenski period.

⇒ Simbol svijetli neprekidno nakon treperenja na zaslonu zone ploče za kuhanje u određenom vremenskom periodu. Kada simbol neprekidno svijetli, to pokazuje da je funkcija aktivirana.

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

Ponovite gornji postupak za ostale ploče za kuhanje za koje želite da postavite tajmer.

Tajmer se ne može postaviti bez odabira zone za kuhanje i razine temperature za nju.

Dok je tajmer aktivan, na zaslonu tajmera prikazuje se vrijeme postavljeno za izabranu zonu ploče za kuhanje.

Isključivanje tajmera

Štednjak se automatski isključuje i daje se zvučno upozorenje kada istekne postavljeno vrijeme.

Dodirnite bilo koju tipku da biste isključili zvučno upozorenje.

Isključivanje tajmera prije vremena

Ako je tajmer prevremeno isključen, štednjak nastavlja da radi sa podešenom temperaturom sve dok se ne isključi.

Isključivanje smanjenjem postavke tajmera na razinu „00“:

1. Dodirnite tipku da biste odabrali tajmer odgovarajuće ploče za kuhanje.
2. Smanjite vrijednost dodiranjem na tipku dok se na ekranu tajmera ne pojavi "00"—. Tajmer takođe možete brže postaviti na veću vrijednost dodirivanjem tipke — na duži vremenski period.

⇒ Nakon što simbol treperi na displeju zone za kuhanje određeno vrijeme, on se potpuno isključuje i tajmer se poništava.

Funkcija zaustavljanja

- ✓ Koristeći ovu funkciju, možete smanjiti nivoe temperature svih funkcija (osim tajmera) koje rade na ploči za kuhanje na 1. nivou u određenom vremenskom periodu.



Ako je tajmer postavljen za bilo koju zonu ploče za kuhanje, tajmer nastavlja da radi tijekom funkcije zaustavljanja.

1. Dodirnite tipku dok je štednjak uključen.
 - ⇒ Sve ploče za kuhanje na kojima se radi nastavljaju da rade na 1. razini.
2. Ponovo dodirnite tipku da biste upravljali svim zaustavljenim pločama za kuhanje sa njihovim prethodnim postavkama.

Postavke

Korištenjem ove funkcije možete promijeniti postavke upravljanja napajanjem, vremena zvučnog signala na kraju kuhanja i postavke veze štednjaka i aspiratora.

: Postavke upravljanja napajanjem

: Vrijeme zvučnog signala na kraju kuhanja

: Odabir načina rada ventilacije

: Prikaz životnog vijeka filtra s aktivnim ugljenom

: Resetiranje filtra s aktivnim ugljenom

1- Postavka upravljanja napajanjem ()

- ✓ Ovom funkcijom možete podesiti ukupno napajanje štednjaka kako želite.
1. Uključite štednjak dodiranjem tipke i isključite je ponovnim dodirivanjem tipke .
 2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke / / / .
 - ⇒ Na zaslonu tajmera, pojavljuje se , na ekranu lijeve stražnje zone ploče za kuhanje pojavljuje se 9.
 3. Dodiranjem na područje za postavke na lijevoj stražnjoj ploči za kuhanje ili klizanjem prsta po tom području,

postavite nivo napajanja (pogledajte Tablicu - Nivo upravljanja napajanjem) između 1 i 9.

4. Dodirnite tipku da biste potvrdili postavljanje odabrane razine.
 - ⇒ Štednjak će se isključiti i početi da radi sa postavkom ukupne snage na odabranoj razini.

Upravljanje napajanjem uključuje 9 različitih razina napajanja (pogledajte Tabela - Razina upravljanja napajanjem). Tabela - Razina upravljanja napajanjem

Razina upravljanja napajanjem	Ukupna snaga napajanja (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Za proizvode čija je ukupna potrošnja električne energije maksimalno 3,6 kW (pogledajte tabelu tehničkih specifikacija u priručniku), ukupna vrijednost snage ostaje na 3,6 kW za nivoe upravljanja energijom 5, 6, 7, 8 i 9.

2- Postavke vremena zvučnog signala na kraju kuhanja ()

- ✓ Koristeći ovu funkciju, možete podesiti vrijeme završetka kuhanja na štednjaku kako želite.
1. Uključite štednjak dodiranjem tipke i isključite je ponovnim dodirivanjem tipke .
 2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke / / / .

- ⇒ Zadana postavka $\square F$ prikazat će se na zaslonu tajmera.
3. Za postavku zvučnog signala za završetak kuhanja dodirnite tipku $\square\square$ jednom.
- ⇒ Na zaslonu tajmera, pojavljuje se $\square F \square$, na ekranu lijeve stražnje zone ploče za kuhanje pojavljuje se 2.
4. Dodirom na područje za postavke na lijevoj stražnjoj ploči za kuhanje ili prevlačenjem prsta po tom području, postavite postavku vremena signala (pogledajte Tablicu - Vrijeme zvučnog signala na kraju kuhanja) između 0 i 3.
5. Dodirom tipke $\textcircled{1}$ potvrdite postavku vremena zvučnog signala za kraj kuhanja.
- ⇒ Štednjak će se isključiti i početak će raditi s podešavanjem vremena signala na odabranom nivou.



Tvornički zadana vrijednost za postavku vremena zvučnog signala na kraju kuhanja je standardni 2. nivo.

Tabela - Podešavanje vremena zvučnog signala na kraju kuhanja

Razina zvučnog signala na kraju kuhanja	Razdoblje zvučnog signala na kraju kuhanja
0	15 sekundi
1	30 sekundi
2	1 minuta
3	2 minuta

3-Postavke načina rada ventilacije ($\square F5$)

- ✓ Ovaj uređaj se koristi u 2 načina rada: Unutrašnja cirkulacija i eksterna cirkulacija. (Načini rada ventilacije) Uređaj se isporučuje unaprijed podešen u skladu sa načinom rada unutrašnje cirkulacije. Za promijeniti;
1. Uključite štednjak dodirom tipke $\textcircled{1}$ i isključite je ponovnim dodirivanjem tipke $\textcircled{1}$.

2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke $\textcircled{1}/\square\square/\textcircled{1}/\square\square$.

⇒ Zadana postavka $\square F$ prikazat će se na zaslonu tajmera.

3. Dodirnite tipku četiri puta za podešavanje načina rada ventilacije. $\square\square$

⇒ Pojavljuje se na zaslonu tajmera $\square F5$ "1" se pojavljuje na zaslonu lijeve stražnje zone ploče za kuhanje.

4. Način rada ventilacije se može podesiti kao vanjska cirkulacija dodirom područja za postavku lijeve stražnje zone ploče za kuhanje ili prevlačenjem prsta preko područja, zaslon ploče za kuhanje se dovodi na "2".

5. Dodirnite tipku $\textcircled{1}$ da biste potvrdili postavljanje načina rada ventilacije.



⇒ » Aparat će se isključiti i vaš uređaj će početi raditi sa odabranim nivoom ventilacije.





4- Prikaz životnog vijeka filtra s aktivnim ugljenom ($\square F6$)


- ✓ Filtri sa aktivnim ugljenom u proizvodu, kada se koriste za unutrašnju cirkulaciju, zahtijevaju zamjenu nakon određenog perioda upotrebe. Možete provjeriti preostalo radno vrijeme za filtre na zaslonu postavki $\square F6$. Preostalo vrijeme se prikazuje na zaslonu kao odbrojavanje od 150 sati.




Obavezno zamijenite filtre s aktivnim ugljenom u svom proizvodu nakon svakih 150 sati rada, pod uvjetom da radi u načinu unutrašnje cirkulacije. Nakon 150 sati, $\textcircled{1}$ simbol se pojavljuje na zaslonu ventilacije. Ovaj simbol upozorenja se ne pojavljuje ako je vaš proizvod postavljen na način arda vanjske cirkulacije.


1. Uključite štednjak dodiranjem tipke  i isključite je ponovnim dodirivanjem tipke .

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


⇒ Zadana postavka  prikazat će se na zaslonu tajmera.





3. Dodirnite tipku  pet puta za zaslon radnog vijeka filtra sa aktivnim ugljem.


⇒ "Na zaslonu tajmera  posebno na zaslonu lijeve stražnje ploče za kuhanje, preostali radni sati za filter sa aktivnim ugljem prikazani su na sljedeći način: '3' za više od 100 sati, '2' za 50-100 sati, '1' za 5-50 sati i '0' za 0-5 sati."


4. Dodiranjem tipke , zaslon za postavke se može zatvoriti.


5- Resetirajte životni vijek filtra s aktivnim ugljenom (


Nakon 150 sati rada,  simbol se pojavljuje na zaslonu ventilacije. Kao rezultat uklanjanja i zamjene filtra s aktivnim ugljenom kao što je opisano u odjeljku za održavanje-čišćenje, slijede sljedeći koraci za resetiranje zaslona:

1. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite tipke  /  /  / .


⇒ Zadana postavka  prikazat će se na zaslonu tajmera.

2. Dodirnite tipku  šest puta za zaslon radnog vijeka filtra sa aktivnim ugljem.

⇒ Pojavljuje se na zaslonu tajmera  preostali sati rada filtra sa aktivnim ugljem na zaslonu lijeve zadnje zone ploče za kuhanje se međusobno prikazuju sa menijem cF6.


3. Dodirnite tipku  na zaslonu ventilacije oko 3 sekunde.

⇒ Na zaslonu se pojavljuje odbrojavanje 1-2-3. Resetiranje je završeno.

4. Pritiskom na tipku  na ovom zaslonu, možete izaći iz menija.

Korišćenje indukcijskih ploča bezbjedno i efikasno

Princip rada: Indukcijski grijač zagrijeva lonac direktno usljed svog principa rada. Stoga ima mnogo prednosti u odnosu na druge vrste štednjaka. Radi efikasnije, a površina ploče za kuhanje je hladnija. Vaš indukcijski štednjak je opremljen vrhunskim sigurnosnim sistemom koji će osigurati maksimalan rad.

 Štednjak može biti opremljen pločama za kuhanje prečnika 145, 180, 210 i 280 mm sa funkcijom indukcije, ovisno od modela. Zahvaljujući funkciji indukcije, svaka zona ploče za kuhanje automatski prepoznaje lonac postavljen na njoj. Električna energija se aktivira samo na kontaktnom području lonca i time se troši minimalna razina napajanja.

Sistem automatskog isključivanja

Upravljanje štednjakom ima sistem automatskog isključivanja. Ako su jedna ili više zona ploča za kuhanje ostavljene uključene, ploča za kuhanje se nakon određenog vremena automatski isključuje (pogledajte Tabelu-1). U slučaju da je tajmer postavljen za zonu ploču za kuhanje, zaslon tajmera se tada takođe isključuje. Vremensko ograničenje za automatsko isključivanje zavisi od izabrane razine temperature. Za ovu razinu temperature primjenjuje se maksimalni radni period. Korisnik može ponovo upravljati pločom za kuhanje nakon što se automatski isključi, kao što je gore opisano.

Tabela 1: Periodi automatskog isključivanja

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

Tabela-2: Periodi automatskog isključivanja ventilacije

Nivo brzine	Periodi automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
Intenzivan rad (Pojačivač)	8 minuta

Dok se razina temperature povećava za 1, 2, 3...19 na nekim modelima, može se povećavati za 1,1, 2,2. ... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira ovisno od modela proizvođača.

6 Korištenje ventilacije

Opšta upozorenja

- Za ventilaciju postoji motor sa različitim brzinama. Za dobre performanse uređaja, preporučujemo upotrebu niskih brzina u normalnim uslovima i velike brzine u slučaju jakih mirisa i kondenzacije pare.

Načini rada ventilacije

Ovaj uređaj se koristi u 2 načina rada: Unutrašnja cirkulacija i eksterna cirkulacija.

Unutrašnja cirkulacija



Zaštita od pregrevanja

Štednjak je opremljen izvjesnim senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja možete primijetiti sljedeće:

- Zona ploče za kuhanje koja radi može biti isključena.
- Odabrana razina se može smanjiti. Međutim, to se ne odražava na zaslону.

Sistem zaštite od preliivanja

Štednjak je opremljen sistemom zaštite od preliivanja. U slučaju preliivanja na kontrolnoj tabli iz bilo kog razloga, sistem automatski prekida vezu za napajanjem da bi isključio štednjak. U međuvremenu, na zaslonu se pojavljuje upozorenje "F".

Precizna postavka napajanja

Indukcijski štednjak reaguje na komande izdane odmah prema svom principu rada. Njegova podešavanja napajanja se vrlo brzo mijenjaju. Tako možete spriječiti preliivanje obroka (voda, mleko) koji samo što nisu prelili tako što ćete odmah isključiti uređaj.

Vazduh usisan sa sredine štednjaka prvo se pročišćava od masnoća prolaskom kroz filter za masnoće. Zatim se propušta kroz filter sa aktivnim ugljem i vraća u kuhinju.

UPOZORENJE: U načinu rada unutrašnje cirkulacije, filteri sa aktivnim ugljem treba da budu instalirani u oblasti definisanoj u proizvodu kako bi se zadržale čestice mirisa u usisanom vazduhu. Za različite tipove instalacijskih verzija definiranih za unutarnju cirkulaciju uređaja, pogledajte priručnik za instalaciju ili se obratite svom ovlaštenom prodavcu.

Vanjska cirkulacija



Vazduh, koji se usisava sa sredine štednjaka, prolazi kroz filtre za masnoću i cevovodom se odvodi napolje kroz dimnjak.

Podešavanje načina rada ventilacije

Proizvod je unaprijed podešen na način rada unutrašnje cirkulacije.

Da bi proizvod bio u načinu rada vanjske cirkulacije, CF5 podešavanje mora biti odgovarajuće u odjeljku postavki.

Ručno podešavanje ventilacije

✓ Ventilacija se može podesiti ručno.

1. ①Uključite štednjak dodiranjem na tipku.

⇒ Simbol „0” bit će prikazan na zaslonima za ventilaciju.

2. Dodirivanjem područja postavki ventilacije ili prevlačenjem prsta po njemu podesite razinu brzine između „1” i „3”.

Isključivanje ručne ventilacije

1. Dodirivanjem područja postavki ventilacije ili prevlačenjem prsta po njemu podesite razinu brzine na „0”.

Uključivanje načina rada intenzivne ventilacije

1. Način rada intenzivne ventilacije može se aktivirati dodiranjem na tipku AS .

⇒ Način rada intenzivne ventilacije radi maksimalno 8 minuta. Za to vreme na zaslonu treperi ikona P. Nakon 8 minuta, brzina ventilacije pada na 3 i nastavlja raditi na ovom nivou brzine.

Isključivanje načina rada intenzivne ventilacije

1. Dodirivanjem područja postavki ventilacije ili prevlačenjem prsta po njemu podesite razinu brzine na „0”.



U načinu rada intenzivne ventilacije, kada se dodirne bilo koja tipka za brzinu, vraća se na taj nivo brzine i nastavlja da radi.

Automatsko pokretanje

✓ Vaš proizvod mjeri nivo temperature zone za kuhanje, temperature i vrijeme rada. Određuje najprikladniju radnu brzinu ventilacije prema ovim vrijednostima i radi na nivoima koje automatski određuje.

1. Da biste omogućili automatski način rada, dodirnite tipku AS .

⇒ Automatski način rada se aktivira i automatski se isključuje kada parametri padnu ispod navedene kritične vrijednosti. Mora se ponovo omogućiti da bi se ponovo aktivirao.



Dok je automatski način rada aktivan, automatski način rada će se poništiti kada uključite i isključite proizvod pri radu na bilo kojoj brzini.

2. Da biste ranije isključili automatski način rada, još jednom dodirnite tipku AS .

Funkcija rada pomoćnog ventilatora

Funkcija rada pomoćnog ventilatora osigurava da se miris i dim koji se mogu pojaviti na kraju kuhanja budu uklonjeni automatskim određivanjem vremena i brzine prema temperaturi prostora za kuhanje, stupnju brzine i vremenu rada, kada se proizvod isključi kao rezultat kovanja na zonama za kovanje dok ventilacija radi u automatskom načinu rada.

Ako želite da isključite narednu operaciju, ona se može isključiti pritiskom na tipku AS .



Kada radi u automatskom načinu rada, ventilacioni sistem će nastaviti da radi od 2 do 20 minuta nakon što je kuvanje završeno i lonci uklonjeni sa ploča za kuvanje.

7 Opće informacije o pečenju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuvanje hrane.

7.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

- Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom! Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom

krpom. Isključite ploču za kuvanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu..

- Prije prženja hrane, uvijek uklonite višak vode i polako stavljajte hranu u zagrijano ulje. Smrznutu hranu obavezno odmrznite prije prženja.
- Kada ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuvanju s uštedom energije pronađite u odjeljku „Upute za zaštitu okoliša“.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.

8 Održavanje i čišćenje

8.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid,

proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština kao što su mlijeko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuhanje i djelovima zona za kuhanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.

- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

- Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.
- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
 - Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

8.3 Čišćenje kontrolne table

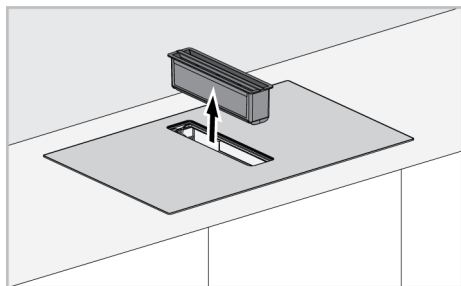
- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

8.4 Čišćenje ventilacije

Kako bi se osiguralo efikasno za-državanje mirisa i ulja, filteri s aktivnim ugljem moraju se redovno mijenjati i filter ulja se mora redovno čistiti.

Čišćenje metalnog filtera za ulje

- ✓ Filter za ulje filtrira ulje u uvučenom dimu. Metalni filter za masnoću treba čistiti u redovnim intervalima kako bi se osigurale dobre performanse.
1. Uklonite filter za ulje povlačenjem prema gore.



i Filter za ulje može skupiti ulje ili tekućine koje se prelijevaju na svojoj donjoj površini. Dok se filter rastavlja, treba ga ravno ukloniti kako bi se spriječilo kapanje i prosipanje.

i Pazite da ne oštetite uklonjenu grupu filtera za ulje padom na staklo ploče za kuhanje.

2. Operite filter za uklanjanje masnoće u mašini za pranje sudova ili ručno.

i Operite filtere u vodi koristeći tečni deterđent i vratite ih nakon sušenja. Aluminijski filteri mogu promijeniti boju dok se peru; ovo je normalno i ne zahtijeva zamjenu filtera.

3. Zamijenite filter za ulje nakon čišćenja.

Uklanjanje filtera sa aktivnim ugljenom

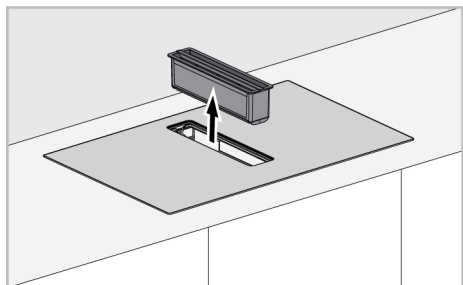
Filteri s aktivnim ugljem osiguravaju zadržavanje mirisa u proizvodu i moraju se mijenjati u redovnim intervalima radi optimalnog učinka. Obratite pažnju na indikator upozorenja punjenja za zamjenu.

i Kada proizvod odradi 150 sati rada, na pločama za kuhanje se vidi upozorenje u obliku slova F. Filter treba promijeniti najkasnije kada se vidi ovo upozorenje. Da poništite ovo upozorenje, slijedite detaljno objašnjenje u Postavkama.

i Da biste vidjeli preostali radni vremenski raspon filtera s aktivnim ugljem, slijedite detaljno objašnjenje u Postavkama.

Ukloniti;

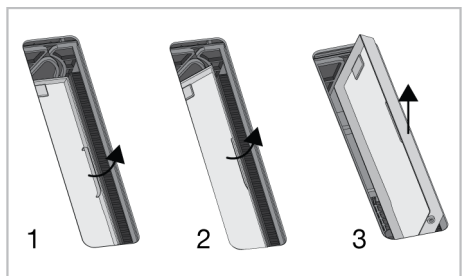
1. Uklonite filter za ulje povlačenjem prema gore.



i Filter za ulje može skupiti ulje ili tekućine koje se prelijevaju na svojoj donjoj površini. Dok se filter rastavlja, treba ga ravno ukloniti kako bi se spriječilo kapanje i prosipanje.

i U dijelu filtera ulja nalazi se magnetni prekidač. Ventilacija nije moguća bez postavljenog dijela za zaštitu tekućine.

2. Uklonite komoru za sakupljanje tečnosti kao što je prikazano na donjoj slici.

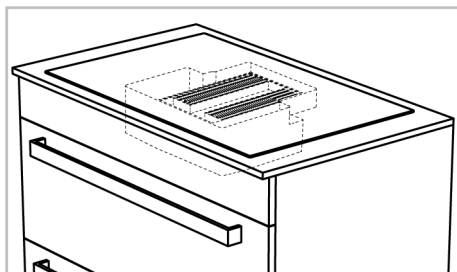


i U delu komore za sakupljanje tečnosti nalazi se magnetni prekidač. Ventilacija nije moguća bez postavljenog dijela za zaštitu tekućine.

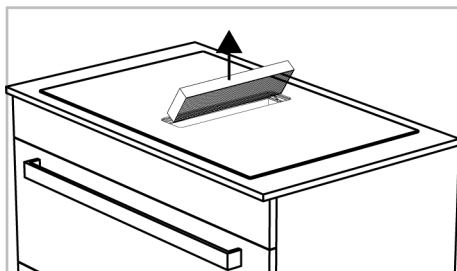
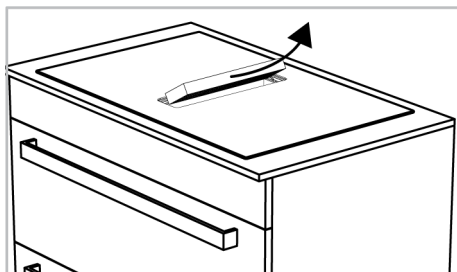
i Komora za sakupljanje tečnosti se mora povremeno čistiti. Deo se može čistiti pranjem u vodi sa tečnim deterdžentom i ispiranjem, ili ga treba prati u mašini za suđe na maksimalno 70°C.

i Prilikom ponovnog sastavljanja dijela komore za sakupljanje tekućine, treba ga postaviti tako da smjer strelice na dijelu bude prvi.

3. Nakon uklanjanja komore za sakupljanje tečnosti, u donjoj komori su dva ugljena filtera desno i levo.

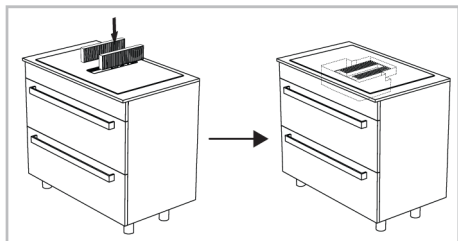


4. Prije svega, kako biste uklonili jedan od ugljičnih filtera iz njegovog magnetnog otvora iz ventilacijskog otvora, povucite ga prema sebi tako što ćete ga nagnuti i izvaditi kako je prikazano na slici.



5. Na isti način uklonite drugi ugljeni filter iz njegovog kućišta.

- Postavite 2 nova filtera s aktivnim ugljem u njihove magnetne otvore tako što ćete ih redom naginjati kroz ventilacijski otvor. Uvjerite se da je potpuno postavljen u magnetne proreze.



- Ponovo postavite plastiku za zaštitu od tečnosti na isti način kao i kada je uklonjena.
- Umetnite filter za ulje.

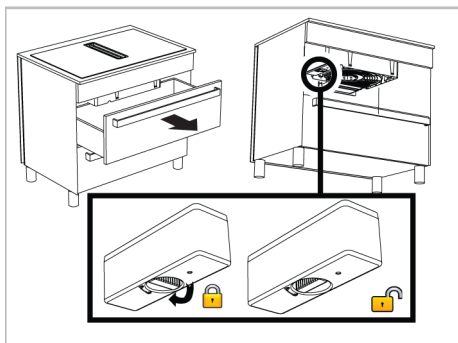
Rezervoar za otpadnu vodu

U slučaju da intenzivna tečnost ide u ventilacioni odeljak proizvoda, ove tečnosti se sakupljaju u rezervoaru za otpadnu vodu koji se nalazi ispod ploče za kuvanje. U tom slučaju, rezervoar za otpadnu vodu treba ukloniti, tečnost izliti i rezervoar očistiti i ponovo instalirati.



Preporuča se čišćenje rezervoara za otpadnu vodu jednom mjesečno.

Za uklanjanje rezervoara za otpadnu vodu:



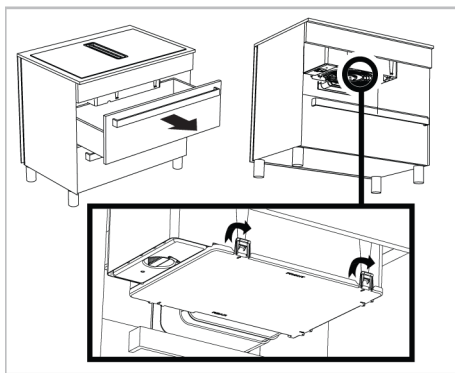
- Uklonite gornju fioku koja se nalazi ispod ploče za kuvanje. Trebali biste moći posegnuti ispod ploče za kuhanje.

- Dođite do rezervoara za otpadnu vodu ispod ploče za kuvanje.
- Otključajte i uklonite rezervoar za otpadnu vodu okretanjem dugmeta za zaključavanje.
- Izlijte tečnost u komoru i očistite komoru.
- Okrenite dugme za zaključavanje i zaključajte ga umetanjem komore nazad u njen prorez.

Čišćenje donjeg poklopca

Ako se donji poklopac na dnu proizvoda zaprlja, možda ćete ga moći ukloniti i očistiti.

Za uklanjanje donjeg poklopca:



- Uklonite gornju fioku koja se nalazi ispod ploče za kuvanje. Trebali biste moći posegnuti ispod ploče za kuhanje.
- Dohvatite donji poklopac ispod ploče za kuvanje.
- Postoji 5 brava u smjerovima prikazanim simbolima strelica na donjem poklopcu. Otpuštanjem ovih brava uklonite donji poklopac držeći ga prema dolje.
- Nakon čišćenja donjeg poklopca, snažno ga gurnite prema gore u istom smjeru tako da brave stanu u svoje proreze.

9 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključuje kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego ga priključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smijete koristiti odgovarajuće lonce. >>> Provjerite svoje posude.

ikona uvijek svijetli na displeju zone za kuhanje.

- Lonci se ne smiju stavljati na radnu ploču. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni ploče za kuhanje.
- Vaš lonac možda nije prikladan za indukciju. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabrana zona za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje tako što ćete odabrati posudu koja je dovoljno široka za zonu ploče za kuhanje.
- Lonac ili zona ploče za kuhanje mogu biti prevruće. >>> Sačekajte da se ohlade.

Odabrana zona ploče za kuhanje se iznenada isključuje dok radi.

- Vrijeme kuhanja odabranog odjeljka je možda isteklo. >>> Možete postaviti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Možda je neki predmet prekrivao kontrolnu ploču na dodir. >>> Uklonite predmet na ploči.

Iako je zona za kuhanje uključena, lonac se ne zagrijava.

- Lonac možda nije prikladan za indukcijsku ploču. >>> Provjerite je li vaš štednjak prikladan za indukcijsku ploču.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina posude možda nije dovoljno široka za odabrana zona za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče za kuhanje tako što ćete odabrati lonac koji je dovoljno širok za zonu ploče za kuhanje.

Ventilator za hlađenje nastavlja da radi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok elektronska oprema u ploči za kuhanje ne padne na odgovarajuću temperaturu.

Zvuk koji ispušta štednjak tijekom kuhanja

- Tijekom kuhanja iz štednjaka se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Buka ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira sukladno temperaturi uređaja. Ventilator ima različite radne razine i radi na različitim razinama sukladno temperaturi
- **Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcijske tehnologije. Kako se toplina prenosi direktno na dno posude za kuhanje, takvi zvukovi zujanja

moгу se uti ovisno od materijala posude za kuhanje. Tako se različiti zvukovi mogu uti kod različitog posuđa.

- **Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuhanje. Zvuk pucanja mođe se uti ako je posuda za kuhanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.

- **Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja mođe se uti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje sa različitim razinama kuhanja.

Šifre/razlozi grešaka i moguća rješenja

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 22 E 26	Indukcijski štednjak je pregrejan.	Isključite indukcijski štednjak i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se riješiti kada temperatura štednjaka padne ispod granica.
E 46	Jedna ili više tipki drđe se pritisnutim duđe od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari.	Problem će biti riješen kada sklonite ruku sa štednjaka. Problem će biti riješen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47	Ne koristi se lonac pogodan za indukcijsko grijanje.	Greška će biti riješena kada se koristi lonac pogodan za indukcijsko grijanje.
E 1 - E 15	Greška u komunikaciji na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 - E 21	Greška senzora temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 23 E 24	Softverska greška na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 25	Greška u radu ventilatora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 31 - E 45	Greška hardvera elektronske ploče na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 48 E 49 E 51	Greška senzora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 52 - E 57	Greška visoke temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijski štednjak i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će biti riješena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 58 - E 59	Došlo je do greške senzora/greške visoke temperature u automatskom načinu kuhanja.	Isključite indukcijsku ploču i pričekajte da se ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se ovlaštenom servisu.

Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
FF	Bilo koja tipka je možda dugo bila dodirnuta.	Kada je dugo dodirivanje jedne od tipki zaustavljeno,
	lonac za kuhanje je možda prekipio preko upravljačke jedinice.	Kada se lonac za kuhanje s upravljačke jedinice podigne,
	možda preko upravljačke jedinice bude prolivene hrane/tekućine.	Pogreška će nestati kad se ostaci hrane/tekućine očiste.

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce	40
1.1 Zamýšlené použití	40
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	40
1.3 Elektrická bezpečnost	41
1.4 Bezpečnost dopravy	43
1.5 Bezpečná instalace	43
1.6 Bezpečnost použití	44
1.7 Bezpečnost ventilace	45
1.8 Upozornění na teplotu	45
1.9 Použití příslušenství	46
1.10 Bezpečnost při vaření	46
1.11 Indukce	46
1.12 Bezpečnost při údržbě a čištění ..	47
2 Pokyny pro životní prostředí	47
2.1 Směrnice o odpadech	47
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	47
2.2 Informace o balíčku	48
2.3 Doporučení pro úsporu energie	48
3 Váš výrobek	48
3.1 Představení výrobku	48
3.2 Obecné informace o sporáku	49
3.3 Technické specifikace	50
4 První použití	51
4.1 Počáteční čištění	51
5 Používání varné desky	51
5.1 Obecné informace o použití varné desky	51
5.2 Řídící jednotka varné desky	54
6 Používání ventilace	62
7 Obecné informace o pečení	63
7.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou	63
8 Údržba a čištění	64
8.1 Obecné informace o čištění	64
8.2 Čištění varné desky	65
8.3 Čištění ovládacího panelu	65
8.4 Čištění ventilace	65
9 Odstraňování závad	68

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. Uschovejte 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.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Bezpečnostní instrukce

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

1.1 Zamýšlené použití

CS

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

1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

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

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



1.3 Elektrická bezpečnost

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

- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
 - Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsany v části „Technické specifikace“.
 - Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
 - Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
 - Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřížené 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, nainstalujte 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 nainstalujte 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 nainstalujte 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.

- Nikdy nepřipojujte produkt na kouřovody, které se používají jako ohříváče s plamenem nebo ohříváče vyzařující plamen. Dodržujte místní předpisy o čištění odtoku.

1.6 Bezpečnost použití

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

- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena 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 ovládním nebo externími hodinami.
- Litinové, hliníkové nebo kuchyňské nádobí s poškozeným/drsným dnem může vést k poškrábání skleněného povrchu. Při výměně nádobí nádoby vždy zvedněte, neposouvejte je po povrchu.
- Tlak par z povrchu varné desky a vlhkost mohou způsobit, že hrnec se posune nebo vyskočí. Z tohoto důvodu dbejte na to, aby dno hrnce a povrch varné desky byly vždy suché.
- Spotřebič neprovozujte bez filtru zachycujícího olej. Nevyjímejte filtry, pokud je spotřebič v provozu.
- V plastových částech olejového filtru se k bezpečnostním účelům a ochraně před kapalinami

používá magnetický spínač. Výrobek nebude fungovat bez montáže těchto dílů.

1.7 Bezpečnost ventilace

- **Nebezpečí otravy!** Během provozu spotřebiče je vzduch nasáván z celého domu. Pokud není zajištěno dostatečné větrání, dochází k proudění vzduchu a odpadní a toxické plyny uvolněné v důsledku spalování v domě jsou zpětně absorbovány. Neprovozujte výrobek společně s výrobky, které zajišťují cirkulaci vzduchu a mohou uvolňovat toxické plyny (kamna na dřevo, plyn, olej a uhlí, kotle, ohřívače vody atd.).
- Nechte zkontrolovat vhodnost systému větrání a odvodu spalin ve vaší budově oprávněnými osobami.
- (S výjimkou zboží, které vrací odsávaný vzduch do místnosti) Místnost musí být dobře větraná, pokud se produkt využívá ve stejném prostoru jako zařízení na spalování plynu nebo kapalného paliva.
- Komín spotřebičů, jako jsou pokojové ohřívače na plyn nebo kapalné palivo, musí být v

prostředí, kde se produkt používá, zcela izolována nebo musí být spotřebič hermetický.

- Pokud je ve stejném prostředí jako produkt jiný spotřebič pracující s jinou energií než elektrickou energií, měl by být podtlak v místnosti maximálně 0,04 mbar, aby výfuk z druhého spotřebiče nebyl odsáván produktem zpět do místnosti.

1.8 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.
- Teplota v produktu může být vysoká. Neskladujte hořlavé předměty nebo nádoby se sprejem v zásuvkách přímo pod varnou deskou.

1.9 Použití příslušenství

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze ochranné kryty pro varné desky navržené výrobcem spotřebiče pro vaření nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo ochranné kryty pro varné desky zabudované do spotřebiče. Použití nevhodných chráničů může způsobit nehodu.

1.10 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.

1.11 Indukce

- Elektricky ovládané zóny vaší varné desky jsou vybaveny pokročilou „Indukcí“. Na indukčních varných zónách, které šetří čas a energii, se musí používat nádobí 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 inzulínové pumpy.
- Vzhledem k možnému vlivu elektromagnetického pole na nastavení kardiostimulátoru se doporučuje při zapnutí indukčního vařiče dodržovat minimální vzdálenost 60 cm od něj.
- Po použití zavřete zónu z jejího ovládacího panelu, nespolehejte se na snímač hrnce.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžice 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.
- Sůl, zbytky cukru na spodní části nádobí nebo takové částičky na povrchu skla mohou způsobit poškrábání a prasknutí skla. Před vložením nádobí se ujistěte, zda je jeho spodek čistý. Sklokeramický povrch udržujte čistý.
- Pokud se ventilační modul pravidelně nečistí, hrozí nebezpečí popálení.
- Při běžném používání se doporučuje čistit filtr jednou za měsíc.
- Během vyjímání olejového filtru z výrobku může dojít k hromadění kapaliny způsobené kondenzací na dně. Při odstraňování filtru na čištění po vaření je pro snadné čištění důležité, aby se tato tekutina odebírala bez rozlití do spotřebiče.

1.12 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. Odnešte 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 směrnici. 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

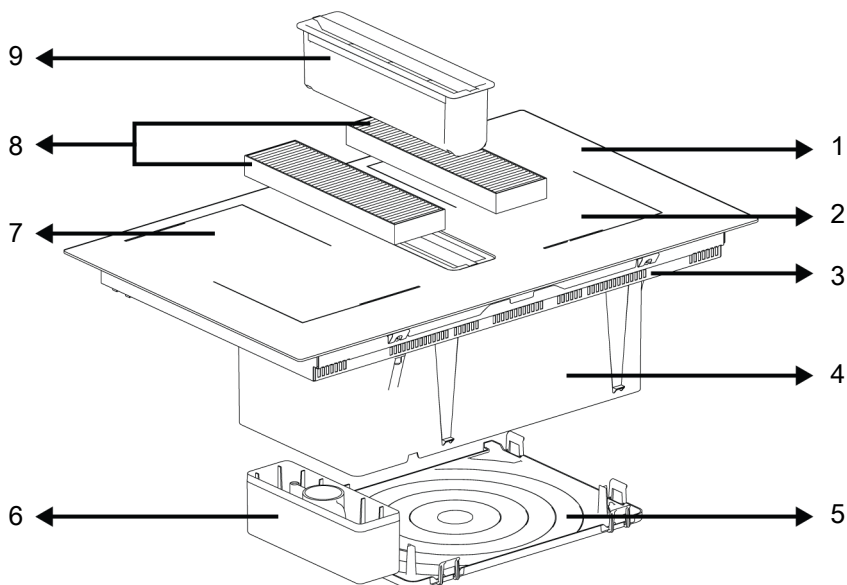
Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

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 pečící plochy a dna hrnců čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi pečícím prostorem a dnem hrnce.

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku



1 Skleněná varná plocha

3 Dolní kryt

5 Spodní kryt

7 Indukční varná zóna

9 Olejový filtr

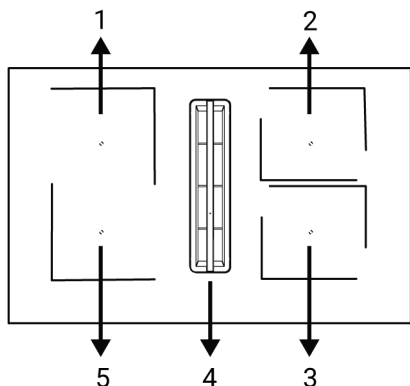
2 Indukční varná zóna

4 Sestava ventilace

6 Přepadová sběrná komora kapaliny

8 Uhlíkový filtr

3.2 Obecné informace o sporáku



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

Váš sporák je vybaven varnými deskami se širokými plochami (plochy Flexi). Tuto varnou plochu můžete provozovat jako samostatné varné desky, které jsou navzájem nezávislé. Pro tyto sporáky můžete aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci. Používání správných hrnců pro tyto varné desky a kombinovanou funkci je popsáno v části "Obsluha varné desky".


3.3 Technické specifikace


Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	223,5 */820 /520
Instalační rozměry sporáku (šířka/hloubka) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Napětí/Frekvence	2N~380-415V; 50/60 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. 7,4


Varné zóny	
Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 210 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 210 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W
Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 210 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W
Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 x 210 mm
Výkon	2200 W /Booster (Zesílení) 3100 W

Vlastnosti ventilace	
Řízení	3 úrovně + 1 booster
Sací výkon	630 m ³ /h

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

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

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

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

4 První použití

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

4.1 Počáteční čištění

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

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o použití varné desky

Všeobecná upozornění

- Nenechte na varnou desku spadnout žádné předměty. I malé předměty, jako například solničky, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Voda může prosakovat skrz tyto praskliny a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis, aby produkt odpojil, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno vyklápené hrnce / pánve.
- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrnců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Po každém použití bude varná plocha horká, proto na ni nepokládejte plastové hrnce / pánve. Takový materiál z povrchu ihned očistěte.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nerozlili studené tekutiny.

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

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

- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.
- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnce na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

Princip činnosti indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený elektrický okruh. Okruh se dokončí, když na něj umístíte hrnce / pánve vhodné pro indukční vaření a elektronický systém pod skleněným povrchem vytváří magnetické pole. Kovová základna hrnců / pánví se ohřívá pomocí energie z tohoto magnetického pole. Teplota tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrncích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrnců / pánví.

Výhody indukčního vaření

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

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

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

Pro bezpečný provoz:

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

Hrnce / pánve na vaření

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

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

Vhodné hrnce / pánve:

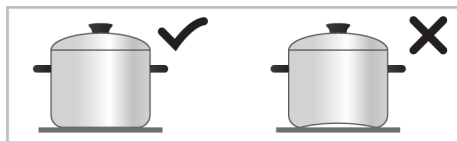
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

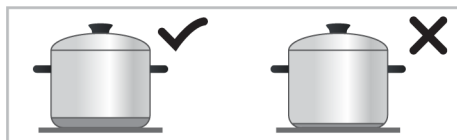
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

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

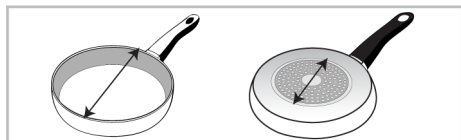


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

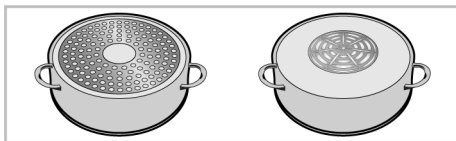


- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být

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



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






CS



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

Test hrnců / pánví

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

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

Doporučené velikosti hrnců / pánví

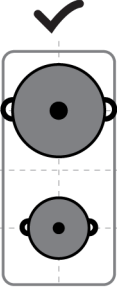
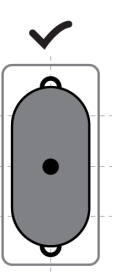
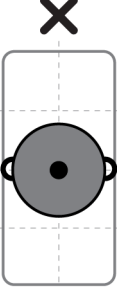
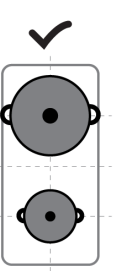
Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 210 - délka 390

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

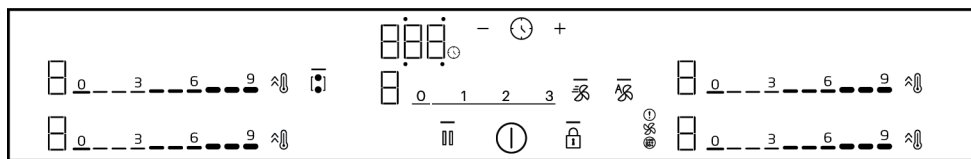
Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

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

Jako dvě nezávislé varné zóny	Jako jedna varná zóna
 <p>Varné zóny se širokou plochou mají dvě varné zóny, přední a zadní. Tyto zóny lze použít jako dvě nezávislé varné zóny pro různé úrovně teploty s dvěma různými hrnci / pánvemi. Umístěte hrnce / pánve jejich centrováním na samostatné varné zóny.</p>	 <p>Při vaření na velkých hrncích / pánvích umístěte hrnce tak, aby pokrývaly středy obou varných zón a aby byly vycentrovány na varné zóně.</p>
 <p>Při vaření s jedním hrncem nebo pánvemi ho umístěte do středu přední nebo zadní varné zóny. Neumístujte hrnce / pánve do středu varné zóny.</p>	 <p>Pokud chcete vařit s dvěma různými hrnci / pánvemi při stejné teplotní úrovni, můžete kombinovat varnou zónu se širokým (flexibilním) povrchem a vařit s dvěma různými hrnci / pánvemi při stejné teplotě. Umístěte hrnce / pánve tak, aby středy zón byly opět vycentrovány.</p>

5.2 Řídicí jednotka varné desky



— Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka

Ⓛ Tlačítko Zapnutí/Vypnutí

🔒 Tlačítko uzavení tlačítek

🔦 Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem

⚡ Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)

⏸ Tlačítko zastavení

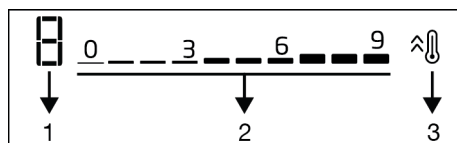
🕒 Tlačítko časovače

⊕ Tlačítko zvýšení časovače

— Tlačítko snížení časovače

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

Zobrazení varné zóny

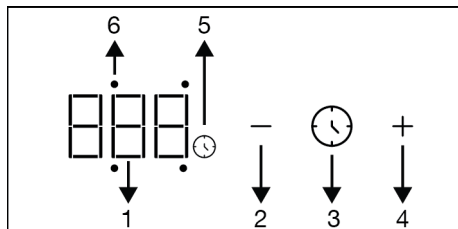


1 Ukazatel úrovně teploty - průtokové rychlosti příslušné varné desky

2 Zóna nastavení úrovně teploty - průtokové rychlosti

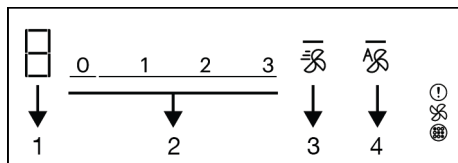
3 Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (Booster)

Obrazovka časovače



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

Zobrazení ventilace



- 1 Indikátor úrovně ventilace
 - 2 Pole pro nastavení úrovně ventilace
 - 3 Booster klíč
 - 4 Tlačítko automatické úpravy ventilace
 - ⚠ Výstražný symbol plného uhlíkového filtru
 - 🌀 Led ventilace*
 - ⊗ Výstražný symbol plného olejového filtru*
- * Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Obecná varování pro řídicí panel

i Tento spotřebič je ovládán dotykovým ovládacím panelem. Každá operace provedená na dotykovém ovládacím panelu je potvrzena zvukovým signálem.

i Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.

i Sporák se automaticky vrátí do pohotovostního režimu, pokud do 20 sekund neprovedete žádnou operaci.

i Spotřebič z bezpečnostních důvodů zobrazí upozornění "FF", pokud se dotknete jakéhokoliv tlačítka (tlačítko).

i Kontrolka — aktivovaných nebo zvolených tlačítek se rozsvítí.

Zapnutí sporáku

1. Dotkněte se tlačítka ① na ovládacím panelu.

⇒ Sporák je připraven k použití.

Vypnutí sporáku

1. Dotkněte se tlačítka ① na ovládacím panelu.

⇒ Sporák se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

Ukazatel zbývajícího tepla

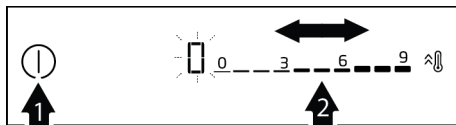
Na ovládacím panelu se nachází ukazatel teploty pro každou zónu plotýnky. Tato kontrolka označuje, že je sporák stále horký, přesto, že je vypnutý. Nedotýkejte se příslušných plotýnek, dokud ukazatel zbývajícího tepla nezhasne.

H : Vysoká teplota

h : Nízká teplota

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

Zapnutí plotýnek (vařicí zóna) a nastavení úrovně teploty



1. ① Zapněte sporák dotykem klávesy .

- ⇒ Na displejích zón plotýnky se zobrazí symbol "0".
2. V závislosti na oblasti, kterou chcete zapnout, ťuknutím na oblast nastavení nebo posunutím prstu na oblast nastavte úroveň teploty v rozmezí od "0" do "9".
- ⇒ I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...9 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

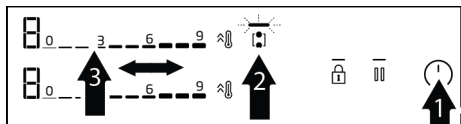
Vypnutí plotýnek:

Vybranou zónu plotýnky lze vypnout 2 různými způsoby:

1. Nastavením teploty na hodnotu „0“: Varnou desku můžete vypnout snížením nastavení teploty na "0".
2. Použitím funkce časovače pro požadovanou zónu plotýnky Když vyprší čas, časovač odpovídající plotýnku vypne. Na všech displejích se zobrazuje "0" nebo "00". Symbol ⌚ na displeji varné desky zmizí. Nastavení časovače pro danou zónu plotýnky je popsáno v následujících kapitolách.

Kombinace varných zón se širokým povrchem (flexi) (pokud jsou k dispozici varné zóny se širokým povrchem)

1. ⌚ Zapněte sporák dotykem klávesy .
2. Dotkněte se tlačítka [🔥].
 - ⇒ Na levé obrazovce varné zóny se zobrazí symbol 0 a rozsvítí se tlačítka [🔥]. —



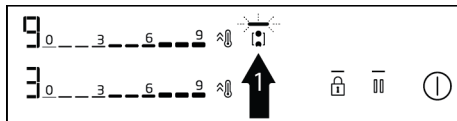
3. Klepnutím na oblast nastavení nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň teploty v rozsahu 0 až 9.
 - ⇒ I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...9 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé

další modely. To se liší podle modelu spotřebiče. Sporák začne pracovat. Je-li vybrána jiná plotýnka nebo počkáte-li 10 sekund bez jakékoli operace, kontrolka [🔥] tlačítka — zhasne.

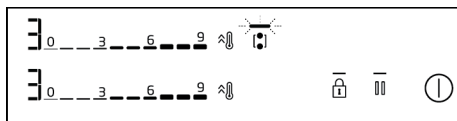
i Jako příklad jsou popsány plotýnky se širokým povrchem vlevo. Pokud mají varné zóny vpravo na vašem spotřebiči široké plochy, platí totéž i pro varné zóny vpravo.

Kombinace varných zón se širokou plochou (flexi), když je v provozu jedna nebo obě varné zóny na levé straně (pokud jsou na vašem sporáku k dispozici varné zóny se širokou plochou)

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




1. Pokud je v provozu jedna nebo obě zóny plotýnek vlevo, dotkněte se tlačítka [🔥].
 - ⇒ Na obou displejích zón plotýnky se zobrazí zóna s nižším stupněm a rozsvítí se kontrolka [🔥] tlačítka [🔥].
 - ⇒ Kombinované plotýnky se opět spustí, jejich teplota bude stejná jako zóna plotýnky s nejnižším stupněm, a případně s nastaveným časovačem. Hodnoty teploty a časovače zóny plotýnky, která měla před kombinováním vyšší hodnotu teploty, budou zrušeny.



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

Vypnutí varných zón se širokým povrchem (pokud jsou na vašem sporáku k dispozici varné zóny se širokým povrchem)



Stisknutím tlačítka  izolujete zóny a vynulujete je.

Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)


Booster můžete použít k ohřevu s maximálním výkonem. Na této pozici však nedoporučujeme dlouhodobé vaření.

Nastavení vysokého výkonu nemusí být k dispozici u všech plotýnek. Po uplynutí doby nastavené pro Zesílený výkon (viz tabulka Perody automatického vypínání), varná zóna se vypne.


Přímé nastavení vysokého výkonu (booster):

1.  Zapněte sporák dotykem klávesy .
2. Dotkněte se tlačítka  požadované plotýnky.
 - ⇒ Zvolená zóna plotýnky se zapne na maximální výkon a na displeji plotýnky začnou blikat 3 kontrolky.
 - ⇒ Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Čas automatického vypnutí) bude varná zóna pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni teploty.

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

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



Vypnutí nastavení vysokého výkonu (BOOSTER) před jeho vypršením:




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

Zámek tlačítek



Když je varná deska zapnutá nebo vypnutá, můžete aktivovat zámek tlačítka, abyste zabránili náhodné změně jejich funkcí.

Aktivace zámku tlačítek

1. Chcete-li aktivovat uzamčení tlačítka, dotkněte se tlačítka , dokud se **neozve jedno pípnutí**.
 - ⇒ Světlo  tlačítka — budou blikat a všechny varné zóny musí budou zablokovány.

 Je-li zámek tlačítek aktivní, funguje pouze tlačítko . Když se dotknete jakékoli jiného tlačítka, kontrolka  tlačítka — se rozblíká a upozorní tak, že je zámek tlačítek aktivní. Pokud sporák vypnete, když jsou tlačítka zamknutá, pro opětovné zapnutí sporáku je třeba zámek tlačítek deaktivovat.

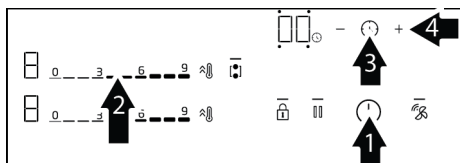
Deaktivace zámku tlačítek

1. Stiskněte a podržte tlačítko , dokud se neozve jeden signál. Funkce se potvrdí zvukovým signálem.
 - ⇒ Kontrolka  tlačítka — zhasne a zámek tlačítek bude deaktivován.

Funkce časovače

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

Aktivace časovače



1. ① Zapněte sporák dotykem klávesy .
2. V závislosti na tom, kterou plotýnku chcete zapnout, stlačte příslušné oblasti nastavení nebo posuňte prst po oblasti a nastavte úroveň teploty.
3. Stisknutím tlačítka aktivujte časovač.
⇒ Na displeji časovače se rozsvítí "00" a symbol začne blikat.
4. Na obrazovce časovače se zobrazují 4 LED kontrolky aktivity kolem "00". Chcete-li nastavit časovač zóny plotýnky, dotkněte se tlačítka a vyberte příslušnou stranu zóny plotýnky.
5. Dotknutím se tlačítek $+/-$ nastavte požadovanou dobu. Časovač můžete také urychlit dlouhým stlačením tlačítka $+$ nebo $-$.
⇒ Symbol se po určité době na displeji zóny plotýnky trvale rozsvítí. Pokud se symbol trvale rozsvítí, znamená to, že je funkce aktivována.

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

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

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

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

Vypnutí časovačů

Po uplynutí nastaveného času se sporák automaticky vypne a vydá zvukové znamení.

Dotknutím se libovolného tlačítka zvukovou výstrahu vypnete.

Předčasné vypnutí časovačů

Pokud je časovač vypnutý předčasně, sporák pokračuje v činnosti s nastavenou teplotou, dokud nebude vypnut.

Vypnutí snížením nastavení časovače na úroveň „00“:

1. Dotknutím se tlačítka vyberte časovač příslušného plotýnky.
2. Snižujte hodnotu dotykem tlačítka, dokud se na displeji časovače nezobrazí "00"—. Časovač můžete také urychlit dlouhým stlačením tlačítka $-$.
⇒ Po určité době blikání symbolu na displeji varné zóny, se úplně vypne a časovač se zruší.

Funkce zastavení

- ✓ Pomocí této funkce můžete na určitou dobu snížit teplotní úrovně všech funkcí (kromě časovače), které jsou v provozu na varné desce, na 1. úroveň.

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

1. Když je váš sporák zapnutý, dotkněte se tlačítka .
⇒ Všechny plotýnky, které jsou v provozu, pokračují v provozu na 1. úrovni.
2. Dotkněte se tlačítka znovu, abyste všechny zastavené varné desky uvedli do původního stavu.

Nastavení

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

- ☐F: Nastavení řízení výkonu
- ☐F☐: Doba zvukového signálu na konci vaření
- ☐F5: Výběr režimu ventilace
- ☐F6: Zobrazení životnosti filtru s aktivním uhlím
- ☐F7: Obnovení filtru s aktivním uhlím

1- Nastavení řízení výkonu (☐F)

- ✓ Touto funkcí můžete nastavit celkový výkon sporáku podle potřeby.
1. Sporák zapnete dotknutím se tlačítka ① a vypnete ji opětovným dotknutím se tlačítka ①.
 2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se postupně dotkněte tlačítek ☐/ ☐☐/ ☐☐☐/ ☐☐☐☐.
 - ⇒ Na displeji časovače se zobrazí ☐F| a na displeji levé zadní varné zóny se zobrazí "9".
 3. Klepnutím na oblast nastavení levé zadní varné desky nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň výkonu mezi (viz tabulka - Úroveň řízení výkonu) "1" a "9".
 4. Nastavenou úroveň potvrďte stisknutím tlačítka ①.
 - ⇒ Váš sporák se vypne a začne pracovat s nastavením celkového výkonu na zvolené úrovni.

"Správa napájení" zahrnuje 9 různých úrovní výkonu (viz Tabulka - Úroveň správy napájení).

Tabulka - Úroveň řízení výkonu

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



U výrobků, jejichž celková spotřeba elektrické energie je maximálně 3,6 kW (viz tabulka technických specifikací v příručce), zůstává hodnota celkového výkonu 3,6 kW pro úroveň řízení výkonu 5, 6, 7, 8 a 9.

2 - Nastavení doby zvukového signálu na konci vaření (☐F☐)

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit požadovanou dobu signálu konce vaření sporáku.
1. Sporák zapnete dotknutím se tlačítka ① a vypnete ji opětovným dotknutím se tlačítka ①.
 2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se postupně dotkněte tlačítek ☐/ ☐☐/ ☐☐☐/ ☐☐☐☐.
 - ⇒ Na obrazovce časovače se zobrazí výchozí nastavení ☐F|.
 3. Chcete-li nastavit zvukový signál konce vaření, dotkněte se jednou tlačítka ☐☐.
 - ⇒ Na displeji časovače se zobrazí ☐F☐ a na displeji levé zadní varné zóny se zobrazí "2".
 4. Klepnutím na oblast nastavení levé zadní varné desky nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte čas signalizace (viz tabulka - Čas signalizace konce vaření) mezi "0" a "3".
 5. Dotknutím se tlačítka ① potvrďte nastavení doby zvukového signálu konce vaření.
 - ⇒ Váš sporák se vypne a začne pracovat s nastavením doby zvukového signálu na zvolené úrovni.








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

Tabulka – Nastavení doby zvukového signálu na konci vaření

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

3-Nastavení režimu ventilace (CF5)

✓ Toto zařízení se používá ve 2 režimech: Režim vnitřní cirkulace a vnější cirkulace. (Režimy ventilace) Zařízení se dodává přednastavené podle režimu vnitřní cirkulace. Chcete-li změnit;


1. Sporák zapnete dotknutím se tlačítka ① a vypnete ji opětovným dotknutím se tlačítka ①.
2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se postupně dotkněte tlačítek  /  /  / 
 - ⇒ Na obrazovce časovače se zobrazí výchozí nastavení CF1.
3. Dotkněte se tlačítka čtyřikrát pro nastavení režimu ventilace 
 - ⇒ Zobrazí se na obrazovce časovače CF5 "1" na displeji levé zadní varné zóny.
4. Režim ventilace můžete nastavit jako vnější cirkulaci dotykem oblasti nastavení levé zadní varné zóny nebo přejetím prstu po této oblasti, obrazovka varné desky zobrazí "2".
5. Nastavení režimu ventilace potvrďte dotykem tlačítka ①.
 - ⇒ » Spotřebič se vypne a spotřebič začne pracovat se zvolenou úrovní nastavení ventilace.






4 - Zobrazení životnosti aktivního uhlíkového filtru (CFE)

✓ Filtry s aktivním uhlím ve výrobku, pokud se používají pro vnitřní cirkulaci, vyžadují výměnu po určité době

používání. Zbývající pracovní hodiny filtrů můžete zkontrolovat na obrazovce nastavení CFE. Zbývající čas se zobrazuje na displeji jako odpočet od 150 hodin.










CS

 Filtry s aktivním uhlím ve vašem výrobku vyměňujte po každých 150 hodinách provozu za předpokladu, že pracuje v režimu vnitřní cirkulace. Po 150 hodinách se na displeji ventilace zobrazí symbol ①. Tento výstražný symbol se nezobrazí, pokud je váš výrobek nastaven na režim externí cirkulace.

1. Sporák zapnete dotknutím se tlačítka ① a vypnete ji opětovným dotknutím se tlačítka ①.
2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se postupně dotkněte tlačítek  /  /  / 
 - ⇒ Na obrazovce časovače se zobrazí výchozí nastavení CF1.
3. Pětikrát se dotkněte tlačítka , aby se zobrazila obrazovka životnosti filtru s aktivním uhlím.
 - ⇒ "Na displeji časovače CFE, konkrétně na levém zadním displeji varné desky, jsou zbývající provozní hodiny pro filtr s aktivním uhlím uvedeny následovně: "3" pro více než 100 hodin, "2" pro 50-100 hodin, "1" pro 5-50 hodin a "0" pro 0-5 hodin."
4. Stisknutím tlačítka ① nastavení displeje lze zavřít.

5 - Obnovení zobrazení aktivního uhlíkového filtru (CF7)

Po 150 hodinách provozu se na displeji ventilace zobrazí symbol ①. V důsledku odstranění a výměny filtrů s aktivním uhlím, jak je popsáno v části údržba - čištění, se provedou následující kroky k vynulování displeje:

1. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se postupně dotkněte tlačítek  /  /  /  .
⇒ Na obrazovce časovače se zobrazí výchozí nastavení .
2. Šestkrát se dotkněte tlačítka , aby se zobrazila obrazovka životnosti filtru s aktivním uhlím.
⇒ Zobrazí se na obrazovce časovače , zbývající aktivní hodiny provozu uhlíkového filtru na levé obrazovce zadní varné zóny se vzájemně zobrazují s nabídkou cF6.
3. Dotkněte se tlačítka na obrazovce ventilace  na 3 sekundy.
⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 1-2-3. Resetování je dokončené.
4. Na tomto displeji můžete dotykem tlačítka  opustit menu.

Použití indukčních plotýnek bezpečně a efektivně

Princip fungování: Indukční ohřívač ohřívá hrnec přímo a to díky svému typickému principu fungování. Oproti jiným typem sporáků má tedy mnoho výhod. Funguje efektivněji a povrch plotýnek je chladnější. Váš indukční sporák je vybaven vynikajícím bezpečnostním systémem, který zajistí provoz s maximální bezpečností.



Vaše plotýnka může být dle modelu vybavena varnými deskami s průměrem 145, 180, 210 a 280 mm s indukční funkcí. Díky funkci indukce každá zóna plotýnky automaticky detekuje hrnec, který je na ni umístěn. Energie je pouštěna pouze na kontaktní plochu hrnce, a tak se spotřebovává jen minimum energie.

Automatické vypnutí systému

Ovládání sporáku má systém automatického vypnutí. Pokud jedna nebo více varných zón plotýnky zůstane zapnutá,

varná zóna plotýnky se po chvíli automaticky vypne (viz tabulka 1). V případě, že je časovač přiřazen varné zóně sporáku, displej časovače se také vypne. Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené úrovni teploty. Pro tuto úroveň teploty se použije maximální provozní doba.

Zónu plotýnky může uživatel po automatickém vypnutí znovu ovládat dle pokynů výše.

Tabulka 1: Doba automatického vypnutí

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

Tabulka č. 2: Perody automatického vypnutí ventilace

Úroveň rychlosti	Doba automatického vypnutí - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
Intenzivní práce (booster)	8 minuta

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

Ochrana proti přehřátí

Váš sporák je vybaven několika senzory, které zajišťují ochranu před přehřátím. V případě přehřátí můžete pozorovat následující:

- Zóna plotýnky, která je v provozu, může být vypnuta.

- Vybraná úroveň může být snížena. To se však na displeji neprojeví.

System ochrany proti přetečení

Váš sporák je vybaven systémem ochrany proti přetečení. V případě jakéhokoli přetečení ovládacího panelu z jakéhokoli důvodu systém automaticky přeruší napájení a vypne tak váš sporák. Mezitím se na displeji zobrazí upozornění "F".

6 Používání ventilace

Obecná varování

- Na ventilaci je k dispozici motor s různými rychlostmi. Aby zařízení dobře fungovalo, doporučujeme používat nízké otáčky za normálních podmínek a vysoké otáčky v případě silného zápachu a kondenzace par.

Režimy ventilace

Toto zařízení se používá ve 2 režimech: Režim vnitřní cirkulace a vnější cirkulace.

Vnitřní cirkulace



Vzduch nasávaný ze středu vařiče se nejprve očistí od oleje tím, že přejde přes olejový filtr. Potom přejde přes filtr s aktivním uhlím a vrátí se zpět do kuchyně.

VAROVÁNÍ: V režimu vnitřní cirkulace by měly být v oblasti definované ve výrobku nainstalovány filtry s aktivním uhlím, aby se ve vypouštěném vzduchu udržely pachové částice. Různé typy verzí instalace definované pro vnitřní cirkulaci spotřebiče naleznete v návodu k instalaci nebo se poraďte s autorizovaným prodejcem.

Vnější cirkulace



Přesné nastavení výkonu

Indukční vařič na základě jeho principu fungování, reaguje na vydané příkazy okamžitě. Nastavení napájení se velmi rychle mění. Můžete tak zabránit přetečení pokrmů (vody, mléka), které hrozí přetečením, a to tak, že spotřebič okamžitě vypnete.

Vzduch, který je nasáván ze středu sporáku, přechází přes olejové filtry a je odváděn ven přes komín potrubím.

Nastavení režimu ventilace

Výrobek je přednastaven na režim vnitřní cirkulace.

Aby byl výrobek v režimu vnější cirkulace, musí být v části nastavení provedeno vhodné nastavení $\square \text{FS}$.

Manuální nastavení ventilace

- ✓ Ventilaci lze nastavit manuálně.

1. $\text{\textcircled{1}}$ Zapněte sporák dotykem klávesy .
 ⇒ » Na displeji ventilace se zobrazí symbol "0".
2. Klepnutím na oblast nastavení ventilace nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň rychlosti v rozsahu "1" až "3".

Vypnutí manuální ventilace

1. Klepnutím na oblast nastavení ventilace nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň rychlosti jako "0".

Zapnutí režimu intenzivní ventilace

1. Režim intenzivní ventilace můžete aktivovat dotykem tlačítka $\text{\textcircled{P}}$.
 ⇒ Režim intenzivní ventilace funguje maximálně 8 minut. Během této doby na displeji bliká ikona P. Po 8 minutách se rychlost ventilace sníží na 3 a pokračuje v provozu na této úrovni rychlosti.


Vypnutí režimu intenzivní ventilace

1. Klepnutím na oblast nastavení ventilace nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň rychlosti jako "0".




V režimu intenzivního odsávání se po stisknutí libovolného tlačítka rychlosti vrátí na tuto úroveň rychlosti a pokračuje v provozu.

Automatický start

- ✓ Váš výrobek měří úroveň teploty varné zóny, teploty a provozní dobu. Podle těchto hodnot určí nejvhodnější provozní rychlost ventilace a pracuje na automaticky určených úrovních.
1. Chcete-li aktivovat automatický režim, dotkněte se tlačítka .
 - ⇒ Automatický režim se aktivuje a automaticky vypne, když parametry klesnou pod zadanou kritickou hodnotu. Pro její opětovnou aktivaci je třeba ji znovu povolit.




Když je automatický režim aktivní, automatický režim se zruší, když produkt zapnete a vypnete při jakékoli rychlosti.

2. Chcete-li automatický režim předčasně vypnout, stiskněte  tlačítka ještě jednou.

Funkce provozu pomocného ventilátoru

Funkce provozu pomocného ventilátoru zajišťuje odstranění zápachu a kouře, které mohou vzniknout na konci vaření, automatickým určením času a úrovně otáček podle teploty varného prostoru, úrovně otáček a doby provozu, kdy se výrobek vypne v důsledku vaření na varných zónách, zatímco ventilace pracuje v automatickém režimu.

V případě potřeby vypnutí operace nástupce ji můžete vypnout stisknutím tlačítka .



Při provozu v automatickém režimu bude ventilační systém fungovat ještě 2 až 20 minut po skončení vaření a odstranění hrnců z varné desky.

7 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

7.1 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.

8.1 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 zblění 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 mikrovlákná určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákná. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.

- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch 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.

8.2 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.

8.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.

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

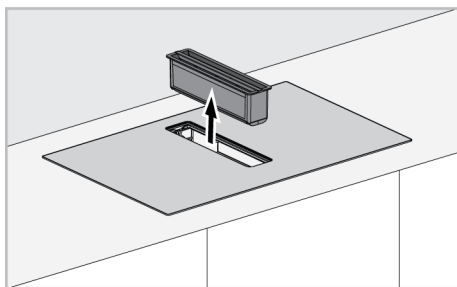
8.4 Čištění ventilace

K zajištění účinného zadržování zápachu a oleje je třeba pravidelně měnit filtry s aktivním uhlím a pravidelně čistit olejový filtr.

Čištění kovového olejového filtru

- ✓ Olejový filtr filtruje olej v nasávaném kouři. Kovový tukový filtr čistěte v pravidelných intervalech, pro zajištění dobrého výkonu.

1. Odstraňte olejový filtr jeho vytažením směrem nahoru.



i Olejový filtr může na svém spodním povrchu shromažďovat olej nebo přetečené kapaliny. Při demontáži filtru by se měl vyjmout rovně, aby se zabránilo kapání a rozlívání.

i Dávejte pozor, abyste nepoškodili vybranou skupinu olejového filtru pádem na sklo varné desky.

2. Odstraněný tukový filtr omyjte v myčce nádobí nebo ručně.

i Umyjte filtry ve vodě s použitím tekutého čisticího prostředku a po osušení je znovu nainstalujte. Hliníkové filtry mohou při mytí změnit barvu; to je normální jev a nevyžaduje výměnu filtrů.

3. Po vyčištění vyměňte olejový filtr.

Odstranění aktivního uhlíkového filtru

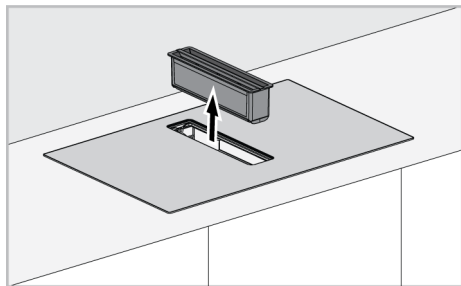
Filtry s aktivním uhlím zabezpečují zadržování zápachu ve výrobku a pro optimální výkon se musí pravidelně vyměňovat. Při výměně věnujte pozornost výstražnému indikátoru naplnění.

i Filtry s aktivním uhlím ve vašem výrobku vyměňujte po každých 150 hodinách provozu za předpokladu, že pracuje v režimu vnitřní cirkulace. Po 150 hodinách se na displeji ventilace zobrazí symbol **!**. Filtr by měl být vyměněn nejpozději tehdy, když se objeví toto upozornění. Chcete-li toto upozornění resetovat, přečtete si část Nastavení

i Chcete-li zjistit zbývající pracovní časový rozsah filtrů s aktivním uhlím, postupujte podle podrobného vysvětlení v části "Nastavení."

Odstranění;

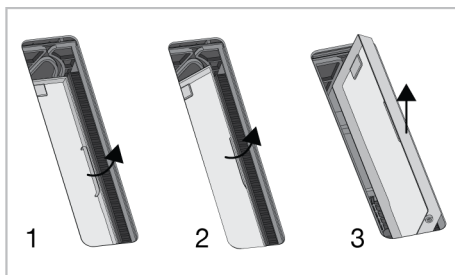
1. Odstraňte olejový filtr jeho vytažením směrem nahoru.



i Olejový filtr může na svém spodním povrchu shromažďovat olej nebo přetečené kapaliny. Při demontáži filtru by se měl vyjmout rovně, aby se zabránilo kapání a rozlévání.

i V části olejového filtru je magnetický snímač. Ventilace není možná bez nasazeného dílu k ochraně před tekutinami.

2. Odstraňte sběrnou komoru na kapalinu, jak je znázorněno na obrázku níže.

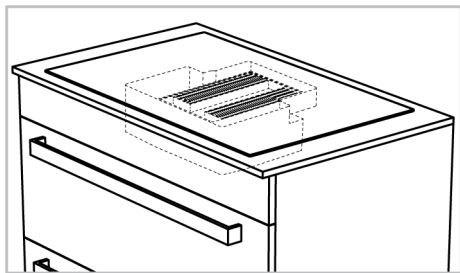


i V části sběrné komory kapaliny se nachází magnetický snímač. Ventilace není možná bez nasazeného dílu k ochraně před tekutinami.

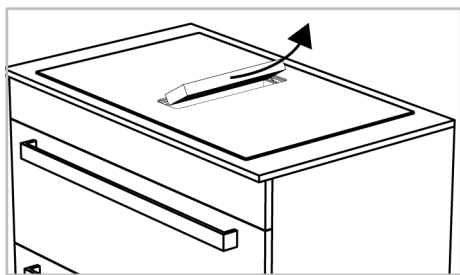
i Sběrnou komoru kapaliny je třeba pravidelně čistit. Díl se může čistit mytím ve vodě s tekutým čisticím prostředkem a oplachováním nebo by se měl mýt v myčce na nádobí při teplotě max. 70°C.

i Když se část sběrné komory na kapalinu umístí na své místo, směr šipky na části ukazuje, že se musí umístit podle tohoto směru.

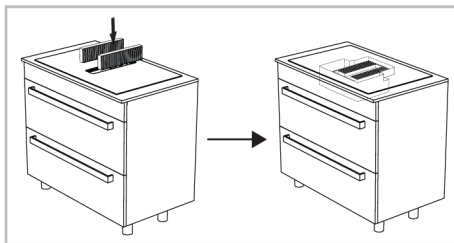
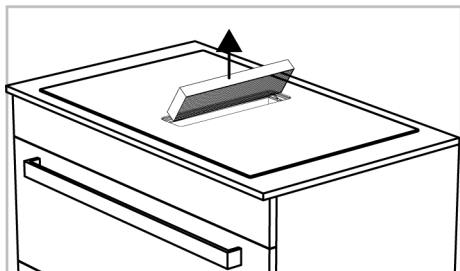
3. Po odpojení sběrné komory na kapalinu naleznete ve spodní komoře dva uhlíkové filtry, jeden umístěný na pravé straně a druhý na levé straně.



4. Chcete-li vyjmout jeden z uhlíkových filtrů, jemně jej nakloňte, aby se uvolnil z magnetické štěrbině ve ventilační mezeře, a poté jej opatrně vytáhněte, jak je znázorněno na obrázku.



5. Stejným způsobem vyjměte druhý uhlíkový filtr ze štěrbině.
6. Umístěte 2 nové filtry s aktivním uhlím do magnetických zásuvek tak, že je nakloníte přes ventilační otvor. Ujistěte se, že jsou zcela usazeny v magnetických otvorech.



7. Vložte plastovou ochranu proti kapalině do zásuvky stejným způsobem, jako když byla odstraněna.
8. Vložte olejový filtr.

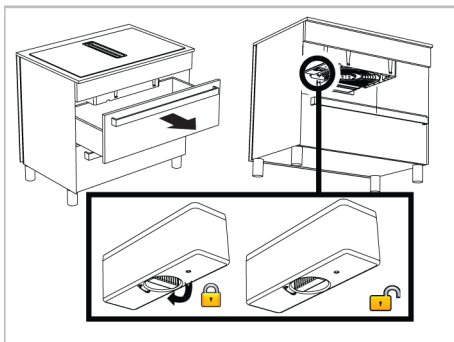
Nádrž na odpadní vodu

V případě, že se do ventilačního prostoru výrobku dostane intenzivní kapalina, tyto kapaliny se shromažďují v zásobníku na odpadní vodu, který se nachází pod varnou deskou. V takovém případě by se měla nádrž na odpadní vodu vyjmout, kapalina vylít a nádrž vyčistit a znovu nainstalovat.



Nádrž na odpadní vodu se doporučuje čistit jednou za měsíc.

Chcete-li odstranit nádrž na odpadní vodu:



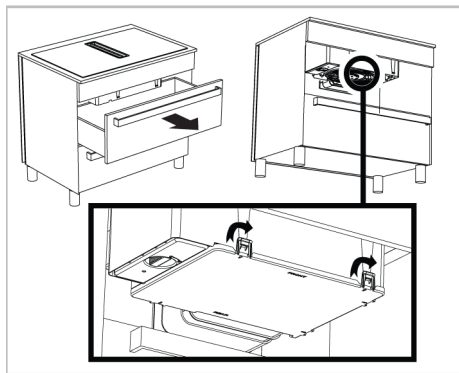
1. Vyjměte horní zásuvku umístěnou pod varnou deskou. Měli byste se dostat pod varnou deskou.
2. Dostaňte se k nádržce na odpadní vodu pod varnou deskou.
3. Otáčením uzamykacího knoflíku odemkněte a vyjměte nádrž na odpadní vodu.

4. Vylijte kapalinu z komory a vyčistěte ji.
5. Otočte uzamykacím knoflíkem a uzamkněte jej zasunutím komory zpět do otvoru.

Čištění spodního krytu

Pokud se spodní kryt na spodní straně výrobku znečistí, můžete jej odstranit a vyčistit.

Odstranění spodního krytu:



1. Vyměňte horní zásuvku umístěnou pod varnou deskou. Měli byste se dostat pod varnou desku.
2. Dosáhněte na spodní kryt pod varnou deskou.
3. Na spodním krytu je 5 zámků ve směrech znázorněných symboly šipek. Uvolněním těchto zámků odstraňte spodní kryt tak, že jej podržíte směrem dolů.
4. Po vyčištění spodního krytu jej silně zatlačte směrem nahoru, aby zámkové zapadly do svých otvorů.

9 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.

ikona na displeji varné zóny vždy svítí.

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

Vybraná varná zóna se během provozu náhle vypne.

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

Přestože je varná zóna zapnutá, hrnec se nezahřívá.

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

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

- Toto není chyba. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, dokud elektronické vybavení varné desky neklesne na vhodnou teplotu.

Hluk vycházející ze sporáku během vaření

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

Možné zvuky a důvody

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

Chybové kódy/příčiny a možná řešení

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

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 16 - E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 31 - E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 - E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 58 - E 59	V režimu automatického vaření došlo k chybě senzoru / vysoké teplotě.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.
FF	Některých tlačítek jste se mohli dotknout po příliš dlouhou dobu.	Je zastaveno dlouhým dotykem některého z tlačítek,
	Nad řídicí jednotkou se mohl dostat hrnec na vaření.	Po zvednutí hrnce z řídicí jednotky,
	Na řídicí jednotku se mohla vylít kapalina nebo se na ni dostal nějaký pokrm.	Po vyčištění zbytků potravin/kapalin chyba zmizí.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- 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 přírodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- 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 uschovat 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, nespĺňuje 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.

Содржина

1 Упатства за безбедноста	76
1.1 Наменета употреба	76
1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици	76
1.3 Електрична безбедност.....	77
1.4 Безбедност при транспорт	79
1.5 Безбедност при инсталација	79
1.6 Безбедност при употреба	80
1.7 Безбедност при вентилација	81
1.8 Предупредувања за температура	82
1.9 Употреба на додатоци.....	83
1.10 Безбедност при готвење	83
1.11 Индукција.....	83
1.12 Безбедност при одржување и чистење	84
2 Упатства за заштита на животната средина	85
2.1 Директива за отпадот	85
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ.....	85
2.2 Информации за пакувањето	85
2.3 Препораки за заштеда на енергија	85
3 Вашиот производ.....	86
3.1 Вовед во производот.....	86
3.2 Општи информации за шпоретот	87
3.3 Технички спецификации.....	88
4 Прва употреба	89
4.1 Прво чистење.....	89
5 Како Се Користи Плочата	89
5.1 Општи информации за употребата на плотната	89
5.2 Единица за управување со шпоретот	92
6 Користење на вентилацијата	101
7 Општи информации за печењето	103
7.1 Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните	103

8 Одржување и чистење.....	103
8.1 Општи информации за чистење	103
8.2 Чистење на плотната	104
8.3 Чистење на контролната табла	105
8.4 Чистење на вентилацијата	105
9 Решавање проблеми.....	108

Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко. Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Упатства за безбедноста

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
- Не правете технички измени на производот.



1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.



1.2 Безбедност на деца, ранливи лица и домашни миленици

- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, и луѓе кои се недоволно развиени во физички, сетилни или ментални вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се под надзор или

се обучени за безбедна употреба и опасностите на производот.

- Деца не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца освен ако има некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат лица со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи деца), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат под надзор за да се осигурате дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и домашните миленици. Децата и домашните миленици не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата можат да ги допрат на производот.
- Свртете ја рачката од тенџерињата и тавите на страна на шанкот за да не можат децата да ја фатат и да се изгорат.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При употреба, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Чувајте ги материјалите од пакувањето подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушвање.
- Пред да ги фрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исечете го кабелот за напојување и извадете го приклучокот од производот.
 3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.
 4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во режим на мирување.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар. Не користете го производот

без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.

- Приклучокот или електричното поврзување на апаратот треба да бидат на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- (Доколку производот нема кабел за напојување) користете го само кабелот за поврзување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.
- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобриениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.

- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!
- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.



1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.



1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!

- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Постои ризик пламенот од плочата за готвење да ги запали завесите и запаливите материјали околу плочата за готвење. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.
- Не треба да има црево за гас, пластична цевка за вода и штекер на задниот или страничниот сид на местото каде што ќе се инсталира производот. Во спротивно, тие може да се деформираат од топлината кога се работи со плочата за готвење и може да создаде безбедносен ризик.
- Никогаш не прикачувајте го производот на кунци што се користат како грејач на пламен или грејачи што емитуваат пламен. Почитувајте ги локалните прописи за чистење на одливот.



1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи.

Исклучете го производот од струја. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Доколку површината на плочата е напукната, исклучете го производот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако стаклената површина на плочата за готвење е скршена:

Исклучете ги сите плински и (ако има) електрични рингли. Исклучете го производот од струја.

- Не ја допирајте површината на апаратот.
- Не го користете апаратот.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или надворешен часовник.

- Леано железо, алуминиум или садови за готвење со оштетени / груби долни делови може да доведат до гребење на стаклената површина. Кога заменуваат садови за готвење, секогаш кревајте ги садовите, не лизгајте ги по површината.
- Парниот притисок од површината на ринглата и влагата може да предизвикаат лизгање или потскокнување на тенџерето. Поради оваа причина, погрижете се дното на тенџерето и пплочата за готвење да бидат секогаш суви.
- Не ракувајте со апаратот без филтер за запирање масло. Не отстранувајте ги филтрите додека апаратот работи.
- За безбедност, магнетниот прекинувач се користи во филтер за масло и пластични делови за заштита од течност. Производот нема да работи без склопување на овие делови.



1.7 Безбедност при вентилација

- **Опасност од труење!**
Додека апаратот работи, се извлекува воздух од целата куќа. Ако нема соодветна

- вентилација, доаѓа до проток на воздухот, а отпадните и отровните гасови што се ослободуваат како резултат на согорувањето во куќата повторно се апсорбираат. Не ракувајте со производот заедно со производи кои обезбедуваат циркулација на воздухот и може да испуштаат токсични гасови (шпорети на дрва, гас, нафта и јаглен, бојлери итн.).
- Овластени лица нека ја проверат адекватноста на системот за вентилација и чад во Вашата зграда.
 - (Освен за производи што го враќаат издувниот воздух во просторијата) Просторијата треба да биде добро проветрена ако производот се користи во истата област како и опремата за согорување на гас или течно гориво.
 - Оцакот на апарати како греалки за соби што работат на гас или течно гориво мора да биде целосно изолиран во околината каде што се користи производот или апаратот мора да биде херметички.
 - Доколку има друг уред кој работи со енергија освен електрична енергија во истата средина со производот, негативниот

притисок во просторијата треба да биде најмногу 0,04 mbar, така што издувните гасови од другиот апарат да не се вовлекуваат назад во просторијата со производот.



1.8 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.
- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Температурата на производот може да е висока. Не чувајте запаливи предмети или спрејеви во фиоки под плочата за готвење.

1.9 Употреба на додатоци

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Користете само штитници за рингли направени од производителот на апаратот за готвење или назначени од производителот на апаратот во упатството за употреба како соодветни или штитници за рингли вградени во апаратот. Употребата на несоодветни штитници може да предизвика несреќи.

1.10 Безбедност при готвење

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Мора да се набљудува процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се набљудуваат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При готвење со цврсто или течено масло, опасно е да се остави ринглата без надзор, што може да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода; исклучете го производот од електричната мрежа, а потоа покријте го пламенот со капак или ќебе за гаснење пожари (итн.).
- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења.

Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.

1.11 Индукција

- Електрично управуваните зони на плочата за готвење се опремени со напредна „Индукциска“ технологија. На индукциските рингли, кои заштедуваат време и енергија, мора да се користат садови погодни за индукциско готвење; инаку зоната за готвење нема да работи. За подетални информации, погледнете во делот „Избор на садови за готвење“.
- Бидејќи индукциската плоча за готвење создава магнетно поле, може да има штетни ефекти за луѓето кои користат уреди како електростимулатори на срце или инсулински пумпи.
- Поради потенцијалното влијание на електромагнетното поле врз поставките на пејсмејкерот, се советува да одржувате минимално растојание од 60 см од индукцискиот шпорет кога го вклучувате.

- Исклучете ја зоната од нејзината контролна табла по употреба, не потпирајте се на сензорот за сад за готвење.
- Металните предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци не треба да се ставаат на површината за готвење бидејќи ќе се загреат.
- Не чувајте метални предмети во фиоки под плочата за готвење. При долга и интензивна употреба, материјалите таму може да се прегреат.
- Не ставајте електронски производи како што се мобилни телефони, таблети, компјутери на индукциската плоча. Вашиот апарат може да се оштети.
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Остатоци од сол, шеќер на дното на садовите за готвење или такви честички на стаклената површина може да предизвикаат гребење и пукање на стаклото. Проверете дали дното е чисто пред да го поставите садот за готвење. Одржувајте ја стаклената керамичка површина чиста.
- Постои ризик од изгореници ако модулот за вентилација не се чисти повремено.
- Се препорачува да се чисти филтерот еднаш месечно при нормална употреба.
- Додека филтерот за масло се отстранува од производот, може да дојде до собирање течност предизвикана од кондензација на дното. Додека го отстранувате филтерот за да го исчистите по готвењето, за лесно чистење важно е оваа течност да се земе без да се истури во апаратот.



1.12 Безбедност при одржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање.

Затоа не фрлајте го отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на

Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

2.3 Препораки за заштеда на енергија

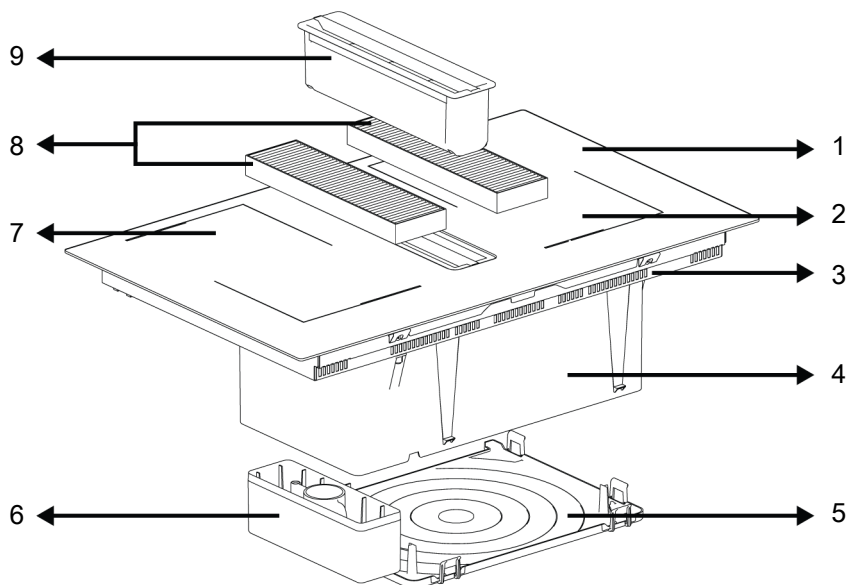
Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот. Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.
- Користете тенџериња / тави со големина и капак погодни за зоната за готвење. Секогаш избирајте тенџере со правилна големина за Вашите оброци. Потребна е енергија повеќе од потребното за садови погрешна големина.
- Одржувајте ги чисти местата за печење на ринглите и основата на тенџерињата. Нечистотијата го намалува преносот на топлина помеѓу површината за печење и основата на тенџерето.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот

МК



1 Стаклена површина за готвење

3 Ниско куќиште

5 Долниот капак

7 Зона за индукциско готвење

9 Филтер за масло

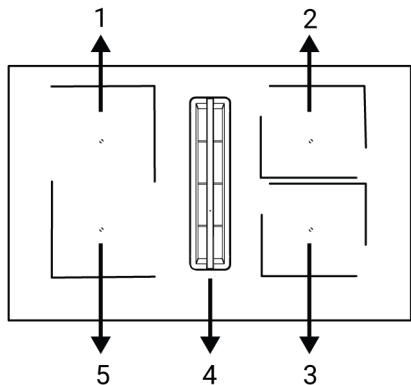
2 Зона за индукциско готвење

4 Склоп за вентилација

6 Комора за собирање течност за прелевање

8 Јаглероден филтер

3.2 Општи информации за шпоретот



- 1 Позади лево - Зона за индукциско готвење
- 2 Позади десно - Зона за индукциско готвење
- 3 Напред десно - Зона за индукциско готвење
- 4 Средина - Вентилација
- 5 Напред лево - Зона за индукциско готвење

Вашиот шпорет е опремен со површини за готвење со широки површини (флекси површини). Оваа површина за готвење може да ја ракувате како поединечни рингли, независни една од друга. Можете да ја активирате функцијата за комбинирање за овие рингли и да ги трансформирате во една површина за готвење со Вашите големи тенџериња. Користењето на соодветни тенџериња за овие рингли и функцијата за комбинирање се опишани во делот „Работа со шпоретот“.


3.3 Технички спецификации


Општи спецификации	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	223,5 * /820 /520
Димензии за инсталирање на шпоретот (ширина / длабочина) (мм)	740 (+2) /490 (+2)
Напон/Фреквенција	2N~380-415V; 50/60 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	макс. 7,4


Зони за готвење	
Позади лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 x 210 mm
Напојување	2200 W /Брзо загревање 3100 W
Напред лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 x 210 mm
Напојување	2200 W /Брзо загревање 3100 W
Напред десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 x 210 mm
Напојување	2200 W /Брзо загревање 3100 W
Позади десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 x 210 mm
Напојување	2200 W /Брзо загревање 3100 W

Карактеристики на вентилација	
Контрола	3 нивоа + 1 Бустер
нивоа Вшмукување моќ	630 м ³ /ч

* Висината на плочата за готвење наведена во техничката табела е висината на долната обвивка на производот.

 Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.

 Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.

 Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

4 Прва употреба

Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

4.1 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризиите што се формираат.

МК

5 Како Се Користи Плочата

5.1 Општи информации за употребата на плотната

Општи предупредувања

- Не дозволувајте предмети да паднат на плочата за готвење. Дури и малите предмети како што се солерите може да ја оштетат плочата за готвење. Не користете испукани рингли. Водата може да навлезе низ овие пукнатини и да предизвика краток спој. Ако површината е оштетена на кој било начин (на пример, видливи пукнатини), прво исклучете го осигурувачот, а потоа јавете се на овластениот сервис за да го исклучите производот од струја за да го намалите ризикот од електричен удар.
- Немојте да ставате на плотната тенџериња и тави што се нестабилни и се нишаат.
- Не ги загревајте садовите за готвење додека се празни. Така може да се оштетат и садовите за готвење и апаратот.
- Исклучувајте ги плинските горилници по секоја употреба.
- Ќе го оштетите апаратот ако ракувате со плотните додека врз нив нема садови за готвење. Исклучувајте ги плотните по секоја употреба.
- По секоја употреба, површината за готвење ќе биде жешка, затоа не ставајте пластични садови / тави на

површината за готвење. Веднаш исчистете го таквиот материјал од површината.

- Наглите промени на температурата на стаклената површина за готвење може да предизвикаат оштетување, внимавајте да не истурите ладни течности за време на готвењето.
- Ставајте доволно количество храна во садовите за готвење. Така храната нема да се прелее од садот и нема да треба непотребно да чистите.
- Не ги ставајте капаците од тенџерињата и тавите врз горилниците/грејните зони.
- Тенџерињата поставувајте ги со центрирање на горилниците/грејните зони. Ако сакате да го префрлите тенџерето на друг горилник/зона, не го лизгајте туку најнапред кренете го, а потоа ставете го на другиот горилник.

Принцип на работа на индукциската плотна

Индукциската плотна е како отворено струјно коло. Колото завршува кога ќе се стават садови за готвење / тави погодни за индукциско готвење и електронски систем под стаклената површина генерира магнетно поле. Металната основа на садовите / садовите се загрева со земање енергија од ова магнетно поле. Така, топлината не се создава на површината на плотната туку

директно на садовите што се врз неа. Стаклената површина се загрева со топлината на садовите за готвење.

Предности на готвењето со индукција

Индукциските плотни имаат некои предности бидејќи топлината се пренесува директно на садовите за готвење.

- Храната што ќе претече за време на готвењето не гори брзо бидејќи стаклената површина за готвење не е загреана. Полесно се чисти.
- Храната ќе се зготви побрзо бидејќи топлината се создава директно на садовите за готвење. Така се заштедува време и енергија во однос на другите видови плотни.
- Бидејќи топлината им се пренесува директно на садовите за готвење, нема загуба на топлина и се постигнуваат подобри резултати од готвењето.
- Поради тоа што пренесувањето на топлината запира и површината за готвење не се загрева директно кога садовите за готвење ќе се тргнат од површината за готвење, готвењето е побезбедно бидејќи се намалува можноста за евентуални несреќи при готвењето.

За безбедно работење:

- Не избирајте високи нивоа на загревање кога користите нелепливи садови за готвење премачкани со сосема малку масло или ги користите без масло (тефлон).
- Не ја користете стаклената површина за готвење како подлога врз која ќе ставате нешто или како подлога за сечење.
- Не ставајте врз плотната метални предмети, како што е прибор за јадење или капак од тенџере, бидејќи може да се загреат.
- Никогаш не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш се ставајте врз индукциската зона храна завиткана во алуминиумска фолија.

- Магнетните предмети како што се кредитните картички или селотејпти чувајте ги подалеку од плотната додека таа работи.
- Ако под плотната има релна и таа работи, сензорите на плотната може да го намалат нивото на готвење или да ја исклучат плотната.
- Плотната има систем за автоматско исклучување. Детални информации за овој систем се дадени во следните делови. Меѓутоа, ако готвите со тенџериња со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на тенџерето може да се стопи и да ја оштети површината за готвење пред да се активира системот за автоматско исклучување.

Садови за готвење

Треба да користите феромагнетни, квалитетни садови за готвење на кои стои етикета или ознака дека се погодни само за индукциско готвење со вашата индукциска плотна. Општо земено, колку повисока е содржината на железо, толку подобро ќе биде готвењето со тие садови. Основниот дијаметар на садовите за готвење треба да одговара на индуктивната зона. Подолу се наведени препорачаните димензии.

Погодни садови за готвење:

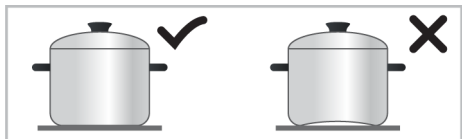
- Садови од леано железо
- Садови од емајлиран челик
- Садови од челик и нерѓосувачки челик (со етикета или ознака што покажува дека се погодни за индукција)

Непогодни садови за готвење:

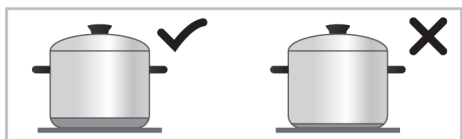
- Алуминиумски садови
- Бакарни садови
- Бронзени садови
- Стаклени садови
- Глинени садови
- Керамика и порцелан

Препораки:

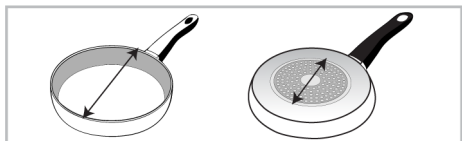
- Користете само садови за готвење со рамно дно. Не користете садови за готвење со вдлабнато или испакнато дно.



- Користете само садови за готвење со дебело, обработено дно. Ако користите садови за готвење со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на садот може да се стопи и да ја оштети површината за готвење и апаратот пред да се активира системот за автоматско исклучување. Острите рабови може да ја изгребат површината.



- Дното на некои садови за готвење има помало феромагнетно поле од нивниот вистински пречник. Плотната ја загрева само таа површина. Затоа, топлината не се распоредува рамномерно и резултатите од готвењето се послаби. Освен тоа, големите индукциски плотни можеби нема да ги детектираат таквите садови за готвење. Затоа, плотната за готвење треба да се избере во склад со големината на феромагнетното поле.

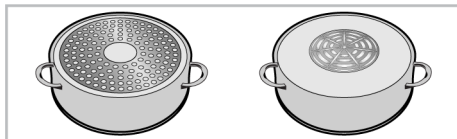


Препорачана големина на садовите за готвење

Дијаметар на зоната за готвење - mm	Дијаметар на тенџерето - mm
190 x 210	мин. 100 - макс. 210
Зона за готвење со широка (флекси) површина	ширина 210 - должина 390

Детектирањето на садовите за готвење од страна на индукциските плотни зависи од пречникот и од материјалот на феромагнетот на дното на садот. За добро детектирање на садовите за готвење и за ефикасно готвење, тие треба да се изберат врз основа на


- Некои садови за готвење имаат дно што содржи неферомагнетни материјали како што е алуминиумот. Овие видови садови може да не се загреат како што треба и индукциската плотна може воопшто да не ги детектира. Во некои случаи, може да се појави лошо предупредување за сацсии.



- i** Еднаквата распределба на садовите за готвење на десната и левата и централната рингла за изборот на рингли позитивно влијае на перформансите на готвењето додека готвите повеќе оброци на индукциските рингли.

Проверка на садовите за готвење

Со помош на следниве методи проверете дали садот со кој готвите е погоден за готвење на индукциска плотна.

1. Садот е погоден ако неговото дно содржи магнет.
2. Садот е погоден ако симболот  не трепка кога ќе го ставите садот на индукциската плотна и ќе ја вклучите плотната.

големината на плотната. Погоре е наведено која димензија на садови за готвење се препорачува за одредена димензија на плотната.

Однесувањето на вриење може да варира во зависност од видовите на садот, големината на садот и

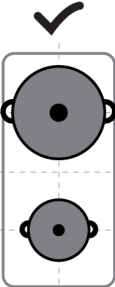
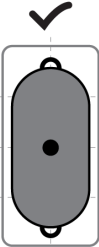
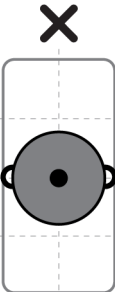
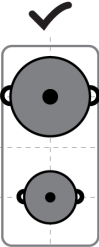
големината на зоната за готвење. За похоложено однесување на вринење, може да се користи една чекор поголема зона за готвење.

Да се користи поголема зона за готвење не предизвикува трошење енергија на индукциските рингли, бидејќи топлината се создава само во соодветната област на садот.

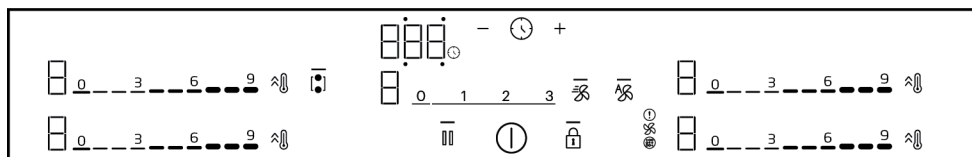
Зона за готвење со широка (флекси) површина

Вашиот шпорет е опремен со грејни плотни со широка површина (флекси површини). Можете да управувате со оваа површина за готвење како со посебни плотни независни една од друга кога готвите со помали садови за готвење. Може да ја активирате функцијата за комбинирање на овие зони за готвење и да ги претворите во една единствена површина за готвење кога готвите со големи садови за готвење.

МК

Како две независни зони за готвење		Како единечна зона за готвење	
	<p>Зоните за готвење со широка површина имаат две зони за готвење, предна и задна. Може да ги користите овие зони како две независни зони за готвење за различни нивоа на температура со два различни сада за готвење. Поставете ги садите за готвење на тој начин што ќе ги центрирате одвоените зони за готвење.</p>		<p>Кога готвите со големи садови, поставете го садот на таков начин што ќе ги покрие центрите на двете зони за готвење и ќе биде центриран на зоната за готвење.</p>
	<p>За да готвите само со еден сад, ставете го во центарот на предната или задната зона за готвење. Не ги ставајте садите за готвење во центарот на зоната за готвење.</p>		<p>Ако сакате да готвите со два различни сада на исто температурно ниво, може да ја комбинирате зоната за готвење со широка површина (флексибилна) и да готвите со два различни сада на истата температура. Поставете ги садите на таков начин што центрите на зоните повторно ќе бидат центрирани.</p>

5.2 Единица за управување со шпоретот



— Сигналичка што покажува дека е во функција соодветното копче




Ⓜ Копче за вклучување/исклучување

🔒 Копче за заклучување со ключ

Ⓜ Копче за комбинации на широка површина на зона за готвење

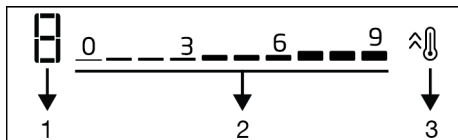
Ⓜ Копче за брзо загревање/Копче за поставка со високо напојување (засилувач)

Ⓜ Копче за исклучување

-  Копче за тајмерот
-  Копче за покачување на тајмерот
-  Копче за намалување на тајмерот

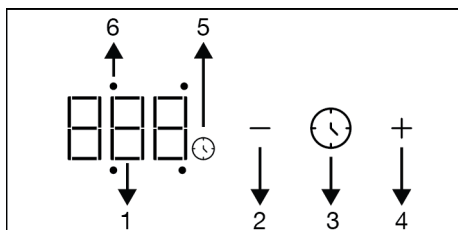
* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Екран на зоната за готвење



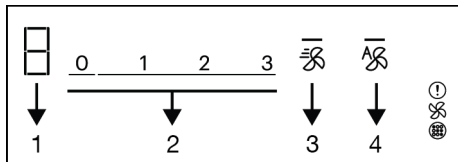
- 1 Температура - индикатор за нивото на проток на соодветната рингла
- 2 Температура - зона за поставување на нивото на проток
- 3 Копче за брзо загревање/Копче за поставка со високо напојување (засилувач)


Екран на тајмерот





- 1 Индикатор на тајмерот
- 2 Копче за намалување на тајмерот
- 3 Копче за тајмерот
- 4 Копче за покачување на тајмерот
- 5 Симбол за тајмерот
- 6 ЛЕД-диодата на тајмерот на соодветната рингла


Екран на вентилацијата





- 1 Индикатор за нивото на вентилација
 - 2 Поле за поставување на нивото на вентилација
 - 3 Копче за засилување
 - 4 Копче за автоматски режим на вентилација
-  Симбол за предупредување за полн филтер за јаглерод



-  ЛЕД-сијаличка за вентилација*
 -  Симбол за предупредување за полн филтер за масло*
- * Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.



Општи предупредувања за контролната табла

 Овој апарат се управува со контролна табла на допир. Секоја операција изведена на контролната табла на допир се потврдува со звучен сигнал.


 Секогаш одржувајте ја контролната табла чиста и сува. Мокра и валкана површина може да предизвика проблеми во работата на функциите.

 Шпоретот автоматски се враќа во режим на мирување доколку не се изведува операција во рок од 20 секунди.

 Апаратот ќе прикаже предупредување „FF“ поради безбедносни причини доколку се допре некое копче (копче ).


 Се вклучува светлото за  на активираните или избраните копчиња.

Вклучување на шпоретот

1. Притиснете го копчето  на контролната табла.

⇒ Шпоретот е спремен за користење.

Исклучување на шпоретот

1. Притиснете го копчето  на контролната табла.

⇒ Шпоретот се исклучува и се враќа во режимот на мирување.

Индикатор за преостаната топлина

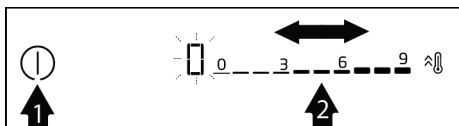
Има индикатор за топлина за секоја рингла на плочата на контролната табла. Овој индикатор покажува дека шпоретот сè уште е топол кога е исклучен. Не допирајте ги соодветните рингли додека да исчезне индикаторот за преостаната топлина.

H : Висока температура

h : Ниска температура

i Во случај на прекин на електричната енергија, индикаторот за преостаната топлина не се осветлува и не го предупредува корисникот за топли рингли.

Вклучување на ринглите (дел за готвење) и поставување на нивото на температурата



1. ① Вклучете го шпоретот со допирање на копчето.

⇒ Симболот „0“ ќе се прикаже на екраните на ринглите.

2. Во зависност од површината што сакате да ја вклучите, поставете го нивото на температурата со допирање на површината за поставување или со лизгање на прстот на површината, помеѓу „0“ и „9“.

⇒ Додека нивото на температурата се зголемува како 1,2,3... 9 кај некои модели, може да се зголеми како 1,1.,2,2. ... 9 кај други модели. Ова се менува според моделот на производот.

Исклучување на ринглите:

Избраната рингла може да се исклучи на 2 различни начини:

1. Со поставување на температурата на „0“: Може да ја исклучите плочата со намалување на поставката за температура на „0“.

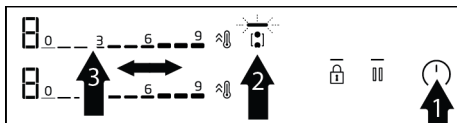
2. Со користење на функцијата за исклучување на тајмерот на посакуваната рингла: Кога времето е исклучено, тајмерот ја исклучува поврзаната плоча. Сите екрани прикажуваат „0“ или „00“. Симболот ⌚ на екранот на плочата исчезнува. Поставувањето на тајмерот за ринглата е опишано во следните поглавја.

Комбинирање на ринглите со широка површина (флекси) (ако на Вашиот шпорет има рингли со широка површина)

1. ① Вклучете го шпоретот со допирање на копчето.

2. Допрете го копчето [⏻].

⇒ Симболот 0 се појавува на екранот на левата рингла, а копчето [⏻] се осветлува —.



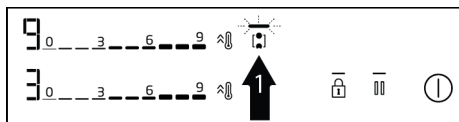
3. Поставете го нивото на температура помеѓу 0 и 9 со допирање на површината за поставување или со лизгање на прстот на површината.

⇒ Додека нивото на температурата се зголемува како 1,2,3... 9 кај некои модели, може да се зголеми како 1,1.,2,2. ... 9 кај други модели. Ова се менува според моделот на производот. Шпоретот ќе започне да работи. Доколку се избере друга рингла или доколку чекате 10 секунди без операција, светлото за [⏻] на копчето — ќе исчезне.

i Ринглите со широка површина од лево се опишани како пример. Доколку на Вашиот апарат ринглите од десно имаат широка површина, истото важи и за ринглите од десно.

Комбинирање на ринглите со широка површина (флекси) додека една или двете рингли од лево работат (доколку на Вашиот шпорет има рингли со широка површина)

- ✓ Додека едната или двете рингли од левата страна работат одделно, може да ги комбинирате и двете рингли со активирање на плочата со широка површина. На овој начин, може да работите со поширока површина на шпоретот со истите вредности.



1. Додека едната или двете рингли на левата страна работат, допрете го копчето .
 - ⇒ И на двата екрани на ринглите ќе се прикаже ринглата со пониска температура и ќе се запали светлото за на копчето .
 - ⇒ Комбинираните рингли продолжуваат да работат со температурата на ринглата што има пониска температура и, доколку е применливо, со вредноста за поставување на тајмерот. Ќе се откажат температурата и вредностите на тајмерот на ринглата што има повисока температура пред комбинирањето.



2. За да ја смените вредноста на температурата подоцна, поставете го посакуваното ниво на температура од делот за поставување.

Исклучување на ринглите со широка површина (ако на Вашиот шпорет има рингли со широка површина)

Притиснете го копчето за да изолирате рингли и да ги ресетирате на нулта ниво.

Поставка за висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ)

Може да го користите засилувачот за загревање со максимална моќност. Но, не се препорачува готвење на подолго време во оваа позиција. Поставката за висока моќност може да не е достапна на сите рингли. Кога ќе истече времетраењето на поставката за висока моќност (Видете ја табелата за периоди на автоматско исклучување), ринглата се исклучува.

Директно избирање на поставката за висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ):

1. Вклучете го шпоретот со допирање на копчето.
2. Допрете го копчето на посакуваната рингла.
 - ⇒ Избраната рингла ќе работи со максимална моќност и 3 светла трепкаат едно по друго на екранот на ринглата.
 - ⇒ Кога ќе истече времетраењето на поставката за висока моќност (Видете ја табелата за времиња на автоматско исклучување), ринглата ќе продолжи да работи на највисокото ниво на температура.

Избирање на поставката за висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ) додека ринглата е активна:

1. Допрете го копчето кога шпоретот е вклучен, а соодветната рингла работи на одредено ниво.
2. Избраната рингла ќе работи со максимална моќност и 3 светла трепкаат едно по друго на екранот на ринглата. Кога ќе истече времетраењето на поставката за висока моќност, ринглата ќе продолжи да работи на највисокото ниво на температура.


Исклучување на поставката за висока моќност (ЗАСИЛУВАЧ) пред нејзиното истекување:


⚠ Може да ја исклучите поставката за висока моќност кога ќе посакате со допирање на копчето. Ринглата ќе продолжи да работи на највисоката температура. Донесете до 0 со допирање на површината за поставување на активната ринглата или со лизгање на прстот на површината за да се исклучи.

Заклучување



Кога плочата за готвење е вклучена или исклучена, можете да го активирате заклучувањето на копчињата за да спречите случајно менување на нејзините функции.

Активирање на заклучувањето

1. За да го активирате заклучувањето,  допрете го копчето додека не се огласи **еден звучен сигнал**.


⇒ Светлото за  на копчето — ќе светне и сите рингли ќе се заклучат.




Само копчето  работи додека е активно заклучувањето. Кога ќе допрете кое било друго копче,  светлото на копчето — ќе светне за да покаже дека заклучувањето е активно.

Ако го исклучите шпоретот додека копчињата се заклучени, заклучувањето ќе се деактивира за повторно да го вклучите шпоретот.

Деактивирање на заклучувањето

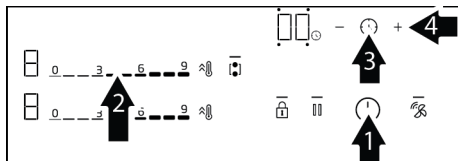
1. Притиснете и задржете го копчето  додека да се слушне еден сигнал. Операцијата ќе се потврди со звучен сигнал.



⇒ Светлото за  на копчето — ќе исчезне и заклучувањето ќе се деактивира.


Функција тајмер






Оваа функција Ви го олеснува готвењето. Не треба да внимавате на шпоретот за време на готвењето. Ринглата автоматски се исклучува по времетраењето што сте го избрале.



Активирање на тајмерот



1.  Вклучете го шпоретот со допирање на копчето.
2. Во зависност од површината што сакате да ја вклучите, поставете го посакуваното ниво на температурата со допирање на површината за поставување или со лизгање на прстот на површината.
3. Активирајте го тајмерот со допирање на копчето .

⇒ „00“ ќе светне на екранот на тајмерот, а  симболот ќе почне да трепка.

4. На екранот на тајмерот се појавуваат 4 ЛЕД-сијалички за активност околу „00“. За да се постави тајмер за ринглата, допрете го копчето  за избирање на соодветната страна на ринглите.
5. Поставете го посакуваното времетраење со копчињата  /  . Може да го забрзате тајмерот и со притискање на копчето  или  долго време.

⇒ Симболот  силно ќе светне по трепкањето на екранот на ринглата одреден период време. Кога симболот  силно ќе светне, ова покажува дека функцијата е активирана.



Тајмерот може да се користи само за рингли што моментално работат.



Повторете ја процедурата горе за други рингли за коишто сакате да поставите тајмер.



Тајмерот не може да се постави без да се избере рингла и ниво на температура на ринглата.



Додека тајмерот е активен, на екранот на тајмерот се прикажува времето поставено за избраната рингла.

Исклучување на тајмерите


Шпоретот автоматски се исклучува и ќе се огласи звучен сигнал кога поставеното време ќе истече.


Допрете кој било тастер за да го исклучите звучното предупредување.

Предвремено исклучување на тајмерите

Доколку тајмерот се исклучи предвремено, шпоретот ќе продолжи да работи со поставената температура додека не се исклучи.

Исклучување со намалување на поставката за тајмер на ниво „00“

1. Изберете го тајмерот на одредената рингла со допирање на копчето .
2. Намалете ја вредноста со допирање на копчето додека „00“ — не се појави на екранот на тајмерот. Може да го забрзате тајмерот и со притискање на копчето — долго време.



⇒ Откако симболот ќе трепка  на екранот на ринглата одреден временски период, тој целосно ќе се исклучи, а тајмерот ќе се откаже.

Функција стопирање

- ✓ Користејќи ја оваа функција, можете да ги намалите нивоата на температурата на сите функции (освен тајмерот) кои работат на ринглата на прво ниво одреден временски период.




Доколку тајмерот е поставен за која било рингла, тајмерот продолжува да работи за време на функцијата стопирање.

1. Допрете го копчето  додека е вклучен шпоретот.
 - ⇒ Сите рингли што работат во моментот, продолжуваат со работа на прво ниво.
2. Повторно допрете го копчето  за да работат сите запрени рингли со нивните претходни поставки.


Поставки


Со оваа функција може да ги измените управувањето со моќноста, времето на звучниот сигнал за крај на готвењето и поставките за поврзување на шпоретот со аспиратор.

: Поставка за управување со моќноста







: Време на звучниот сигнал за крај на готвењето


: Избирање режим на вентилација

: Приказ на животниот век на филтерот со активен јаглен

: Ресетирање на филтерот со активен јаглен

1 - Поставка за управување со моќноста ()

- ✓ Со оваа функција може да ја поставите целосната моќност на шпоретот како што ќе посакате.
1. Вклучете го шпоретот со допирање на копчето , а исклучете го со повторно допирање на копчето .
 2. Допрете ги копчињата  /  /  /  секое посебно, во рок од 10 секунди по исклучување на производот.

⇒ На екранот за тајмерот се појавува , а на екранот на левата задна рингла ќе се прикаже „9“.

3. Со допирање на областа за поставување на левата задна рингла или со лизгање со прст на областа,

поставете го нивото на моќност помеѓу „1“ и „9“ (видете ја табелата за нивоата на управување со моќноста)

4. Потврдете ја избраната поставка на нивото со допирање на копчето ① .

⇒ Шпоретот ќе се исклучи и ќе почне да работи со поставката за целосна моќност на избраното ниво.

„Управување со моќноста“ има 9 различни нивоа на моќност (видете ја табелата за нивоата на управување со моќноста).

Табела за нивоата на управување со моќноста

Нивоа на управување со моќноста	Целосна моќност (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



За производи чија вкупна потрошувачка на електрична енергија е максимум 3,6 kW (видете ја табелата со технички спецификации во прирачникот), вкупната вредност на моќноста останува на 3,6 kW за нивоата на управување со енергија 5, 6, 7, 8 и 9.

2. Допрете ги копчињата ⏸ / ⏸ / ⏸ / ⏸ секое посебно, во рок од 10 секунди по исклучување на производот.

⇒ Ќе се прикаже стандардната поставка $\square F \square$ на екранот на тајмерот.

3. Допрете го копчето ⏸ еднаш за поставувањето на време на звучниот сигнал за крај на готвењето.

⇒ На екранот за тајмерот се појавува $\square F \square$, а на екранот на левата задна рингла ќе се прикаже „2“.

4. Со допирање на областа за поставување на левата задна рингла или со лизгање со прст на областа, поставете ја поставката за време на сигналот помеѓу „0“ и „3“ (видете ја табелата за сигнал за крај на времето на готвење)

5. Потврдете ја поставката за времето на звучниот сигнал за крај на готвењето со допирање на копчето ①

⇒ Шпоретот ќе се исклучи и ќе почне да работи со поставката за време на сигналот на избраното ниво.



Фабричката стандардна вредност за поставување на времето за звучен сигнал на крајот на готвењето е стандардно второ ниво.

Табела за поставката на време на звучниот сигнал за крај на готвењето

Ниво на звучниот сигнал за крај на готвењето	Временски период на звучниот сигнал за крај на готвењето
0	15 секунди
1	30 секунди
2	1 минута
3	2 минута

2- Поставување на време на звучниот сигнал за крај на готвењето ($\square F \square$)

✓ Со оваа функција може да го поставите времето на сигналот за крај на готвењето на шпоретот како што ќе посакате.

1. Вклучете го шпоретот со допирање на копчето ①, а исклучете го со повторно допирање на копчето ①.

3- Поставување режими на вентилација (CF5)

✓ Овој уред се користи во 2 режими: Режим на внатрешна циркулација и надворешна циркулација. (Режими на вентилација) Уредот е претходно поставен во согласност со режимот на внатрешна циркулација. За да го промените;

1. Вклучете го шпоретот со допирање на копчето ①, а исклучете го со повторно допирање на копчето ①.
2. Допрете ги копчињата ☺/☺/☺/☺ секое посебно, во рок од 10 секунди по исклучување на производот.
 - ⇒ Ќе се прикаже стандардната поставка CF на екранот на тајмерот.
3. Допрете го копчето ☺ за поставување режим на вентилација.
 - ⇒ На екранот за тајмерот се појавува CF5, а на екранот на левата задна рингла ќе се прикаже „1“.
4. Режимот на вентилација може да се постави како надворешна циркулација со допирање на областа за поставување на левата задна рингла или со повлекување со прстот преку областа, екранот на плочата за готвење се става на „2“.
5. Потврдете ја поставката на режимот на вентилација со допирање на копчето ①.
 - ⇒ » Апаратот ќе се исклучи, а Вашиот апарат ќе почне да работи со избраното ниво на поставка за вентилација.

4 - Приказ на животниот век на филтерот со активен јаглен (CFB)

✓ Филтрите со активен јаглен во производот бараат замена по одреден период на употреба кога се користат за внатрешна циркулација. Можете да ги проверите преостанатите работни часови на

филтрите на екранот за поставки за CFB. Преостанатото време се прикажува на екранот како одбројување од 150 часа.












Погрижете се да ги замените филтрите со активен јаглен во Вашиот производ по секои 150 часа работа, под услов да работи во режим на внатрешна циркулација. По 150 часа, симболот ① се појавува на екранот за вентилација. Овој предупредувачки симбол нема да се појави ако Вашиот производ е поставен на режим на надворешна циркулација.

1. Вклучете го шпоретот со допирање на копчето ①, а исклучете го со повторно допирање на копчето ①.
2. Допрете ги копчињата ☺/☺/☺/☺ секое посебно, во рок од 10 секунди по исклучување на производот.
 - ⇒ Ќе се прикаже стандардната поставка CF на екранот на тајмерот.
3. Допрете го копчето ☺ пет пати за екранот за животен век на филтерот со активен јаглен.
 - ⇒ „На екранот на тајмерот CFB, особено на екранот на задната лева рингла, преостанатите работни часови за филтерот со активен јаглен се прикажани на следниов начин: „3“ за повеќе од 100 часа, „2“ за 50-100 часа, „1“ за 5-50 часа и „0“ за 0-5 часа.
4. Со допирање на копчето за поставки ①, екранот може да се затвори.

5 - Ресетирање на екранот на филтерот со активен јаглен (CFB)

По 150 часа работа, симболот ① се појавува на екранот за вентилација. Како резултат на отстранување и замена на филтрите со активен јаглен како што е

опишано во делот за одржување-чистење, се следат следните чекори за ресетирање на екранот:

- Допрете ги копчињата  /  /  /  секое посебно, во рок од 10 секунди по исклучување на производот.
 - ⇒ Ќе се прикаже стандардната поставка  на екранот на тајмерот.
- Допрете го копчето  шест пати за екранот за животен век на филтерот со активен јаглен.
 - ⇒ Се појавува на екранот на тајмерот , преостанатите работни часови на филтерот со активен јаглен на левата задна рингла се меѓусебно прикажани со менито cF6.
- Допрете го копчето  на екранот за вентилација 3 секунди.
 - ⇒ На екранот ќе се прикаже одбројување 1- 2- 3. Ресетирањето е завршено.
- На овој екран со допирање на копчето , може да се излезе од менито.

Безбедно и ефективно работење на индукциски рингли

Принцип на работење: Индукцискиот грејач директно го загрева тенџерето поради неговиот принцип на работа. Поради тоа има многу предности во однос на други типови шпорети. Работи поефикасно и површината на плочата е поладна. Индукцискиот шпорет е опремен со супериорен безбедносен систем што обезбедува работа со максимална безбедност.



Шпоретот може да е опремен со рингли со дијаметар од 145, 180, 210 и 280 мм со карактеристика за индукција во зависност од моделот. Благодарение на карактеристиката за индукција, секоја рингла автоматски го препознава тенџерето ставено на неа. Енергија се појавува само на контактната површина на тенџерето, а со тоа се троши минимално ниво на струја.

МК

Автоматско исклучување на системот

Контролата на шпоретот има автоматско исклучување на системот. Доколку една или повеќе рингли се оставени вклучени, ринглата автоматски се исклучува по некое време (Видете Табела-1). Во случај на тајмер назначен на ринглата, ќе се исклучи и екранот на тајмерот. Временското ограничување за автоматското исклучување зависи од избраното ниво на температура. За ова ниво на температура се применува максимален период на работење. Ринглата може повторно да се управува од страна на корисникот откако автоматски ќе се исклучи како што е опишано погоре.

Табела-1: Периоди на автоматско исклучување

Температура	Периоди на автоматско исклучување - часови
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Брзо загревање (Засилувач) 10 минута

Табела-2: Периоди на автоматско исклучување на вентилацијата

Ниво на брзина	Периоди на автоматско исклучување - часови
0	0
1	6
2	6
3	5
Интензивно работење (засилувач)	8 минута

Додека нивото на температурата се зголемува како 1,2,3... 19 кај некои модели, може да се зголеми како 1,1.,2,2. ... 9 кај други модели. Ова се менува според моделот на производот.

Заштита од прегревање

Шпоретот е опремен со сензори што обезбедуваат заштита од прегревање. Може да го набудувате следново во случај на прегревање:

- Ринглата со која се управува може да е исклучена.

6 Користење на вентилацијата

Општи предупредувања

- Има мотор со различни брзини за вентилација. За производот да работи добро, препорачуваме користење на мали брзини во нормални услови, а големи брзини во случај на силна миризба и кондензација на пареа.

Режими на вентилација

Овој уред се користи во 2 режими: Режим на внатрешна циркулација и надворешна циркулација.

Внатрешна циркулација



Воздухот што се вшмукува од средината на шпоретот најпрво се прочистува од маслото со тоа што поминува низ филтерот за масло. Потоа се поминува низ филтер со активен јаглен и се враќа назад во кујната.

- Избраното ниво може да е намалено. Но, ова не се гледа на екранот.

Систем за заштита од прелевање

Шпоретот е опремен со систем за заштита од прелевање. Во случај на прелевање на контролната табла од која било причина, системот автоматски го прекинува поврзувањето со струја за да го исклучи шпоретот. Во меѓувреме, предупредувањето „F“ се појавува на екранот.

Поставување на прецизна моќност

Индукцискиот шпорет реагира на дадените команди веднаш според неговиот принцип на работа. Нејзините поставки за моќност се менуваат многу брзо. Така, може да спречите прелевање на оброк (вода, млеко) што е пред излевање со исклучување на апаратот веднаш.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Во режимот на внатрешна циркулација, филтрите со активен јаглен треба да се инсталираат во областа дефинирана во производот за да ги задржат честичките мирис во вовлечениот воздух. За различни типови верзии на инсталација дефинирани за внатрешна циркулација на апаратот, погледнете го упатството за инсталација или консултирајте се со Вашиот овластен продавач.

Надворешна циркулација



Воздухот што се вшмукува од средината на шпоретот поминува низ филтрите за масло и се испушта кон надвор преку оџакоот со систем на цевки.

Поставување режими на вентилација

Производот е претходно поставен на режим на внатрешна циркулација.

За да може производот да биде во режим на надворешна циркулација, поставката $\square \text{FF}$ мора да биде соодветно направена во делот за поставки.

Рачно поставување на вентилација

- ✓ Вентилацијата може да се постави рачно.
- 1. ① Вклучете го шпоретот со допирање на копчето.
 - ⇒ » Символот „0“ ќе се прикаже на екраните на вентилацијата.
- 2. Поставете го нивото на брзината помеѓу „1“ и „3“ со допирање на површината за поставување вентилација или со лизгање на прстот на површината.

Рачно исклучување на вентилацијата


- 1. Поставете го нивото на брзината на „0“ со допирање на површината за поставување вентилација или со лизгање на прстот на површината.

Вклучување на режимот на интензивна вентилација

- 1. Режимот на интензивна вентилација може да се активира со допирање на копчето Ⓢ .
 - ⇒ Режимот на интензивна вентилација работи максимум 8 минути. За тоа време, иконата P трепка на екранот. По 8 минути, брзината на вентилација паѓа на 3 и продолжува да работи на ова ниво на брзина.

Исклучување на режимот на интензивна вентилација


- 1. Поставете го нивото на брзината на „0“ со допирање на површината за поставување вентилација или со лизгање на прстот на површината.

 Во режим на интензивна вентилација, кога ќе се допре кое било копче за брзина, се враќа на тоа ниво на брзина и продолжува да работи.

Автоматско стартување

- ✓ Вашиот производ ги мери нивото на температурата на зоната за готвење, температурите и времето на работа. Ја одредува најсоодветната работна брзина на вентилацијата според овие вредности и работи на нивоата што автоматски ги одредува.

- 1. За да го овозможите автоматскиот режим, допрете го копчето Ⓢ .
 - ⇒ Автоматскиот режим се активира и автоматски се исклучува кога параметрите ќе паднат под одредената критична вредност. Мора повторно да се овозможи за повторно да се активира.


 Додека автоматскиот режим е активен, ќе се откаже автоматскиот режим кога ќе го вклучите и исклучите производот во која било брзина.

- 2. За порано да го исклучите автоматскиот режим, допрете го копчето Ⓢ уште еднаш.

Функција за работа на помошен вентилатор

Функцијата за работа на помошниот вентилатор гарантира дека мирисот и чадот што може да се појават на крајот од готвењето се отстрануваат со автоматско одредување на времето и нивото на брзина според температурата на зоната за готвење, нивото на брзина и времето на работа, кога производот е исклучен како резултат на готвење на ринглите додека вентилацијата работи во автоматски режим.

Ако сакате да ја исклучите следната операција, таа може да се исклучи со притискање на копчето Ⓢ .

 Кога работи во автоматски режим, системот за вентилација ќе продолжи да функционира во период од 2 до 20 минути откако ќе заврши готвењето и ќе се тргнат тенџерињата од ринглите.

7 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

7.1 Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

- Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода! Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите некои намирници, исцедете ја водата од нив и полека ставајте ги во врелото масло. Смрзнатите намирници треба да се одмрзнат пред да се пржат.
- Кога греете масло, проверете дали тенџерето што го користите е суво и држете го капакот отворен.
- Совети за готвење на економичен режим може да најдете во делот “Упатства за заштита на околината”.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.

8 Одржување и чистење

8.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете средства за чистење со пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или

- хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.
- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миене садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

За ринглите:

- Киселата нечистотија како што се млекото, доматната паста и маслото може да предизвика трајни дамки на ринглите и составните делови на зоните за готвење, исчистете ги прелиените течности веднаш откако ќе ја изладите ринглата со исклучување.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.

- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.
- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

8.2 Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

- а да ја исчистите стаклената површина за готвење, следете ги чекорите за чистење на стаклени површини опишани во делот "Општи информации за чистење". За посебни случаи може да исчистите следејќи ги долунаведените информации.
- Јадењата што содржат шеќер, како што се темен крем, скроб и сируп, треба да се исчистат веднаш, без да чекате површината да се олади. Инаку стаклената површина за готвење може трајно да се оштети.

- Немојте да користите средства за чистење додека плотната е жешка, бидејќи така може да останат трајни дамки.

8.3 Чистење на контролната табла

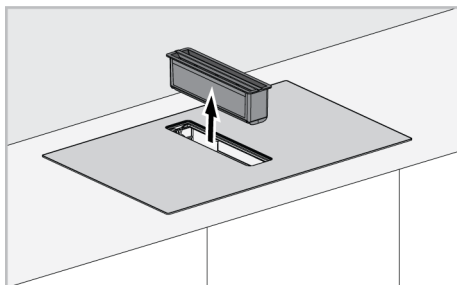
- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

8.4 Чистење на вентилацијата

За да се обезбеди ефективно задржување на мирисот и маслото, филтрите за активен јаглен мора редовно да се менуваат и филтерот за масло мора редовно да се чисти.

Чистење на филтер за метално масло

- ✓ Филтерот за масло го филтрира маслото во извлечениот чад. Металниот филтер за маснотии треба да се чисти во редовни интервали за да се обезбедат добри перформанси.
1. Отстранете го филтерот за масло повлекувајќи го нагоре.



МК

i Филтерот за масло може да собере масло или прелиени течности на неговата долна површина. Додека филтерот се расклопува, треба да се отстрани директно за да се спречи капнување и истурање.

i Внимавајте да не ја оштетите отстранетата група филтер за масло со паѓање на стаклото од плочата за готвење.

2. Измијте го отстранетиот филтер за маснотии во машина за миене садови или рачно.

i Измијте ги филтрите во вода со течен детергент и повторно инсталирајте ги по сушењето. Алуминиумските филтри може да ја променат бојата додека се мијат; ова е нормално и не бара замена на вашите филтри.

3. Заменете го филтерот за масло по чистењето.

Отстранување на филтерот за активен јаглен

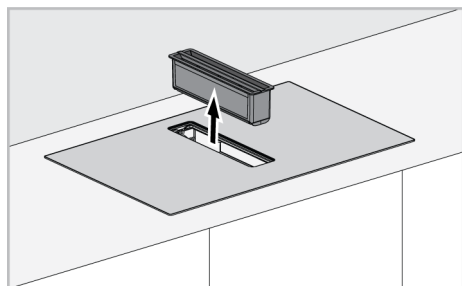
Филтрите со активен јаглен обезбедуваат задржување на мирисот во производот и мора да се менуваат во редовни интервали за оптимални перформанси. Обрнете внимание на индикаторот за предупредување за полнење за замена.

i Кога производот ќе заврши 150 часа работа, на ринглата се гледа предупредување во форма на F. Филтерот треба да се смени најдоцна кога ќе се види ова предупредување. За да го ресетираете ова предупредување, следете го деталното објаснување во Поставки.

i За да го видите преостанатиот опсег на работно време на филтрите со активен јаглен, следете го деталното објаснување во Поставки.

Да се отстранат;

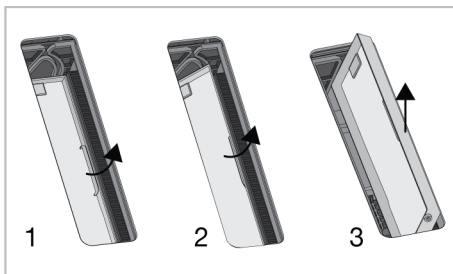
1. Отстранете го филтерот за масло со повлекување нагоре.



i Филтерот за масло може да собере масло или прелиени течности на неговата долна површина. Додека филтерот се расклопува, треба да се отстрани директно за да се спречи капнување и истурање.

i Во делот на филтерот за масло има магнетен прекинувач. Вентилацијата не е возможна без поставен дел за заштита од течност.

2. Отстранете ја комората за собирање течност како што е прикажано на сликата подолу.

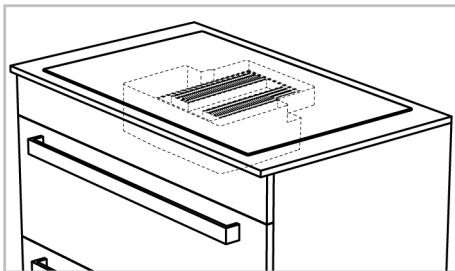


i Во делот на комората за собирање течност има магнетен прекинувач. Вентилацијата не е возможна без поставен дел за заштита од течност.

i Комората за собирање течност треба периодично да се чисти. Делот може да се исчисти со миеење во вода со течен детергент и плакнење, или треба да се измие во машина за садови на максимум 70 °C.

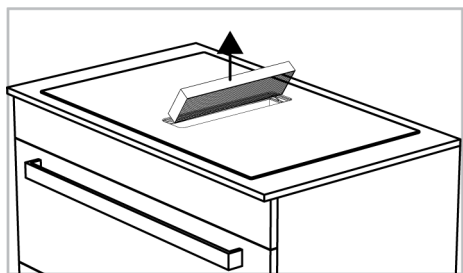
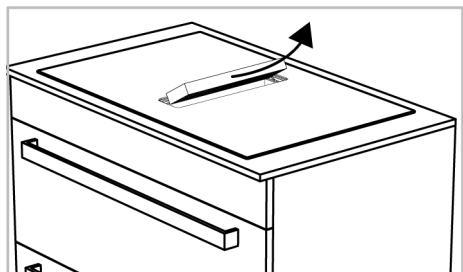
i Кога повторно го склопувате делот од комората за собирање течност, тој треба да биде поставен така што насоката на стрелката на делот е на прво место.

3. По отстранувањето на комората за собирање течност, има два јаглеродни филтри десно и лево во долната комора.

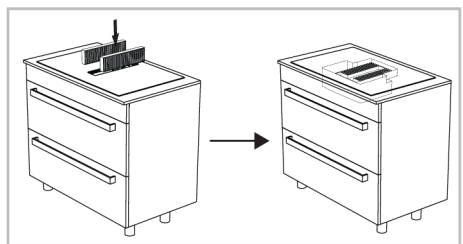


4. Најпрво, за да отстраните еден од јаглеродните филтри од неговиот магнетен отвор од вентилационата

празнина, повлечете го кон себе навалувајќи го и извадете го како што е прикажано на сликата.



5. На ист начин, извадете го другиот јаглероден филтер од неговото куќиште.
6. Ставете ги 2-те нови филтри со активирани јаглерод во нивните магнетни отвори така што за возврат ќе ги навалите низ вентилационата празнина. Проверете дали е целосно поставен во магнетните отвори.




7. Повторно инсталирајте ја течната заштитна пластика на ист начин како кога беше извадена.
8. Вметнете го филтерот за масло.

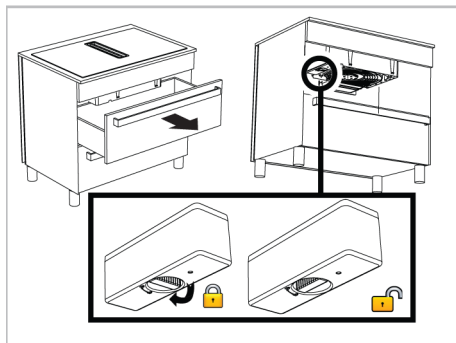
Резервоар за отпадна вода

случај на интензивна течност што оди во просторот за вентилација на производот, овие течности се собираат во

резервоарот за отпадна вода што се наоѓа под плочата за готвење. Во овој случај, резервоарот за отпадна вода треба да се отстрани, течноста да се истури и резервоарот да се исчисти и повторно да се инсталира.

 Се препорачува да се чисти резервоарот за отпадна вода еднаш месечно.

За отстранување на резервоарот за отпадна вода:



1. Отстранете ја горната фиока која се наоѓа под плочата за готвење. Треба да можете да допрете под плочата за готвење.
2. Допрете го резервоарот за отпадна вода под плочата за готвење.
3. Отклучете го и извадете го резервоарот за отпадна вода со вртење на копчето за заклучување.
4. Истурете ја течноста во комората и исчистете ја комората.
5. Завртете го копчето за заклучување и заклучете го со вметнување на комората назад во нејзиниот отвор.

Чистење на долниот капак

Ако долниот капак на дното на производот се извалка, можеби ќе можете да го отстраните и исчистите.

За да го отстраните долниот капак:



1. Отстранете ја горната фиока која се наоѓа под плочата за готвење. Треба да можете да допрете под плочата за готвење.
2. Допрете го долниот капак од под плочата за готвење.
3. Има 5 брави во насоките прикажани со символите со стрелки на долниот капак. Со отпуштање на овие брави, отстранете го долниот капак држејќи го надолу.
4. Откако ќе го исчистите долниот капак, турнете го силно нагоре во иста насока, така што бравите ќе се вклопат во нивните отвори.

9 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.
- Ако плочата за готвење не се вклучи кога ќе се притисне копчето за вклучување/исклучување >>> Исклучете го и почекајте најмалку 20 секунди пред да го приклучите.
- Има заштита од прегревање. >>> Почекајте вашата рингла да се излади.
- Може да не се користат соодветни тенџериња. >>> Проверете ги садовите.

□/□/□ иконата секогаш свети на екранот на зоната за готвење.

- Може да не се ставаат тенџериња на работната плоча за готвење. >>> Проверете дали има тенџере на зоната за готвење.
- Вашето тенџере можеби не е соодветно за индукција. >>> Проверете дали вашиот шпорет е соодветен за индукциската плоча.
- Танџерето може да не е правилно центрирано на зоната за готвење или долната површина на садот да не е доволно широка за избрана зона за готвење. >>> Центрирајте ја зоната за готвење со избирање тенџере што е доволно широко за зоната за рингла.
- Танерот или зоната за готвење може да се премногу жешки. >>> Почекајте да се изладат.

Избраната зона за готвење ненадејно се исклучува додека работи.

- Времето за готвење на избраната преграда можеби е истечено. >>> Можете да поставите ново време за готвење или да го завршите готвењето.
- Има заштита од прегревање. >>> Почекајте вашата плоча да се олади.
- Можеби некој предмет ја покривал контролната табла на допир. >>> Отстранете го објектот на панелот.

Иако зоната за готвење е вклучена, тенџерето не се загрева.

- Танџерето можеби не е соодветно со индукциската плоча. >>> Проверете дали вашиот шпорет е соодветен за индукциската плоча.
- Танџерето може да не е правилно центрирано на зоната за готвење или долната површина на садот да не е доволно широка за избрана зона за готвење. >>> Центрирајте ја зоната за готвење со избирање тенџере што е доволно широко за зоната за готвење.

Вентилаторот за ладење продолжува да работи иако плочата за готвење е исклучена.

- Ова не е грешка. Вентилаторот за ладење продолжува да работи додека електронската опрема во плочата не падне на соодветната температура.

Звуци што доаѓаат од шпоретот за време на готвењето

- Некои звуци може да се чујат од шпоретот додека се готви. Овие звуци се поради составот на садот за готвење. Овие звуци се сосема нормална појава, не значат дека шпоретот не работи исправно и тие се дел од индукциската технологија.

Евентуални звуци и причини за нив

- **Звук од вентилатор:** Шпоретот е опремен со вентилатор што се активира автоматски во зависност од температурата на апаратот. Вентилаторот има различни оперативни нивоа и работи на различни нивоа во зависност од температурата.
- **Тивко зуење како да работи трансформатор:** Ова се должи на природата на индукциската технологија. Додека топлината се пренесува директно до дното на садот за готвење, такво зуење може да се чуе во зависност од материјалот од кој е направен садот. Затоа, од различни садови за готвење може да се чујат различни звуци.
- **Потпукнување:** Причината за ова е структурата и материјалот на дното на садот за готвење. Потпукнување може да се чуе ако садот за готвење е направен од различни слоеви со различни материјали.
- **Завивање:** Овој звук може да се чуе кога две грејни зони на истата страна на шпоретот се користат за да се готви на различни нивоа на готвење.

Кодови/причини за грешки и можни решенија

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 22 E 26	Индукцискиот шпорет е прегреан.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе биде поправена кога температурата на шпоретот ќе се спушти под границите.
E 46	Едно или повеќе копчиња остануваат притиснати повеќе од 10 секунди. На контролната табла е ставен некој предмет или контролата е изложена на пара.	Проблемот ќе се реши кога ќе ја тргнете раката од шпоретот. Проблемот ќе се реши кога ќе се исчисти контролната табла.
E 47	Не се користи сад погоден за индукциско готвење.	Грешката треба да се поправи кога ќе се користи сад погоден за индукциско готвење.
E 1 - E 15	Грешка во комуникацијата на индукциската плоча.	Исклучете ја индукциската плоча и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 16 - E 21	Грешка на сензорот за температура на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 23 E 24	Софтверска грешка на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 25	Грешка во работата на вентилаторот на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 31 - E 45	Хардверска грешка на електронската плоча на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензорот на индукциската плотна.	Опремата на сензорот треба да се прилагоди на работните услови. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 52 - E 57	Грешка на високата температура на индукциската плотна.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе се поправи кога температурата на сензорот ќе се спушти под границите. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 58 - E 59	Се појави грешка на сензорот / висока температура во режимот за автоматско готвење.	Исклучете ја индукциската плоча и почекајте да се олади.
FF	Кое било од копчињата може да било притиснато долго.	Кога долгото притискање на едно од копчињата се прекинало,
	може да било поставено тенцере над контролната единица.	Кога тенцерето над контролната единица ќе се крене,
	може да има храна/течност истурена на контролната единица.	Грешката ќе исчезне кога остатоците од храна/течност ќе се исчистат.

