

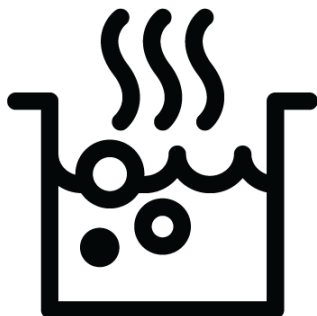


**Built-in Hob / User Manual**

**Vestavěná varná deska / Návod k obsluze**

**Vstavaná platňa sporáka / Používateľská príručka**

**כיריים מובנים / מדריך למשתמש**



H1164202FMT

## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1</b>	<b>Safety Instructions.....</b>	<b>4</b>
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety .....	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use .....	7
1.7	Temperature Warnings .....	8
1.8	Cooking Safety .....	8
1.9	Induction .....	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
<b>2</b>	<b>Environmental Instructions.....</b>	<b>9</b>
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
<b>3</b>	<b>Your product .....</b>	<b>10</b>
3.1	Product introduction .....	10
3.2	Technical Specifications.....	11
<b>4</b>	<b>First Use.....</b>	<b>12</b>
4.1	Initial Cleaning .....	12
<b>5</b>	<b>How to use the hob .....</b>	<b>12</b>
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	15
<b>6</b>	<b>General Information About Baking.....</b>	<b>22</b>
6.1	General warnings about cooking with hob .....	22
<b>7</b>	<b>Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>24</b>
7.1	General Cleaning Information.....	24
7.2	Cleaning the hob.....	25
7.3	Cleaning the Control Panel .....	25
<b>8</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>25</b>

## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

### **1.3 Electrical Safety**

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
  - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
  - Never touch the plug with wet hands!
  - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



#### **1.4 Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

## 1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### 1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

### 1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.



## 1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced “Induction” technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section “Pot selection”.
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

## 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### 2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

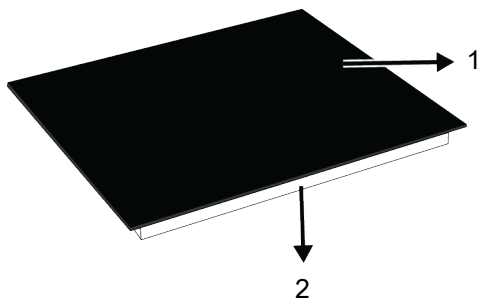
### 2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

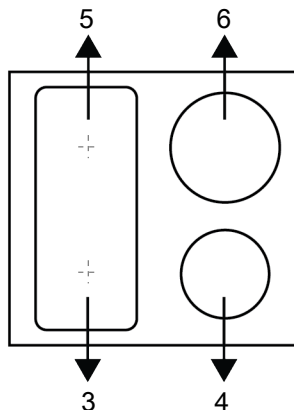
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

## 3 Your product

### 3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

## 3.2 Technical Specifications

Hob General Specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	52 / 590 / 520 *
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	max. 7,2 kW

### Cooking zones


Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W


Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster 1800 W


Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

\* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## 4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 5 How to use the hob

### 5.1 General information on hob usage

#### General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

#### Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

#### Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

#### For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

#### Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

#### Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

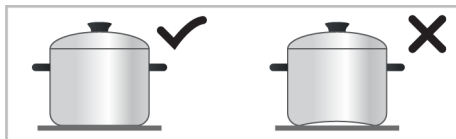
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

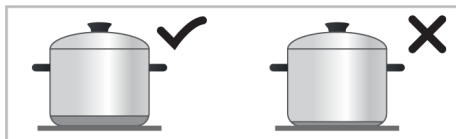
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

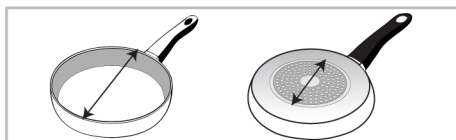
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



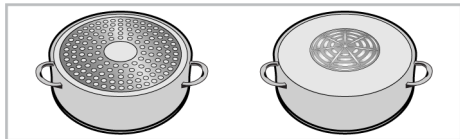
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

### Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

### Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

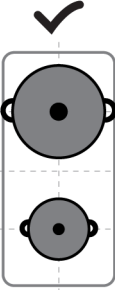
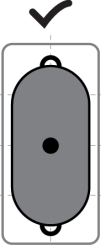
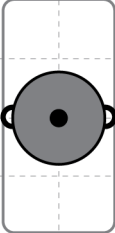
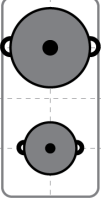
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

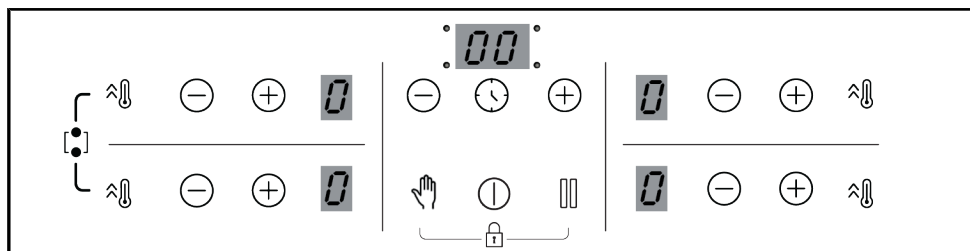
ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

### Cooking zone with wide surface (flexi)








Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	<p>Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.</p>		<p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p>
	<p>For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.</p>		<p>If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.</p>


## 5.2 Hob control unit




### Keys

-  : On/Off key
-  : Timer key
-  : Quick heating key/High power setting (Booster) key
-  : Cleaning lock key
-  : Stop key
-  : Increase key
-  : Decrease key

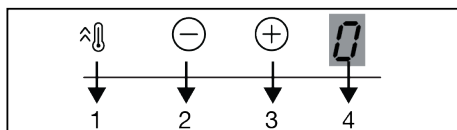
### Symbols

-  : Wide surface cooking zone combination symbol \*

 : Key lock symbol

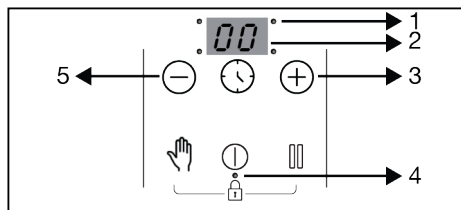
\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### Cooking zone display



- 1 Quick heating key/High power setting (Booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant hob

## Timer display




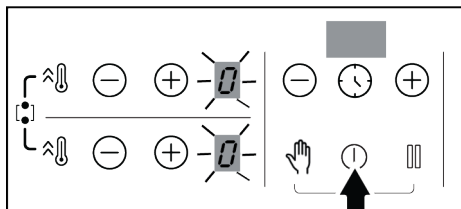
- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

## General warnings for the control panel



- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.
- The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.
- The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.





## Switching on the hob:

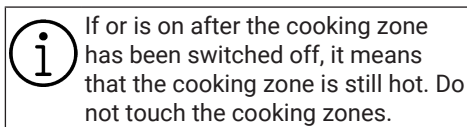
1. Switch on the hob by touching  key.  
⇒ "0" appears on all the cooking zones display.



## Switching off the cooking zone:

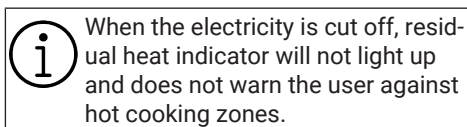
- ✓ An active cooking zone can be switched off in 4 different ways:
- ✓ **By touching the  key;** Touch the  key.

1. **By dropping the temperature to "0" level;** You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;** When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it "0" or "00" will appear on related display.
3. **By touching the zone   keys simultaneously for the desired cooking zone;** You can switch off the related cooking zone by touching its   keys simultaneously.






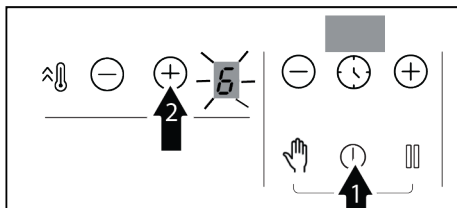
## Residual heat indicator

If symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to symbol, which means it is less hot.



## Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone   keys.



- ⇒ The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.





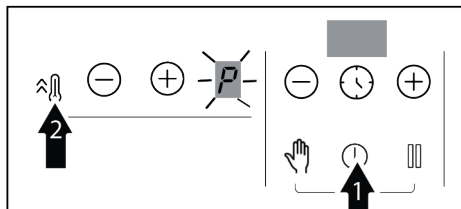
**i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

### High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.



#### Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Touch the  key of related zone.



⇒ Selected cooking zone will operate with maximum power and “P” symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level.

#### Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:



You can switch off the high power setting anytime you want by touching the  or  key. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level “9”.

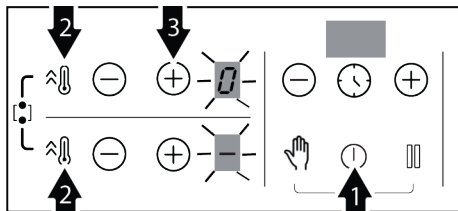
#### Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the


other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.



#### Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch  to turn on the hob.
2. To turn on the wide surface cooking zone, keep  key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.



⇒ “0” will appear on the display of the rear-left cooking zone. will appear on the display of the front-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

3. Touch  keys of the rear-left cooking zone to set the temperature between “0” and “9”.

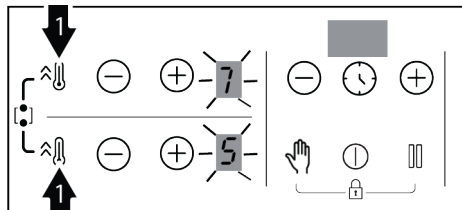
**i** Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with  keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using  keys of the front-left cooking zone.

**i** Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

⇒ Cooking zone starts to run.

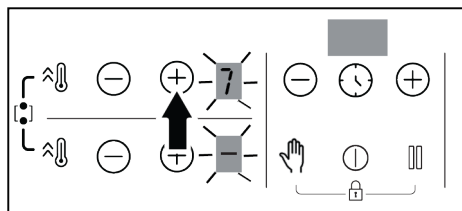
## Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

- ✓ While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilise a wider cooking zone just at the same level.



1. To turn on the wide surface cooking zone while one or two of the left cooking zones are active, keep key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.

- ⇒ Temperature value of the last selected cooking zone will appear on the display of the rear-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.
- ⇒ Combined cooking zones will continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



- ⇒ To change the temperature, touch keys of the rear-left cooking zone and set the desired temperature.

If you touch key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at booster level.

## Turning off the wide surface cooking zones

- ✓ Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:
1. **By dropping the temperature to “0” level:** You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to “0”.
  2. **By using the switching off function on the timer for the wide surface cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone “0” will appear on the left cooking zone display and “00” will appear on the timer display.
  3. **By touching keys of any of the left cooking zones simultaneously:** If you touch keys of any of the left cooking zones simultaneously, the cooking zones will be separated and turned off.
  4. **By pressing key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds:** The cooking zones will turn off if you press keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

## Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.


## Activating the cleaning lock

1. Touch and hold the key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.
2. A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the key throughout this period.

## Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.






If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the  key until **two signal sound** is heard.

## Child Lock It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).




### Activating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.
  - ⇒ The child lock will be activated. “L” will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the  key will be turned on.



If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and “L” will blink on all cooking zones display.

### Deactivating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.
2. The child lock function will be deactivated. “L” will blink on all cooking zones display and the light of the  key goes out.




## Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.





Key lock will be canceled in case of power failure.




### Activating the key lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.
2. The Key lock will be activated and the decimal point of the  key will be turned on after blinking.



You can activate the key lock in the operation mode only. Only the  key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the  key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, “L” will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.




### Deactivating the key lock

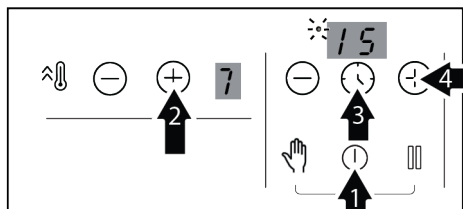
1. Touch the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.
2. The light of the  key will go out and the control panel will get unlocked.




### Timer function


This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.



## Activating the timer


1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.




3. Activate the timer by touching the  key. "00" symbol and decimal point of selected zone will blink on timer display.
4. Set the desired duration by touching the timer / keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

 If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

 You can see the remaining cooking time by touching the  key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

 Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value.

 The timer can only be set for the operating cooking zones.



## Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.





### Deactivating the timers earlier

- ✓ If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:


#### 1. Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00":

Touch the timer / keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.


⇒ **Deactivating the timer for related zone by touching the related zone / keys simultaneously:** Touch the related zone / keys simultaneously.


⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.



 After this step, the temperature level of the related zone will be "0" also with the timer level.

### Stop function

- ✓ You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

 If the timer is set for any cooking zone, it will continue operating during stoppage.

1. Touch the  key when any of the cooking zones is operating.

- All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1)  symbol will appear on the display of the active cooking zones.
- Touch the  key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

### Power management function








Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob with this function. There are 8 levels available for the power management function.

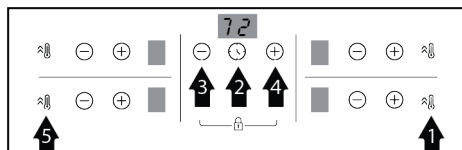
#### Power management function - Total power levels that may be set


Power management display indicator  
Total power


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


#### To change the total power;


- Turn the hob on by touching the  key. Turn off the hob on by touching the  again.
- Then touch respectively the  key of the right front zone, the  key, the timer  key, the timer  key, and finally the left front zone  key.



- The power management level set is displayed on the timer display.
- Touch the  key to switch between levels and set the total power value you want to set.

- Confirm the setting by touching the  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.


 The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the hob. This is not an error.


 If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

#### Using induction cooking zones safely and efficiently

**Operating principles:** Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

 Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

 The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

## Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (Booster)	10 mins. (*)

(\*)The hob will drop to level 9 after 10 minutes

**Table 1: Automatic turning off periods**

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors which provide protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

### Overflow safety system

Your hob is equipped with an overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, the system will cut the power connection immediately and switch off your hob. “E” warning appears on the indicator during this period.

### Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

## 6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

### 6.1 General warnings about cooking with hob

#### General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extin-

guish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.

- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

## Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
<b>Melting</b>			
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30	
Butter (200 g)	6	5 ... 6	
<b>Boiling, Heating, Keeping Warm</b>			
Water 1 L (Boiling)	P	3 ... 5	
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10	
Milk 1 L (Boiling)	6	4 ... 6	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	18 ... 22	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	8	3 ... 5	
<b>Boiling</b>			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	12 ... 14	
Salmon fillet	8	10 ... 15	
Sausage	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Cooking, Sauteing</b>			
Rice dish (200 g rice)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	5 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	2 ... 5
	Wheat cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Noah's pudding -All ingredients	8	20 ... 25
Shanks with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Baking	4-5	120 ... 150
Soups (E.g. Lentil soup)	6-7	17 ... 20	
<b>Shallow fry</b>			
Sea bass fillet	8	3 ... 7	
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Sausage	8	2 ... 5	

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Fried egg	7	4 ... 8
<b>French fry</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

#### Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.



### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.

## 8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### 7.2 Cleaning the hob

#### Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the “General cleaning information” section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

### 7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

#### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

#### **icon is always lit on the hob zone display.**

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction suitable. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or hob zone may be too hot. >>> Wait for them to cool down.

#### **The selected hob zone suddenly turns off while it is operating.**

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may have covered the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

#### **Although the hob zone is turned on, the pot does not heat up.**

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.

- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

#### **The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.**

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment in the hob falls to the appropriate temperature.

#### **Noise from the hob during cooking**

- Some sounds may be heard from the hob while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

#### **Possible noises and reasons**

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

## Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 2	Communication error between Display and Knob Interface board	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 – E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 – E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 – E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 – E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

## 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

# Obsah

<b>1</b>	<b>Bezpečnostní instrukce .....</b>	<b>30</b>
1.1	Zamýšlené použití .....	30
1.2	Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků .....	30
1.3	Elektrická bezpečnost .....	31
1.4	Bezpečnost dopravy .....	33
1.5	Bezpečná instalace .....	33
1.6	Bezpečnost použití .....	34
1.7	Upozornění na teplotu .....	34
1.8	Bezpečnost při vaření .....	34
1.9	Indukce .....	35
1.10	Bezpečnost při údržbě a čištění ...	35
<b>2</b>	<b>Pokyny pro životní prostředí .....</b>	<b>36</b>
2.1	Směrnice o odpadech .....	36
2.1.1	Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku .....	36
2.2	Informace o balíčku .....	36
2.3	Doporučení pro úsporu energie ....	36
<b>3</b>	<b>Váš výrobek .....</b>	<b>37</b>
3.1	Představení výrobku .....	37
3.2	Technické specifikace .....	38
<b>4</b>	<b>První použití .....</b>	<b>39</b>
4.1	Počáteční čištění .....	39
<b>5</b>	<b>Používání varné desky .....</b>	<b>39</b>
5.1	Obecné informace o použití varné desky .....	39
5.2	Ovládací panel .....	42
<b>6</b>	<b>Obecné informace o pečení .....</b>	<b>50</b>
6.1	Obecné varování o vaření s varnou deskou .....	50
<b>7</b>	<b>Údržba a čištění .....</b>	<b>51</b>
7.1	Obecné informace o čištění .....	51
7.2	Čištění varné desky .....	52
7.3	Čištění ovládacího panelu .....	52
<b>8</b>	<b>Odstraňování závad .....</b>	<b>52</b>

## 1 Bezpečnostní instrukce

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

### 1.1 Zamýšlené použití

CS

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

### 1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

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

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

## 1.6 Bezpečnost použití

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

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

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

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

## 1.7 Upozornění na teplotu

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

## 1.8 Bezpečnost při vaření

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

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

### 1.9 Indukce

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

- Po použití zavřete zónu z jejího ovládacího panelu, nespolehejte se na snímač hrnce.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, 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.

### 1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

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

## 2 Pokyny pro životní prostředí

### 2.1 Směrnice o odpadech

#### 2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

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



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

#### Soulad se směrnicí RoHS:

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

### 2.2 Informace o balíčku

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

### 2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

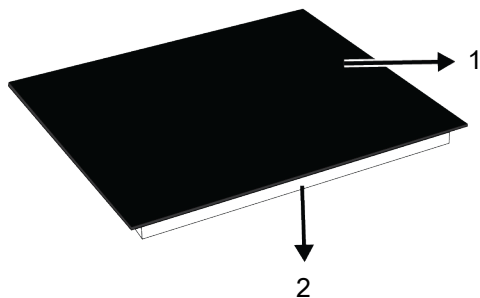
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

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

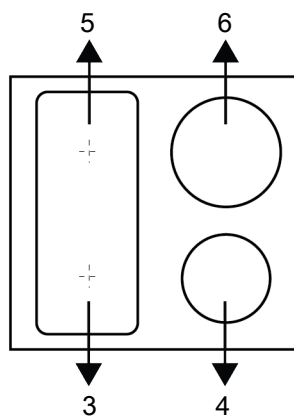
### 3 Váš výrobek

#### 3.1 Představení výrobku

CS



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



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

## 3.2 Technické specifikace

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

### Varné zóny


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


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


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

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

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

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

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

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

## 4 První použití

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

### 4.1 Počáteční čištění

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

## 5 Používání varné desky

### 5.1 Obecné informace o použití varné desky

#### Všeobecná upozornění

- Nenechte na varnou desku spadnout žádné předměty. I malé předměty, jako například solničky, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Voda může prosakovat skrz tyto praskliny a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis, aby produkt odpojil, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno 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. Teplo tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrncích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrnců / pánví.

#### Výhody indukčního vaření

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

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

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

### Pro bezpečný provoz:

- Nevybírejte vysoké úrovně ohřevu, pokud používáte nepřilnavé hrnce / pánve s malým množstvím oleje nebo pokud je používáte bez oleje (typu teflon).
- Nepoužívejte skleněný varný povrch jako odkládací plochu, nebo jako řezný povrch.
- Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou 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:

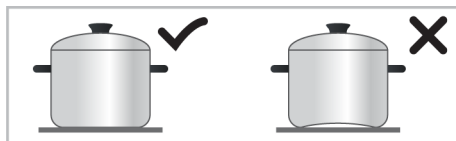
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

### Nevhodné hrnce / pánve:

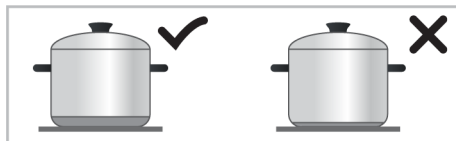
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

### Doporučení:

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



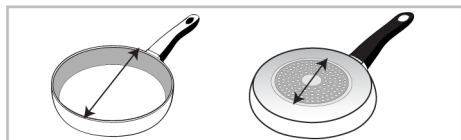
- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.



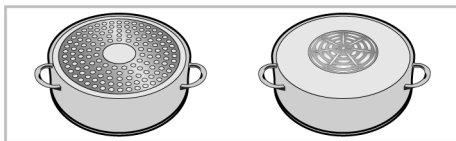
- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být



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

### Test hrnců / pánví

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

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

### Doporučené velikosti hrnců / pánví

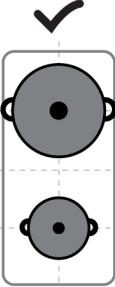
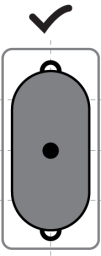
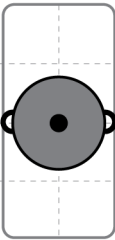
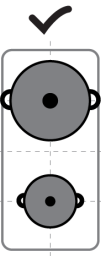
Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 230 - délka 390

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

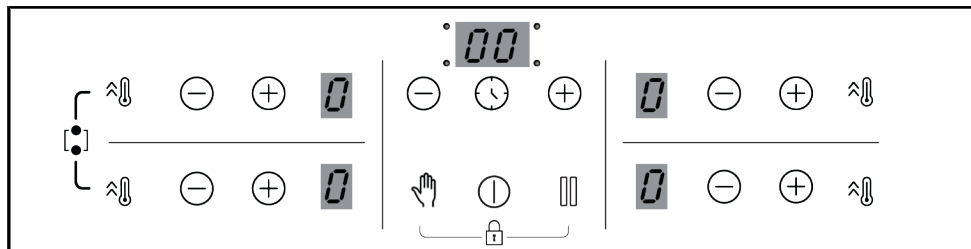
Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

### Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)








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

Jako dvě nezávislé varné zóny	Jako jedna varná zóna
 <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. Neumísťujte 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 Ovládací panel



### Tlačítka

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

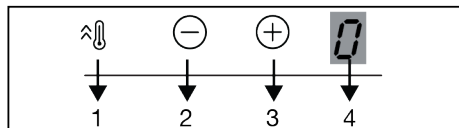
### Symboly

-  : Symbol kombinace varné zóny se širokým povrchem \*

 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

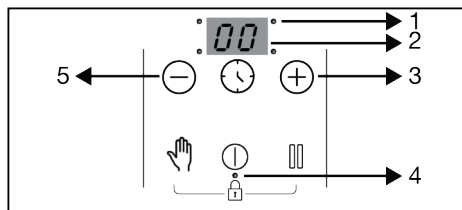
\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \*  
Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

### Displej varné zóny



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

## Displej časovače



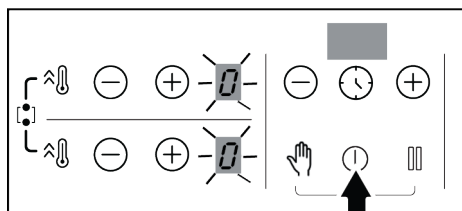
- 1 LED provozní bod pro časovač
- 2 Kontrolka časovače
- 3 Tlačítko zvýšení časovače
- 4 LED provozní bod pro Zámek tlačítek / Dětský zámek
- 5 Tlačítko snížení časovače

## Obecná varování pro ovládací panel

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

## Zapnutí varné desky:

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



## Vypnutí varných oblastí:

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

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

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

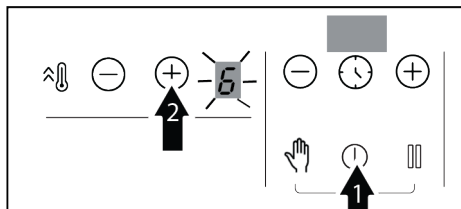
## Ukazatel zbytkového tepla

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

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

## Nastavení teplotních úrovní

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





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

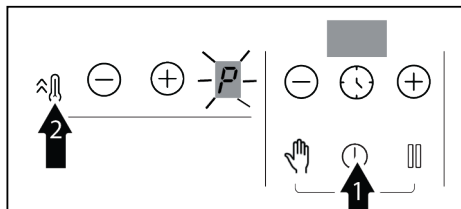
**i** Vnější část varné zóny (280 mm) na indukční varné desce (v případě, že varné zóny s průměrem 280 mm patří k výbavě spotřebiče) se aktivuje pouze tehdy, když se na varnou zónu umístí pánev s dostatečnou velikostí a když je teplota nastavena na hodnotu vyšší než 8.

### Nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ)

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



### Výběr vysokého výkonu (POSILOVAČ):

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
2. Stiskněte  tlačítko příslušné zóny.



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



### Předčasné vypnutí vysokého výkonu (POSILOVAČ):

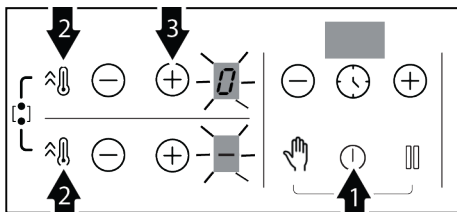
Vysoký výkon můžete vypnout kdykoliv chcete stisknutím tlačítka  nebo . Varná oblast se přepne z posilovače a nadále pracuje na úrovni „9“.

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



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





### Zapnutí velkoplošné varné oblasti

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



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

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

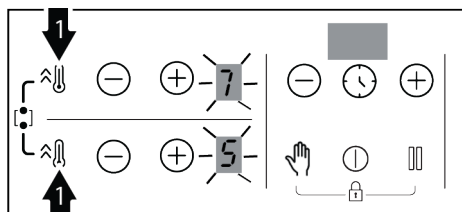
**i** Jakmile je aktivována velkoplošná varná oblast, lze teplotu nastavit pomocí tlačítek / levé zadní varné oblasti. Teplotu nelze nastavit pomocí tlačítek / přední levé varné oblasti.

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

⇒ Varná oblast se spustí.

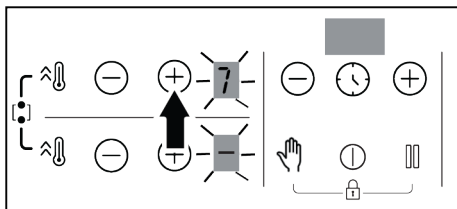
### Zapnutí velkoplošné varné oblasti, zatímco je jedna nebo obě levé varné oblasti zapnuté

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



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

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



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

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

### Vypnutí velkoplošných varných oblastí



- ✓ Velkoplošnou varnou oblast lze vypnout 4 různými způsoby:

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

### Zámek pro čištění

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


## Zapnutí zámku pro čištění

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

## Vypnutí zámku pro čištění

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






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

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

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




## Zapnutí dětského zámku

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



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

## Vypnutí dětského zámku

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




## Zámek tlačítek

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





Zámek tlačítek bude zrušen v případě výpadku napájení.

## Aktivace zámku tlačítek

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



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

## Deaktivace zámku




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

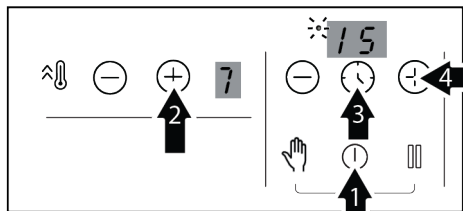
2. Kontrolka tlačítka  zhasne a ovládací panel je odemčen.




### Funkce časovače


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



### Zapnutí časovače


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




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

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

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

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

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



### Vypnutí časovače

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





### Vypnutí časovačů předčasně

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

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

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

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

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




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

**i** Po tomto kroku bude úroveň teploty příslušné zóny "0" stejně jako úroveň časovače.

### Funkce Stop

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

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

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

### Funkce správy napájení

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



#### Funkce správy napájení - celková úroveň výkonu, které lze nastavit







Kontrolka displeje správy napájení

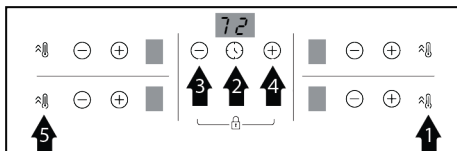
Celkový výkon



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

#### Změna celkového výkonu;

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

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



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

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

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

### Bezpečně a účinně použití oblastí indukčního vaření

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





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



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

## Systém automatického vypínání

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

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

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

## Tabulka 1: Automatické období vypínání

### Ochrana proti přehřátí

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

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

### Bezpečnostní systém proti přetečení

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

## Upřesnit nastavení výkonu

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



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



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

## 6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

### 6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

#### Obecné varování o vaření s varnou deskou

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

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

CS

#### Varná deska

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

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

## 7 Údržba a čištění

### 7.1 Obecné informace o čištění

#### Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a 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 čistíte 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 zbyvajících 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 zblednutí povrchu.

### **Skleněné povrchy**

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

## **8 Odstraňování závad**

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

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

### **Plastové díly a lakované povrchy**

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

## **7.2 Čištění varné desky**

### **7.3 Čištění ovládacího panelu**

- Při čištění panelů s knoflíkovým 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.

### **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.**

- Hrvíce 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 téže straně sporáku, můžete slyšet zvuk kňučení.

## Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční varič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete pryč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47	Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.	Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.
E 1 – E 15	Chyba komunikace na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 16 – E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 31 – E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 – E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.



## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>
online objednávka opravy spotřebiče	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 let záruky - podmínky a registrace	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen 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](http://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 reklamace 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](mailto: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.





## Vitajte!

Vážení zákazníci,

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

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

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

### Symbole a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-  
NENIE**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Obsah

<b>1</b>	<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>60</b>
1.1	Zamýšľané použitie .....	60
1.2	Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat .....	60
1.3	Elektrická bezpečnosť .....	61
1.4	Bezpečnosť dopravy .....	62
1.5	Bezpečnosť pri inštalácii .....	63
1.6	Bezpečnosť používania .....	64
1.7	Upozornenia týkajúce sa teploty ..	64
1.8	Bezpečnosť varenia .....	64
1.9	Indukcia .....	65
1.10	Bezpečnosť údržby a čistenia .....	65
<b>2</b>	<b>Pokyny na ochranu životného prostredia</b> .....	<b>66</b>
2.1	Smernica o odpadoch .....	66
2.1.1	Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	66
2.2	Informácie o balení .....	66
2.3	Odporúčania pre úsporu energie ..	66
<b>3</b>	<b>Váš produkt</b> .....	<b>67</b>
3.1	Predstavenie výrobku .....	67
3.2	Technické špecifikácie .....	68
<b>4</b>	<b>Prvé uvedenie do prevádzky</b> .....	<b>69</b>
4.1	Prvé čistenie .....	69
<b>5</b>	<b>Používanie platne</b> .....	<b>69</b>
5.1	Všeobecné informácie o použití varnej dosky .....	69
5.2	Ovládací panel .....	72
<b>6</b>	<b>Všeobecné informácie o pečení</b> ..	<b>80</b>
6.1	Všeobecné varovania o varení s varnou doskou .....	80
<b>7</b>	<b>Údržba a čistenie</b> .....	<b>81</b>
7.1	Všeobecné informácie o čistení ..	81
7.2	Čistenie varnej dosky .....	82
7.3	Čistenie ovládacieho panela .....	83
<b>8</b>	<b>Riešenie problémov</b> .....	<b>83</b>

## 1 Bezpečnostné pokyny

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

### 1.1 Zamýšľané použitie

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

### 1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

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

SK

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



### 1.3 Elektrická bezpečnosť

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

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

strčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobu.

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

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

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



#### **1.4 Bezpečnosť dopravy**

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.

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

### 1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

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

## 1.6 Bezpečnosť používania

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

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

## 1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

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

## 1.8 Bezpečnosť varenia

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



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

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

### 1.9 Indukcia

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

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

### 1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

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

## 2 Pokyny na ochranu životného prostredia

### 2.1 Smernica o odpadoch

#### 2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

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



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

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

#### Súlad so smernicou RoHS:

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

### 2.2 Informácie o balení

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

### 2.3 Odporúčania pre úsporu energie

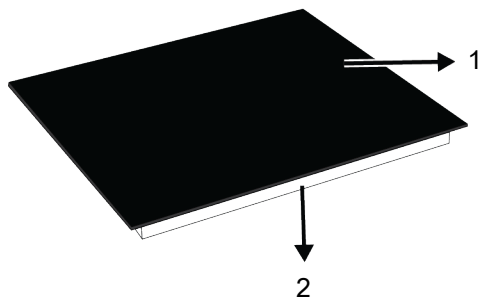
V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

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

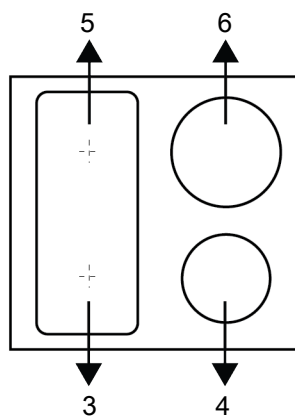
- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- Používajte hrnce/panvice s veľkosťou a pokrievkou vhodnou pre varnú zónu. Vždy si vyberte správnu veľkosť hrnca na prípravu jedla. Pre nádoby nesprávnej veľkosti sa vyžaduje väčšia energia, ako je potrebné.
- Udržujte plochy na pečenie a dná hrncov čisté.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

## 3 Váš produkt

### 3.1 Predstavenie výrobku



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



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

SK

## 3.2 Technické špecifikácie

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

### Varné zóny

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

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

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

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

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



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



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



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

## 4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

### 4.1 Prvé čistenie

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

## 5 Používanie platne

### 5.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

#### Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad solničky, môžu varnú dosku poškodiť. Nepoužívajte prasknuté varné dosky. Cez tieto praskliny môže presakovať voda a spôsobiť skrat. Ak je povrch akýmkoľvek spôsobom poškodený (napr. Viditeľné praskliny), najskôr vypnite poistku a potom zavolajte autorizovaný servis, aby výrobok odpojil, aby sa znížilo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na varnú dosku nepokladajte nevyvážené a ľahko vyklápatel'né hrnce/panvice.
- Neohrievajte prázdne hrnce/panvice. Môže dôjsť k poškodeniu hrncov a spotrebiča.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnce alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.
- Po každom použití bude varná plocha horúca, preto na ňu nedávajte plastové hrnce / panvice. Takýto materiál z povrchu ihneď očistite.
- Náhle zmeny teploty na sklenenej varnej ploche môžu spôsobiť poškodenie, dávajte pozor, aby ste počas varenia nerozliali studené tekutiny.

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

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

- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylievaniu jedál z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Neumiestňujte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiešťujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

#### Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

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

#### Výhody indukčného varenia

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

- Potraviny, ktoré počas varenia pretečú, sa rýchlo nespália, pretože sklenená varná plocha sa priamo nezohrieva. Ľahšie sa čistí.

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

### Pre bezpečnú prevádzku:

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

### Hrnce/panvice na varenie

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

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

### Vhodné hrnce/panvice:

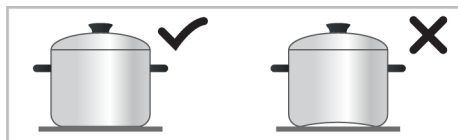
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované ocelové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

### Nevhodné hrnce/panvice:

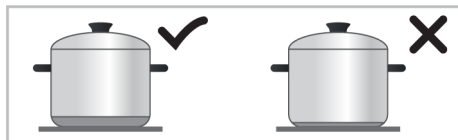
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

### Odporúčania:

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

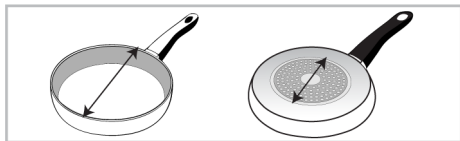


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.

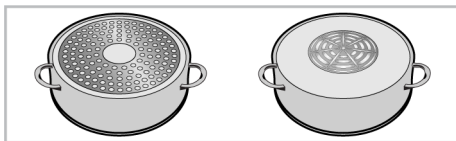


- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť dete-

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



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



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

### Test hrncov/panvic

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

- Je kompatibilný, ak sa magnet umiestnený na dne hrnca prilepí.
- Je kompatibilný, ak neblíkajú, keď hrniec položíte na indukčnú dosku a zapnete ju.

### Odporúčané veľkosti hrncov/panvic

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

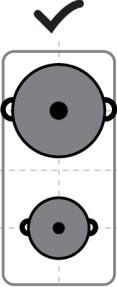
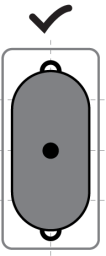
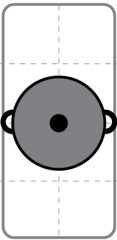
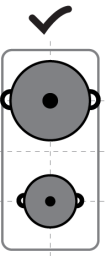
Detekcia varných nádob / panvic indukčnými varnými doskami závisí od priemeru a materiálu feromagnetického materiálu v spodnej časti hrncov / panvic. Aby ste zaistili detekciu varných nádob a panvic a dosiahli efektívne varenie, hrnce / panvice musia byť vybrané podľa veľkosti vašej varnej dosky. Vyššie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

Chovanie pri varení sa môže líšiť v závislosti od typu hrnca, veľkosti hrnca a veľkosti varnej zóny. Pre homogénnejšie chovanie varu je možné použiť varnú zónu o jeden

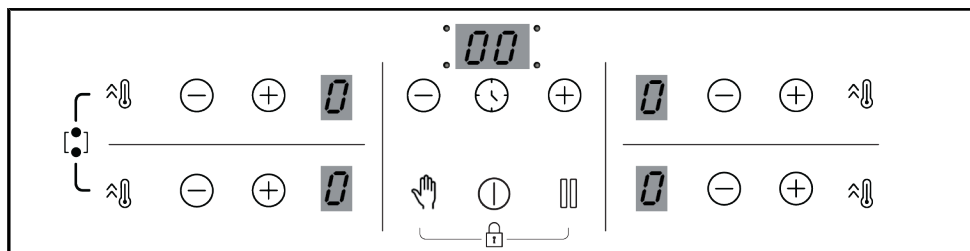
krok väčšiu. Použitie väčšej varnej zóny nespôsobuje plytvanie energiou u indukčných dosiek, pretože teplo sa vytvára iba v príslušnej oblasti hrnca.

### Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)








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

Ako dve nezávislé varné zóny	Ako jedna varná zóna
 <p>Varné zóny so širokou plochou majú dve varné zóny, prednú a zadnú. Tieto zóny môžete použiť ako dve nezávislé varné zóny pre rôzne úrovne teploty s dvoma rôznymi hrncami / panvicami. Umiestnite hrnce / panvice ich centrováním na samostatné varné zóny.</p>	 <p>Pri varení na veľkých hrncoch / panvicách umiestnite hrnce tak, aby pokrývali stredy oboch varných zón a aby boli vycentrované na varnej zóne.</p>
 <p>Pri varení s jedným hrncom alebo panvicami ho umiestnite do stredu prednej alebo zadnej varnej zóny. Neumiestňujte hrnce / panvice do stredu varnej zóny.</p>	 <p>Ak chcete variť s dvoma rôznymi hrncami / panvicami pri rovnakej teplotnej úrovni, môžete kombinovať varnú zónu so širokým (flexibilným) povrchom a variť s dvoma rôznymi hrncami / panvicami pri rovnakej teplote. Umiestnite hrnce / panvice tak, aby stredy zón boli opäť vycentrované.</p>


## 5.2 Ovládací panel




### Tlačidlá

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

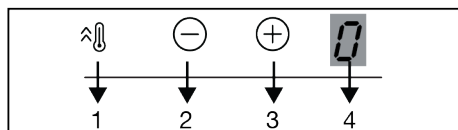
### Symboly

-  : Symbol kombinácie varnej zóny so širokým povrchom \*

 : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

\* Liši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

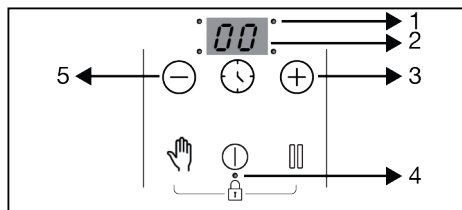
### Displej Varnej zóny



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



## Zobrazenie časovača



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

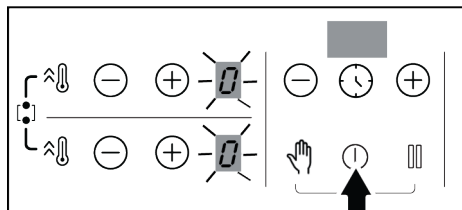
## Všeobecné varovania pre ovládací panel

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

## Zapnutie varnej dosky:

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla

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



## Vypnutie varnej zóny:

- ✓ Aktívnu varnú zónu môžete vypnúť 4 rôznymi spôsobmi:

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

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

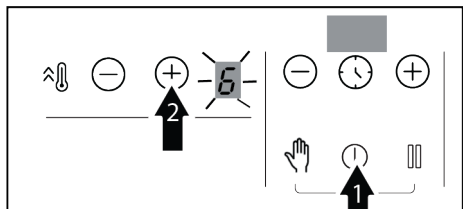
## Indikátor zvyškového tepla

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

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

## Nastavenie úrovne teploty

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





⇒ Príslušná varná zóna sa spustí pri nastavenej úrovni teploty.

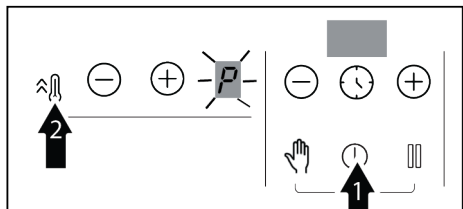
**i** Vonkajšia časť 280 mm indukčnej varnej zóny (ak je váš produkt vybavený 280 mm indukčnou varnou zónou) sa aktivuje len vtedy, keď je panvica dostatočne veľká na pokrytie varnej zóny, na ktorej je umiestnená a teplota je nastavená na vyššiu hodnotu ako 8.

### Nastavenie vysokého výkonu (Posilňovač)

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



### Výber nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

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



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



### Predčasné vypnutie nastavenia vysokého výkonu (Posilňovač):

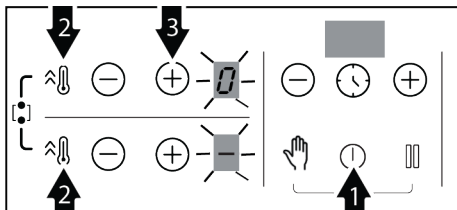
Nastavenie vysokého výkonu môžete vypnúť kedykoľvek chcete dotykom tlačidla  alebo . Varná zóna vypne posilňovač a bude pokračovať v činnosti na úrovni 9.


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


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



### Zapnutie varnej zóny so širokým povrchom

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



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

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

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

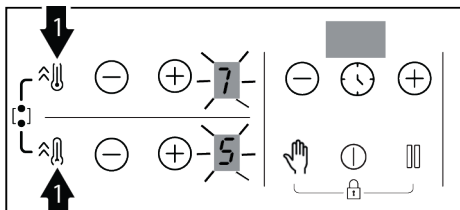



Široké plochy na ľavej varnej zóne sú vysvetlené ako príklad. Ak je aj na pravej strane varnej dosky zapnutý široký povrch varnej zóny, rovnaké pokyny platia pre danú varnú zónu.

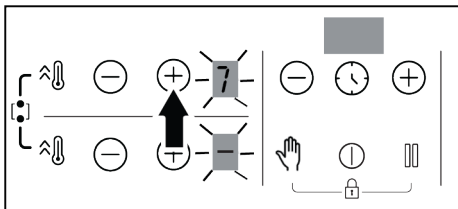
⇒ Varná zóna sa začne spúšťať.



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

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




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









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



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

**Vypnutie varných zón so širokým povrchom**



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

**Zámok pre čistenie**

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

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


### Aktivovanie zámku pre čistenie

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

### Deaktivovanie zámku pre čistenie

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






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

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

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

### Aktivovanie detskej poistky




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



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

SK

### Deaktivovanie detskej poistky

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




### Zámok tlačidiel

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



Po ukončení výpadku prúdu sa blokovanie tlačidiel zruší..

### Aktivácia uzamknutia tlačidiel

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

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

**Deaktivácia uzamknutia tlačidiel**

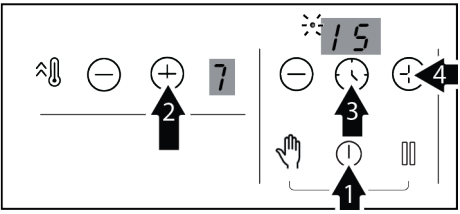
1. Stlačte obe tlačidlá ③ a ④ súčasne, až kým nie sú počut **dve zvukové signály**, keď je aktívny zámok klávesnice.
2. Kontrolka tlačidla ② zhasne a ovládací panel sa odomkne.

**Funkcia časovača**

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

**Zapnutie časovača**

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



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

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

**i** Stlačením tlačidla ④ všetkých varných zón môžete vidieť zostávajúci čas varenia. Pri každom dotyku sa zobrazí iná hodnota zóny časovača. Nakoniec sa opäť zobrazí minimálna hodnota časovača.

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

**i** Časovač môžete nastaviť len pre už používané varných zón.

**Vypnutie časovača**

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

**Vypnutie časovača skôr**

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

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

Stlačte tlačidlá časovača ⊕/⊖, kým sa na displeji varnej zóny s aktívnym časovačom nezobrazí "00".

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

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

**Funkcia zastavenia**

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

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

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

**Funkcia správy napájania**

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

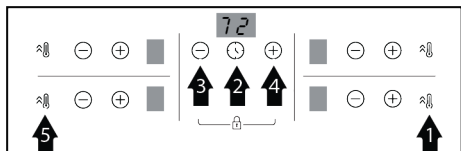
**Funkcia správy napájania - celkové úrovné výkonu, ktoré je možné nastaviť**

Kontrolka displeja správy napájania Celkový príkon

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

**Zmena celkového výkonu;**

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykotom tlačidla ①. Vypnite varnú dosku opätovným dotykotom ①.
2. Potom sa postupne dotknite príslušného tlačidla pravej prednej zóny ^||, tlačidla ⊖ tlačidla časovača ⊖, tlačidla časovača ⊕, a nakoniec tlačidlá ľavej prednej zóny ^||.



3. Na displeji časovača sa zobrazuje Nastavená úroveň riadenia napájania.
4. Dotykotom tlačidla ||| prepínate medzi úrovňami a nastavujete celkovú hodnotu výkonu, ktorú chcete nastaviť.
5. Potvrďte nastavenie dotykotom tlačidla ① a vypnite varnú dosku. Bude aktivovaná celková hodnota výkonu, ktorú ste nastavili.

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

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

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

## Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných zón

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

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

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

## Systém automatického vypínania

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

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

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

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

(\*) Platňa po 10 minútach klesne na úroveň 9

### Tabuľka 1: Automatické obdobia vypínania

#### Ochrana proti prehriatiu

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

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

## Bezpečnostný systém pretečenia

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

## Presné nastavenie výkonu

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

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



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

SK



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

## 6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

### 6.1 Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

#### Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

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

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

#### Varná doska

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



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

## 7 Údržba a čistenie

### 7.1 Všeobecné informácie o čistení

#### Všeobecné upozornenia

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

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

### Pre varné dosky:

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

### Inox - nerezové povrchy

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

### Sklenené povrchy

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

### Plastové diely a lakované povrchy

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

## 7.2 Čistenie varnej dosky

### Sklenená varná plocha

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

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

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

### 7.3 Čistenie ovládacieho panela

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

## 8 Riešenie problémov

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

### Produkt nefunguje.

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

### ikona na displeji varnej zóny vždy svieti.

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

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

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

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

### Zvolená varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

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

### Aj keď je varná zóna zapnutá, hrniec sa nezohrieva.

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

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

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

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

### Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

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

### Možné zvuky a dôvody

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.

- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** e to spôsobené povahou indukčnej technológie. Keď sa teplo prenáša priamo na základňu varnej nádoby, môžu byť počuť bzučavé zvuky, v závislosti na materiáli varnej nádoby. Preto môžu byť pri rôznych nádobách počuť rôzne zvuky.
- **Zvuk praskania:** Dôvodom je štruktúra a materiál dna varnej nádoby. Ak je varná nádoba vyrobená z rôznych vrstiev z rôznych materiálov, môže byť počuť praskanie.
- **Zvuk kňučania:** Keď sa na varenie s rôznymi úrovňami varenia použijú dve varné zóny na tej istej strane sporáka, môžete počuť zvuk kňučania.

### Chybové kódy/príčiny a možné riešenia

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

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 25	Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 31 – E 45	Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 48 E 49 E 51	Chyba snímača na indukčnej doske.	Senzorové zariadenie musí byť kompatibilné s prevádzkovými podmienkami. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 52 – E 57	Chyba vysokej teploty na indukčnej doske.	Vypnite indukčný sporák a počkajte, kým vychladne. Problém sa vyrieši, keď teplota snímača klesne pod dané limity. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.

## ברוך הבא!

לקוח יקר,

אנו שואפים לספק לך את המוצר היעיל ביותר, שנוצר באיכות . Beko אנו מודים לך שבחרת במוצר ובטכנולוגיה הטובות ביותר. משום כך, לפני השימוש במוצר אנא קרא בעיון מדריך זה וכל תיעוד אחר שסופק יחד עמו.

אנא קח בחשבון את כל המידע והאזהרות שבמדריך למשתמש. כך תוכל להגן על עצמך ועל המוצר מפני סכנות אפשריות.

שמור את המדריך למשתמש. אם תמסור את המוצר לאדם אחר, אנא מסור לו גם את המדריך. תנאי האחריות, השימוש והדרכים לפתרון תקלות במוצר שברשותך מופיעים במדריך זה.

### הסמלים ותיורם במדריך למשתמש:



סכנה שעלולה לגרם למוות או לפציעה.



מידע חשוב או טיפים שימושיים.



קרא את המדריך למשתמש.



אזהרת משטח חם.

שים לב סכנה שעלולה לגרום לנזק מהותי למוצר או לסביבתו.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## תוכן העניינים

<b>1</b>	<b>הוראות בטיחות.....</b>	<b>88</b>
1.1	שימוש מיועד .....	88
1.2	ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד .....	88
1.3	בטיחות חשמלית.....	89
1.4	בטיחות בשינוע .....	90
1.5	בטיחות התקנה.....	90
1.6	בטיחות שימוש.....	90
1.7	אזהרות על טמפרטורה .....	91
1.8	בטיחות בבישול.....	91
1.9	אינדוקציה.....	91
1.10	בטיחות תחזוקה וניקוי .....	92
<b>2</b>	<b>הוראות לשמירה על הסביבה .....</b>	<b>92</b>
2.1	הנחיית פסולת .....	92
2.1.1	בנוגע WEEE תאימות להנחיה .....	92
	לסילוק של פסולת .....	
2.2	פרטים אודות האריזה .....	92
2.3	המלצות לחיסכון בחשמל.....	92
<b>3</b>	<b>המוצר שברשותך.....</b>	<b>93</b>
3.1	מבוא למוצר .....	93
3.2	מפרטים טכניים.....	94
<b>4</b>	<b>שימוש ראשון .....</b>	<b>95</b>
4.1	ניקיון ראשוני.....	95
<b>5</b>	<b>כיצד להשתמש בכירים .....</b>	<b>95</b>
5.1	מידע כללי לגבי השימוש בכירים .....	95
5.2	לוח בקרה.....	98
<b>6</b>	<b>מידע כללי אודות אפיייה .....</b>	<b>104</b>
6.1	אזהרות כלליות לגבי בישול עם כירים .....	104
<b>7</b>	<b>תחזוקה וניקוי .....</b>	<b>105</b>
7.1	מידע כללי אודות ניקוי .....	105
7.2	ניקוי הכירים.....	106
7.3	ניקוי לוח הבקרה .....	106
<b>8</b>	<b>פתרון בעיות .....</b>	<b>106</b>



## 1 הוראות בטיחות

- סעיף זה כולל הוראות בטיחות נחוצות למניעת סכנת פציעה או נזק לרכוש.
- במקרה שהמוצר נמסר לאדם אחר לשימוש אישי או כמוצר יד שניה, יש לצרף אליו את המדריך למשתמש, את תוויות המוצר וכל חלק ומסמך נוסף.
- החברה לא תישא מוחזק באחריות לנזקים שעלולים יתרחש כתוצאה מאי ציות להוראות הללו.
- אי ציות להוראות הללו יגרום לפקיעת כל אחריות שניתנה.
- עבודות התקנה ותיקונים תבוצענה תמיד על ידי היצרן, השירות המורשה או אדם הממונה על ידי היבואן.
- יש להשתמש אך ורק בחלקי חילוף ובאביזרים מקוריים.
- אין לתקן או להחליף רכיב כלשהו במוצר אלא אם הדבר צוין במפורש במדריך למשתמש.
- אין לבצע שינויים טכניים במוצר.



### 1.1 שימוש מיועד

- מוצר זה נועד לשמש ביתי. הוא אינו מתאים לשימוש מסחרי.
- אין להשתמש במוצר בגנים, במרפסות או בחוץ. מוצר זה מיועד לשימוש במשקי בית ובמטבחי צוות בחנויות, במשרדים ובסביבות עבודה אחרות.
- **אזהרה:** יש להשתמש במוצר זה רק למטרות בישול. אסור להשתמש בו למטרות אחרות, כמו חימום החדר.



### 1.2 ילד, אדם פגיע ו-בטיחות חיות מחמד

- מוצר זה מותר לשימוש ילדים מגיל 8 שנים ומעלה, וכן אנשים בעלי לקות בכישורים פיזיים, סנסורים או מנטליים, או חסרי ניסיון וידע, כל עוד הם תחת פיקוח או שעברו הכשרה בנוגע לשימוש הבטוח במוצר ולסכנות שבו.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם המוצר. הניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו על ידי ילדים אלא אם הם תחת השגחה.
- מוצר זה אינו מיועד לשימוש בני אדם (כולל ילדים) בעלי מוגבלות פיזית, סנסורית או מנטלית אלא אם הם בפיקוח או שקיבלו את ההנחיה הנדרשת.
- יש להשגיח על ילדים ולוודא שאינם משחקים במוצר.
- מוצרי חשמל מסוכנים לילדים ולבעלי חיים. אסור לילדים וחיות מחמד לשחק עם המוצר, לטפס עליו או להיכנס אליו.
- אין לשים חפצים שילדים עלולים להגיע אליהם על המוצר.
- יש להפנות את ידיות הסירים והמחבטות לצד משטח העבודה על מנת למנוע מילדים לגעת בהם ולהיכוות.
- **אזהרה:** במהלך השימוש, המשטחים הנגישים של המוצר לוחטים. יש להרחיק ילדים מהמוצר.

HE



- שמור את חומרי האריזה הרחק מהישג ידם של ילדים. יש סכנת פציעה וחנוק.
- לפני השלכת מוצרים שחוקים וחסרי תועלת:
  1. יש לנתק את התקע מהשקע.
  2. יש לנתק את כבל החשמל ואת התקע מהמוצר.
  3. יש לנקוט בזהירות ולמנוע מילדים להיכנס למכשיר.
  4. יש למנוע מילדים לשחק עם המוצר כשהוא במצב סרק.

### 1.3 בטיחות חשמלית

- חבר את המוצר לשקע מוארק המוגן על ידי נתיך התואם את הדירוגים הנוכחיים המצוינים על תווית הסוג. התקנת ההארקה תעשה על ידי חשמלאי מוסמך. אל תשתמש במוצר ללא הארקה בהתאם לתקנות המקומיות/ארציות.
- התקע או החיבור החשמלי של המכשיר יהיו במקום נגיש. במידה והדבר אינו אפשרי, צריך להיות מנגנון (נתיך, מתג, מתג מפתח וכדומה) במתקן החשמלי אליו מחובר המוצר, בהתאם לתקנות החשמל ומפריד בין כל הקטבים לרשת.
- יש לנתק את המוצר או את הנתיך לפני תיקון, תחזוקה וניקוי.
- חבר את המוצר לשקע העונה לערכי המתח והתדר המצוינים בתווית הסוג.
- יש (אם המוצר אינו כולל כבל חשמל) להשתמש אך ורק בכבל החיבור "שמתואר בסעיף" מפרט טכני
- אל תחסום את כבל החשמל מתחת למוצר ומאחוריו. אין לשים חפץ כבד על כבל החשמל. אין לכופף, למעוך את כבל החשמל ולבוא במגע עם מקור חום כלשהו.
- יש לוודא שכבל החשמל אינו חסום בעת הנחת המוצר במקומו לאחר הרכבה או ניקוי.
- השתמש בכבל מקורי בלבד. אל תשתמש בכבלים חתוכים או פגומים.
- אין להשתמש בכבל מאריך או ברב-שקע להפעלת המכשיר.
- לשימוש במתאם (לתקע) במצבים המחייבים זאת, יש לפנות למרכז השירות המורשה או ליבואן.
- יש לפנות ליבואן או למרכז השירות המורשה אם אורך כבל החשמל אינו מספק.
- מקורות כוח ניידים או תקעים מרובים עלולים להתחמם יתר על המידה ולהתלקח. הרחק מספר תקעים ומקורות חשמל ניידים מהמוצר.
- אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליף אותו על ידי היצרן, שירות מורשה או אדם שיצוין על ידי חברת היבואן על מנת למנוע סכנות אפשריות.
- אם למוצר שלך יש כבל ותקע מתח אין לחבר את תקע המוצר לשקע שבור, רופף או לכניסה מחוץ לשקע. יש לוודא שהתקע מוכנס במלואו לשקע. אחרת החיבורים עלולים להתחמם יתר על המידה ולגרום לשריפה.
- יש להימנע מלהכניס את ההתקן לשקעים שמנוניים, לא נקיים או חשופים למים (כגון אלה ליד משטח

עבודה שבו מים עלולים להימצא (מים). אחרת קיימת סכנת קצר והתחשמלות.

- לעולם אין לגעת בתקע בידיים! רטובות!
- יש לנתק את התקע מהשקע באמצעות גוף התקע ולא במשיכת הכבל.

#### 1.4 בטיחות בשינוע

- נתק את המוצר מאספקת החשמל לפני שתשנע אותו.
- אם עליך לשנע את המוצר, עטוף אותו בנייר בועות (פצפץ) או בקרטון עבה והדק את האריזה בסרט דביק. למניעת נזק, יש לאבטח את החלקים הנעים של המוצר.
- לפני התקנת המוצר, יש לבדוק אם המוצר ניזוק במהלך המשלוח. במקרה של נזק, יש ליצור קשר עם היבואן או מרכז שירות מוסמך.

#### 1.5 בטיחות התקנה

- לפני תחילת ההתקנה, יש לבצע הארקה של קו החשמל שאליו יחובר המכשיר על ידי ניתוק הנתך לבשו תמיד כפפות מגן במהלך השינוע וההתקנה. אחרת קיימת סכנת פגיעה מקצוות חדים!
- לפני התקנת המוצר, בדוק אם המוצר אינו נזק. אין להתקין מכשיר פגום יש להימנע משימוש בחומרים מבודדי חום לכיסוי החלק הפנימי של המוצר שיותקן.
- יש להרחיק את המוצר משמש ישירה וממקורות חום כמו תנורי חשמל וגז

- שמור את הסביבה של כל צינורות האוורור של המוצר פתוחים.
- אין להתקין את המכשיר ליד חלון. קיימת סכנת התלקחות הווילון וחומרים דליקים בסביבת הכיריים. בזמן פתיחת חלון, סירי בישול עשויים להתהפך.
- אין להתקין את המכשיר ליד חלון. בזמן פתיחת חלון, סירי בישול עשויים להתהפך.
- אם ישנו שקע מאחורי המקום בו יותקן המוצר, יש לוודא שהמוצר לא יבוא במגע עם השקע ועם התקע מחובר לשקע.
- אסור שיימצאו צינורות גז, צינורות מים מפלסטיק ושקעים בקיר האחורי או הצדדי במקום שבו יותקן המכשיר. אחרת, החום במהלך פעולת הכיריים עשוי לעוות אותם וליצור סכנה בטיחותית.

#### 1.6 בטיחות שימוש

- יש לוודא כי המוצר כבוי לאחר כל שימוש.
- אם אינכם עומדים להשתמש במכשיר זמן ממושך, יש לנתק אותו או לכבות את מתח החשמל מתיבת הנתיכים.
- אין להשתמש במכשיר אם הוא מקולקל או ניזוק במהלך השימוש. נתקו את התנור מהחשמל. יש ליצור קשר עם היבואן או מרכז שירות מוסמך.
- **אזהרה:** אם פני הכיריים נסדקו, יש לנתק את המכשיר מזרם החשמל על מנת למנוע סכנת התחשמלות

- **אזהרה:** במקרה שמשטח הזכוכית של הכיריים נשבר יש לכבות את כל משטחי הבישול בגז ובחשמל (אם קיים) נתקו את התנור מהחשמל.
- אין לגעת במשטחי המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר.
- אין לעמוד על המכשיר מכל סיבה שהיא.
- לעולם אל תשתמש במוצר כאשר כושר השיפוט או הקואורדינציה שלך נפגעים משימוש באלכוהול ו/או סמים.
- אין לשמור חפצים דליקים על אזור הבישול או סביבתו. אחרת, עלולה להיגרם שריפה.
- המכשיר אינו מתאים לשימוש עם שלט רחוק או שעון הפעלה מרוחק.

### 1.7 אזהרות על טמפרטורה

- **אזהרה:** כאשר המכשיר בשימוש, המכשיר והחלקים הנגישים יתחממו. יש להקפיד על מניעת נגיעה במוצר ובגופי החימום. יש להרחיק ילדים בני פחות מ-8 מהמכשיר, אלא אם הם תחת השגחה.
- אין להניח חומרים דליקים/פציצים ליד המכשיר, מאחר שהם עשויים להיות חמים בזמן הפעולה.
- **אזהרה:** סכנת התלקחות: אין לאחסן חפצים על פני משטח הבישול.

### 1.8 בטיחות בבישול

- **אזהרה:** יש להשגיח על מהלך הבישול. יש להשגיח בעקביות אחר תהליכי בישול קצרים.

- **אזהרה:** בבישול של שומן נוקש או נוזלי, מסוכן לעזוב את הכיריים ללא השגחה, מאחר ועלולה להתלקח אש. לעולם אין לנסות ולכבות אש עם מים; יש לנתק את המכשיר מזרם החשמל ולאחר מכן לכסות את הלהבות עם כיסוי או בד חסין אש (או כדומה).
- היזהר כאשר אתה משתמש במשקאות אלכוהוליים במנות שלך. אלכוהול מתאדה בטמפרטורות גבוהות ועלול לגרום לשריפה שכן הוא עלול להתלקח כשהוא בא במגע עם משטחים חמים.

### 1.9 אינדוקציה

- האזורים בכיריים המופעלים באמצעות חשמל מופעלים באמצעות טכנולוגיית "אינדוקציה" מתקדמת. באזורי האינדוקציה של הכיריים, החוסכים זמן ואנרגיה, יש להשתמש בכלי בישול המותאמים לאינדוקציה; אחרת, משטחי הבישול לא יעבדו. למידע מפורט, עיינו בסעיף "בחירת סירים".
- מכיוון שטכנולוגיית האינדוקציה יוצרת שדה מגנטי, יכולות להיות לה השפעות מזיקות עבור אנשים המשתמשים במכשירים כגון קוצבי לב או משאבות אינסולין.
- יש לסגור אזור מלוח הבקרה שלו לאחר השימוש, אין להסתמך על חיישן הסיר.
- אין להניח חפצי מתכת כגון סכינים, מזלגות, כפיות ומכסים על משטח הכיריים מכיוון שהם יתחממו.

## בטיחות תחזוקה וניקוי 1.10

- אין לאחסן חפצי מתכת במגירות מתחת לכיריים. במהלך שימוש ארוך ואינטנסיבי, החומרים כאן עלולים להתחמם יתר על המידה.
- אל תניח מוצרים אלקטרוניים כגון טלפונים ניידים, טאבלטים, מחשבים על כיריים אינדוקציה. עשוי להיגרם להם נזק.

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין לשטוף את המכשיר על ידי התזה או שפיכה של מים! קיימת סכנת התחשמלות!
- אין להשתמש בחומרי ניקוי בקיטור כדי לנקות את המוצר שכן הדבר עלול לגרום להתחשמלות.

## 2 הוראות לשמירה על הסביבה

### 2.1 הנחיית פסולת

#### 2.1.1 בנוגע WEEE תאימות להנחייה לסילוק של פסולת

של האיחוד האירופי WEEE מוצר זה תואם להנחייה מוצר זה נושא סמל סיווג (2012/19/EU) מספר (WEEE) "של פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני".



מוצר זה מיוצר תוך שימוש בחלקים ובחומרים איכותיים בהם ניתן לעשות שימוש חוזר ושהינם מתאימים למחזור. משום כך, אין להשליך את המוצר לפח האשפה הרגיל בסיום חייו. יש להביא את המוצר לנקודת איסוף מתאימה עבור מחזור של ציוד חשמל

ואלקטרוניקה. תוכל לפנות לרשות המקומית ולברר בנוגע לנקודות איסוף אלו. סילוק הולם של המוצר יעזור למנוע פגיעה בסביבה ובבריאות בני האדם.

#### 2.1.2 RoHS תאימות להנחייה

של RoHS המוצר שרכשת זה תואם להנחייה הוא אינו מכיל (2011/65/EU) האיחוד האירופי חומרים מזיקים ואסורים שצוינו בהנחייה

### 2.2 פרטים אודות האריזה

חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים ממוחזרים ובהתאם לתקנות הסביבה הלאומיות. אין להשליך את פסולת האריזה עם פסולת ביתית או אחרת, יש לקחת אותה לנקודות איסוף חומרי האריזה שיועדו על ידי הרשויות המקומיות.

### 2.3 המלצות לחיסכון בחשמל

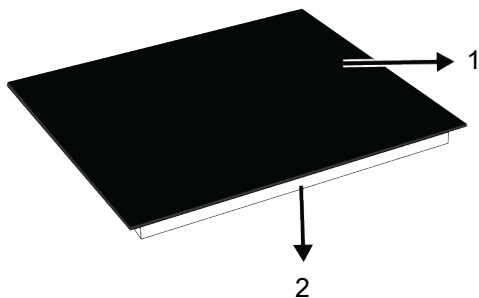
על פי תקן האיחוד האירופי 66/2014, מידע על יעילות אנרגטית ניתן למצוא בקבלה של המוצר שסופקה עם המוצר.

ההצעות הבאות יעזרו לך להשתמש במוצר שלך באופן אקולוגי וחסכוני באנרגיה:

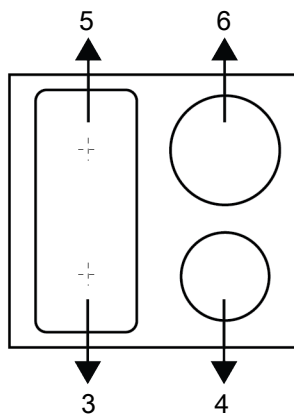
- הפשרה של מזון קפוא לפני האפייה.
- השתמשו בסירים/מחבתות בגודל ובמכסה המתאימים לאזור הכיריים. תמיד בחר את הסיר בגודל המתאים לארוחות שלך. דרושה יותר מהאנרגיה הדרושה למיכלים בגודל הלא נכון שמור על אזורי האפייה של הכיריים ובסיסי הסירים נקיים. לכלוך מקטין את העברת החום בין אזור האפייה לבסיס הסיר.

### 3 המוצר שברשותך

#### 3.1 מבוא למוצר



- 1 משטח ביסול מזכוכית
- 3 אזור חימום השראתי
- 5 אזור חימום השראתי



- 2 תושבת תחתונה
- 4 אזור חימום השראתי
- 6 אזור חימום השראתי

## 3.2 מפרטים טכניים

מפרטים כלליים של הכיריים	
המידות החיצוניות של המוצר (גובה/רוחב/עומק) (מ"מ)	52 / 590 / 520 *
ממדי ההתקנה לכיריים (רוחב/עומק) (מ"מ)	560 (+2) / 490 (+2)
מתח/תדר	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
סוג כבל וחתך המשמשים/מתאים לשימוש במוצר	מינימום H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
צריכת חשמל כוללת (קילו-וואט)	max. 7,2 kW

### אזורי ביטול

קדמי שמאלי	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 180
עוצמה	וואט / בוסטר 2300 וואט 2000

קדמי ימני	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 145
עוצמה	וואט / בוסטר 1800 וואט 1600

אחורי שמאלי	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 180
עוצמה	וואט / בוסטר 2300 וואט 2000

אחורי ימני	אזור חימום השראתי
ממד	מ"מ 210
עוצמה	וואט / בוסטר 2300 וואט 2000

גובה הכיריים המצוין בטבלה הטכנית הוא גובה המארז התחתון של המוצר \*



המפרט הטכני עשוי להשתנות ללא הודעה מראש במטרה לשפר את איכות המוצר.



התרשימים במדריך זה הינם סכמתיים וייתכן שלא יהיו תואמים בדיוק למוצר שברשותך.



ערכים המופיעים על גבי תוויות המוצר או בתיעוד המצורף לו מחושבים בתנאי מעבדה ובהתאם לתקנים הרלבנטיים. הערכים הללו עשויים להשתנות כתלות בתנאי התפעול והסביבה של המוצר.

## שימוש ראשון 4

לפני שתתחיל להשתמש במוצר שלך, מומלץ לבצע את הפעולות הבאות המופיעות בסעיפים הבאים בהתאמה.

### ניקיון ראשוני 4.1

1. הוצא את כל חומרי האריזה.
2. נגב את משטחי המוצר במטלית רטובה או ספוג. ויבש במטלית.

## ניצוד להשתמש בכירים 5

### מידע כללי לגבי השימוש בכירים 5.1

#### אזהרות כלליות

- אין לאפשר לחפצים כלשהם ליפול על הכירים. כל חפץ קטן, כמו מלחייה, עלול לפגום בכירים. אין להשתמש בכירים שנסדקו. מים עלולים לחדור דרך סדקים אלו ולגרום לקצר. אם המשטח ניזוק בכל דרך שהיא (למשל סדקים גלויים), יש לנתק תחילה את הנתוך, ולאחר מכן להתקשר לשירות המורשה כדי לנתק את המוצר ולהפחית את הסיכון להתחשמלות.
- אין להשתמש בסירים/מחבתות לא מאוזנים על הכירים.
- אין לחמם סירים/מחבתות ריקים. הסירים והמכשיר עלולים להיזק.
- יש לכבות תמיד את מבערי הכירים לאחר כל שימוש.
- הפעלת הכירים ללא סירים/מחבתות. תגרום נזק למכשיר. יש לכבות תמיד את מבערי הכירים לאחר כל שימוש.
- משטח הבישול יהיה חם לאחר כל שימוש, לכן אין להניח את סירים/מחבתות מפלסטיק על משטח הבישול. יש לנקות חומר כזה מיד מפני השטח שינויי טמפרטורה פתאומיים על משטח הבישול הזכוכית עלולים לגרום נזק, היזרהו לא לשפוך נוזלים קרים במהלך הבישול.
- יש להניח כמות מספקת של מזון בסירים ובמחבתות. כך תוכלו למנוע גלישת מסון מהסיר ולא תצטרכו לנקות אותם שלא לצורך.
- אין להניח מכסי סירים על אזורי הבישול/המבערים.
- יש להניח סירים במרכז אזורי הבישול/המבערים. אם תרצו להניח סיר על אזור בישול/מבער אחר, אין להחליק את הסיר למקום המבוקש; יש להרים את הסיר ולהניחו במקום הרצוי.

#### עקרון ההפעלה של כירים אינדוקציה

**שים לב:** חלק מהחומרים או חומרי הניקוי עלולים לגרום נזק למשטחים. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, באבקות ניקוי, בקרמי ניקוי או בחפצים חדים במהלך הניקוי.

**שים לב:** במהלך השימוש הראשון, עשן וריח עלולים לעלות במשך מספר שעות. זה נורמלי ואתה רק צריך אורור טוב כדי להסיר את זה. הימנע משאיפת עשן וריחות שנוצרים ישירות.

כירים אינדוקציה הן כמו מעגל חשמלי פתוח. המעגל נסגר כאשר מונחים עליו סירים/מחבתות המתאימים לבישול באינדוקציה ומערכת אלקטרונית מתחת לפני הזכוכית יוצרת שדה מגנטי. בסיס המתכת של הסירים/מחבתות מחומם על ידי נטילת אנרגיה מהשדה המגנטי הזה. כך, החום לא נוצר על פני הכירים, אלא ישירות על הסירים/מחבתות שמעליו. משטח זכוכית מתחמם באמצעות חום הסירים/מחבתות המתבשלים.

#### יתרונות הבישול באינדוקציה

- כירים אינדוקציה מציעות כמה יתרונות שכן החום מועבר ישירות לסירי הבישול/מחבתות מזונות שגולשים במהלך הבישול אינם נשרפים במהירות מכיוון שמשטח הבישול שעשוי זכוכית אינו מחומם ישירות. הוא קל יותר לניקוי הבישול יהיה מהיר יותר מאחר והחום מופק ישירות על הסיר/המחבת. לכן, יש חיסכון באנרגיה בהתייחס לסוגי כירים אחרים.
- מאחר והחום מועבר ישירות לסירים/מחבתות, אין אובדן חום והבישול יעיל יותר.
- העובדה שהעברת החום נעצרת ומשטח הבישול אינו מחומם ישירות כאשר הסירים/מחבתות מוסרים ממשטח הבישול השימוש בטוח יותר מפני תאונות אפשריות בזמן הבישול.

#### להפעלה בטוחה:

- אל תבחר ברמות חימום גבוהות בעת שימוש בסירי/מחבתות בישול עם ציפוי נגד הידבקות ללא כמות קטנה של שמן או בשימוש ללא שמן (סוג טפלון).
- אין להשתמש במשטח הזכוכית כמשטח שעליו מניחים פריטים או כמשטח חיתוך.
- אל תניחו חפצי מתכת כגון סכ"ם או מכסי סירים על הכירים שלך מכיוון שהם עלולים להתחמם.
- אין להשתמש ברדיד אלומיניום לבישול. אין להניח מזון עטוף ברדיד אלומיניום על אזור האינדוקציה.
- יש להרחיק חפצים מגנטיים כגון כרטיסי אשראי או קלטות מהכירים בזמן שהוא פועל.

- אם יש תנור מתחת לכיריים שלך והוא מופעל, החיישנים בכיריים עשויים להפחית את עוצמת הבישול או לכבות את הכיריים.
- לכיריים יש מערכת כיבוי אוטומטי. מידע מפורט על מערכת זו מסופק בסעיפים הבאים. עם זאת, אם משתמשים בסירים עם בסיס דק לבישול, סירים אלה יתחממו מהר מאוד ותחתית המחבט עלולה להימס ולפגוע במשטח הבישול ובמכשיר לפני הפעלת מערכת הכיבוי האוטומטית.

### סירים/מחבתות לבישול

יש להשתמש רק בסירים/מחבתות בישול פרומגנטיים ואיכותיים הנושאים תווית או אזהרה שהם מתאימים לבישול באינדוקציה. ככלל, ככל שתכולת הברזל גבוהה יותר, כך הסירים/מחבתות הבישול יהיו טובים יותר. קוטר הבסיס של סירי/מחבתות הבישול יתאים לאזור האינדוקציה. מידות מוצעות מופיעות למטה.

### סירים/מחבתות המתאימים לבישול:

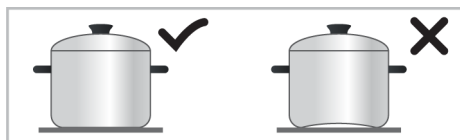
- סירים/מחבתות מברזל יצוק
- סירים/מחבתות ממתכת עם ציפוי אמאיל
- סירים/מחבתות מפלדת אל-חלד (הנושאים תווית או אזהרה שהם מתאימים לבישול באינדוקציה)

### סירים/מחבתות שאינם מתאימים לבישול:

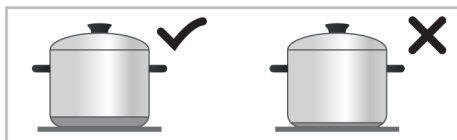
- סירים/מחבתות מאלומיניום
- סירים/מחבתות מנחושת
- סירים/מחבתות מארד
- סירים/מחבתות מזכוכית
- קרמיקה
- קרמיקה וחרסינה

### המלצות:

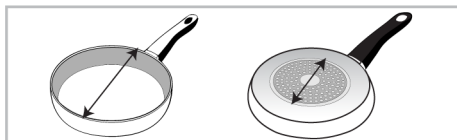
- יש להשתמש בסירים/מחבתות עם בסיס שטוח. אין להשתמש בסירים/מחבתות עם בסיס קמור או קעור.



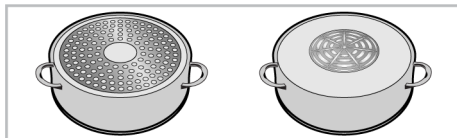
- יש להשתמש רק בסירים/מחבתות עם בסיס עבה ומעובד אם משתמשים בסירים עם בסיס דק, סירים אלה יתחממו מהר מאוד ותחתית המחבט עלולה להימס ולפגוע במשטח הבישול ובמכשיר לפני הפעלת מערכת הכיבוי האוטומטית. קצוות חדים עלולים לשרוט את המשטח.



- בסיסים של כמה סירי/מחבתות שדה פרומגנטי הם בעלי קוטר הקטן יותר מהקוטר האמיתי שלו. רק אזור זה מחומם על ידי הכיריים. לכן, החום אינו מתפזר באופן שווה וביצועי הבישול יורדים. יתר על כן, סירי/מחבתות בישול כאלה לא יתגלו על ידי כיריים אינדוקציה גדולים. לפיכך, כיריים לבישול ייבחרו בהתאם לגודל השדה הפרומגנטי.



- לחלק מהסירים/מחבתות לבישול יש בסיס המכיל חומרים לא פרומגנטיים כגון אלומיניום. סוגים אלה של סירי/מחבתות עשויים שלא להתחמם בצורה מספקת או שלא יזוהו על ידי כיריים אינדוקציה כלל. במקרים מסוימים, עלולה להופיע אזהרת סירים/מחבתות גרועים.



**i** חלוקה שווה של כלי הבישול מימין ומשמאל ובכיריה האמצעית משפיעה הצורה חיובית על ביצועי הבישול בזמן בישול מספר ארוחות על כיריים מסוג אינדוקציה.

### בדיקת סירים/מחבתות

יש לבדוק האם הסיר מתאים לבישול באינדוקציה בדרכים הבאות.

1. הסיר תואם אם הבסיס שלו מחזיק מגנט.
2. הסיר תואם אם אין הבהוב כשמניחים אותו על האינדוקציה ומפעילים את הכיריים.



## גודל סירים/מחבתות מומלץ

קוטר אזור בישול - מ"מ	קוטר סיר - מ"מ
145	דקות 100 - מרבי 145
180	דקות 100 - מרבי 180
210	דקות 140 - מרבי 210
240	דקות 140 - מרבי 240
280	דקות 125 - מרבי 280
320	דקות 125 - מרבי 320
(flexi) אזור בישול עם משטח רחב	390 רוחב - 230 אורך

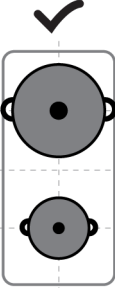
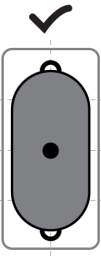
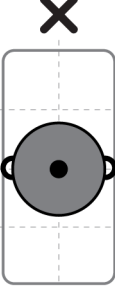
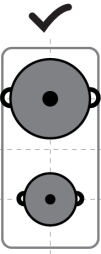
זיהוי סירי/מחבתות לבישול על ידי כיריים אינדוקציה תלוי בקוטר ובחומר הפרומגנטי בבסיס הסירים/מחבתות. כדי להבטיח זיהוי של סירי/מחבתות הבישול ולהשיג בישול יעיל, הסירים/מחבתות ייבחרו בהתאם לגודל הכיריים שלכם. גדלי הסירים/מחבתות המומלצים לגדלים של כיריים מצוינים לעיל.

התנהגות הרתיחה עשויה להשתנות בהתאם לסוגי הסיר, גודל הסיר וגודל אזור הבישול. להתנהגות רתיחה הומוגנית יותר, ניתן להשתמש באזור בישול

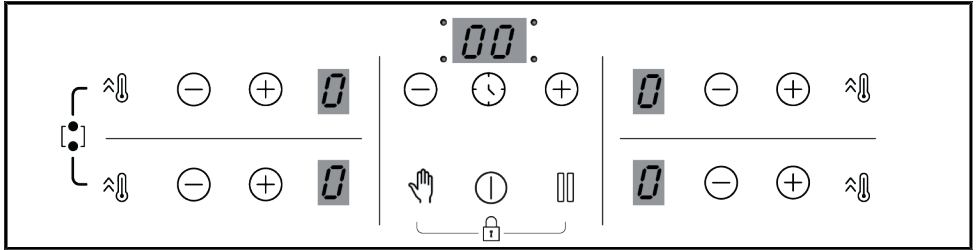
גדול יותר בצעד אחד. שימוש באזור בישול גדול יותר אינו גורם לבזבז אנרגיה בכיריים אינדוקציה, מכיוון שהחום נוצר רק באזור הסיר הרלוונטי.

### flexi) אזור בישול עם משטח רחב

הכיריים מצידים באזור בישול עם משטח רחב ניתן להפעיל משטח בישול (Flexi משטחים גמישים) זה ככיריים עצמאיות זו מזו עבור סירי/מחבתות הבישול הקטנים יותר. ניתן להפעיל את פונקציית השילוב של אזורי הבישול הללו ולהפוך אותם למשטח בישול אחד לפעולות בישול עם סירי בישול גדולים.

שני אזורי בישול נפרדים		אזור בישול יחיד	
	<p>לאזורי בישול עם משטח רחב יש שני אזורי בישול, מלפנים ומאחור. היתן להשתמש באזורים אלה כשני אזורי בישול עצמאיים עבור רמות טמפרטורה שונות עם שני סירי/מחבתות בישול שונים. מניחים את הסירים/מחבתות במרכז אזורי הבישול הנפרדים.</p>		<p>לבישול בסירים/מחבתות גדולים, יש להניח אותם כך שיכסו את מרכז שני אזורי הבישול ובמרכז אזור הבישול.</p>
	<p>לבישול עם סיר/מחבת אחד, הניחו אותו במרכז הקדמי או האחורי של אזורי הבישול. אין למקם את הסיר/מחבת במרכז אזור הבישול.</p>		<p>אם רוצים לבלש עם שני סירי/מחבתות שונים באותה רמת טמפרטורה, ניתן לשלב את אזור הבישול עם משטח רחב (גמיש) ולבלש עם שני סירי/מחבתות שונים באותה טמפרטורה. מניחים את הסירים/מחבתות כך שמרכזי האזורים יהיו במרכז שוב.</p>

## 5.2 לוח בקרה



HE

### מקשים

⏻ : מקש הפעלה/כיבוי

⌚ : מקש טיימר

⏮ : מקש חימום מהיר/מקש הגדרת עוצמה גבוהה (בוסטר)

👉 : מקש נעילת ניקיון

⏸ : מקש עצירה

⊕ : מקש הגדלה

⊖ : מקש הקטנה

### סמלים

⏻ : \* סמל שילוב לאזור בישול רחב

🔒 : סמל נעילת המקשים

\* משנתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

3 מקש הגדלת טיימר

4 של נקודת ההפעלה עבור נעילה מפני LED נורית ילדים/נעילת מקשים

5 מקש הקטנת טיימר

### התראות כלליות ללוח המחוונים

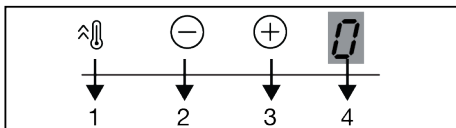
- השליטה על מכשיר זה נעשית באמצעות לוח מגע. כל פעולה מבוצעת בלוח המגע מאושרת באמצעות צליל.
- שמרו על לוח המגע נקי ויבש. משטח מלוכלך ורטוב עלול לגרום לבעיות בהפעלה הכיריים חוזרים אוטומטית למצב המתנה אם לא מבוצעת פעולה במשך 10 שניות.
- המכשיר ייכבה מסיבה בטיחותית אם אין מגע זמן ממושך.

### הפעלת הכיריים

1. הפעילו את הכיריים על ידי נגיעה במקש 1.

⇒ מוצג על תצוגת אזורי הבישול "0"

### תצורת אזור בישול

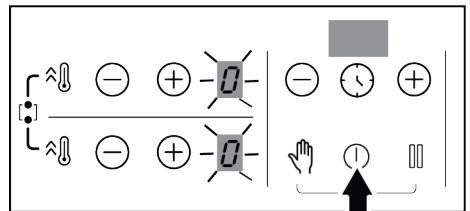


1 מקש חימום מהיר/מקש הגדרת עוצמה גבוהה (בוסטר)

2 מקש הקטנת טמפרטורה

3 מקש העלאת טמפרטורה

4 מחוון טמפרטורה לכיריים הרלוונטיות



### כיבוי אזור הבישול:

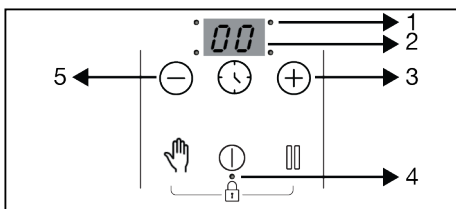
✓ ניתן לכבות אזור נבחר בכיריים ב-4 דרכים שונות:

✓ על ידי נגיעה במקש 1; גע 1 במקש 1.

1. על ידי הורדת הטמפרטורה לרמת "0"; ניתן לכבות את אזורי הבישול על ידי כיוון "הטמפרטורה לרמת "0".

2. על ידי אפשרות הכיבוי בטיימר של אזור הבישול הרצוי; כאשר הזמן נגמר, הטיימר יכבה את אזור הבישול שהוקצה לו "0" או "00" יופיעו בתצוגה הקשורה.

### תצוגת הטיימר



1 נורית נקודת פעולה של הטיימר

2 חייוני טיימר

3. על ידי נגיעה במקשי האיזור  $\ominus/\oplus$  בו זמנית של אזור הבישול המבוקש; ניתן לכבות את אזור הבישול המבוקש על ידי לחיצה בו זמנית על המקשים  $\oplus/\ominus$ .



אם או נדלקים לאחר כיבוי אזור הבישול, המשמעות היא שאזור הבישול עדין חם. אין לגעת במשטחי הבישול.

### מחונן חום שיורי

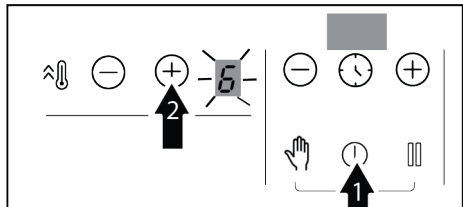
אם הסמל מהבהב בתצוגת אזור הבישול, המשמעות היא שהכיריים עדין חמים וניתן להשתמש בהם לחימום מעט מזון. אם הסמל מוחלף לסמל, המשמעות היא שהאזור פחות חם.



כאשר החשמל מנותק, מחונן החום השיורי לא יידלק ואינו מזהיר את המשתמש מפני אזורי בישול חמים.

### כיוון עוצמת הטמפרטורה

1. הפעילו את הכיריים על ידי נגיעה במקש  $\ominus$ .
2. הגדר את הטמפרטורה הרצויה על ידי נגיעה במקשי  $\oplus/\ominus$ .



⇒ אזור הבישול הרלוונטי יתחיל לפעול בהתאם לטמפרטורה שנקבעה.



החלק החיצוני של אזור הבישול של כיריים אינדוקציה 280 מ"מ (אם המוצר שלך מצויד עם אזור בישול כיריים אינדוקציה 280 מ"מ) מופעל רק כאשר סיר גדול מספיק כדי לכסות את אזור הבישול מונח על אזור הבישול והטמפרטורה מוגדרת לרמה גבוהה מ-8.

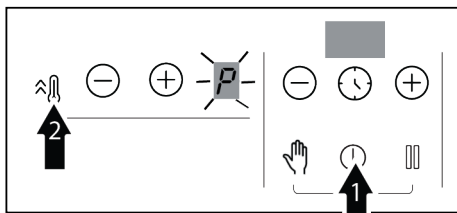
### הספק גבוה (בוטר)

ניתן להשתמש בפונקציית הבוטר לחימום מהיר. עם זאת, פונקציה זו אינה מומלצת לבישול ממושך. ייתכן שפונקציית הבוטר לא תהיה זמינה בכל אזורי הבישול.

### בחירה של הגדרת הספק גבוה (בוטר)

1. הפעילו את הכיריים על ידי נגיעה במקש  $\ominus$ .

2. גע במקש  $\hat{\text{P}}$  של האזור המבוקש.



⇒ אזור הבישול שנבחר יפעל בעוצמה מרבית יופיע בתצוגת אזור הבישול. אזור "P" והסמל הבישול יוצא מפעולת הבוסטר וממשיך לפעול ברמה.

### בטרם (BOOSTER) כיבוי הגדרת הספק הגבוה עת:

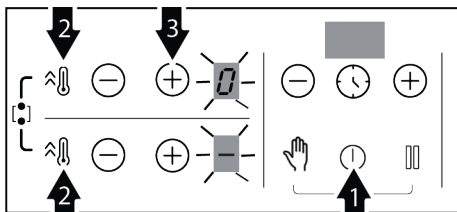
ניתן לכבות את הגדרת הספק הגבוה בכל עת שתרצה על ידי נגיעה במקש  $\ominus$  או  $\hat{\text{P}}$ . אזור הבישול יוצא מפעולת הבוסטר וממשיך לפעול ברמה "9".

### מיתון עבודה של 2 אזורים הממוקמים באותו כיוון אנכי:

אם אזור אחד מוגדר להגברת הרמה ומנגד, האזור השני, שנמצא באותו כיוון אנכי מוגדר ברמה הגבוהה מ-6 (7, 8 או 9) האזור הראשון יורד לרמה 9 וניתן להגדיר את האזור השני לרמה גבוהה מ-6 (7, 8-9). אם האזור השני מוגדר למצב בוסטר, האזור הראשון יורד לרמה 6.

### הפעלת אזור הבישול הרחב

1. געו ב- $\ominus$  להפעלת הכיריים.
2. כדי להפעיל את אזור הבישול הרחב, יש ללחוץ על מקש  $\hat{\text{P}}$  של שני אזורי הבישול בו-זמנית למשך 3-3 שניות.



⇒ יופיע "0" בתצוגה של אזור הבישול האחורי-שמאלי בתצוגה של אזור הבישול הקדמי-שמאלי ואזור הבישול הרחב יופעל.

3. יש לגעת במקשים  $\ominus/\oplus$  של אזור הבישול אחורי השמאלי להגדרת הטמפרטורה בין "0" ל-"9".

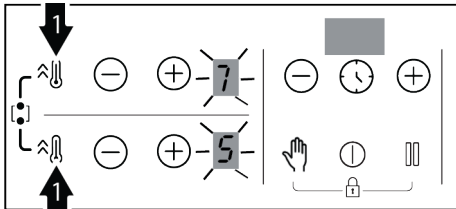
**i** לאחר הפעלת אזור הבישול הרחב, ניתן להגדיר את הטמפרטורה באמצעות מקשי  $\ominus/\oplus$  של אזור הבישול האחורי-שמאלי. לא ניתן לכוון את הטמפרטורה באמצעות מקשי  $\ominus/\oplus$  של אזור הבישול הקדמי/שמאלי.

**i** אזורי בישול שמאליים משטח רחב מוסברים כדוגמה. אם יש אזור בישול רחב משטח גם בצד ימין של הכיריים, אותן הוראות חלות על אזור הבישול האמור.

⇒ אזור הבישול מתחיל לפעול.

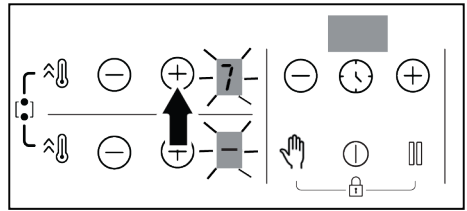
### הפעלת אזור הבישול הרחב כאשר אחד או שניים מאזורי הבישול השמאלי פועלים

- ✓ בזמן שאחד מאזורי הבישול השמאליים או שניהם פועלים, ניתן לשלב את שני אזורי הבישול על ידי הפעלת אזור הבישול הרחב. לפיכך, ניתן להשתמש באזור בישול רחב יותר באותה עוצמה.



1. כדי להפעיל את אזור הבישול הרחב כאשר אחד מאזורי הבישול השמאליים או שניהם פועלים, יש ללחוץ על מקש  $\hat{\text{A}}$  של שני אזורי הבישול בו-זמנית למשך כ-3 שניות.

- ⇒ ערך הטמפרטורה של אזור הבישול שנבחר אחרון יופיע בתצוגה של אזור הבישול האחורי-שמאלי ואזור הבישול הרחב יופעל.
- ⇒ אזורי בישול משולבים ימשיכו לפעול בטמפרטורה וערך הטיימר (אם זמין) של אזור הבישול השמאלי שנבחרו. הערך של אזור הבישול השמאלי שהוגדר קודם לפני שילוב אזורי הבישול, יבטל.



- ⇒ לשינוי הטמפרטורה, יש לגעת במקשים  $\ominus/\oplus$  של אזור הבישול האחורי השמאלי ולקבוע את הערך המבוקש.

**i** אם נוגעים במקש  $\hat{\text{A}}$  של אזור הבישול השמאלי בזמן שאזור הבישול הרחב מופעל, אזורי הבישול יפעלו ברמת הבוסטר.

### כיווי אזורי הבישול הרחב

- ניתן לכבות אזור נבחר בכיריים ב-4 דרכים שונות:
- על ידי הורדת הטמפרטורה לרמת "0": ניתן לכבות את אזור הבישול הרחב על ידי הורדת רמת הטמפרטורה ל-"0".
  - על ידי אפשרות הכיבוי באמצעות הטיימר של אזור בישול רחב: בסיום הזמן, הטיימר יכבה את אזור הבישול הרחב "0" יופיע בתצוגת אזור הבישול השמאלי ו-"00" יופיע בתצוגת הטיימר.
  - על ידי נגיעה בו-זמנית במקשים  $\ominus/\oplus$  של אזורי הבישול השמאליים: אם נוגעים בו-זמנית במקשים  $\ominus/\oplus$  של אזורי הבישול השמאליים, אזורי הבישול יופרדו וייכבו.
  - על ידי לחיצה בו-זמנית על המקש  $\hat{\text{A}}$  של שני אזורי הבישול למשך 3 שניות: אזורי הבישול יכבו כאשר לוחצים על מקשים  $\hat{\text{A}}$  של שני אזורי הבישול בו-זמנית למשך כ-3 שניות.

### מנעול ניקיון

מנעול הניקוי מונע הפעלה של כל המקשים בלוח הבקרה למשך 20 שניות בזמן שהכיריים מופעלות כדי לאפשר למשתמש לבצע ניקוי קצר. המוצר לא יצרוך חשמל לאורך זמן זה.


### הפעלת נעילת ניקיון

1. יש לגעת ממושכות במקש  $\hat{\text{A}}$  עש שיישמע צליל בודד כאשר אזור הבישול מופעל.

2. תתחיל ספירה לאחור מ-20 בתצוגת הטיימר של הכיריים. בזמן זה לא יפעל אף אחד מהמקשים ①. בלוח מלבד המקש

### השבתת נעילת ניקיון



לא צריך ללחוץ על מקש כלשהו כדי לבטל את מנעול הניקוי. הכיריים ישמיעו התראה קולית לאחר 20 שניות ומנעול הניקוי יבוטל אוטומטית.

אם רוצים להשבית את נעילת הניקיון קודם לכן, יש לגעת ממושכות במקש  עש להישמע שני צלילי התראה.

### נעילה מפני ילדים משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.



כאשר אזורי הבישול כבויים, ניתן להגן על הכיריים באמצעות נעילה מפני ילדים המונעת מילדים להפעיל את אזורי הבישול. ניתן להפעיל או לבטל את הנעילה מפני ילדים רק כאשר אזורי הבישול כבויים (במצב המתנה).

### הפעלת נעילה מפני ילדים

1. יש ללחוץ ממושכות בו-זמנית על המקשים  ו-00 עד להישמע צליל התראה בודד כשהכיריים במצב המתנה.
- ⇒ יוצג בתצוגת "L". נעילה מפני ילדים תופעל של אזורי הבישול זמן קצר והנקודה העשרונית של המקש  תידלק.

אם לוחצים על מקש כלשהו כאשר פונקציית נעילת הילדים פעילה, ישמעו שני יבהבה בתצוגה של כל "L" אותות והסימון אזורי הבישול.

### השבתת נעילה מפני ילדים



1. יש ללחוץ ממושכות בו-זמנית על המקשים  ו-00 עד להישמע שני צלילי התראה כשיתופעל הנעילה מפני ילדים.
2. יבהבה "L" נעילה מפני ילדים תושבת. הסימון בתצוגה של כל אזורי ההפעלה והתאורה של מקש  תיכבה.


### נעילת מקשים

ניתן להפעיל את נעילת המקשים על מנת למנוע את שינוי הפונקציות בטעות בזמן שהכיריים פועלות.



נעילת המקשים תבוטל במקרה של הפסקת חשמל.

### הפעלת נעילת המקשים

1. יש ללחוץ ממושכות ובו זמנית על המקשים  ו-00 עד לשמיעת צליל התראה בודד.
2. נעילת המקשים תופעל והנקודה העשרונית של המקש  תופעל לאחר יבהבה.

ניתן להפעיל את נעילת המקשים במצב הפעולה בלבד. רק מקש ① פועל בזמן שנעילת המקשים מופעלת. כאשר נוגעים במקש אחר, הנקודה העשרונית של המקש  תהבהב על מנת לסמן שנעילת המקשים מופעלת. אם מכבים את הכיריים כשהמקשים נעולים, יש לבטל את נעילת המקשים כדי שאפשר יהיה להדליק שוב את הכיריים. אם נוגעים בלחצן כלשהו "L", מבלי לבטל את נעילת המקשים יבהבה בתצוגה של כל אזורי הבישול כדי לציין שנעילת המקשים פעילה. השבת את נעילת המקשים כדי להדליק שוב את הכיריים.

### השבתת המנעול

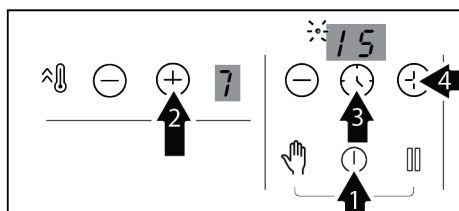
1. יש ללחוץ ממושכות בו-זמנית על המקשים  ו-00 עד להישמע שני צלילי התראה כשתופעל נעילת המקשים.
2. התאורה של המקש  תיכבה ונעילת לוח הבקרה תשתחרר.

### פונקציית הטיימר

הפונקציה מקלה על הבישול. אין צורך לשים לב לכיריים במהלך הבישול. אזור הבישול יכבה אוטומטית בתום פרק הזמן שהוגדר.

### הפעלת הטיימר

1. הפעילו את הכיריים על ידי נגיעה במקש ①.
2. הגדר את הטמפרטורה הרצויה על ידי נגיעה במקשי  $\oplus/\ominus$ .



3. הפעילו את הטיימר על ידי נגיעה במקש  $\ominus$ . הסמל "00" ונקודה עשרונית של האזור הנבחר יבהבו בתצוגת הטיימר.
4. הגדר את משך הזמן הרצוי על ידי נגיעה במקשי  $\oplus/\ominus$ .
5. לאחר 10 שניות, ההגדרה תופעל. הנקודה עשרונית של האזור הנבחר תבהבו בתצוגת הטיימר.
6. על מנת להגדיר את הטיימר של אזורי הבישול. האחרים, יש לחזור על התהליך שהוסבר לעיל.

**i** אם יותר מערכי טיימר אחד מוגדרים לאזורים שונים, טיימר האזור בעל ערך הטיימר המינימלי יוצג בתצוגת הטיימר והנקודה העשרונית של אותו אזור מהבהבת. הנקודות העשרוניות של האזורים האחרים מאירים ברציפות.

**i** ניתן לראות את זמן הבישול הנותר על ידי נגיעה במקש  $\ominus$  של כל אזור הבישול. עבור כל נגיעה, מוצג ערך טיימר אזור שונה. לבסוף, ערך הטיימר המינימלי מוצג שוב.

**i** לא ניתן להפעיל טיימר ללא בחירת אזור בישול ואת עוצמת החום לאזור.

**i** ניתן להגדיר את הטיימר רק לאזורי הבישול הפועלים.

### השבתת הטיימר

לאחר שהזמן המוגדר יסתיים, הכיריים יכבו אוטומטית וישמע צליל. יש ללחוץ על מקש כלשהו כדי להשתיק את הצליל. אם לא לוחצים על אף מקש, הצליל ייפסק לאחר מספר דקות.

### השבתת הטיימרים מוקדם יותר

- ✓ אם תבטלו את הטיימר מוקדם יותר, הכיריים ימשיכו לפעול בטמפרטורה שנקבעה עד לכיבוי. ניתן לבטל את הטיימר מוקדם יותר בשתי דרכים שונות:
1. **השבתת הטיימר עבור אזור על ידי הורדת הערך שלו ל-"00":** יש לגעת במקשי הטיימר  $\oplus/\ominus$  עד להופעת "00" בתצוגת אזור הבישול שלגביו הופעל הטיימר.

⇒ סמל הנקודה העשרונית של האזור הקשור ייכבה והטיימר יבוטל.

⇒ **השבתת הטיימר של אזור על ידי נגיעה בו-זמנית במקשים  $\oplus/\ominus$  של האזור:** געו בו זמנית במקשים  $\oplus/\ominus$  של האזור.

⇒ סמל הנקודה העשרונית של האזור הקשור ייכבה והטיימר יבוטל.

**i** לאחר ביצוע שלב זה, רמת הטמפרטורה של האזור תהיה "0" וגם רמת הטיימר.

### 'פונקציית עזר

- ✓ ניתן להוריד את עוצמת טמפרטורת ההפעלה של אזורי הבישול לרמה המינימלית (רמה 1) באמצעות פונקציה זו.

**i** אם הטיימר מוגדר עבור אזור בישול כלשהו, הוא ימשיך לפעול במהלך הפסקה.

1. געו במקש  $\square$  כאשר אחד מאזורי הבישול מופעלים.
2. כל אזורי הבישול יפעלו בעוצמה מינימלית (רמה 1) והסמל  $\square$  יופיע בתצוגה של האזורים הפועלים.
3. להפעלה חוזרת של כל אזורי הכיריים בהתאם  $\square$  להגדרות הקודמות, געו שוב במקש.

### ניהול עוצמת ההספק

המכשיר מצויד באפשרות של ניהול עוצמת ההספק. בעזרת פונקציה זו ניתן לשנות את עוצמת המתח הכוללת שנצרכת של ידי הכיריים. קיימות 8 רמות זמניות עבור פונקציית ניהול צריכת החשמל.

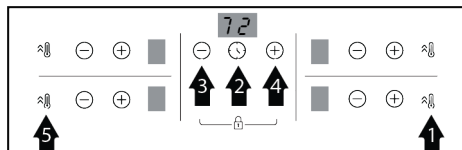
### פונקציית ניהול צריכת חשמל - סך רמות הספק שניתן להגדיר

סך כל מחוון תצוגת ניהול צריכת החשמל המתח

25	קילוואט 2,5
30	קילוואט 3
36	קילוואט 3.6
44	קילוואט 4.4
54	קילוואט 5,4
57	קילוואט 5.7
67	קילוואט 6.7
72	קילוואט 7.2

## לשינוי העוצמה הכוללת:

1. כבו ① את הכיריים על ידי נגיעה במקש ①. כבו ① את הכיריים על ידי נגיעה חוזרת במקש ①.
2. לאחר מכן לחצו על המקש  $\hat{\text{Ⓜ}}$  של אזור ימני קדמי, מקש  $\ominus$ , מקש  $\oplus$ , ולבסוף על  $\hat{\text{Ⓜ}}$ . מקש האזור הקדמי שמאלי



3. עוצמת ניהול המתח מוצגת בתצוגת הטיימר.
4. געו במקש  $\text{⏏}$  להחלפה בין רמות ולהגדרת ערך. העוצמה המרבית שתוצג להגדיר.
5.  $\text{⏏}$  אשרו את ההגדרה על ידי נגיעה במקש ①. יופעל וכיבוי הכיריים. ערך הספק הכולל שהגדרת יופעל.



עוצמות הטמפרטורה שניתן יהיה להפעיל בכיריים עשויות להשתנות בהתאם לרמת ההספק הכוללת שנקבעה. עוצמת הטמפרטורה המסופקת לכיריים תופחת אוטומטית בהתאם להגדרת הכוח שתבוצע על ידי הכיריים. זו לא שגיאה.



אם נוגעים במקש שאינו הרצף שצוין בעת שינוי רמת העוצמה, לא ניתן לבצע את ההגדרה. ניתן לחזור על השלבים מההתחלה כדי לבצע את ההגדרה.

## שימוש באזורי אינדוקציה לבישול בצורה בטוחה ויעילה

**עקרונות הפעולה:** כיריים אינדוקציה מחממות ישירות את כלי הבישול. לכן, יש להן יתרונות רבים בהשוואה לסוגי כיריים אחרים. הם פועלות בצורה יעילה יותר ופני הכיריים קרות יותר. כיריים מסוג אינדוקציה מצוידות במערכת בטיחות גבוהה המבטיחה פעולה ברמת הבטיחות הגבוהה ביותר.



הכיריים יכולות להיות עם אזורי בישול באינדוקציה בקוטר של 145, 180, 210 ו-280 מ"מ, בהתאם לדגם. כל אזור בישול מזהה אוטומטית את הכלי המוצב עליו הודות לתכונת האינדוקציה. אנרגיה נוצרת רק במקום שבו הכלי בא במגע עם אזור הבישול וכך מושגת צריכת אנרגיה מינימלית.



המוצר עשוי להתחיל ולהפסיק כאשר הוא פועל ברמות מ-1 עד 7, במיוחד עם כלי בישול עם קוטר קטן וכאשר מים-שמן קטן. זוהי אינה תקלה.

## מערכת כיבוי אוטומטי

לבקרת הכיריים יש מערכת כיבוי אוטומטי. אם משאירים אזור בישול אחד או יותר מופעלים, אזור הבישול ניכבה אוטומטית לאחר זמן קצר (עיינו בטבלה 1) במקרה שהוחל טיימר על אזור מסוים, תצוגת הטיימר תיכבה גם היא. הגבלת הזמן של הכיבוי האוטומטי תלויה בעוצמת הטמפרטורה שנקבעה. משך זמן הפעולה המרבי מיושם לגבי טמפרטורה זו. ניתן להפעיל שוב את אזורי הכיריים לאחר הכיבוי האוטומטי כפי שמתואר למעלה.

דרגת הטמפרטורה	זמני כיבוי אוטומטי - שעות
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

זמני כיבוי אוטומטי - שעות	דרגת הטמפרטורה
דקות 30	9
דקות (*) 10	P (בוסטר)
הכיריים יירדו לעוצמה 9 לאחר 10 דקות (*)	

טבלה 1: זמני כיבוי אוטומטי

### הגנה מפני חימום יתר

הכיריים מצוידות בחיישנים המאפשרים הגנה מפני חימום יתר. במקרים של התחממות יתר עשויות להופיע התופעות הבאות:

- אזור הבישול הפועל עלול להיכבות.
- הרמה שנבחרה עשויה לרדת לרמה 7 מרמה גבוהה יותר.

### מערכת הגנה מפני גלישה

הכיריים מצוידות במערכת הגנה מפני גלישה. אם יש גלישה של חומר כלשהו שנשפך על לוח הבקרה, המערכת תנתק את חיבור החשמל מיד ותכבה את מופיעה על המחונן במהלך זמן "E" הכיריים. אזהרת זה.

## 6 מידע כללי אודות אפייה

תוכל למצוא טיפים להכנה ובישול האוכל שלך בחלק זה.

### 6.1 אזהרות כלליות לגבי בישול עם כיריים

#### אזהרות כלליות לגבי בישול עם כיריים

- לעולם אל תמלא את המחבת בשמן יותר משליש ממנו. אל תשאיר את הכיריים ללא השגחה בעת חימום שמן. שמנים שחוממו יתר על המידה מביאים לסכנת שריפה. לעולם אל תנסה לכבות שריפה אפשרית במים! כאשר שמן עולה באש,

### הגדרת הספק מדויקת

כיריים מסוג אינדוקציה מגיבים מיד לפקודות כעיקרון הפעולה. הגדרות העוצמה משתנות מהר מאוד. כך, ניתן למנוע מסיר בישול (המכיל מים, חלב וכדומה) לגלוש גם אם הוא בדיוק עמד לגלוש.

אם פני השטח של לוח הבקרה למגע נחשפים לאדים עזים, מערכת הבקרה כולה עלולה להתבטל ולהציג שגיאה.

יש לשמור על פני השטח של לוח הבקרה נקיים. עשויה להופיע פעולה שגויה.

כסו אותו בשמיכת כיבוי אש או מטלית לחה. כבה את הכיריים אם זה בטוח לעשות זאת והתקשר למכבי האש.

- לפני טיגון מאכלים, הסר תמיד את עודפי המים והכנס אותם לתוך השמן המחומם באיטיות. ודא שהמזון הקפוא מופשר לפני הטיגון.
- בעת חימום שמן, וודאו שהסיר בו אתם משתמשים יבש והשאירו את המכסה פתוח.
- להמלצות על בישול עם חיסכון בחשמל, עיין "בסעיף "הוראות סביבתיות
- ממפרטורת הבישול וערכי הזמן הניתנים עבור מזונות עשויים להשתנות בהתאם למתכון ולכמות. מסיבה זו, ערכים אלה ניתנים כטווחים.

### טבלת בישול

זמן אפייה (דקה) (כ)	דרגת הטמפרטורה	מזון
<b>המסה</b>		
20 ... 30	1	שוקולד מריר, Dr.Oetker לזוגמה, המותג) המסת שוקולד (55-60% קקאו, 150 גרם)
5 ... 6	6	חמאה (200 גרם)
<b>הרתחה, חימום, שמירת חום</b>		
3 ... 5	P	מים 1 ליטר (הרתחה)
8 ... 10	P	מים 3 ליטר (הרתחה)
4 ... 6	6	חלב 1 ליטר (הרתחה)
18 ... 22	1-2	חלב 1 ליטר (שמירה על חום)
3 ... 5	8	שמן צמחי (חימום) (שמן צמחי 0,5 ליטר)
<b>הרתחה</b>		
12 ... 14	9	תפוחי אדמה לא קלופים טחון גס (2 לחבר גדולים)



מזון	דרגת הטמפרטורה	זמן אפייה (דקה) (כ)
פילה סלמון	8	10 ... 15
נקניקיות	9	2 .. 4
פסטה (150 גרם)	8	8 ... 12
<b>בישול, הקפצה</b>		
תבשיל אורז (200 גרם אורז)	6	8 ... 14
* פאיה	9	15 ... 20
** פודינג		
הרתחת שעועית - חומוס הרתחה - לפודינג	9	5 ... 6
הרתחת שעועית - חומוס בישול - לפודינג	3	10 ... 30
חיטה הרתחה - לפודינג	9	2 ... 5
חיטה בישול - לפודינג	3	10 ... 30
פודינג-כל המרכיבים	8	20 ... 25
<b>** שוק עם ירקות</b>		
הקפצת ירקות	9	3 ... 8
אפייה	4-5	120 ... 150
מרקים (לדוגמה, מרק עדשים)	6-7	17 ... 20
<b>טיגון איטי</b>		
פילה דג באס	8	3 ... 7
סטייק סירלוין ** (3-5 ס"מ)	8	5 ... 9
נקניקיות	8	2 ... 5
ביצייה	7	4 ... 8
<b>פּוּסְטָוּ</b>		
ביסקויט מטוגן מונגולי	8	13 ... 16
שניצל	8	5 ... 7
נאגט	8	4 ... 6
* מומלץ להשתמש בווק *		
** מומלץ להשתמש בסיר/מחבת **		

## 7 תחזוקה וניקוי

### 7.1 מידע כללי אודות ניקוי

#### אזהרות כלליות

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי.
- משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות
- אין ליישם חומרי ניקוי על משטחים חמים. הדבר עלול לגרום לכתמים קבועים
- יש לנקות ולייבש את המוצר ביסודיות לאחר כל פעולה. לפיכך, שאריות מזון ינוקו בקלות וימנעו שריפות אלו בעת השימוש במוצר מאוחר יותר.
- ובכך אורך חיי התנור יוארכו ויפחתו התקלות
- אין להשתמש בתכשירים לניקוי באדים
- חלק מחומרי ניקוי או חומרי ניקוי גורמים נזק למשטח. חומרי ניקוי לא מתאימים הם: אקונומיקה, חומרי ניקוי המכילים אמוניה, חומצה או כלוריד, חומרי ניקוי בקיטור, חומרי הסרת אבנית, מסירי כתמים וחלודה, חומרי ניקוי שוחקים

- (חומרי ניקוי קרמים, אבקת קרצוף, קרם קרצוף, מקרצף שוחק ושריטות, תיל, ספוגים, מטליות ניקוי המכילות שאריות של לכלוך וחומרי ניקוי) אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים בניקוי שנעשה לאחר כל שימוש. נקו את המכשיר באמצעות חומר ניקוי לשטיפת כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותו במטלית יבשה
- הקפידו לנגב לחלוטין את כל הנוזלים שנתרו לאחר הניקוי ונקו מיד כל מזון שניתז במהלך הבישול
  - אין לשטוף כל רכיב של המכשיר שלך במדיח כלים אלא אם כן צוין אחרת במדריך למשתמש

### עבור הכיריים:

- כלורך חומצי כגון חלב, רסק עגבניות ושמן עלול לגרום לכתמים קבועים על הכיריים ורכיבי אזורי הכיריים, נקו את כל הנוזלים שעלו על גדותיהם מיד לאחר קירור הכיריים על ידי כיבוי.

### אינוקס - משטחי אל חלד

- אל תשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלור כדי לנקות משטחים וידידות ללא חלד.
- משטח נירוסטה עשוי לשנות צבע עם הזמן. זוהי תופעה נורמלית. יש לנקות עם חומר ניקוי לאחר כל INOX המתאים למשטחי נירוסטה או פעולה
- נקו בעזרת מטלית רכה וחומר ניקוי נוזלי (שאינו ודאגו לנגב, INOX שורא) המתאים למשטחי בכיוון אחד.
- הסר כתמי סיד, שמן, עמילן, חלב וחלבון על משטחי הזכוכית והאינוקס באופן מיידי מבלי להמתין. כתמים עשויים להחליד בפרקי זמן ארוכים.
- חומרי ניקוי המותזים/מורחים על פני השטח יש לנקות מיד. חומרי ניקוי שוחקים שנתרו על פני השטח גורמים למשטח להלבין.

### משטחי זכוכית

- בעת ניקוי משטחי זכוכית, אין להשתמש במגרדי מתכת קשים ובחומרי ניקוי שוחקים. הם עלולים לפגוע במשטח הזכוכית.
- נקו את המכשיר בעזרת סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה המיוחדים לניקוי זכוכית ויבשו עם מטלית מיקרופיבר יבשה.
- אם נותר חומר ניקוי שנותר לאחר הניקוי, נגבו אותו במים קרים ויבשו עם מטלית מיקרופיבר נקייה ויבשה. שאריות חומר ניקוי עלולות לגרום נזק למשטח הזכוכית בפני הבאה.
- בשום פנים ואופן אסור לנקות את שאריות שהתייבשו על משטח הזכוכית בעזרת סכינים משוננות, צמר פלדה או כלי גירוד דומים.
- ניתן להסיר את כתמי האבנית (כתמים צהובים) שהצטברו על גבי משטח הזכוכית באמצעות חומר הסרת אבנית המסחר, או עם חומר המסיר אבנית כגון חומץ או מיץ לימון.

- אם המשטח מלוכלך מאוד, יש למרוח את חומר הניקוי על הכתם בעזרת ספוג ולהמתין זמן ממושך עד שיפעל כראוי. לאחר מכן נקו את המשטח הזכוכית עם מטלית לחה.
- דהייט צבע וכתמים על משטחי הזכוכית הם תופעה רגילה ואינם פגם.

### חלקי פלסטיק ומשטחים צבועים

- נקו את חלקי הפלסטיק והמשטחים הצבועים עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אין להשתמש בכלי גרוד קשים ומנקים שוחקים. הם עלולים לגרום נזק למשטחים.
- ודא שהחיבורים של מרכיבי המוצר אינם נותרים לחים ועם חומר ניקוי. אחרת, עלולה להיגרם קורוזיה במחברים.

## 7.2 ניקוי הכיריים

### משטח בישול מזכוכית

- יש לבצע את שלבי הניקוי המפורטים הסעיף "מידע כללי לגבי ניקוי" לגבי ניקוי משטחי בישול מזכוכית. במקרים מיוחדים, ניתן להשלים את הליך הניקוי בהתאם למידע שלהלן.
- יש לנקות מיד מזונות מבוססי סוכר, כמו קרם כהה, עמילן וסירופ מבלי להמתין להתקררות המשטח. אחרת, משטח הזכוכית עלול להינזק לצמיתות.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי בזמן שהכיריים חמים, אחרת עלולים להיווצר כתמים קבועים.

## 7.3 ניקוי לוח הבקרה

- כאשר מנקים את הפאנלים עם שליטה באמצעות ידידות, נגב את הפאנל והכפתורים במטלית רכה לחה ויבש במטלית יבשה. אל תסיר את הכפתורים והאטמים שמתחתיו כדי לנקות את הפאנל. הכפתורים ולוח הבקרה עלולי להינזק בזמן ניקוי לוחות האינוקס עם בקרת כפתור, אל תשתמש בחומרי ניקוי אינוקס סביב הידית. ניתן למחוק את האינדיקטורים מסביב לכפתור לניקוי לוח מגע, נגבו את הלוח עם מטלית רכה ולחה ונגבו במטלית יבשה. אם במכשיר שלכם קיימת אפשרות נעילת מקשים, הגדירו את נעילת המקשים לפני ניקוי לוח הבקרה. אחרת, עלולה להתרחש פעולה שגויה במקשים.

## 8 פתרון בעיות

אם הבעיה נשארת לאחר ביצוע הפעולות שבסעיף זה, צור קשר עם הספק או עם נציג שירות מורשה. לעולם אל תנסה לתקן את המכשיר בעצמך.

### המוצר אינו פועל

- ייתכן שהנתיך תקול או שרוף. << בדוק את הנתיכים בקופסת הנתיכים. החלף אותם במידת הצורך, או הפעל אותם מחדש.

- ייתכן שהמכשיר לא יהיה מחובר לשקע (המקורקע). <<< בדקו האם המכשיר מחובר לשקע.
- המקשים בלוח (אם יש טיימר במכשיר שלך) הבקרה לא פועלים. <<< אם למוצר שלך יש נעילת מקשים, ייתכן שהנעילת המקשים מופעלת, השבת את נעילת המקשים.
- אם הכיריים לא נדלקים עם לחיצה על מקש ההפעלה/כיבוי <<< נתק אותו מהחשמל והמתן לפחות 20 שניות לפני חיבורו.
- יש לו הגנת התחממות יתר. <<< המתן לכיריים שלך שיתקררו.
- לא ניתן להשתמש בסירים מתאימים. <<< תבדקו את הסירים שלכם.

#### **אייקון מואר תמיד בתצוגה של אזור הכיריים**

- אסור להניח סירים על כיריים ההפעלה. <<< בדוק אם יש סיר באזור הכיריים.
- יכול להיות שהסיר שלך לא מתאים לאינדוקציה. <<< בדוק אם הכיריים שלך מתאימים לכיריים אינדוקציה.
- ייתכן שהסיר לא מרוכז כראוי באזור הכיריים או שהמשטח התחתון של המחבת אינו רחב מספיק עבור אזור הכיריים שנבחר. <<< מרכז את אזור הכיריים על ידי בחירת סיר רחב מספיק עבור אזור הכיריים.
- הסיר או אזור הכיריים עלולים להיות חמים מדי. <<< המתינו עד שהם יתקררו.

#### **אזור הכיריים שנבחר נכבה בפתאומיות בזמן שהוא פועל**

- ייתכן שפג תוקף זמן הבישול של התא הנבחר. <<< ניתן לקבוע זמן בישול חדש או לסיים את הבישול.
- יש לו הגנת התחממות יתר. <<< המתן לכיריים שלך שיתקררו.
- יכול להיות שעצם כיסה את לוח הבקרה במגע. <<< הסר את האובייקט על הפאנל.

#### **אף על פי שאזור הכיריים מופעל, הסיר אינו מתחמם**

- הסיר עשוי שלא להתאים לכיריים אינדוקציה. <<< בדוק אם הכיריים שלך מתאימים לכיריים אינדוקציה.
- ייתכן שהסיר לא מרוכז כראוי באזור הכיריים או שהמשטח התחתון של המחבת אינו רחב מספיק עבור אזור הכיריים שנבחר. <<< מרכז את אזור הכיריים על ידי בחירת סיר רחב מספיק עבור אזור הכיריים.

#### **מאוורר הקירור ממשיך לפעול אף על פי שהכיריים כבויים**

- זו לא שגיאה. מאוורר הקירור ממשיך לפעול עד שהציוד האלקטרוני בכיריים נופל לטמפרטורה המתאימה.

#### **רעש מהכיריים במהלך הבישול**

- צלילים מסוימים עשויים להישמע מהכיריים בזמן הבישול. צלילים אלו נובעים מהרכב כלי הבישול. צלילים אלו תקינים, אינם תקלה והם חלק מטכנולוגיית האינדוקציה.

#### **רעשים וסיבות אפשריות**

- **רעש מאוורר:** הכיריים מצויד במאוורר המופעל אוטומטית בהתאם לטמפרטורת המכשיר. למאוורר רמות הפעלה שונות והוא פועל ברמות שונות לפי הטמפרטורה.
- **זמזום נמוך יותר כמו רעש הפעלה של שנאי:** זה נובע מאופי טכנולוגיית האינדוקציה. מכיוון שהחום מועבר ישירות לביסי כלי הבישול, צלילי זמזום כאלה עשויים להישמע בהתאם לחומר של כלי הבישול. לפיכך, רעשים שונים עשויים להישמע עם כלי בישול שונים.
- **רעש פיצוח:** הסיבה לכך היא המבנה והחומר של בסיס כלי הבישול. קול פיצוח עשוי להישמע אם כלי הבישול עשוי משכבות שונות עם חומרים שונים.
- **רעש יבבה:** קול יבבה עשוי להישמע כאשר משתמשים בשני אזורי בישול באותו צד של הכיריים לבישול עם רמות בישול שונות.

## קודי שגיאה/סיבות ופתרונות אפשריים

קודי שגיאה	סיבות לשגיאה	פתרונות אפשריים
E 2	שגיאת תקשורת בין התצוגה ולוח ממשק הכפתור	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 22 E 26	התחממות יתר של הכיריים באינדוקציה	כבה את הכיריים והמתן עד שהוא יתקררו. השגיאה תיפתר כאשר הטמפרטורה של הכיריים יורדת מתחת לגבולות
E 46	מקש אחד או יותר נלחצים במשך יותר מ-10 שניות. חפץ נמצא של לוח הבקרה או שהבקר חשוף לאדים.	הבעיה תיפתר כאשר תסיר את ידך מהכיריים. הבעיה תיפתר לאחר ניקוי לוח הבקרה
E 47	בסיר שאינו מתאים לחימום ma, naho אינדוקציה	השגיאה תיפתר כאשר תשתמשו בסיר המתאים לחימום אינדוקציה
E 1 – E 15	שגיאת תקשורת בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 16 – E 21	שגיאת חיישן טמפרטורה בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 23 E 24	שגיאת תוכנה בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 25	שגיאת פעולת המאוורר בכיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 31 – E 45	שגיאת קושחת הלוח האלקטרוני של כיריים אינדוקציה	כבו את הכיריים והפעילו שוב לאחר 30 שניות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 48 E 49 E 51	שגיאת חיישן בכיריים אינדוקציה	ציוד החיישן אינו תואם לתנאי ההפעלה. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת
E 52 – E 57	שגיאת טמפרטורה גבוהה בכיריים אינדוקציה	כבה את הכיריים והמתן עד שיתקררו. השגיאה תיפתר כאשר הטמפרטורה של החיישן יורדת מתחת לגבולות. יש ליצור קשר עם סוכן מורשה אם הבעיה חוזרת