

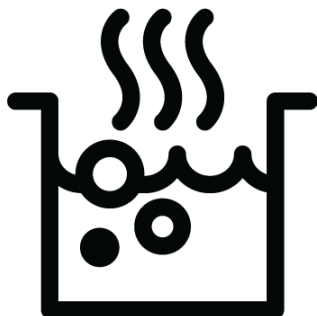
beko

Built-in Hob / User Manual

Vestavěná varná deska / Návod k obsluze

Vstavaná platňa sporáka / Používateľská príručka

Sisseehitatav pliit / Kasutusjuhend



HII 64200 MT

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

1	Safety Instructions.....	4
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
2	Environmental Instructions.....	9
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
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use.....	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	14
6	General Information About Baking.....	20
6.1	General warnings about cooking with hob	20
7	Maintenance and Cleaning	22
7.1	General Cleaning Information.....	22
7.2	Cleaning the hob.....	23
7.3	Cleaning the Control Panel	23
8	Troubleshooting.....	23

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.

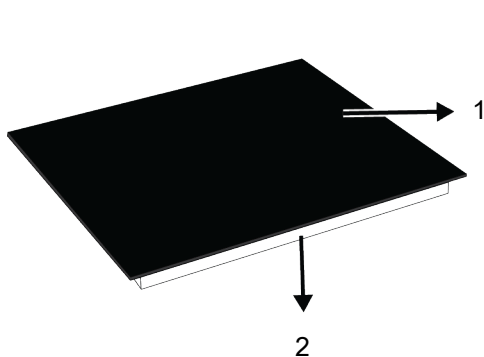
2.3 Recommendations for Energy Saving

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:

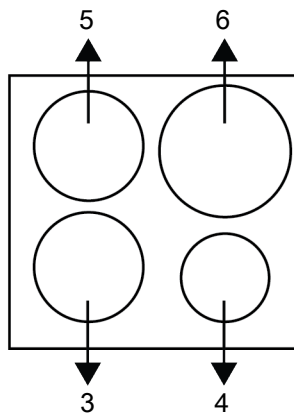
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between 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 ²
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

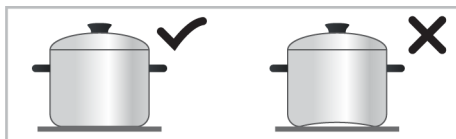
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

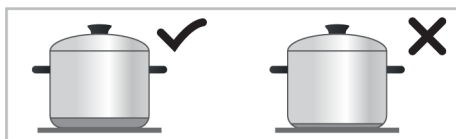
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

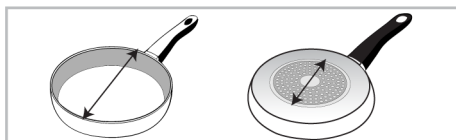
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



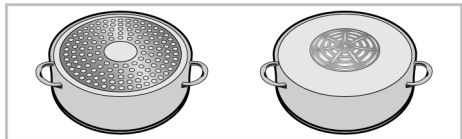
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- 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.

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

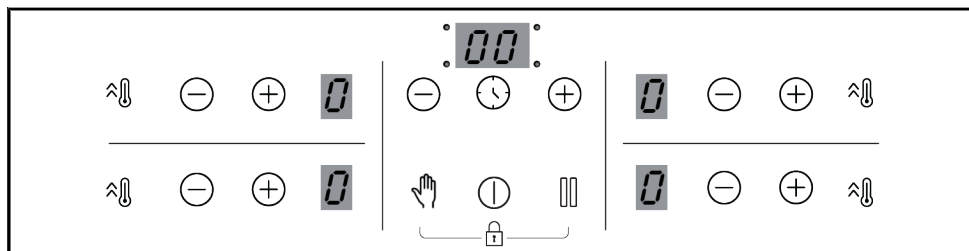
Recommended cooking pots/pans sizes

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






5.2 Hob control unit





Keys

: On/Off key

: Timer key

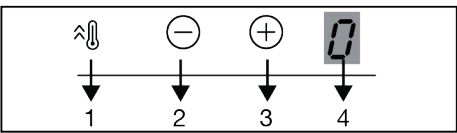
-  : Quick heating key/High power setting (Booster) key
-  : Cleaning lock key
-  : Stop key
-  : Increase key
-  : Decrease key

Symbols

-  : Wide surface cooking zone combination symbol *
-  : Key lock symbol

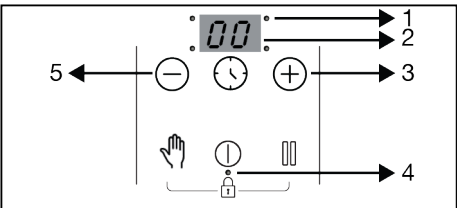
* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

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

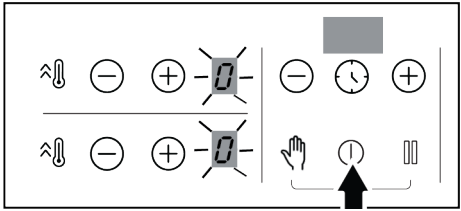
General warnings for the control panel

- 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.

 If or is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.




Residual heat indicator

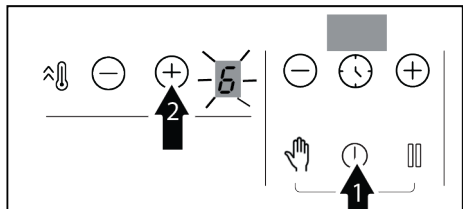
If symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to symbol, which means it is less hot.



When the electricity is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

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.





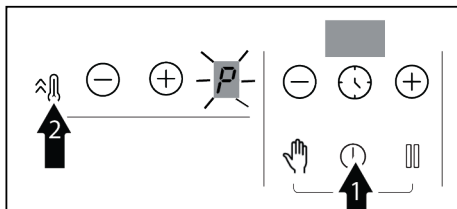
The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

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 then 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.

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

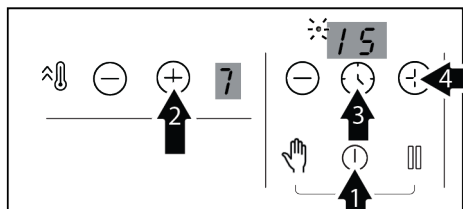
1. Touch the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.
2. The light of the  key will go out and the control panel will get unlocked.




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.

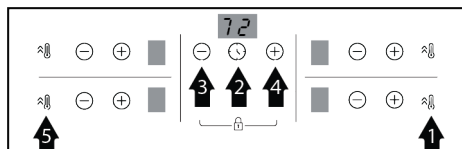
Power management function - Total power levels that may be set


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.)	
Melting			
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30	
Butter (200 g)	6	5 ... 6	
Boiling, Heating, Keeping Warm			
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	
Boiling			
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	
Cooking, Sauteing			
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	
Shallow fry			
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
French fry		
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.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56

The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

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.

Symbole 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

1	Bezpečnostní instrukce	30
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
2	Pokyny pro životní prostředí	36
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
3	Váš výrobek	37
3.1	Představení výrobku	37
3.2	Technické specifikace	38
4	První použití	39
4.1	Počáteční čištění	39
5	Používání varné desky	39
5.1	Obecné informace o použití varné desky	39
5.2	Ovládací panel	42
6	Obecné informace o pečení	48
6.1	Obecné varování o vaření s varnou deskou	48
7	Údržba a čištění	49
7.1	Obecné informace o čištění	49
7.2	Čištění varné desky	50
7.3	Čištění ovládacího panelu	50
8	Odstraňování závad	51

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 nenesे 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 požitím alkoholu a/nebo drog.

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

1.7 Upozornění na teplotu

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

1.8 Bezpečnost při vaření

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

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

1.9 Indukce

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

- 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.

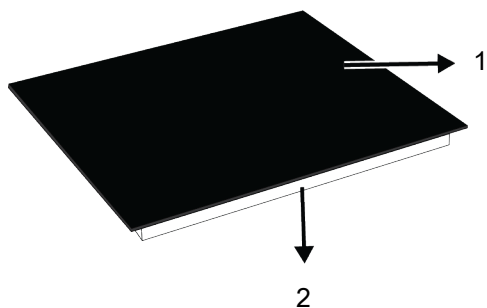
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- 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 pečicí plochy a dna hrnců čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi pečicím prostorem a dnem hrnce.

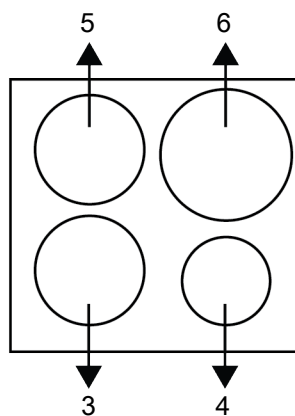
3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku

CS



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



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

3.2 Technické specifikace

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 ²
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,2 kW

Varné zóny

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

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

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

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

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



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



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



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

4 První použití

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

4.1 Počáteční čištění

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

5 Používání varné desky

5.1 Obecné informace o 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:

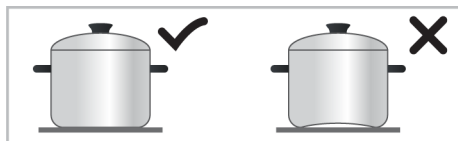
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

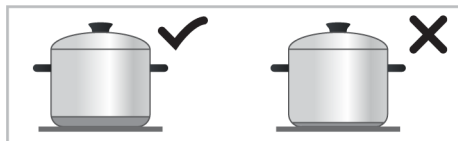
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

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

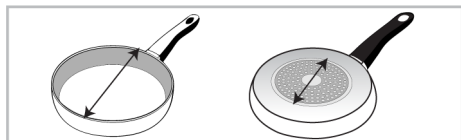


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

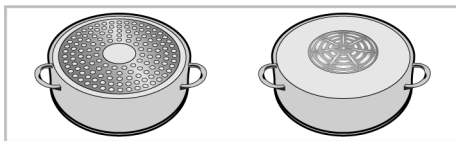


- Podstavec některých hrnců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být

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 rozpouzet. 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

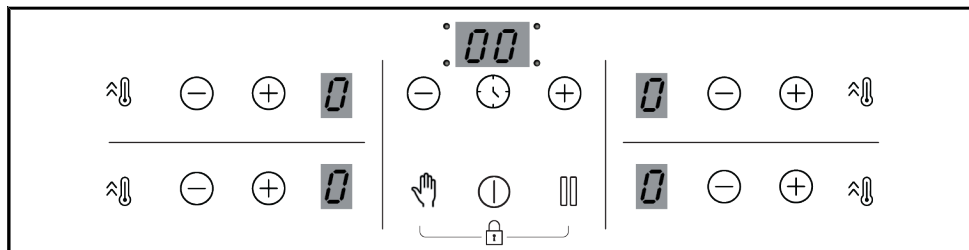
Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být vybrány podle velikosti vaší varné desky. Výše jsou uvedeny 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.

5.2 Ovládací panel

CS



Tlačítka

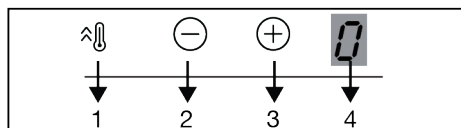
- : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- : Tlačítko časovače
- : Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)
- : Tlačítko Clean Lock
- : Tlačítko zastavení
- : Tlačítko zvýšení
- : Tlačítko snížení

Symboly

- : Symbol kombinace varné zóny se širokým povrchem *
- : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

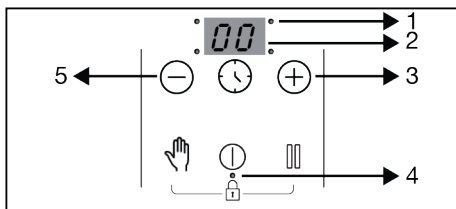
* Liší se v závislosti na modelu produktu. *
Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

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



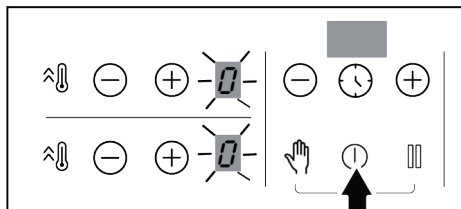
- 1 LED provozní bod pro časovač
- 2 Kontrolka časovače
- 3 Tlačítko zvýšení časovače
- 4 LED provozní bod pro Zámek tlačítek / Dětský zámek
- 5 Tlačítko snížení časovače

Obecná varování pro ovládací panel







- Toto zařízení se ovládá dotykovým ovládacím panelem. Každou činnost, kterou provedete na dotykovém ovládacím panelu, 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 nestiknete žádné tlačítko, výrobek se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.



Zapnutí varné desky:

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






Vypnutí varných oblastí:

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




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

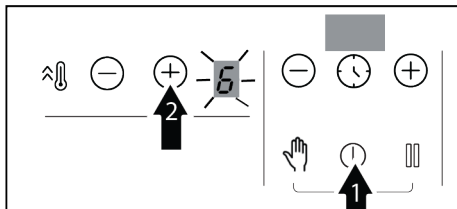
Ukazatel zbytkového tepla

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


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

Nastavení teplotních úrovní

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





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

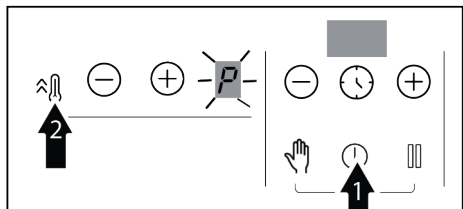
 Vnější část varné zóny (280 mm) na indukční varné desce (v případě, že varné zóny s průměrem 280 mm patří k výbavě spotřebiče) se aktivuje pouze tehdy, když se na varnou zónu umístí pánve s dostatečnou velikostí a když je teplota nastavena na hodnotu vyšší než 8.

Nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ)

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

Výběr vysokého výkonu (POSILOVAČ):

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
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 (POSILOVAC):

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.

Zámek pro čištění

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

Zapnutí zámku pro čištění

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

Vypnutí zámku pro čištění

Pro vypnutí zámku pro čištění nemusíte tisknout 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 **jediny 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

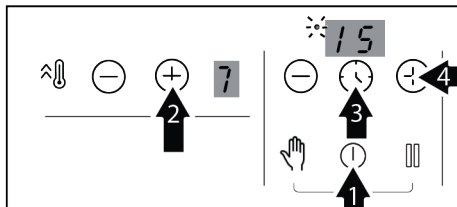
1. Stiskněte tlačítka  a  zároveň, dokud neuslyšíte **dva signální zvuky**, když je zámek tlačítek aktivní.
2. Kontrolka tlačítka  zhasne a ovládací panel je odemčen.




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 \oplus/\ominus , dokud se na displeji varné oblasti, jejíž časovač je aktivní, neobjeví „00“.

- ⇒ Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.
- ⇒ **Vypnutí časovače příslušné oblasti stisknutím tlačítek \oplus/\ominus najednou:** Stiskněte tlačítka \oplus/\ominus pro příslušnou zónu najednou.
- ⇒ Symbol desetinné čárky příslušné oblasti trvale zhasne a časovač bude zrušen.

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

Funkce Stop

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

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

1. Stiskněte tlačítko || během provozu kterékoli varné oblasti.
2. Všechny varné oblasti budou pracovat na minimální úrovni (1). Na obrazovce aktivních varných oblastí se objeví symbol \square .
3. Stiskněte tlačítko || 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 odebírán. Pro funkci správy napájení je k dispozici 8 úrovní.

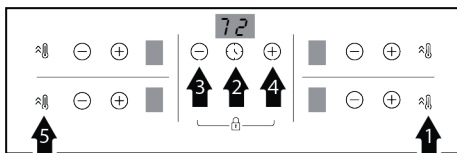
Funkce správy napájení - celkové úrovně výkonu, které lze nastavit

Kontrolka displeje správy napájení
Celkový výkon



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


Změna celkového výkonu;


1. Zapněte varnou desku opětovným dotykem tlačítka ① . Vypněte varnou desku opětovným dotykem ① .
2. Pak se štipnout dotkněte příslušného tlačítka ⌘ pravé přední zóny, tlačítka ⌚ , tlačítka časovače \ominus tlačítka časovače \oplus , a nakonec tlačítka levé přední zóny ⌘ .



3. Na displeji časovače se zobrazuje Nastavená úroveň řízení napájení.


- Dotykem tlačítka  přepínáte mezi úrovněmi a nastavujete celkovou hodnotu výkonu, kterou chcete nastavit.
- Potvrďte nastavení dotykem tlačítka  a vypněte varnou desku. Bude aktivována celková hodnota výkonu, kterou jste nastavili.


 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.

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

Bezpečné a účinné použití oblastí indukčního vaření

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

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

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

Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Tání		
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kaka, 150 g)	1	20 ... 30
Máslo (200 g)	6	5 ... 6
Vaření, topení, udržování tepla		
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
Vaření		
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	9	12 ... 14

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Filet z lososa	8	10 ... 15
Klobása	9	2 .. 4
Těstoviny (150 g)	8	8 ... 12
Vaření, restování		
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
Pečení	4-5	120 ... 150
Polévky (Např. Čočková polévka)	6-7	17 ... 20
Mělké smažení		
Filet z mořského vlka	8	3 ... 7
Steak ze svíčkové ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Klobása	8	2 ... 5
Volské oko	7	4 ... 8
Hranolky		
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, odvápňovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky,

drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).

- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič 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 zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Pro varné desky:

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

Inox - nerezové povrchy

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

Skleněné povrchy

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

hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.

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

8 Odstraňování závad

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

Výrobek není funkční.

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

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

- 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.

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 vařič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete prýč 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.

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná 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 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

1	Bezpečnostné pokyny	58
1.1	Zamýšľané použitie	58
1.2	Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	58
1.3	Elektrická bezpečnosť	59
1.4	Bezpečnosť dopravy	60
1.5	Bezpečnosť pri inštalácii	61
1.6	Bezpečnosť používania	62
1.7	Upozornenia týkajúce sa teploty ..	62
1.8	Bezpečnosť varenia	62
1.9	Indukcia	63
1.10	Bezpečnosť údržby a čistenia	63
2	Pokyny na ochranu životného prostredia	64
2.1	Smernica o odpadoch	64
2.1.1	Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	64
2.2	Informácie o balení	64
2.3	Odporúčania pre úsporu energie ..	64
3	Váš produkt	65
3.1	Predstavenie výrobku	65
3.2	Technické špecifikácie	66
4	Prvé uvedenie do prevádzky	67
4.1	Prvé čistenie	67
5	Používanie platne	67
5.1	Všeobecné informácie o použití varnej dosky	67
5.2	Ovládací panel	70
6	Všeobecné informácie o pečení ..	76
6.1	Všeobecné varovania o varení s varnou doskou	76
7	Údržba a čistenie	77
7.1	Všeobecné informácie o čistení ..	77
7.2	Čistenie varnej dosky	79
7.3	Čistenie ovládacieho panela	79
8	Riešenie problémov	79

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 vyťahujte 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, neopoliehajte 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 neukladajte 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

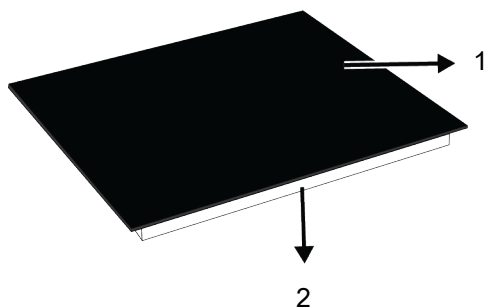
V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

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

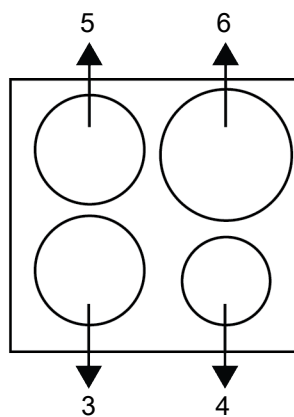
- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- Používajte hrnce/panvice s veľkosťou a pokrievkou vhodnou pre varnú zónu. Vždy si vyberte správnu veľkosť hrnca na prípravu jedla. Pre nádoby nesprávnej veľkosti sa vyžaduje väčšia energia, ako je potrebné.
- Udržujte plochy na pečenie a dná hrncov čisté. 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 ²
Celková spotreba energie (kW)	max. 7,2 kW

Varné zóny

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

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

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

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

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



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



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



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

4 Prvé uvedenie do prevádzky

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

4.1 Prvé čistenie

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

5 Používanie platne

5.1 Všeobecné informácie o 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 vyklápaťelné 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.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.

Princíp činnosti indukčnej varnej dosky

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

Výhody indukčného varenia

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

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

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

Pre bezpečnú prevádzku:

- Nevyberajte vysoké úrovne ohrevu, ak používate 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:

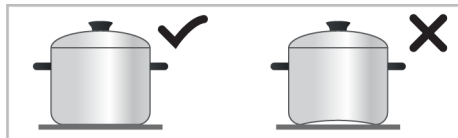
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované ocelové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

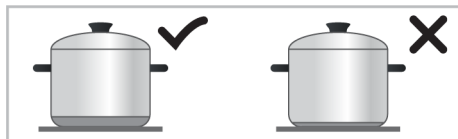
- Hliníkové hrnce/panvice
- Medené hrnce/panvice
- Mosadzné hrnce/panvice
- Sklenené hrnce/panvice
- Hlinené hrnce
- Keramika a porcelán

Odporúčania:

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

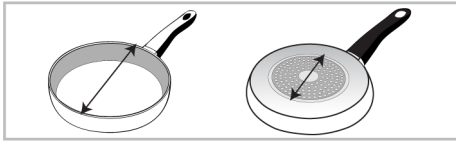


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškriabanie povrchu.

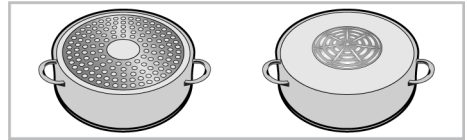


- Podstavec niektorých hrncov/panvíc má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť dete-

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/panvíc sa nemusia dostatočne zahriať alebo ich nemusí indukčná varná doska vôbec rozpoznať. V niektorých prípadoch sa môže zobrazit' varovanie pred zlými hrncami.



SK



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

Test hrncov/panvíc

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

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

Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

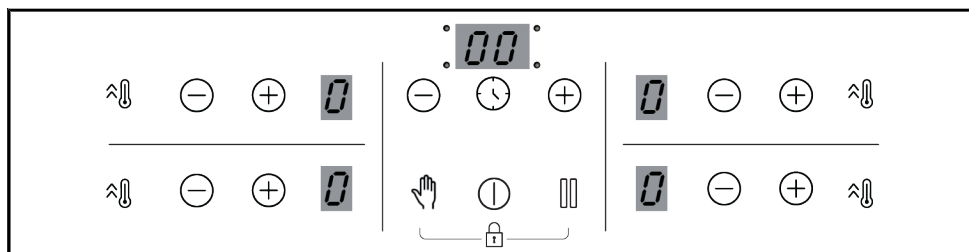
Priemer varnej zóny - mm	Priemer hrnca - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Varná zóna so širokým (flexi) povrchom	šírka 230 - dĺžka 390

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








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

5.2 Ovládací panel



SK



Tlačidlá

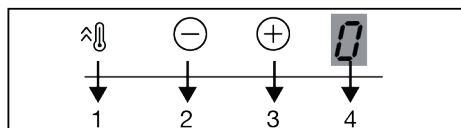
-  : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
-  : Tlačidlo časovača
-  : Tlačidlo rýchleho ohrevu / Tlačidlo nastavenia vysokého výkonu (Booster)
-  : Tlačidlo Clean Lock
-  : Tlačidlo zastavenia
-  : Tlačidlo zvýšenia
-  : Tlačidlo zníženia

Symby

-  : Symbol kombinácie varnej zóny so širokým povrchom *
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

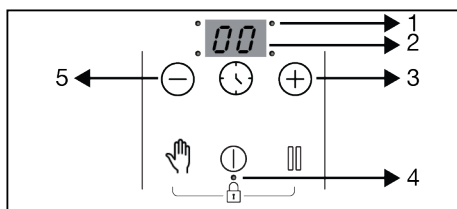
* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

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




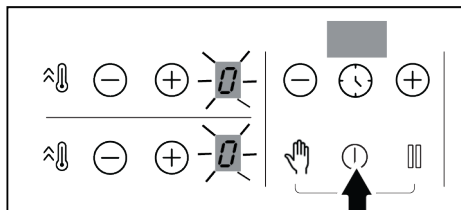
- 1 LED prevádzkový bod pre časovač
- 2 Kontrolka časovača
- 3 Tlačidlo zvýšenia časovača
- 4 LED prevádzkový bod pre Zámok tlačidiel/ Detský zámok
- 5 Tlačidlo zníženia časovača

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. Mokrý 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 vypnite dotykom ktoréhokoľvek tlačidla na ovládacom paneli.
4. **Želanú varnú zónu vyberte dotykom** / **tlačidiel výberu varnej zóny**; Príslušnú varnú zónu môžete vypnúť súčasným stlačením tlačidiel.



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.

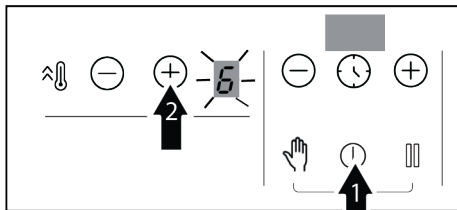


V prípade prerušenia elektrického napájania sa indikátor zvyškového tepla nerozsvieti a používateľa nepozorní na horúce varné zóny.

Nastavenie úrovne teploty

1. Varnú dosku zapnete stlačením tlačidla .
2. Želanú úroveň teploty nastavíte dotykom zóny tlačidiel /.

SK



- ⇒ Príslušná varná zóna sa spustí pri nastavenej úrovni teploty.



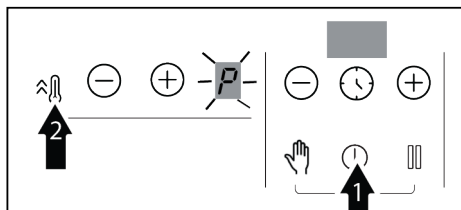
Vonkajšia časť 280 mm indukčnej varnej zóny (ak je váš produkt vybavený 280 mm indukčnou varnou zónou) sa aktivuje len vtedy, keď je panvica dostatočne veľká na pokrytie varnej zóny, na ktorej je umiestnená a teplota je nastavená na vyššiu hodnotu ako 8.

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 umies­tená 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.

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 tlačí­diel na ovládacom paneli nebude počas tejto doby fungovať, okrem tlačidla ⌚.

Deaktivovanie zámku pre čistenie

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

SK

i 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.

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

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 zabrániť 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.



Uzamknutie tlačidiel môžete aktivovať len v režime prevádzky. Po aktivovaní uzamknutia tlačidiel bude funkčné len tlačidlo . Keď sa dotknete ktoréhokoľvek iného tlačidla, desatinná čiarka tlačidla 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

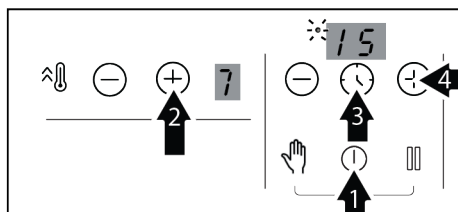
1. Stlačte obe tlačidlá a súčasne, až kým nie sú počuť **dve zvukové signály**, keď je aktívny zámok klávesnice.
2. Kontrolka tlačidla zhasne a ovládací panel sa odomkne.

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 .
2. Želanú úroveň teploty nastavíte dotykom zóny tlačidiel /.




3. Stlačením tlačidla aktivujete 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.




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.



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

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

 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 \oplus/\ominus , 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 \oplus/\ominus príslušnej zóny:** Stlačte tlačidlá príslušnej zóny \oplus/\ominus súčasne.
- ⇒ Symbol desatinnej čiarky príslušnej zóny bude trvale vypnutý a časovač bude zrušený.

 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).

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

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

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.

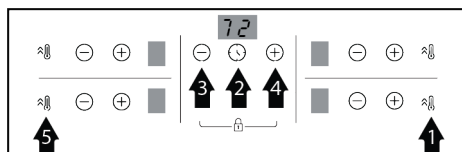
Funkcia správy napájania - celkové úrovne výkonu, ktoré je možné nastaviť



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 dotykem tlačidla $\textcircled{1}$. Vypnite varnú dosku opätovným dotykem $\textcircled{1}$.
2. Potom sa postupne dotknite príslušného tlačidla pravej prednej zóny \wedge , tlačidla $\textcircled{\downarrow}$ tlačidla časovača \ominus , tlačidla časovača \oplus , a nakoniec tlačidlá ľavej prednej zóny \wedge .



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

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


 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.


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.

SK

 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.

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

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

Úroveň teploty	Automatické doba vypínania - hodiny
9	30 minúty
P (Posilňovač)	10 minúty (*)
(*) Platňa po 10 minútach klesne na úroveň 9	

Tabulka 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 nejvyššej 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.



Povrch dotykového ovládacieho panelu udržiavajte v čistote. Môžete zaznamenať chybovú 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.

Varná doska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)
Topenie		
Topenie čokolády (napr. značka Dr.Oetker, horká čokoláda 55-60 % kaka, 150 g)	1	20 ... 30
Maslo (200 g)	6	5 ... 6
Varenie, kúrenie, udržanie teploty		
Voda 1 L (Varenie)	P	3 ... 5

- 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.

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečenia (min) (cca)	
Voda 3 L (Varenie)	P	8 ... 10	
Mlieko 1 L (Varenie)	6	4 ... 6	
Mlieko 1 L (Udržiavanie tepla)	1-2	18 ... 22	
Zeleninový olej (Ohrievanie) (Slnečnicový olej 0,5 L)	8	3 ... 5	
Varenie			
Zemiaky bez šupky nahrubo mleté (2 Kus veľké)	9	12 ... 14	
Filet z lososa	8	10 ... 15	
Klobása	9	2 .. 4	
Cestoviny (150 g)	8	8 ... 12	
Varenie, dusenie			
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	
Jemné vyprážanie			
Filet z morského vlka	8	3 ... 7	
Steak zo sviečkovice ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Klobása	8	2 ... 5	
Volské oko	7	4 ... 8	
Hranolky			
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 drhnutice prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Pre varné dosky:

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

Inox - nereзовé povrchy

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

- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvŕny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvŕny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Sklenené povrchy

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

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistite 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 informácie o čistení“. Pre špeciálne prípady môžete svoje čistenie dokončiť podľa nižšie uvedených informácií.

- Potraviny na báze cukru, ako je tmavý krém, škrob a sirup, očistite okamžite, bez čakania na vychladnutie povrchu. V opačnom prípade môže dôjsť k trvalému poškodeniu sklenenej varnej plochy.

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.

- Nepoužívajte čistiace prostriedky na čistenie, keď je varná doska horúca, inak by mohlo dôjsť k trvalým škvrnám.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

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

- 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.

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

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.

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	Dôvody chyby	Možné riešenia
E 16 – E 21	Chyba snímača teploty na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 23 E 24	Softvérová chyba indukčnej varnej dosky.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 25	Chyba činnosti ventilátora na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
E 31 – E 45	Chyba hardvéru elektronického panelu na indukčnej doske.	Indukčnú dosku vypnite a po 30 sekundách znova zapnite. Ak sa problém obnoví, obráťte sa na autorizované obchodné zastúpenie.
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.

Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalselt kahju.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	84
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	84
1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus	84
1.3 Elektriohutus.....	85
1.4 Transpordiohutus.....	87
1.5 Paigaldamise ohutus	87
1.6 Kasutusohutus	88
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....	88
1.8 Toiduvalmistamise ohutus	89
1.9 Induktsioon	89
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus.....	89
2 Keskkonnajuhised	90
2.1 Jäätmedirektiiv	90
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	90
2.2 Pakendi teave	90
2.3 Soovitused energiasäästuks	90
3 Teie toode.....	91
3.1 Toote tutvustus	91
3.2 Tehniline kirjeldus	92
4 Esmakasutus.....	93
4.1 Seadme esmane puhastamine.....	93
5 Pliidiplaadi kasutamine	93
5.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta	93
5.2 Juhtpaneel	96
6 Üldteave küpsetamise kohta	102
6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta	102
7 Hooldus ja puhastus.....	103
7.1 Üldteave puhastamise kohta	103
7.2 Pliidiplaadi puhastamine	105
7.3 Juhtpaneeli puhastamine	105
8 Veatsing.....	105

1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõtte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.



1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdul ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.



1.2 Lapse, haavatavate inimeste ja lemmikloomade ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähearenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised senikaua, kuni nad on järelevalve all või kui neid on

õpetatud toodet ohutult kasutama ja selgitatud selle kõikvõimalikud ohud.

- Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Lapsed ei tohi toodet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid valvab.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või neile antakse vajalikud juhised.
- Tuleb jälgida, et lapsed tootega ei mängiks.
- Elektritooted on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, sellele ronida ega sinna siseneda.
- Ärge asetage tootele esemeid, mida lapsed võiksid kätte saada.
- Keerake pottide ja pannide käepidemed leti poole, et lapsed ei saaks neist haarata ja põletada saada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on seadme juurdepääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke kõik pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Võib tekkida vigastuste ja lämbumise oht.

- Enne kulunud ja kasutute toodete äraviskamist:

1. Tõmmake toitepistik välja ja eemaldage see pistikupesast.
2. Katkestage toitejuhe ja ühendage see pistikuga tootest lahti.
3. Võtke ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist toote sisse.
4. Ärge lubage lastel mängida tootega, kui see on tühikäigul.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupesasse, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on

vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitselüliti välja.
- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
- Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
- Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
- Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
- Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
- Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
- Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit

juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).

- Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
- Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
- Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.

Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:

- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupessa sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib

vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.

- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpusi kui juhtmet.

1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.5 Paigaldamise ohutus

- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Vältige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. On oht, et pliidi leek süütab kardinaid ja tuleohtlikud materjalid pliidi ümbruses. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesad, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku

pistikupesaga ega pistikupessa ühendatud pistikuga.

- Toote paigalduskoha taga- või külgeinalle ei tohi jääda gaasivoolikut, plastist veetoru ega pistikupesa. Vastasel juhul võivad need pliidi töötamisel kuumuse mõjul deformeeruda ja tekitada ohutusrisiki.

1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- **HOIATUS:** Kui plaadipliit on pragunenud, ühendage toode elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.
- **HOIATUS:** Kui pliidi klaaspind on katki:

Lülitage välja kõik gaasi- ja (vajaduse korral) elektripliidid. ühendage toode vooluvõrgust lahti.

- Ärge puudutage seadme pinda.
- Ärge kasutage seadet.

- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamispindadel.

1.8 Toiduvalmistamise ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Tahke või vedela õliga toiduvalmistamisel on ohtlik pliidiplaadi juurest lahkuda, kuna see võib põhjustada tulekahju. Ärge kunagi proovige kustutada tulekahju veega. Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja katke leegid tulekindla katte või riidega.
- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohol aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.

1.9 Induktsioon

- Teie pliidiplaadi elektrilised alad on varustatud täiustatud induktsiooni tehnoloogiaga. Aega ja energiat säästvatel induktsiooni pliidiplaatidel tuleb kasutada induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivaid kööginõusid; vastasel juhul

- pliidiplaadi alad tööle ei hakka. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „Pottide valimine“.
- Kuna induktsiooni pliidiplaat loob magnetvälja, võib sellel olla kahjulik mõju inimestele, kes kasutavad selliseid seadmeid nagu südamestimulaator või insuliinipump.
- Pärast kasutamist lülitage pliidiplaadi ala välja selle juhtpaneelilt. Ärge usaldage poti andurit.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi pliidiplaadi alale panna, kuna need kuumenevad.
- Ärge hoidke metallesemeid pliidiplaadi all olevates sahtlites. Pikaajalise ja intensiivse kasutamise ajal võivad materjalid siin üle kuumeneda.
- Ärge asetage induktsiooni pliidiplaadile elektroonilisi seadmeid, nagu mobiiltelefonid, tahvelarvutid, arvutid. Teie seadmed võivad kahjustada saada.

1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!

- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikul omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidesse.

2.3 Soovitused energiasäästuks

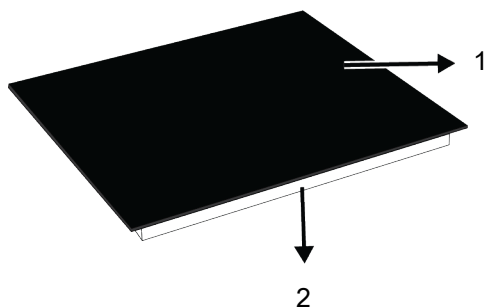
EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

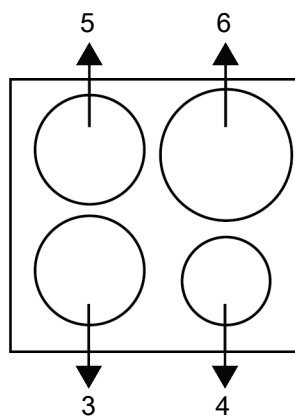
- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Võtke arvesse pottide/pannide ja kaante valikul pliidiplaadi ala suurust. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidiplaadi küpsetamise alasid ja pottide põhjasid puhtana. Mustus vähendab soojusülekanne küpsetamise ala ja poti põhja vahel.

3 Teie toode

3.1 Toote tutvustus



- 1 Klaasist kuumutuspind
- 3 Induksiooniga kuumutusala
- 5 Induksiooniga kuumutusala



- 2 Madalam korpus
- 4 Induksiooniga kuumutusala
- 6 Induksiooniga kuumutusala

ET

3.2 Tehniline kirjeldus

Pliidi üldised spetsifikatsioonid	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	52 /590 /520 *
Pliidi paigaldamise mõõtmed (laius/sügavus) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Pinge/Sagedus	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Energiatarve (kW)	kuni 7,2 kW

Toiduvalmistamise tsoonid

Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	145 mm
Võimsus	1600 W / Kiirendaja 1800 W

Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	210 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

* Tehnilises tabelis toodud pliidiplaadi kõrgus on toote põhja korpuse kõrgus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonningimustest.

4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

4.1 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise

5 Pliidiplaadi kasutamine

5.1 Üldteave pliidiplaadi kasutamise kohta

Üldhoiatused

- Ärge laske esemetel pliidiplaadile kukkuda. Isegi väikesed esemed, näiteks soolalahused, võivad pliidiplaati kahjustada. Ärge kasutage pragunenud pliite. Vesi võib neist pragudest läbi imbuda ja põhjustada lühise. Kui pind on mingil moel kahjustatud (nt nähtavad praod), lülitage esmalt kaitsmed välja ja helistage seejärel volitatud teenindusse, et toode elektrilöögi ohu vähendamiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Ärge kasutage pliidiplaadil tasakaalustamata ja kergesti kallutatavaid keedupotte/panne.
- Ärge kuumutage tühje keedupotte/panne. Keedupotid ja seade võivad kahjustada saada.
- Pärast igit kasutuskorda lülitage pliidi põletid alati välja.
- Pliidiplaati ilma keedupottide/pannideta kasutamisel kahjustate seadet. Lülitage keeduplaadid alati välja pärast igit kasutuskorda.
- Pärast igit kasutamist on küpsetuspind kuum, nii et ärge pange plastpotte / -nõusid küpsetuspinnale. Puhastage selline materjal koheselt pinnalt ära.

ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

- Järsud temperatuurimuutused klaasist küpsetuspinnal võivad kahjustada, olge valmistamise ajal külmad vedelikud maha.
- Pange keedupotidesse ja pannidesse õiget kogust toitu. Seega saate vältida toiduainete keedupottidest väljavoolamist ja siis pole vaja asjatult puhastada.
- Ärge asetage keedupottide ja pannide kaasi põletitele/keedualadele.
- Asetage keedupotte põletite peale täpselt keskele. Kui soovite keedupotti asetada teisele põletile/alale, ärge libistage seda soovitud põleti suunas; pigem tõstke see kõigepealt üles ja pange siis teise põleti peale.

Induktsioonpliidiplaadi tööpõhimõte

Induktsioonkeeduplaat on nagu avatud vooluring. Lülitus lõpeb, kui sellele asetatakse induktsioonküpsetamiseks sobivad keedupotid / pannid ja klaaspinna all olev elektrooniline süsteem tekitab magnetvälja. Pottide / pannide metallist alust kuumutatakse, võttes sellest magnetväljast energiat. Seega ei teki kuumus pliidiplaadi pinnal, vaid otse selle peal asuvas keedupotis/pannis. Klaaspind saab kuumaks tänu keedupoti/panni kuumusele.

Induktsiooniga toiduvalmistamise eelised

Induktsioonpliidiplaadid pakuvad mõningaid eeliseid, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides.

- Toiduvalmistamise ajal ülevoolavad toidud ei kõrbe kiiresti, kuna klaasist kúpsetuspinda ei kuumutata otse. Seda saab hõlpsamalt puhastada.
- Toiduvalmistamine toimub kiiremini, kuna kuumus tekib otse keedupottides/pannides. Seega säästab see teiste pliidiplaatide tüüpidega võrreldes aega ja energiat.
- Kuna kuumus kandub otse keedupottidesse/pannidesse, ei teki kuumuskadu ja see tagab tõhusama toiduvalmistamise.
- Asjaolu, et keedupotide/pannide eemaldamisel kuumutuspinna kuumusülekanne peatub ja kuumuspinda ei kuumutata otse, tagab see ohutumat kasutamist ja kaitset võimalike õnnetuste vastu toiduvalmistamise ajal.

Ohutuks käsitlemiseks:

- Ärge kasutage kõrget kuumustaset, kui kasutate vähese koguse õliga kaetud või ilma õlita kasutatavaid kleepumataid keedupotte/panne (tefloni tüüpi).
- Ärge kasutage klaasist kuumutuspinna toetus- ega löikepinnana.
- Ärge asetage metallesemeid (nuge, lusikaid, pannide kaasi jne) pliidiplaadile, kuna need võivad minna kuumaks.
- Ärge kunagi kasutage toiduvalmistamiseks alumiiniumfooliumi. Ärge kunagi asetage induktsioonialale alumiiniumfooliumisse mähitut toitu.
- Hoidke magnetilisi esemeid, nagu krediitkaardid või lindid, pliidiplaadi töötamise ajal eemal.
- Kui Teie pliidiplaadi all on ahi ja see on sisse lülitatud, võivad pliidiplaadi andurid kuumustaset vähendada või pliidiplaadi välja lülitada.
- Teie pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Üksikasjalikku teavet selle süsteemi kohta leiate järgmistest jaotistest. Kui aga kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga

keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinna ja seadet.

Keedupotid/pannid

Kasutage ainult kõrge kvaliteediga ferromagnetilisi keedupotte/panne, millel on silt või hoiatus, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks.

Üldiselt öeldes, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini keedupotid/pannid toimivad. Keedupotide / -vormide põhi läbimõõt peab vastama induktsioonitsoonile. Soovitatud mõõtmed on loetletud allpool.

Sobivad keedupotid/pannid:

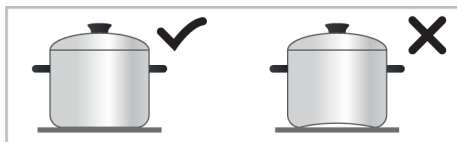
- Malmist keedupotid/pannid
- Emailitud terasest keedupotid/pannid
- Terasest ja roostevabast terasest keedupotid/pannid (sildi või hoiatusega, mis näitab, et nad sobivad induktsiooniga toiduvalmistamiseks)

Sobimatud keedupotid/pannid:

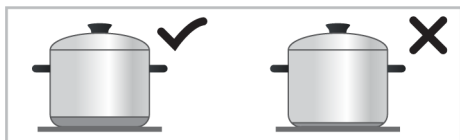
- Alumiiniumist keedupotid/pannid
- Vasest keedupotid/pannid
- Messingist keedupotid/pannid
- Klaasist keedupotid/pannid
- Keraamika
- Keraamika ja portselan

Soovitusi:

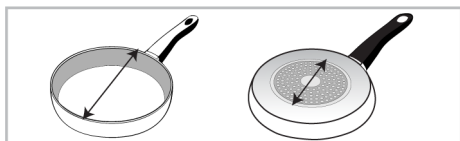
- Kasutage ainult lameda põhjaga keedupotte. Ärge kasutage kumerate või nõgusate alustega keedupotte/panne.



- Kasutage ainult paksude, töödeldud põhjadega keedupotte/panne. Kui kasutate toiduvalmistamiseks õhukese põhjaga keedupotte, kuumenevad need potid väga kiiresti ning enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist võib keedupoti põhi sulada ja kahjustada kuumutuspinna ja seadet. Teravad servad võivad pinda kriimustada.

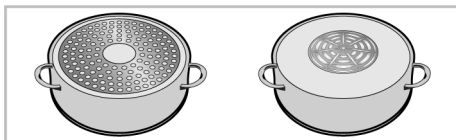


- Mõne keedupoti/panni põhi on väiksema ferromagnetväljaga, kui selle tegelik läbimõõt. Pliidiplaat kuumutab ainult seda ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise tõhusus langeb. Pealegi ei pruugi suured keeduplaadid selliseid keedupotte/panne tuvastada. Seega tuleb keeduplaat valida vastavalt ferromagnetvälja suurusele.



- Mõnel keedupotil/pannil on põhi, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi keedupotid/pannid ei pruugi piisavalt kuumeneda või ei pruugi

induktsioonpliidiplaat neid üldse tuvastada. Mõnel juhul võib ilmnedda halb keedupotil/pannil hoiatus.



i Kui valmistate induktsioonpliidil mitu rooga korraga, hõlbustab toiduvalmistamist kööginõude võrdne jaotus parema ja vasaku ning keskmise kuumutusala vahel.

Keedupottide/pannade proovilepanek

Järgmiste meetodite abil saate kontrollida, kas Teie pott sobib induktsiooniga toiduvalmistamiseks.

- See sobib, kui Teie poti põhjas on magnet.
- See sobib, kui ei hakka vilkuma, kui panete poti induktsioonpliidiplaadile ja lülitate pliidiplaadi sisse.

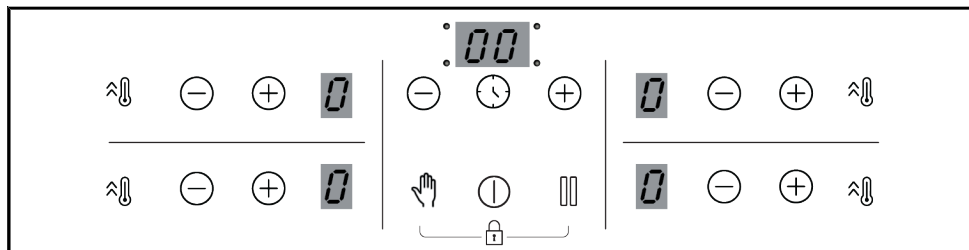
Soovitavad keedupottide/pannade suurused

Keedutsooni läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
145	vähemalt 100 - kuni 145
180	vähemalt 100 - kuni 180
210	vähemalt 140 - kuni 210
240	vähemalt 140 - kuni 240
280	vähemalt 125 - kuni 280
320	vähemalt 125 - kuni 320
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisala	laius 230 - pikkus 390

Keedupottide/pannade tuvastamine induktsioonpliidiplaatide abil sõltub keedupottide/pannade põhjas oleva ferromagnetilise materjali läbimõödust ja materjalist. Keedupottide/pannade tuvastamise tagamiseks ja tõhusa toiduvalmistamise saavutamiseks tuleb valida keedupotid/pannid vastavalt Teie pliidiplaadi suurusele. Pliidiplaatide suuruste jaoks soovitavad keedupottide/pannade suurused on toodud eespool.

Keetmise käitumine võib varieeruda sõltuvalt potti tüüpidest, potti suurusest ja keeduala suurusest. Homogeensema keetmise jaoks võib kasutada ühe sammu suuremat keeduala. Suurema keeduala kasutamine ei põhjusta induktsioonplaatide energia raiskamist, sest soojus tekib ainult vastavas potialas.

5.2 Juhtpaneel



Klahvid

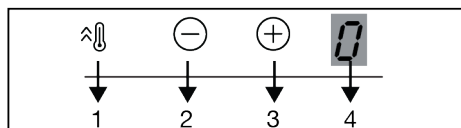
- : Toitenupp
- : Taimer klavh
- : Kiirkütteklahv/kõrge võimsuse seadistuse (Booster) klavh
- : Puhastusluku klavh
- : Peatamisklahv
- : Suurendamise klavh
- : Vähendamise klavh

Sümbolid

- : Laiendatud kuumutusala kombinatsioonisümbol *
- : Klahvilukustuse sümbol

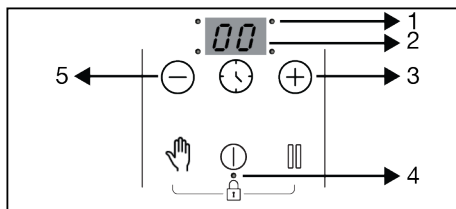
* See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Kuumutusala ekraan



- 1 Kiirkütteklahv/kõrge võimsuse seadistuse (Booster) klavh
- 2 Temperatuuri vähendamise klavh
- 3 Temperatuuri suurendamise klavh
- 4 Asjaomase pliidi temperatuuriindikaator

Taimer ekraan



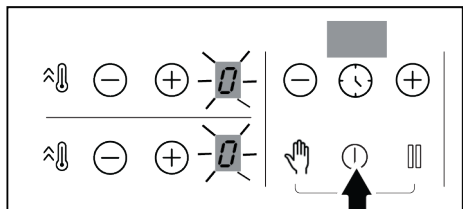
- 1 Aktiveeritud taimer LED-märgutuli
- 2 Taimerinäidik
- 3 Taimer suurendamise klavh
- 4 Aktiveeritud klahviluku/lapseluku LED-märgutuli
- 5 Taimer vähendamise klavh

Üldhoiatused juhtpaneeli kohta

- Toodet juhitakse puuetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puuetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaaliga.
- Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määrdunud pinna korral võivad pliidi töös tekkida tõrked.
- Kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.
- Kui ühtegi klahvi pole pikka aega puudutatud, lülitub toode ohutuse huvides automaatselt välja.

Pliidi sisselülitamine:

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi .
- ⇒ Kõigi keedualade näidikul kuvatakse tähis "0".



Keeduala väljalülitamine:

- ✓ Keeduala väljalülitamiseks on 4 järgmist võimalust:
 - ✓ **Klahvi ① puudutamine;** Puudutage klahvi ①.
1. **Temperatuuritaseme vähendamine nullini "0";** Saate keeduala väljalülitamiseks reguleerida temperatuuritaseme tasemele "0".
 2. **Vastava keeduala taimer väljalülitusfunktsiooni kasutamine;** Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Vastavale näidikutele ilmub tähis "0" või "00". Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage juhtpaneelil suvalist klahvi.
 3. **Korraka soovitud keeduala ala klahve ⊕ ja ⊖ puudutades;** Seotud keeduala saate välja lülitada, kui puudutate korraka klahve ⊕ ja ⊖.

i Kui pärast keeduala väljalülitamist on näidikul tähis või tähendab see, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

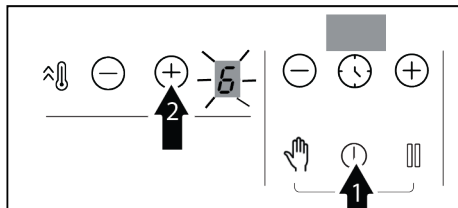
Jääksoojuse näit

Kui keeduala näidikul vilgub tähis, tähendab see, et pliit on ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähisega, mis näitab väiksemat kuumust.

i Voolukatkestuse korral jääksoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat kuuma keeduala eest.

Temperatuuritaseme reguleerimine

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.
2. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage ala klahvi ⊕ või ⊖.




⇒ Valitud keeduala hakkab tööle määratud temperatuuritasemel.

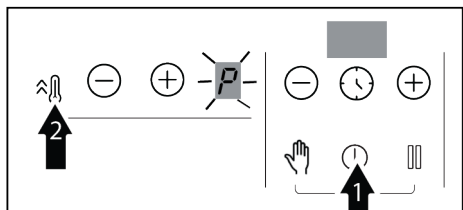
i 280 mm induktsioonplaadiga toiduvalmistamisala (kui tootel on 280 mm induktsioonplaadiga toiduvalmistamisala) aktiveeritakse üksnes siis, kui toiduvalmistamisalale on asetatud piisavalt suur ala kattev pann ja temperatuur on valitud kõrgem kui tase 8.

Suure võimsuse (võimenduse) säte

Kiireks kuumutamiseks võib kasutada võimenduse funktsiooni. Seda funktsiooni ei ole soovitatav kasutada pikaajalisel kuumutamisel. Võimenduse funktsioon ei pruugi töötada kõigil keedualadel.

Suure võimsuse (võimenduse) sätte valimine:

1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi ①.
2. Puudutage seotud ala klahvi .



⇒ Valitud keeduala hakkab tööle maksimumvõimsusel ja keeduala näidikule kuvatakse tähis “P”. Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel “9”.

Suure võimsuse (võimenduse) sätte väljalülitamine enne aja lõppemist:

Suure võimsuse (võimenduse) sätte saate alati välja lülitada, puudutades klahvi ⊖ või ⏏. Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel 9.

Samas vertikaalsuunas asuva 2 ala tööpõhimõte:

Kui alale on määratud taseme võimendus ja seejärel määratakse teisele, samas vertikaalsuunas asuvale alale 6. kõrgem tase (7, 8 või 9), siis langeb esimene ala 9. tasemele ja teisele alale saab määrata 6. kõrgema taseme (7, 8 või 9). Kui teisele alale määratakse taseme võimendus, siis langeb esimene ala 6. tasemele.

Puhastuslukk

Puhastuslukk blokeerib sisselülitatud pliidi kõigi juhtpaneeli klahvide töö 20 sekundiks, et kasutaja saaks pliiti veidi puhastada. Toode ei tarbi selle aja jooksul voolu.

Puhastusluku sisselülitamine

1. Kui mis tahes keeduala on sisse lülitatud, hoidke sõrme pikalt klahvil ⏏, kuni kuulete **ühekordset helisignaali**.
⇒ Taimeri näidikul algab sekundite loendamine 20-st allapoole. Selle aja jooksul ei tööta ükski juhtpaneeli klahv, välja arvatud ⏏.

Puhastusluku väljalülitamine

Puhastusluku väljalülitamiseks pole vaja puudutada ühtki klahvi. 20 sekundi möödumisel toob pliit kuuldavale helisignaali ja puhastuslukk lülitub automaatselt välja.

i Kui soovite puhastusluku välja lülitada varem, puudutage pikalt klahvi ⏏, kuni kuulete **kahekordset helisignaali**.

Lapselukk See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik väljalülitatud keedualade soovimatu kasutamine välistada. Lapseluku saate sisse või välja lülitada ainult siis, kui keedualad on välja lülitatud (ooterežiimis).

Lapseluku sisselülitamine

1. Puudutage pikalt korraka klahve ⏏ ja ⏏, kuni kuulete **ühekordset helisignaali**, kui pliit on ooterežiimis.
⇒ Lapselukk lülitatakse sisse. Kõigi keedualade näidikul kuvatakse veidi aega tähis “L” ja sisse lülitub klahvi ⏏ komakoht.


i Kui pärast lapseluku sisselülitamist puudutatakse mõnda klahvi, kostab kahekordne helisignaali ja kõigi keedualade näidikul vilgub tähis “L”.

Lapseluku väljalülitamine




1. Puudutage pikalt korraka nii klahvi ⏏ kui ka klahvi ⏏, kuni kuulete lapseluku sisselülitumisel **kahekordset helisignaali**.
2. Lapseluku funktsioon lülitub välja. Kõigi keedualade näidikul vilgub tähis “L” ja klahvi ⏏ tuli kustub.




Klahvilukk

Kui soovite vältida funktsioonide kogemata muutmise pliidi töötamise ajal, võite sisse lülitada klahviluku.




 Võtmelukk tühistatakse pärast elektrikatkestust.

Klahviluku sisselülitamine

1. Puudutage korraga klahve  ja , kuni kuulete **ühekordset helisignaali**.
2. Klahvilukk lülitub sisse ja klahvi  komakoht lülitub sisse pärast vilkumist.

 Klahviluku saab sisse lülitada ainult töörežiimis. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, töötab ainult klahv . Muude klahvide puudutamise korral hakkab vilkuma klahvi  komakoht, näidates, et klahvilukk on sisse lülitatud. Kui lülitate lukustatud klahvidega pliidi välja, peate pliidi uuesti sisselülitamiseks klahviluku välja lülitama. Kui puudutate klahvilukku välja lülitamata muid klahve, vilgub kõigi keedualade näidikul tähis “L”, mis näitab, et klahvilukk on sisse lülitatud. Pliidi uuesti sisse lülitamiseks lülitage klahvilukk välja.




Klahviluku väljalülitamine

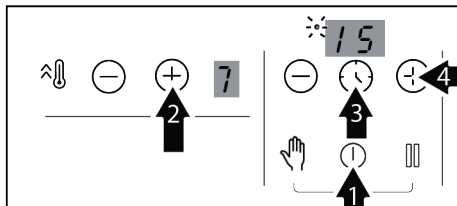
1. Puudutage korraga nii klahvi  kui ka klahvi , kuni kuulete klahviluku sisselülitumisel **kahekordset helisignaali**.
2. Klahvi  tuli kustub ja juhtpaneeli lukustus avatakse.




Taimerifunktsioon


See funktsioon muudab toiduvalmistamise lihtsamaks. Te ei pea pliiti toiduvalmistamise ajal jälgima. Määratud aja möödudes lülitub keeduala automaatselt välja.



Taimeri sisselülitamine


1. Pliidi sisselülitamiseks puudutage klahvi .
2. Soovitud temperatuuritaseme määramiseks puudutage ala klahvi  või .



3. Lülitage klahvi  puudutamisega sisse taimer. Taimeri näidikul hakkavad vilkuma sümbol “00” ja komakoht.
4. Soovitud aja valimiseks puudutage taimeri klahvi  või .
5. Säte aktiveeritakse 10 sekundi pärast. Taimeri näidikul hakkab vilkuma komakoht.
6. Kui soovite määrata taimerid teistele keedualadele, korra keedud taimeri toiminguid.

 Kui erinevatele aladele on määratud rohkem kui üks taimeri väärtus, kuvatakse taimeri näidikul taimeri minimaalne väärtus ja selle ala komakoht hakkab vilkuma. Teiste alade komakohad põlevad püsivalt.

 Järelejäänud toiduvalmistusaja kuvamiseks puudutage kogu keeduala klahvi . Iga puudutuse jaoks kuvatakse erinev taimeri väärtus. Lõpuks kuvatakse uuesti taimeri minimaalne väärtus.

 Taimeri määramiseks tuleb enne valida keeduala ja seadistada temperatuur.



Taimerit saab määrata ainult töötavatele keedualadele.

Taimerit väljalülitamine

Kui määratud aeg on otsas, lülitub pliit automaatselt välja ning sellest annab märku helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks puudutage suvalist klahvi. Kui te mingit klahvi ei vajuta, lakkab helisignaali mõne minuti pärast.

Taimerit väljalülitamine enne määratud aja lõppu

- ✓ Kui lülitate taimerit välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni. Taimerit varem väljalülitamiseks on kaks võimalust:

1. Seotud ala jaoks taimerit väärtuse vähendamine nullini "00":

Puudutage taimerit klahve ⊕ ja ⊖ seni, kuni töötava taimeriga keeduala näidikule kuvatakse "00".

- ⇒ Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.
- ⇒ **Seotud ala jaoks taimerit väljalülitamine, puudutades korraka seotud ala klahve ⊕ ja ⊖:** Puudutage korraka seotud ala klahve ⊕ ja ⊖.
- ⇒ Seotud ala komakoha sümbol kustub ja taimer tühistatakse.



Pärast seda toimingut on seotud ala temperatuuritase "0" ka taimeritasemel.

Peatamisfunktsioon

- ✓ Selle funktsiooni abil saate vähendada keedualade töötemperatuuritaset miinimumtasemeni (tase 1).



Kui mõnele keedualale on määratud taimer, jätkab taimer tööd ka seisaku ajal.

1. Puudutage mis tahes keeduala töötamise ajal klahvi ⏏.

2. Kõik töötavad keedualad töötavad miinimumtasemel (tase 1). Sisselülitatud keedualade näidikul kuvatakse sümbol □.

3. Kõigi keedualade taastöötamiseks endiste seadistustega puudutage uuesti klahvi ⏏.

Toitehalduse funktsioon

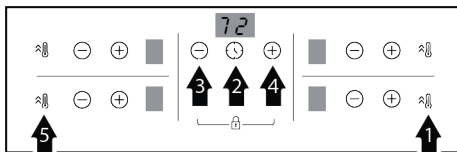
Teie seade on varustatud toitehalduse funktsiooniga. Selle funktsiooni abil saate muuta koguvõimsust, mida pliidiplaat võib kasutada. Toitehalduse funktsioonil on saadaval 8 astet.

Toitehalduse funktsioon - võimalikud koguvõimsuse astmed

Toitehalduse näidik	Koguvõimsus
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

Koguvõimsuse muutmiseks;

1. Lülitage pliidiplaat klahvi ① vajutamiseks sisse. Pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage uuesti klahvi ①.
2. Seejärel vajutage vastavalt parema eesmise ala klahvi ^⏏, klahvi ⏏, taimerit klahvi ⊖, taimerit klahvi ⊕ ja lõpuks vasak eesmise ala klahvi ^⏏.



3. Ekraanil kuvatakse sätestatud toitehalduse aste.

4. Astmete vahel liikumiseks ja soovitud koguvõimsuse väärtuse määramiseks vajutage klahvi ⏏.

5. Kinnitage säte klahvi ① vajutamise ja lülitage pliidiplaat välja. Teie poolt määratud koguvõimsuse väärtus aktiveeritakse.



Teie poolt keeduplaatidele määratud temperatuuritasemed võivad erineda sõltuvalt määratud koguvõimsuse astmest. Keeduplaadi temperatuuritase langetatakse automaatselt vastavalt pliidiplaadile kehtivale koguvõimsuse astmele. See ei ole viga.



Kui võimsustaseme muutmisel puudutatakse muud klahvi kui määratud järjestus, ei saa seadistust teha. Seadistuse tegemiseks peate samme algusest peale kordama.

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted: Induktsioonpliit kuumutab põhimõtteliselt otse toiduvalmistusnõu. Seetõttu on sellel teiste pliititüüpidega võrreldes palju eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind on jahedam.

Induktsioonpliidil on suurepäraseid ohutussüsteeme, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.



Olenevalt mudelist võivad teie pliidil olla induktsioonkeedualad läbimõelduga 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad automaatselt neile asetatud nõu läbimõõdu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on energiatarve minimaalne.



Toode võib hakata seisma, kui see töötab tasemel 1 kuni 7, eriti väikese läbimõelduga köögitarvete korral ja kui vett-õli on vähe. See pole süü.

Automaatne väljalülitussüsteem

Pliidiplaadil on automaatne väljalülitussüsteem. Kui üks või mitu pliidiplaadi ala jäetakse sisselülitatuks, lülitub pliidiplaat mõne aja pärast automaatselt välja (vt tabel-1). Keeduplaadiga seotud taimeri puhul lülitatakse ka taimeri ekraan välja. Automaatse väljalülituse ajapiirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse suurimat ajavahemikku. Pärast selle automaatset väljalülitust saab kasutaja pliidiplaati eespool kirjeldatud viisil uuesti käsitseda.

Temperatuuritase	Automaatse väljalülituse ajavahemikud tundides
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (võimendus)	10 min. (*)
(*) 10 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9	

Tabel 1: Automaatse väljalülituse ajavahemikud

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist:

- Töötav keeduala võib välja lülituda.
- Valitud tase võib kõrgemalt tasemelt langeda 7. tasemele.

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidil on pritsmekaitse süsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus "E".

Võimsuse täpne seadistamine

Oma tööpõhimõttest tulenevalt reageerib induktsioonpliit korraldustele viivitusteta. Võimsust muudetakse väga kiiresti. Seega on võimalik toidu (vesi, piim vms) üle ääre voolamist isegi ennetada.



Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali.



Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiata näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

- Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega! Õli süttimisel summutage leegid tuletaki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütmisel veenduge, et kasutatav pott oleks kuiv ja hoidke kaant lahti.
- Energiasäästliku toiduvalmistamise soovitusi leiata jaotisest „Keskkonnajuhised“.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.

Toiduvalmistamise nõuannete tabel

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Sulatamine		
Šokolaadi sulatamine (nt kaubamärgi Dr.Oetker, mörüšokolaad 55–60% kakaosisaldusega, 150 g)	1	20 ... 30
Või (200 g)	6	5 ... 6
Keetmine, kuumutamine, soojana hoidmine		
Vesi 1 l (Keetmine)	P	3 ... 5
Vesi 3 l (Keetmine)	P	8 ... 10
Piim 1 l (Keetmine)	6	4 ... 6
Piim 1 l (Soojana hoidmine)	1-2	18 ... 22
Taimeõli (Kuumutamine) (Päevaliliseemneõli 0,5 l)	8	3 ... 5
Keetmine		

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Koorimata kartulid jämedalt hakitud (2 Tükk suured)	9	12 ... 14
Lõhefilee	8	10 ... 15
Vorst	9	2 ... 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Toiduvalmistamine, passeerimine		
Riisiroog (200 g riis)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Ašure (puding) **		
Ubade-kikerherneste keetmine Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	5 ... 6
Ubade-kikerherneste keetmine toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	3	10 ... 30
Nisu Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	2 ... 5
Nisu toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	3	10 ... 30
Ašure (puding) -Kõik koostisosad	8	20 ... 25
Koot köögiviljadega **		
Köögiviljade passeerimine	9	3 ... 8
Küpsetamine	4-5	120 ... 150
Supid (nt läätsesupp)	6-7	17 ... 20
Praadimine vähese õliga		
Meriahvenafilee	8	3 ... 7
Lihaveise välisfileesteik ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Vorst	8	2 ... 5
Praemunad	7	4 ... 8
Friikartulid		
Baursak	8	13 ... 16
Šnitsel	8	5 ... 7
Nagitsad	8	4 ... 6
* Soovitame kasutada wok-panni.		
** Soovitame kasutada malmist panni/potti.		

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!
- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.

- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.

- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada plaadipliitidele ja nende alade komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igat töökorda.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.

- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumiplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahlagaga.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.
- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.

- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

7.2 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutuspind

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärklis ja siirup, tuleks eemaldada koha, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.

8 Veotsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.
- Kui pliidiplaat ei lülitu sisse, kui vajutate sisse/välja klahvi >>> Ühendage see lahti ja oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui ühendate selle.
- Sellel on ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliidiplaat jahtub.

- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

- Sobivaid potte ei tohi kasutada. >>> Kontrollige oma potte.

ikoon põleb pliidiplaadi tsooni ekraanil alati.

- Potte ei tohi asetada töötavale pliidiplaadile. >>> Kontrollige, kas pliidiplaadil on pott.
- Teie pott ei pruugi olla induktsiooni jaoks sobiv. >>> Kontrollige, kas teie pliit sobib induktsioonpliidiga.
- Pott ei pruugi olla pliiduala keskel õigesti või panni alumine pind ei pruugi olla pliidiplaadi jaoks piisavalt lai. valitud pliitsoon. >>> Keskendage pliitsoon, valides pliiduala jaoks piisavalt laia potti.
- Pliit või pliitsoon võib olla liiga kuum. >>> Oodake, kuni need jahtuvad.

Valitud pliitsoon lülitub töötamise ajal ootamatult välja.

- Valitud kambri küpsetusaeg võib olla aegunud. >>> Saate määrata uue küpsetusaja või lõpetada toiduvalmistamise.

- Sellel on ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliidiplaat jahtub.
- Puutetundliku juhtpaneeli võis katta mõni objekt. >>> Eemaldage paneelil olev objekt.

Kuigi pliidiplaadi tsoon on sisse lülitatud, pott ei kuumene.

- Pott ei pruugi sobida induktsioonpliidiplaadiga. >>> Kontrollige, kas teie pliit sobib induktsioonpliidiga.
- Pott ei pruugi olla pliidi ala keskel õigesti või panni alumine pind ei pruugi olla pliidiplaadi jaoks piisavalt lai. valitud pliidi tsoon. >>> Keskendage pliidi tsoon, valides pliidi ala jaoks piisavalt laia potti.

Jahutusventilaator töötab ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud.

- See ei ole viga. Jahutusventilaator töötab seni, kuni pliidiplaadi elektroonikaseadmed langevad sobiva temperatuurini.

Toiduvalmistamise ajal on kuulda heli

- Toiduvalmistamise ajal võib tekkida helisid. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed ega tähenda rikkeid ning on induktsioonitehnoloogia eripära.

Veakoodid/põhjused ja võimalikud lahendused

Tõrkekoodid	Tõrke põhjused	Võimalikud lahendused
E 22 E 26	Induktsioonkeeduplaat on ülekuumenenud.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui keeduplaadi temperatuur langeb alla piirväärtuse.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoitakse all kauem kui 10 sekundit. Juhtpaneelile on jäetud mõni ese või juhtseade puutus kokku auruga.	Probleem lahendub käe eemaldamisel pliidiplaadilt. Probleem lahendub juhtpaneeli puhastamisel.
E 47	Kasutatakse Induktsioonkuumutuseks mittesobivat potti.	Tõrge kaob, kui kasutatakse induktsioonkuumutuseks sobivat potti.
E 1 – E 15	Induktsioonpliidiplaadi sidetõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 16 – E 21	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

Võimalikud helid ja põhjused

- **Ventilaatori heli:** Pliidil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevaid tööastmeid ja see töötab vastavalt temperatuuri erinevatele tasemetele.
- **Madal sumin nagu trafo töö ajal:** See on induktsioonitehnoloogia eripära. Kuna kuumus kandub otse kööginõu põhja, võib see sõltuvalt kööginõu materjalist tekitada suminat. Seetõttu saab erinevate kööginõude puhul kuulda erinevaid helisid.
- **Lõhkemise heli:** Selle põhjuseks on kööginõude põhi ja materjal. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest kihtidest, mis on valmistatud erinevatest materjalidest, võib tekkida lõhkemise heli.
- **Vilistav heli:** Kahe keeduplaadi samaaegsel kasutamisel erinevate temperatuuride juures samal pliidiplaadil võib kuulda vilistamist.

Törkekoodid	Törke põhjused	Võimalikud lahendused
E 23 E 24	Induktsioonpliidiplaadi tarkvara tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 25	Induktsioonpliidiplaadi ventilaatori tõrge.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 31 – E 45	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.	Lülitage induktsioonpliidiplaat välja ja proovige uuesti 30 sekundi pärast. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 48 E 49 E 51	Induktsioonpliidiplaadi anduri tõrge.	Andur tuleb asendada töötingimustele vastavaga. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.
E 52 – E 57	Induktsioonpliidiplaadi tõrge kõrge temperatuuri tõttu.	Lülitage induktsioonkeeduplaat välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Tõrge kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtuse. Tõrge püsimisel võtke ühendust volitatud edasimüüjaga.

