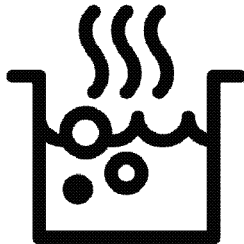




Beépített tűzhely
Használati útmutató
Vstavaná platňa sporáka
Používateľská príručka



HII 64500 UFT

HU / SK

185.9284.98/R.AF/26.07.2022/4-4

7757188675

Kedves Vásárló,

A termék használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.

Beko Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta. Azt szeretnénk, hogy ez a kiemelkedő minőségben és kiemelkedő technológiával gyártott termék a leghatékonyabban működjön Önnél. Ehhez a termék használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutató és a többi dokumentációt, majd őrizze meg őket későbbi felhasználáshoz. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele. Kövesse az utasításokat, tartsa be az útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést.

Vegye figyelembe az útmutatóban található információkat és figyelmeztetéseket. Így megóvhatja a saját magát és a terméket is az esetlegesen felmerülő veszélyektől. Őrizze meg a felhasználói útmutatót. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele.

A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok találhatók:



Veszélyek, amelyek halált vagy sérülést okozhatnak.

MEGJEGYZÉS Veszélyek, amelyek károkat okozhatnak a termékben vagy annak környezetében.



Veszélyek, amelyek égési sérüléseket okozhatnak a forró felületek miatt.



Fontos információ vagy hasznos tippek.



Olvassa el felhasználói útmutatót.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Biztonsági útmutató 4

A felhasználás célja	4
Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága	4
Elektromos biztonság	5
Biztonságos szállítás	7
Biztonságos telepítés	7
Biztonságos használat	7
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések	8
Kiegészítő használata	8
Biztonságos sütés	8
Indukció	9
Biztonságos karbantartás és tisztítás	9

2 Környezetvédelmi utasítások 10

Hulladékszabályozás	10
A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése	10
A csomagolóanyag kidobása	10
Javaslatok az energiatakarékos használatra	10

3 Az Ön terméke 11

Termék bemutatása	11
-------------------------	----

Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata	12
Főzőlap vezérlése	12
Főzőlappal kapcsolatos általános információk	12
Műszaki adatok	13

4 Első használat 14

Első tisztítás	14
----------------------	----

5 A főzőlap használata 15

Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk	15
Kezelőpanel	19

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 29

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések	29
---	----

7 Karbantartás és tisztítás 30

Tisztítással kapcsolatos információk	30
Főzőlap tisztítása	31
Vezérlőpanel tisztítása	31

8 Hibaelhárítás 32

1 Biztonsági útmutató

- Ez a bekezdés a személyi sérülések vagy anyagi károk elkerüléséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket egy másik személynek adja át, vagy értékesíti, akkor a termékhez mellékelt használati útmutatót, termékcímkéket és egyéb kapcsolódó dokumentumokat, illetve kiegészítőket is át kell adni a termékkel.
- Cégünk nem vállal semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek ezen utasítások be nem tartása miatt jelentkeznek.
- Az utasítások be nem tartása a jótállás megszűnését eredményezi.
- ⚠️ A telepítést és a javítási munkákat mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr által meghatározott személlyel végeztesse.
- ⚠️ Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- ⚠️ Ne próbálja meg megjavítani vagy kicserélni a termék egyik alkatrészét sem,

kivéve, hogy azt a használati útmutató egyértelműen meghatározza.

- ⚠️ Ne hajtson végre műszaki módosításokat a terméken.

⚠️ A felhasználás célja

- Jelen termék háztartási használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi felhasználásra.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéri környezetben. A készüléket háztartási és személyzeti konyhákban, üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék csak sütés céljából használható. Nem használható más célokra, például egy helyiség fűtésére.

⚠️ Gyermekek,

kiszolgáltatók személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 évnél idősebb gyermekek, illetve megfelelő fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel, valamint tapasztalattal és tudással nem rendelkező

személyek akkor használhatják, ha a termék biztonságos használatára, illetve annak veszélyeivel kapcsolatban megfelelő oktatást kaptak, a termék használatát más személyek felügyelik.

- Gyermeknek tilos a készülékekkel játszani. A takarítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve felügyelet alatt.
- Ezt a terméket korlátozott fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a termék használatát más személyek felügyelik vagy a szükséges utasításokat megkapják.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy a termékkel ne játszanak.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok ne játszanak, másszanak fel

vagy másszanak be a termékbe.

- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- Az edények és serpenyők fogantyúit fordítsa el a munkapult oldala felé, hogy a gyerekek ne érhék el és ne égessék meg magukat.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat során a termék hozzáférhető felületei forrók. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fennáll a sérülés és fulladás veszélye.
- (Ha a termék rendelkezik dugóval) A gyerekek biztonsága érdekében csatlakoztassa le a hálózati csatlakozót és a termék ártalmatlanítása előtt tegye a terméket működésképtelenné.



Elektromos biztonság

- A terméket csak olyan földelt aljzatba csatlakoztassa, amely biztosítéka megfelel a típuscímkén található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanszerelő

végezze el. A helyi/nemzeti előírások szerint ne használja a terméket földelés nélkül.

- A termék dugvilláját vagy elektromos csatlakozását könnyen elérhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap lángja nincs hatással rá). Ha ez nem lehetséges, egy olyan mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, stb.) kell elhelyezni, amellyel a termék az előírásoknak megfelelően csatlakoztatható az elektromos hálózatra, illetve amely segítségével az összes pólus leválasztható a hálózatról.
- A terméket a telepítés, javítás vagy szállítás során tilos az aljzathoz csatlakoztatni.
- Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és áram értékeknek.
- (Ha a termékén nincs tápkábel) Csak a „Műszaki adatok” c. fejezetben meghatározott csatlakozókábelt használja.
- A tápvezetékét ne gyűrje a termék alá vagy mögé. Ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre. A tápkábelt ne

hajlítsa, törje meg, az ne érintkezzen semmilyen hőforrással.

- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon repedt, sérült kábeleket vagy hosszabbítókat.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártónak, a hivatalos szerviznek vagy az importőr által meghatározott személynek kell kicserélnie, hogy megelőzze az esetleges veszélyeket.

(Ha a termék rendelkezik dugóval)

- Ne csatlakoztassa a terméket olyan aljzathoz, amely laza, amely kijött a helyéről, törött, olajos, esetleg vízzel érintkezhet (például a pultról lecsurgó víz).
- Soha ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Leválasztásnál soha ne a vezetékét fogja meg, mindig a dugvillát.
- Az ívképződés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék dugvillája megfelelően csatlakoztatva van az aljzatba.

Biztonságos szállítás

- Szállítás előtt válassza le a terméket a hálózatról.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba és szorosan ragassza le. Rögzítse a terméket ragasztószalaggal, hogy az eltávolítható vagy mozgó alkatrészek, illetve maga a termék ne sérüljön.
- Ellenőrizze a termék általános megjelenését, hogy a szállítás során nem keletkezett rajta semmilyen sérülés.

Biztonságos telepítés

- A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a termék nem sérült. Ha a termék sérült, ne telepítse.
- Ha telepítse a terméket hőforrások közelébe (radiátor, fűtőtest, stb.).
- A terméken az összes szellőzőnyílást hagyja szabadon.

Biztonságos használat

- Minden használat után győződjön meg róla, hogy a terméket kikapcsolta.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza

ki vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.

- Ne használjon hibás vagy sérült terméket. Ha hibát észlel, válassza le az elektromos tápellátást/zárja el a gázt és hívja a hivatalos szervizt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan érhessen el valamit, de másszon rá egyéb okból sem.
- Ne használja a terméket olyan helyzetekben, amikor kábítószeres és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt áll.
- A főzőterületen tárolt gyúlékony tárgyak lángra kaphatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőterületen.
- Az öntöttvas, alumínium vagy sérült/durva alsó résszel rendelkező edények megkarcolhatják az üvegfelületet. Az edények cseréjekor mindig emelje fel őket, ne húzza azokat a felületen.

- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy a főzőlap felülete és az edények alja mindig száraz legyen.
- Ez a termék nem használható távvezérlővel vagy külső órával.



Hőmérséklettel

kapcsolatos

figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék működése közben a kitett részek felforrósodhatnak. Ne érintse meg a terméket vagy a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekek felnőtt felügyelete nélkül ne menjenek a termék közelébe.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanó anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben az élek felforrósodhatnak.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.



Kiegészítő használata

FIGYELMEZTETÉS:

Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!



Biztonságos sütés

- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid távú folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lánggra kaphat ha forró felülettel érintkezik, ami tüzet is okozhat.

Indukció

- A főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Részletes információkért lapozza fel az „Edény kiválasztása” c. részt.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknél, akik pl. inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.
- Használatot követően kapcsolja le a főzőlapot, ne bízson csak az érzékelőben.
- Ne helyezzen olyan fém tárgyakat a főzőlapra, mint kések, villák, kanalak vagy fedők, mert ezek felmelegedhetnek.
- A főzőlap alatti fiókokban tárolt fémtárgyak nagyon felforrósodhatnak hosszú és intenzív használat során. Ne

tároljon fémtárgyakat a főzőlap alatti fiókokban.

- Ne tegyen elektronikus termékeket, például mobiltelefonokat, táblagépeket, számítógépeket az indukciós főzőlapra. A termék sérült lehet.

Biztonságos

karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Felláll az áramütés veszélye!
- Ne tisztítsa a terméket gőztisztítóval, mert ez áramütést okozhat.
- Az edények alján lévő só- és cukormaradványok vagy az üvegfelületen lévő ilyen részecskék megkarcolhatják és megrepszthetik az üveget. Az edények elhelyezése előtt ellenőrizze, hogy tiszta-e az aljuk. Tartsa az üvegkerámia felületét tisztán.

2 Környezetvédelmi utasítások

Hulladékszabályozás

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

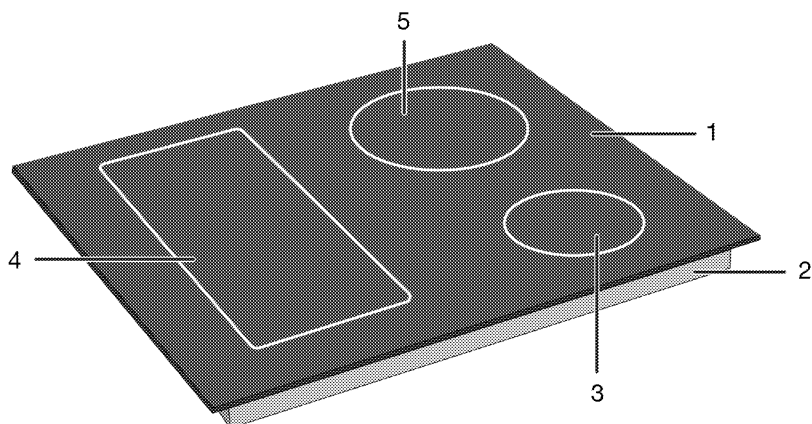
Javaslatok az energiatakarékos használatra

Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelte adatlapon. A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A fagyasztott ételt főzés előtt olvassza ki.
- Hosszabb sütés esetén a sütési idő lejártá előtt 5 - 10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% elektromos áramot is megtakaríthat.
- Olyan edényeket/serpenyőket használjon, amelyek mérete megfelel a főzőlap méretének. Mindig az ételnek megfelelő méretű edényt válasszon. A nem megfelelő méretű edényekhez az ideálisnál több energiára van szükség.
- Tartsa tisztán a főzőlap főzőfelületeit és az edény aljait. A piszok csökkenti a hőátadást a főzőhely és az edényalap között.

3 Az Ön terméke

Termék bemutatása



1 Üveg főzőfelület

2 Alsó ház

3 Indukciós főzőzóna

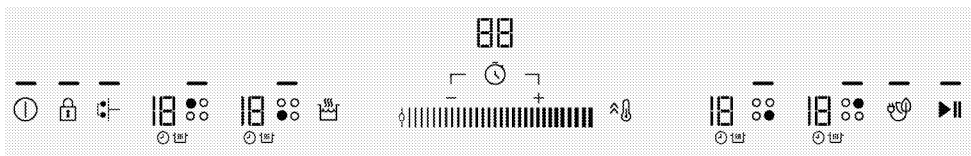
4 Indukciós főzőzóna

5 Indukciós főzőzóna

Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

Ebben a fejezetben a termék kezelőpaneljének áttekintését és alapvető használatával kapcsolatos információkat találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képek és az egyes funkciók között.

Főzőlap vezérlése













Főzőzóna beállítása hőmérséklet szint számára





 : A megfelelő főzési zóna melegen tart szimbóluma







Jelmagyarázat

-  : Be/ki kapcsoló gomb
-  : Billentyűzár gomb
-  : Széles felületű főzési zóna kombinációs gomb
-  : Melegen tart gomb
-  : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
-  : Gazdaságos mód gomb
-  : Tisztítás billentyűzár gomb
-  : Időzítő gomb
-  : Időzítő növelés gomb
-  : Időzítő csökkentés gomb

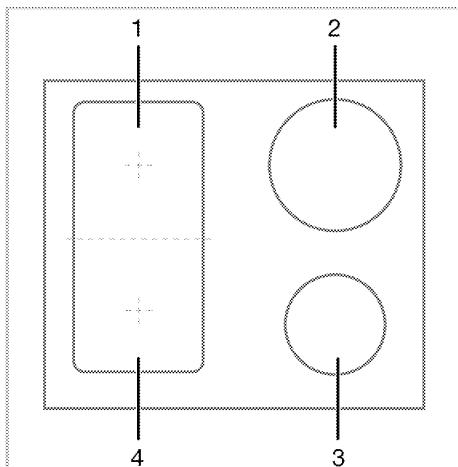
A főzési zóna választógombjai

-  : Bal hátsó főzőzóna kiválasztó gomb
-  : Bal első főzőzóna kiválasztó gomb
-  : Jobb elülső főzőzóna kiválasztó gomb
-  : Jobb hátsó főzőzóna kiválasztó gomb

Indikátorok

-  : A megfelelő gomb működését jelző lámpa
-  : A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor
-  : Idő indikátor
-  : A megfelelő főzési zóna időzítő szimbóluma

Főzőlappal kapcsolatos általános információk



- 1 Bal hátsó - Indukciós főzőzóna
- 2 Jobb hátsó - Indukciós főzőzóna
- 3 Jobb első - Indukciós főzőzóna
- 4 Bal első - Indukciós főzőzóna

Főzőlapja széles felületű főzőfelületekkel van felszerelve (Flexi felületek). Ezt a főzőfelületet működtetheti különálló, független főzőlapokként is. Ezeket a főzőzónákat kombinálhatja és egyetlen főzőfelületté alakíthatja, ahol nagy főzőedényeket használhat a főzéshez. A zónákhoz használható megfelelő edények, illetve a zónák kombinálása a

„Főzőlap használata” c. részben

található.

Műszaki adatok

Általános specifikáció

Termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység)	45,2 mm*/580 mm/510 mm
Főzőlap telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Feszültség / frekvencia	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Teljes teljesítményfelvétel	max. 7,4 kW

Égők

Bal hátsó	Indukciós főzőzóna
Méretek	180 mm
Áramellátás	2200W / Booster: 3100 W
Bal első	Indukciós főzőzóna
Méretek	180 mm
Áramellátás	2200 W / Booster: 3100 W
Jobb első	Indukciós főzőzóna
Méretek	145 mm
Áramellátás	1500 W / Booster: 2200 W
Jobb hátsó	Indukciós főzőzóna
Méretek	210 mm
Áramellátás	2400 W / Booster: 3700 W

* A főzőlap műszaki adatlapján feltüntetett magasság megegyezik a termék alapburkolat magasságával.



A műszaki specifikáció a termék javítása érdekében előzetes értesítés nélkül módosítható.



A útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan termékével.



A termék címkéjén vagy a kísérő dokumentumokban feltüntetett értékeket laboratóriumi körülmények között mértük, a vonatkozó szabványoknak megfelelően. A termék működési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

4 Első használat

A termék használata előtt javasolt végrehajtani a következő fejezetekben található műveleteket.

Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Törölje át a termék felületét egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd pedig egy száraz ruhával.

MEGJEGYZÉS Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A főzőlap használata

Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

Általános figyelmeztetések

- Ne engedje, hogy tárgyak essenek a főzőlapra. Még a kisméretű tárgyak is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon repedt főzőlapot. Ezeken a repedéseken víz szivároghat, és rövidzárlatot okozhat. Ha a felület bármilyen módon megsérült (például látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd hívja a hivatalos szervizt, hogy húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy csökkentse az áramütés kockázatát.
- Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amelyek könnyen felbillenhetnek a főzőlapon.
- Üresen ne melegítse az edényeket/serpenyőket. Az edények és a főzőlap is károsodhat.
- Használat után mindig kapcsolja ki az égőket.
- A berendezés sérülhet, ha a főzőlapot edények/serpenyők nélkül használja. Minden használat után kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Minden használat után a sütőfelület forró lesz, ezért ne tegye a műanyag edényeket a sütőfelületre. Az ilyen anyagokat azonnal tisztítsa le a felületről.
- A hirtelen hőmérsékletváltozások az üveg főzőfelületén károsodást okozhatnak, ügyeljen arra, hogy főzés közben ne folyjon ki hideg folyadék.
- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlsorduljon az

edényekből/serpenyőkbe, és így elkerülhető a szükségtelen takarítás.

- Ne tegye az edények és serpenyők fedőit az égőkre/zónákra.
- Az edényeket helyezze az égők/zónák közepére. Ha egy edényt szeretne áthelyezni egy másik égőre/zónára, ne húzza azt; inkább emelje fel és úgy tegye át a másik égőre.

Az indukciós főzőlap működési elve

Az indukciós főzőlap olyan, mint egy nyitott áramkör. Az áramkör akkor fejeződik be, amikor indukciós főzésre alkalmas edényeket / edényeket helyeznek rá, és az üvegfelület alatt található elektronikus rendszer mágneses teret generál. Az edények fémalapját úgy melegítik fel, hogy energiát vesznek ebből a mágneses mezőből. Így a hő nem a főzőlap felületén generálódik, hanem közvetlenül felette, az edényekben/serpenyőkben. Az üveg felületet az edények/serpenyők melegítik fel.

Az indukciós főzőlapon történő főzés előnye

Az indukciós főzőlapok előnye, hogy a hő közvetlenül az edényekbe/serpenyőkbe kerül továbbításra.

- A főzés során kifutó ételek nem égnek oda azonnal mivel az üveg főzőlap melegítése nem közvetlenül történik. Sokkal könnyebben tisztítható.
- A főzés sokkal gyorsabb, mivel a hő az edényekben/serpenyőkben generálódik. Ezzel időt és energiát takaríthatunk meg a többi főzőlappal szemben.
- Mivel a hőátadás közvetlenül az edényekbe/serpenyőkbe történik,

nincs hővesztés, ami még hatékonyabb főzést biztosít.

- Az a tény, hogy a hőátadás leáll, és a főzőfelület nem melegszik fel közvetlenül, ha az edényeket/serpenyőket eltávolítjuk a főzőfelületről, biztonságosabb felhasználást biztosít a főzés közben bekövetkező esetleges balesetekkel szemben.

A biztonságos használat érdekében:

- Ne válasszon ki magas hőmérsékleteket, amikor tapadásmentes felületű edényeket/serpenyőket használ kis mennyiségű olajjal vagy olaj nélkül (teflon).
- Az üveg főzőfelületekre ne helyezzen semmi, illetve ezeken a felületeken ne vágjon.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, késeket, kanalakat, fedőket a főzőlapra, mert felforrósodhatnak!
- A főzéshez ne használjon alufóliát. Soha ne helyezzen az indukciós felületre alufóliába tekert ételeket.
- Használat közben a mágneses tárgyakat, például a hitelkártyákat vagy magnószalagokat, tartsa távol a főzőlaptól.
- Ha a főzőlap alatt van egy sütő és éppen használatban van, a főzőlapon található érzékelők csökkenthetik a főzés hőmérsékletét, vagy ki is kapcsolhatják a főzőlapot.
- A főzőlap automatikus kikapcsolási funkcióval rendelkezik. A rendszerrel kapcsolatos részletes információkat a következő fejezetekben talál. Ha azonban főzéshez vékony talpú edényeket használ, akkor ezek az edények nagyon gyorsan felmelegednek, és a serpenyő alja megolvadhat, károsíthatja a főzési

felületet és a készüléket, mielőtt az automatikus kikapcsoló rendszer aktiválódik.

Főzőedények/serpenyők

Ferromágneses, jó minőségű edényeket/serpenyőket használjon, amelyeken megtalálható a címke vagy figyelmeztetés, hogy kompatibilisek az indukciós főzőlapokkal. Általánosságban elmondható, hogy minél magasabb a vastartalom, annál jobban teljesítenek az edények/serpenyők. A főzőedények / edények alapátmérőjének meg kell egyeznie az indukciós zónával. A javasolt méretek az alábbiakban láthatók.

Megfelelő edények/serpenyők:

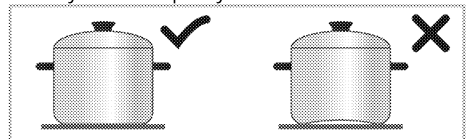
- Öntöttvas edények/serpenyők
- Zománcozott acél edények/serpenyők
- Acél és rozsdamentes acél edények/serpenyők (olyan címkével vagy figyelmeztetéssel, amely jelzi, hogy kompatibilis az indukciós főzőlappal)

Nem megfelelő edények/serpenyők:

- Alumínium edények/serpenyők
- Réz edények/serpenyők
- Bronz edények/serpenyők
- Üveg edények/serpenyők
- Cserépedények
- Kerámia és porcelán edények

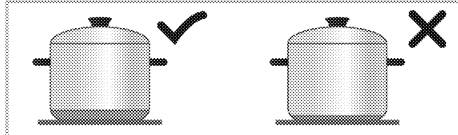
Javaslatok:

- Csak sík alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ne használjon konvex vagy konkáv alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket.

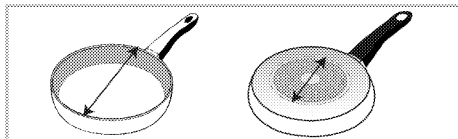


- Csak vastag, megfelelően megmunkált alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ha

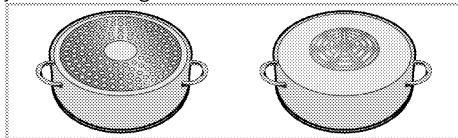
vékony alsó résszel rendelkező edényeket használ, azok nagyon gyorsan felmelegedhetnek és a serpenyő alja megolvadhat és károsíthatja a főzőfelületet, még az előtt, hogy a berendezés automatikus kikapcsolása aktiválódna. Az éles szélek karcolásokat okozhatnak a felületen.



- Egyes edényeknél/serpenyőknel előfordulhat, hogy kisebb a ferromágneses mezeje, mint a tényleges átmérője. A főzőlap csak ezt a felületet melegíti fel. Ezáltal a hő nem egyenletesen oszlik el és csökken a főzési teljesítmény. Továbbá az is előfordulhat, hogy ezeket az edényeket/serpenyőket a nagyobb indukciós lapok nem is érzékelik. Ezért a főzőedényeket minden esetben a ferromágneses mező mérete alapján kell kiválasztani.



- Egyes edények/serpenyők alja tartalmazhat nem ferromágneses anyagokat, például alumíniumot. Ezek az edények/serpenyők nem melegítenek megfelelően vagy nem is érzékeli őket az indukciós főzőlap. Bizonyos esetekben rossz edények/serpenyők figyelmeztetése jelenhet meg.



Edények/serpenyők tesztelése

Az alábbi módszerek segítségével tesztelje, hogy az edény kompatibilis-e az indukciós főzőlappal.

- Az edény kompatibilis, ha hozzátapad a mágnes.
- Kompatibilis, ha a **L** nem villan fel, amikor az edényt ráhelyezi az indukciós főzőlapra és a főtálapot bekapcsolja.

Javasolt edény/serpenyő méretek

A főzőzóna átmérője - mm	Fazékátmérő - 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
Főzési zóna széles (flexi) felülettel	szélesség 230 - hossz 390

Az edény átmérőjétől és az edény/serpenyő aljában található ferromágneses anyagtól függ, hogy az indukciós főzőlap érzékeli-e az edényt/serpenyőt. Annak érdekében, hogy a főzőlap észlelje az edényeket/serpenyőket, illetve hatékony legyen a főzés, a edényeket/serpenyőket a főzőlap mérete alapján kell kiválasztani. Az egyes főzőlap méretekhez javasolt edény/serpenyő méretek az alábbiakban találhatóak.

A forralási viselkedés az edény típusától, az edény méretétől és a főzési zóna méretétől függően változhat. Homogénebb forrásponntú viselkedéshez egy lépéssel nagyobb főzési zóna használható. Nagyobb főzési zóna használata nem okoz energiapazarlást az indukciós főzőlapokon, mert a hő csak a megfelelő edényterületen keletkezik.

Az edények/serpenyők automatikus észlelése

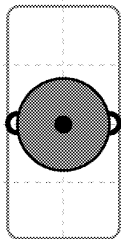
Ha az indukciós főzőlappal kompatibilis edényeket/serpenyőket felhelyezi, a főzőlap automatikusan érzékeli, hogy melyik főzőzónára helyezte le az edényeket/serpenyőket, és utasítást ad a vezérlőpanelnek.

A „0” érték 10 másodpercig villog annak a főzőlapnak a hőmérséklet kijelzőjén, amelyre az edényt/serpenyőt elhelyezte. A hőmérséklet gyors meghatározásával így kiválaszthatja és működtetheti azt a főzőzónát, amelyre az edényt/serpenyőt elhelyezte. Az adott főzőzóna hőmérsékletbeállításával kapcsolatos részleteket a következő fejezetekben találja.

Széles felületű főzőzóna (flexi)

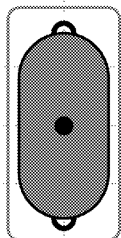
A főzőlap fel van szerelve ún. széles felületű főzőzónákkal (Flexi felületek). Ezt a főzőfelületet működtetheti különálló, független főzőlapokként kisebb edények/serpenyők esetén. Ezeket a főzőzónákat kombinálhatja és egyetlen főzőfelületre alakíthatja, ahol nagy főzőedényeket használhat a főzéshez.

Két független főzőzóna



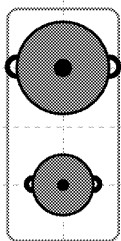
Egy főzőedény/serpenyő használata esetén helyezze az edényt az első vagy hátsó főzőzóna közepére. Ne helyezze a főzőedényt/serpenyőt a nagy főzőzóna közepére.

Szimptia főzőzóna



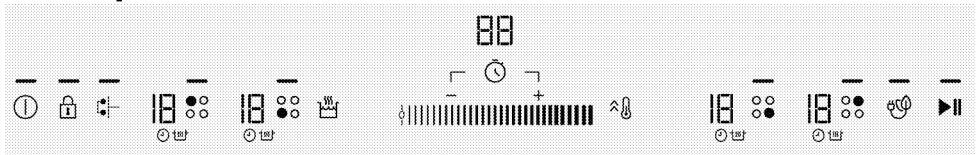
Nagy főzőedények/serpenyők használata esetén helyezze az edényeket/serpenyőket úgy, hogy azok lefedjék mindkét főzési zóna közepét, és a nagy főzőzóna közepén helyezkedjenek el.

Két független főzőzóna



A széles felületű főzőzónák két főzőzónával rendelkeznek, eggyel elől és eggyel hátul. Ezeket a zónákat két független főzőzónaként használhatja különböző hőmérsékleti szintekkel és különböző edényekkel/serpenyőkkel. Helyezze az edényeket/serpenyőket a különálló főzőzónák közepére.




Kezelőpanel







Főzőzóna beállítása hőmérséklet szint számára








Jelmagyarázat

-  : Be/ki kapcsoló gomb
-  : Billentyűzár gomb
-  : Széles felületű főzési zóna kombinációs gomb
-  : Melegen tart gomb
-  : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
-  : Gazdaságos mód gomb
-  : Tisztítás billentyűzár gomb
-  : Időzítő gomb
-  : Időzítő növelés gomb
-  : Időzítő csökkentés gomb





A főzési zóna választógombjai

-  : Bal hátsó főzőzóna kiválasztó gomb
-  : Bal első főzőzóna kiválasztó gomb
-  : Jobb elülső főzőzóna kiválasztó gomb
-  : Jobb hátsó főzőzóna kiválasztó gomb


Indikátorok

-  : A megfelelő gomb működését jelző lámpa
-  : A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor
-  : Idő indikátor
-  : A megfelelő főzési zóna időzítő szimbóluma
-  : A megfelelő főzési zóna melegen tart szimbóluma

Kezelőpanel általános figyelmeztetései

-  Ez a berendezés a kezelőpanelen keresztül vezérelhető. A kezelőpanelen végrehajtott minden műveletet egy hangjelzés követ.
-  A kezelőpanelét tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület problémákat okozhat az egyes funkciók használatakor.
-  Ha 20 másodpercig semmilyen műveletet nem hajt végre, a főzőlap automatikusan visszaáll készenléti üzemmódba.
-  A berendezés biztonsági okok miatt kikapcsolja magát, ha bármelyik (⏻ gomb) hosszabb ideig nyomja.
-  A — lámpa az aktivált vagy kiválasztott gombon világít.

A főzőlap bekapcsolása

1.Érintse meg a  gombot a kezelőpanelen.

A — lámpa a  gombon világít. A főzőlap készen áll a használatra.

A főzőlap kikapcsolása

1.Érintse meg a  gombot a kezelőpanelen.

A főzőlap kikapcsol és készenléti üzemmódba vált.

Maradék hő visszajelző

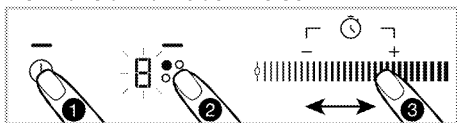
A kezelőpanelen minden főzőlaphoz tartozik egy maradék hő visszajelző. Ez a visszajelző azt jelzi, hogy a főzőlap még

a kikapcsolást követően is meleg. Ne érintse meg az adott főzőlapo(ka)t, amíg a maradékhő visszajelző el nem tűnik.

Szimbólum	Leírás
H	Magas hőmérséklet
h	Alacsony hőmérséklet

i Áramkimaradás esetén a maradékhő visszajelző nem világít és nem figyelmezteti a felhasználót a meleg főzőlapra.

Főzőlap (zóna) bekapcsolása és a hőmérséklet beállítása



1. Kapcsolja be a főzőlapot a ① gombot megérintésével.
2. Válassza ki ahhoz a főzőlaphoz tartozó gombot, amelyet szeretne használni. A „0” szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén és az adott zónához tartozó kiválasztógomb — visszajelző lámpája világít.
3. A beállító terület megérintésével, vagy az uja elcsúsztatásával ezen a területen, beállíthatja a hőmérsékletet „0” és „19” közé.

A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. között. Ez modelltől függően változik.

i Ha a főzőlap túlmelegszik, a működtetett lapok szintje lecsökken 14-re; ha a hőmérséklet magasabb, mint 14, biztonsági okok miatt nem lehet magasabbra állítani. Ha a főzőlap hőmérséklete a biztonságos szint alá csökken, akkor újra magasabb értékre lehet állítani. Ha a főzőlap kritikuson felmelegszik, a főzőlap kikapcsolja saját magát és az egyes lapok nem működtethetők.

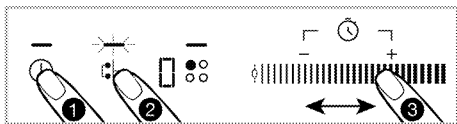
Főzőlap kikapcsolása:

A kiválasztott zóna 3 különböző módon kapcsolható ki:

1. **Hőmérséklet „0”-ra állítása**
Kikapcsolhatja a főzőlapot úgy, hogy a hőmérsékletet „0”-ra állítja.
2. **A főzőlap időzítőjének használata**
Ha a beállított idő lejár, az időzítő kikapcsolja a hozzá kapcsolódó főzőlapot. Minden kijelzőn a következő érték látható: „0” vagy „00”. A ☺ szimbólum eltűnik a főzőlap kijelzőjéről. A főzőlap időzítőjének beállítása a következő fejezetekben található.
3. **Az adott zóna gombjának 3 másodpercig történő megérintésével**
Érintse meg annak a lapnak a jelölését 3 másodpercre, amelyet szeretne kikapcsolni.

Főzőlapok kombinálása széles főzőzónával (flexi) (ha az adott modellen a főzőlapok széles főzőzónával elérhetők)

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ① gombot megérintésével.
 2. Érintse meg a kiválasztógombot a széles főzőzónával rendelkező főzőlaphoz.
- » A 0 szimbólum jelenik meg a bal hátsó zóna kijelzőjénél, és a széles főzőzóna — visszajelző lámpája villog.



3. A beállító terület megérintésével, vagy az ujj elcsúsztatásával ezen a területen, beállíthatja a hőmérsékletet **0** és **19** közé.

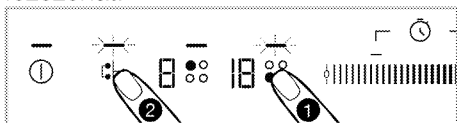
A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. között. Ez modelttől függően változik.

» A főzőlap működésbe lép. Ha egy másik főzőlapot kiválaszt, vagy ha 10 másodpercet vár bármilyen további művelet nélkül, a széles főzőzóna visszajelzője folyamatosan világít.

i A bal oldali széles felületű főzőzóna csak példaként került leírásra. Ha az Ön berendezésén a széles főzőzóna főzőlapjai a jobb oldalon találhatóak, akkor ugyanez vonatkozik a jobb oldali főzőlapokra.

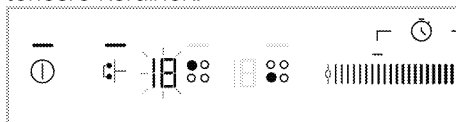
A széles főzőzóna főzőlapjainak (flexi) kombinációja, miközben a mindkét baloldali főzőlap működik (ha a széles főzőzóna elérhető az Ön főzőlapján)

Ha az egyik vagy mindkét főzőlap külön működik a főzőlapon, kombinálhatja a főzőlapokat a széles főzőzóna aktiválásával. Így ugyanazokkal a paraméterekkel működtetheti a széles főzőzónát.



1. Ha az egyik vagy mindkét főzőlap működik a bal oldalon, válassza ki bármelyik főzőlapot a bal oldalon.
2. Érintse meg a kiválasztógombot a széles főzőzónával rendelkező főzőlaphoz.

» A bal hátsó zóna kijelzőjén megjelenik a bal hátsó zónához kiválasztott és korábban beállított hőmérséklet, és a széles főzőzónához tartozó lámpa villog.
 » A kombinált főzőlapok tovább működnek a bal főzőlaphoz kiválasztott hőmérséklettel, és ha volt beállítva, akkor az időzítővel. A kombináció előtt ki nem választott bal oldali főzőlap értékei törlésre kerülnek.



» Ahhoz, hogy a hőmérsékletértékeket ezt követően módosítani tudja, aktiválja a széles főzőzónát a kiválasztás gombbal. Állítsa be a hőmérsékletszintet a beállítási mezőn.

i Ha a széles főzőzóna aktív és megérinti valamelyik bal oldali zónakiválasztó gombot, a zónák szétválasztásra kerülnek és kikapcsolnak.

A széles főzőzóna kikapcsolása (ha a széles főzőzóna elérhető a főzőlapon)

A széles főzőzóna 4 különböző módon kapcsolható ki:

1. Hőmérséklet „0”-ra állítása

Kikapcsolhatja a széles főzőzónát úgy, hogy a hőmérsékletet „0”-ra állítja.

2. Időzítő használata a széles főzőzónán

Ha az időzítő lejár, a széles főzőzóna kikapcsol. A bal oldali főzőlap kijelzőjén a **0**, míg az óra kijelzőjén a **00** látható. A bal hátsó főzőlap jelzése kikapcsol.

3. Bármelyik bal főzőlap megérintésével

Ha a széles főzőzóna funkció aktív és megérinti bármelyik bal oldali főzőlap gombját, a zóna szétválasztásra és kikapcsolásra kerül.


4. Széles főzőzóna gombjának megérintése 3 másodperc hosszan

Ha a széles főzőzóna gombját 3 másodperc hosszan nyomja, a főzőlap kikapcsol.

Nagy teljesítmény beállítása (BOOSTER)

A rásegítő funkciót a maximális teljesítménnyel történő felfűtéshez használhatja. Azonban nem javasoljuk, hogy hosszabb ideig ebben a pozícióban főzzön. A nagy teljesítmény beállítása nem minden főzőlapon érhető el. Ha a nagy teljesítmény beállítása (lásd az üzemidőre vonatkozó táblázatot) lejárt, a főzőlap kikapcsol.


A nagy teljesítmény beállításának közvetlen kiválasztása (BOOSTER):

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ① gombot megérintésével.
2. Válassza ki a kívánt zónát úgy, hogy megérinti a zóna kiválasztó gombját.
3. Érintse meg a  gombot.

A kiválasztott zóna maximális teljesítménnyel fűt és a 3 lámpa világít a zóna kijelzőjén.

Ha a nagy teljesítmény beállítása (lásd az üzemidőre vonatkozó táblázatot) lejárt, a főzőlap kikapcsol.

Nagy teljesítmény (BOOSTER) kiválasztása, miközben a zóna aktív:

1. Érintse meg a  gombot, amikor a főzőlap be van kapcsolva és legalább már 20 másodpercet működött egy meghatározott szinten.

 A zónának legalább 20 másodpercet kell működnie a kiválasztott szinten.

2. A kiválasztott zóna maximális teljesítménnyel fűt és a 3 lámpa világít a zóna kijelzőjén. Ha a nagy teljesítményhez kapcsolódó beállítás lejárt, a zóna visszavált a beállított

hőmérsékletre, és a kiválasztott hőmérséklet jelenik meg a kijelzőn.

A nagy teljesítmény (BOOSTER) kikapcsolása, mielőtt a beállítás lejár:

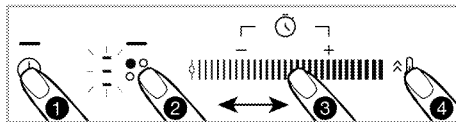
A nagy teljesítményű beállítás bármikor kikapcsolható a  gomb megérintésével.


Gyors felfűtés

A gyors felfűtés elősegíti a főzést. Minden főzőlap fel van szerelve a gyors felfűtés funkcióval. A gyors felfűtés 20 másodpercen belül működtethető azt követően, hogy a kívánt főzőlap hőmérsékletét beállította. Ez a funkció gyors felfűtésre használható rövid időszakokon belül. Ha a gyors felfűtés beállítása lejár, a zóna a korábban beállított hőmérséklettel működik tovább.

 A gyors felfűtés funkció 20 másodpercen belül működtethető azt követően, hogy a főzőlapot bekapcsolta.

A gyors felfűtés funkció kiválasztása:



1. Kapcsolja be a főzőlapot a ① gombot megérintésével.
2. Válassza ki a kívánt zónát úgy, hogy megérinti a zóna kiválasztó gombját
3. A beállító terület megérintésével, vagy az ujjja elcsúsztatásával ezen a területen, állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
4. Érintse meg a  gombot. A kiválasztott zóna nagy teljesítménnyel működik a következő táblázatban meghatározott időtartamig. A zóna kijelzőjén megjelenik 3 lámpa a kiválasztott hőmérséklet.

5. Ha a gyors felfűtéshez kapcsolódó beállítás lejárt, a zóna visszavált a beállított hőmérsékletre, és a kiválasztott hőmérséklet jelenik meg a kijelzőn.

Táblázat: Gyors felfűtés működési időtartamai

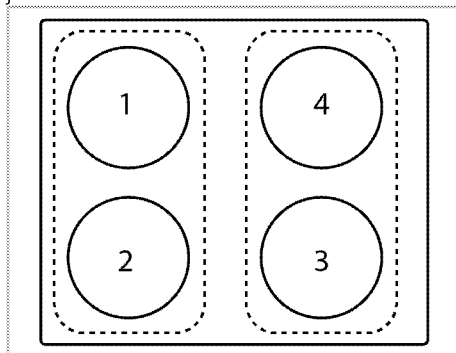
Hőmérséklet		Üzemidő korlátozás - másodperc
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. között. Ez modelltől függően változik.

2 főzőlap használata egy időben

A főzőlap teljesítménye az aktív zónák számától függően változhat. Ha egy időben két zónát szeretne használni, akkor az azonos oldalon található zónákat használja. Így jobb főzési eredmény és edény/serpenyő érzékelés érhető el. Az alábbi ábrán láthatja a két

zóna egyidejű használatára vonatkozó javaslatot.



A főzőlapok teljesítménykorlátozása miatt az első bekapcsolt lap teljesítménye csökkenhet a kiválasztott hőmérséklethez képest, ha bal és jobb oldali zónákat működtet egyszerre.

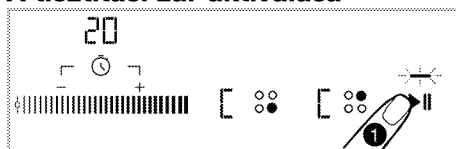
A gyors felfűtés funkció kikapcsolása:


A gyors felfűtés bármikor kikapcsolható a  gomb megérintésével.



Tisztítási zár

A tisztítási zár lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy 20 másodpercig úgy tisztítsa a kezelőpanelt, hogy a gombok nem működnek. A berendezés ezen időszak alatt nem vesz fel áramot.

A tisztítási zár aktiválása



1. Ha a főzőlap be van kapcsolva, tartsa a  gombot lenyomva, amíg a 20 másodperc meg nem jelenik a főzőlap kijelzőjén.

» A  lámpa bekapcsol és a visszaszámlás 20 másodpercről elindul a sütő óráján. A „C” szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén. Ebben az időszakban csak a  gomb használható.

A tisztítási zár deaktiválása

A tisztítási zár deaktiválásához nem kell megnyomni egyetlen gombot sem. A főzőlap 20 másodperc elteltével egy jelzést ad, ►|| lámpa kialszik és a tisztítási zár automatikusan deaktiválásra kerül.

i Ha a tisztítási zárat idő előtt szeretné kikapcsolni, várjon amíg a „C” szimbólum eltűnik a főzőlap kijelzőjéről a ►|| gomb megérintésével.

Gyerekszár

Miközben a főzőlap ki van

kapcsolva, gyerekszár

megakadályozhatja, hogy a főzőlapot a gyerekek bekapcsolják. Ha a főzőlap ki van kapcsolva (készletléti állapot), aktiválhatja vagy deaktiválhatja a gyerekszárát.

A gyerekszár aktiválása

1. Miközben a főzőlap ki van kapcsolva, tartsa lenyomva a gombot, **amíg egy jelzést** nem hall.

A gyerekszár funkció aktiválódik és a lámpa felvillan a gombon.

i Ha bármelyik gombot megnyomja, miközben a gyerekszár aktív, a lámpa villog a gombon.

A gyerekszár deaktiválása

1. Miközben a gyerekszár aktív, tartsa lenyomva a gombot, **amíg egy jelzést** nem hall.

» A gyerekszár funkció deaktiválódik és a lámpa kikapcsol a gombon.

Billentyűzár

Miközben a főzőlap be van

kapcsolva, aktiválhatja a billentyűzárat, amellyel megakadályozhatja, hogy az egyes funkciókat akaratlanul módosítsa.

A billentyűzár aktiválása

1. **Miközben a főzőlap be van**

kapcsolva, tartsa lenyomva a gombot amíg egy jelzést nem hall.

A lámpa villog a gombon, és a főzőlap minden funkciója zárolásra kerül.

i A billentyűzárát csak akkor aktiválhatja, hogy a főzőlap működik. Ha a billentyűzár aktív, csak a gomb működik. Ha bármilyen másik gombot megérint, a lámpa a gombon villog, jelezve, hogy a billentyűzár aktív.

Ha a főzőlapot úgy kapcsolja ki, hogy a gombok le vannak zárva, a billentyűzár deaktiválódik, hogy a főzőlap újra bekapcsolható legyen.

A billentyűzár deaktiválása

1. Tartsa a gombot 2 másodpercig lenyomva.

A műveletet egy hangjelzés erősíti meg. A lámpa a gombon kikapcsol, és a kezelőpanel feloldásra kerül.

Időzítőfunkció

Ez a funkció elősegíti a főzést. Így nem kell különösebb figyelmet fordítani a főzőlapra a főzés során. A főzőlap a kiválasztott idő letelte után automatikusan kikapcsol.

Az időzítő aktiválása

1. Kapcsolja be a főzőlapot a gombot megérintésével.

2. Válassza ki a kívánt zónát úgy, hogy megérinti a zóna kiválasztó gombját.

3. A beállító terület megérintésével, vagy az uja elcsúsztatásával ezen a területen, állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

4. Aktiválja az időzítő funkciót a gomb megérintésével.

A „00” szimbólum világít az időzítő kijelzőjén, és a ⌚ szimbólum villog a főzőlap zónakijelzőjén.

5. Állítsa be a kívánt időszakot a —/+ gombok megérintésével. Az időzítő beállítását gyorsabban is elvégezheti, ha a — gombot vagy a + gombot hosszú ideig lenyomva tartja.

A ⌚ szimbólum folyamatosan világít azt követően, hogy egy meghatározott ideig villogott a főzőlap zónakijelzőjén. Ha a ⌚ szimbólum folyamatosan világít, azt jelenti, hogy a funkció aktiválva van.

i Az időzítő a működtetett főzőlapokhoz használható.

i Ismételje meg a folyamatot azokhoz a főzőlapokhoz is, amelyekhez szeretne időzítőt beállítani.

i Az időzítő nem állítható be zóna, illetve hőmérsékletszint kiválasztása nélkül.

i Miközben az időzítő aktív, a kiválasztott zónához beállított idő megjelenik a képernyőn.

Az időzítők kikapcsolása

Ha a beállított idő lejár, a főzőlap automatikusan kikapcsol és egy hallható figyelmeztetés szólal meg.

Nyomja meg bármelyik gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

Az időzítők kikapcsolása idő előtt

Ha az időzítőt idő előtt kikapcsolja, a főzőlap tovább működik a beállított hőmérséklettel, amíg ki nem kapcsolja. Az időzítőt két különböző módon kapcsolhatja ki idő előtt:

1- Kikapcsolás az időzítő „00” szintre állításával:

1. Válassza ki a főzőlapot, amelyet szeretne kikapcsolni.

2. Válassza ki az adott főzőlaphoz tartozó időzítőt a ⌚ gomb megérintésével.

3. Várjon, amíg a „00” szimbólum meg nem jelenik az időzítő kijelzőjén a — gomb megérintését követően, amellyel csökkentheti az értéket. Az értéket gyorsabban is léptetheti, ha a — gombot hosszú ideig lenyomva tartja.

A ⌚ szimbólum meghatározott ideig villog a főzőlap kijelzőjén, majd teljesen kikapcsol és az időzítő törlésre kerül.

2- Kikapcsolás az időzítő gombjának 3 másodperces lenyomásával:

1. Válassza ki a főzőlapot, amelyet szeretne kikapcsolni.

2. Válassza ki az adott főzőlaphoz tartozó időzítőt a ⌚ gomb megérintésével.

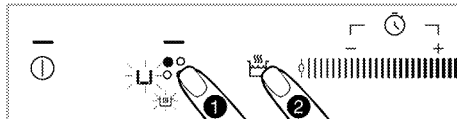
3. Tartsa a ⌚ gombot kb. 3 másodpercig lenyomva.

A ⌚ szimbólum meghatározott ideig villog a főzőlap kijelzőjén, majd teljesen kikapcsol és az időzítő törlésre kerül.


Melegen tartás funkció (ha van)


Ezzel a funkcióval az ételt melegen tarthatja a főzés befejezését követően. A melegen tartás funkció két különböző módon használható; időzítővel vagy időzítő nélkül.

Melegen tartás funkció aktiválása időzítő nélkül





1. Válassza ki a főzőlapot, amelyhez szeretné aktiválni a melegen tartás funkciót, illetve amelyhez kiválasztotta a hőmérsékletet

2. Aktiválja az adott főzőlap melegen tartás funkcióját a  gomb megérintésével.


i A zóna tovább működik az alacsonyabb hőmérséklettel. A  szimbólum, illetve a „u” szimbólum jelenik meg a zóna kijelzőjén.

Melegen tartás funkció aktiválása időzítővel


1. Válassza ki a főzőlapot, amelyhez szeretné aktiválni a melegen tartás funkciót, illetve amelyhez kiválasztotta a hőmérsékletet és az időzítőt
 2. Aktiválja az adott főzőlap melegen tartás funkcióját a  gomb megérintésével.
- A  szimbólum világít a kijelzőn az adott zónánál.

A zóna tovább működik a beállított hőmérsékleten a beállított időtartamig. Ha az időzítő lejárt, átvált melegen tartás funkcióra és alacsony hőmérsékleten kezd működni. A „u” szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén.

A melegen tartás funkció kikapcsolása

1. Ha az időzítő aktív, válassza ki a főzőlapot, amelynél a melegen tartás funkció aktív.
- Kapcsolja ki a melegen tartás funkciót a  gomb megérintésével.
- A zóna tovább működik a korábbi időtartam és hőmérséklet beállítással.
 2. Ha az időzítő nem aktív, válassza ki a főzőlapot, amelynél a melegen tartás funkció aktív. Kapcsolja ki a melegen tartás funkciót úgy, hogy beállítja a kívánt hőmérsékletet a beállítás opció megérintésével vagy az uja elcsúsztatásával az adott területen.



A főzőlap tovább működik az újonnan beállított hőmérsékleten.

i A melegen tartás funkciót kikapcsolhatja a főzőlap kikapcsolásával, ha a  gombot megérinti.

Leállítás funkció

Ezzel a funkcióval csökkentheti a főzőlapon működő összes funkció hőmérsékletszintjét (**kivéve az időzítőt**) az 1. szintre egy bizonyos időre.

i Ha bármelyik főzőzónához időzítő van beállítva, az időzítő tovább működik a leállítás funkció alatt is.



1. Érintse meg a  gombot, miközben a főzőlap be van kapcsolva. Minden bekapcsolt főzőlap 1. szinten működik tovább.
2. Érintse meg a  gombot újra, hogy az összes leállított főzőlap a korábbi beállításokkal működjön tovább.

Teljesítménykezelő

Ezzel a funkcióval beállíthatja a főzőlap kívánt teljesítményszintjét. A „teljesítménykezelő” 9 különböző teljesítményszintre állítható be (lásd: Teljesítményszint - táblázat).
Teljesítményszint - táblázat

Teljesítményszint	Összteljesítmény
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Ahhoz, hogy a főzőlap összteljesítményét módosítani tudja, kövesse az alábbi lépéseket. Ha a főzőlap ki van kapcsolva, a következő folyamatot hajtsa végre 10 másodpercen belül.

1. Érintse meg a  gombot.
2. Érintse meg a  gombot.
3. Érintse meg a  gombot.
4. Érintse meg a  gombot.
5. Érintse meg a  gombot.

6. Érintse meg a ►|| gombot, hogy aktiválni tudja A „teljesítménykezelő” beállítást.

7. Válassza ki a kívánt teljesítményszintet a ►|| gomb megérintésével. Az újabb szintnek kell megjelennie, amikor a ►|| gombot megérinti.

8. Erősítse meg a kiválasztott szintet a ☺ gomb megérintésével.

9. A főzőlap a kiválasztott teljesítményszint- beállítással kezd el működni.

Gazdaságos üzemmód

Ezzel a funkcióval a főzőlapot egy alacsonyabb szintre állíthatja.

i A gazdaságos üzemmód csak az éppen működő főzőlapokhoz állítható be.

1. Érints meg a ☺ gombot, miközben az adott zóna be van kapcsolva.

» Az aktív főzőlap gazdaságos üzemmódba vált, a teljesítménye a felére csökken.

Indukciós főzőlapok biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Az indukciós főzőlap közvetlenül a főzőedény alját melegíti, köszönhetően a működési elvének. Így számos előnye van más főzőlapokkal szemben. Sokkal hatékonyabb, miközben a főzőlap felülete sokkal hidegebb magad.

Az indukciós főzőlap egy olyan biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely biztosítja a maximális üzemi biztonságot.

i A főzőlapok 145, 180, 210 és 280 mm átmérőjű indukciós zónákkal lehetnek felszerelve, függően az adott modelltől. Az indukciós funkciónak köszönhetően az egyes zónák automatikusan érzékelik a rájuk helyezett edényeket. Az energiaátadás csak az edény érintkezési felületén történik, így az energiafelhasználás csak minimális.

Automatikus kikapcsoló rendszer

A főzőlap rendelkezik egy automatikus kikapcsoló rendszerrel. Ha egy vagy több zóna bekapcsolva marad, a zóna egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd: 1. táblázat). Abban az esetben, ha időzítő is hozzá van rendelve az adott zónához, az időzítő képernyője is kikapcsol. Az automatikus kikapcsolás ideje a kiválasztott hőmérséklettől függ. Maximális üzemidő tartozik ehhez a hőmérsékletszinthez.

Ha a zóna automatikusan kikapcsolt, a felhasználó újra működésbe hozhatja a fent leírtak szerint.

1. táblázat: Automatikus kikapcsolási periódus

Hőmérséklet		Automatikus kikapcsolási periódus - óra
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5

Hőmérséklet		Automatikus kikapcsolási periódus - óra
19	9	
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Gyors felfűtés	Gyors felfűtés	10 perc

A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. között. Ez modelltől függően változik.

Túlmelegedés elleni védelem

A főzőlap fel van szerelve néhány szenzorral, amelyek segítenek a túlmelegedés elleni védelemben.

Túlmelegedés esetén a következőket tapasztalhatja:

- A működő zóna kikapcsolásra kerül.
 - A kiválasztott szint csökkentésre kerül.
- Azonban ez nem jelenik meg a kijelzőn.

Kifutás elleni védelem

A főzőlap fel van szerelve egy ún. kifutás elleni védelemmel. Ha valamilyen oknál fogva az étel kifut a kezelőpanelre, a rendszer automatikusan lekapcsolja a tápellátást, hogy lekapcsolhassa a főzőlapot. Ekkor az „E” szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

Pontos teljesítménybeállítás

Az indukciós főzőlapok a működési elvük miatt azonnal reagálnak a kiadott parancsokra. A teljesítménybeállításuk nagyon gyorsan változik. Így a berendezés azonnali kikapcsolásával megakadályozhatja, hogy az étel (víz, tej) kifusson.

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

Ebben a fejezetben az étel előkészítésével és főzésével kapcsolatos információkat talál.

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.
- Ételek sütése előtt távolítsa el a felesleges vizet azokból és lassan eressze őket a felmelegített olajba. A fagyasztott ételeket sütés előtt olvassa ki.
- Olajfűtéskor győződjön meg arról, hogy az edény száraz, és tartsa nyitva a fedelet.
- Az energiatakarékos főzéssel kapcsolatos javaslatok megtalálhatók a „Környezetvédelmi utasítások” c. részben.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.

7 Karbantartás és tisztítás

Tisztítással kapcsolatos információk

▲ Általános figyelmeztetések

- A tisztítást megelőzően várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószerkeket a forró felületeken. Ez állandó elszíneződést okozhat.
- A berendezést minden használatot követően alaposan meg kell tisztítani és szárítani. Ilyenkor az ételmaradékok még könnyen letisztíthatók és megelőzhető, hogy ráégenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószerkeket károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószerkeket, súrolóporokat, krémeket, vízkőoldókat vagy egyéb éles tárgyakat a tisztításhoz.
- A használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítószerkekre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ronggyal vagy szivaccsal, majd szárítsa meg egy mikroszálas ruhával.
- A tisztítást követően törölje le az összes folyadékot; a főzés során kiömlő ételeket azonnal törölje le.
- A berendezés egyik elemét se mossa mosogatógépben.

A főzőlaphoz:

- A savas szennyeződések, például a tej, a paradicsompüré és az olaj tartós foltokat okozhatnak a főzőlapokon és az égők/főzőlapok alkatrészein, a túlfolyó folyadékokat a főzőlap

lehűtése után azonnal tisztítsa meg kikapcsolásával.

Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószerkeket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentes vagy inox felületek idővel elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Minden használatot követően tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületeket arra alkalmas tisztítószerrel.
- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel tisztítsa meg, ügyeljen a törlés irányára.
- A vízkő, olaj, keményítő, tej és fehérje okozta szennyeződések azonnal, várakozás nélkül törölje le az inox és üveg felületekről. A szennyeződések hosszabb idő alatt berozsdásodhatnak.

Üveg felületek

- Az üveg felületek tisztításakor ne használjon fém kaparókat és maró hatású anyagokat. Ezek károsíthatják az üveg felületeket.
- Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és üveg felületekhez használható mikroszálas ruhával, majd törölje szárazra mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószer marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával. A tisztítószer maradvány a következő alkalommal károsíthatja az üveg felületet.
- Az üvegfelületre száradt maradékot semmilyen körülmények között nem szabad fogazott késsel, súrolódróttal

vagy hasonló karcoló szerszámmal tisztítani.

- Az üvegfelületen található vízkő jellegű szennyeződések (sárga szennyeződés) eltávolíthatja a kereskedelmi forgalomban kapható vízkőoldó szerekkel, esetleg ecettel vagy citromlével.
- Ha a felület erősen szennyezett, akkor egy szivaccsal vigyen fel tisztítószert a foltra, várjon egy darabig, amíg az hat a szennyeződésre. Majd tisztítsa meg az üvegfelületet egy nedves ruhával.
- Az üvegfelület elszíneződései és foltjai normálisak, nem jelentenek hibát.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- Tisztítsa le a műanyag alkatrészeket és festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ne használjon fém kaparókat és karcoló tisztítószerket. Ettől a felületek sérülhetnek.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék zsanérjai nem maradnak nedvesek, illetve nem marad rajtuk tisztítószer. Ellenkező esetben korrózió jelentkezhet ezeket az elemeken.

Főzőlap tisztítása

Üveg főzőfelület

Az üveg főzőfelület tisztítása során kövesse a „Tisztítással kapcsolatos információk” c. részben található

tisztítási lépéseket. Speciális esetekben elvégezheti a tisztítást az alábbi információk szerint.

- A cukor alapú ételeket, például krémeket, a keményítőt és szirupot azonnal le kell törölni anélkül, hogy megvárná, amíg a felület lehűl. Ellenkező esetben az üveg főzőfelület tartósan károsodhat.
- Ne használjon tisztítószerket olyankor, amikor a főzőlap még forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

Vezérlőpanel tisztítása

- Amikor a vezérlőgombokat tartalmazó vezérlőpanelt tisztítja, egy nedves, puha ruhával törölje le a panelt és a gombokat, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. A vezérlőpanel tisztítása során ne távolítsa el a gombokat és a tömitéseket. A vezérlőpanel és a gombok sérülhetnek.
- A vezérlőgombokat tartalmazó inox panelek tisztítása közben ne használjon inox tisztítószerket a gombok körül. Ezzel letörölheti a gombok körül látható jelzéseket.
- Az érintőpanelt egy nedves, puha ruhával törölje le, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik billentyűzár opcióval, állítsa be a billentyűzárát, mielőtt vezérlőpanel tisztítását megkezdene. Ellenkező esetben a rendszer a gombok nem megfelelően érzékeli.

8 Hibaelhárítás

Ha az alábbi fejezetben található utasításokat felhasználva nem sikerült elhárítani a hibát, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos szervizzel, a megfelelő jogosultsággal rendelkező szerelővel vagy a márkakereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Soha ne próbálja saját maga megjavítani a hibás terméket.

A készülék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kioldott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza őket.*
- A terméket nem csatlakoztatta a (földelt) dugaljba. >>> *Ellenőrizze a dugvilla csatlakoztatását.*
- A kezelőpanel gombjai/billentyűi nem működnek. >>> *Ha a terméken elérhető a billentyűzár, elfordulhat, hogy engedélyezve van. Kérjük, oldja fel.*
- Ha a kijelző nem villan fel, amikor a főzőlapot újra bekapcsolja. >>> *Kapcsolja le a készülék összes áramköri megszakítóját. Várjon legalább 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza.*
- Túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy a főzőlap lehűljön.*
- Az edény nem megfelelő. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

A szimbólum jelenik meg a főzőzóna kijelzőjén.

- Az edényt nem az aktív főzőzónára helyezte. >>> **Ellenőrizze, hogy van-e edény a főzőzónán.**
- Az edény nem kompatibilis az indukciós főzőlappal. >>> *Ellenőrizze, hogy az edény kompatibilis-e az indukciós főzőlappal.*
- Az edény nincs pontosan a zóna közepén, vagy az edény alja nem elég széles a zónához. >>> *Válasszon egy megfelelő szélességű edényt és helyezze pontosan a főzőzóna közepére.*
- Az edény vagy a főzőzóna túlmelegedett. >>> *Hagyja lehűlni őket.*

A kiválasztott főzőzóna hirtelen kikapcsol használat közben.

- Előfordulhat, hogy lejárt a kiválasztott főzőzónához beállított idő. >>> *Beállíthat egy új időt vagy befejezheti a főzést.*
- Túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy a főzőlap lehűljön.*
- Előfordulhat, hogy egy tárgy eltakarja a kezelőpanelt. >>> *Távolítsa el a tárgyat a panelről.*

Az edény nem melegszik fel, még akkor sem, ha a főzőzóna be van kapcsolva.

- Az edény nem kompatibilis az indukciós főzőlappal. >>> *Ellenőrizze, hogy az edény kompatibilis-e az indukciós főzőlappal.*
- Az edény nincs pontosan a zóna közepén, vagy az edény alja nem elég széles a zónához. >>> *Válasszon egy megfelelő szélességű edényt és helyezze pontosan a főzőzóna közepére.*

A hűtőventilátor tovább működik, annak ellenére, hogy a főzőlapot kikapcsolta.

- Ez nem hiba. A hűtőventilátor addig működik, amíg a főzőlap elektronikája a megfelelő hőmérsékletre nem hűl.

Zaj hallható a főzőlap felől főzés közben

Főzés közben némi zaj hallható a főzőlap felől főzés közben. Ez a zaj a főzőedények anyagösszetételének köszönhető. Ezek a hangok a normál működéshez tartoznak, nem jelentenek hibát és az indukciós technológia részei.

Lehetséges zajok és okok

- **Ventilátorzaj** A főzőlap egy ventilátorral van felszerelve, amely automatikusan elindul, ha a berendezés hőmérséklete ezt megkívánja. A ventilátor különböző sebességekkel működhet, a különböző hőmérsékletektől függően.
- **Az alacsonyabb, berregés szerű zaj a transzformátorból származik:** Ez szintén az indukciós technológia része. Ahogy a hő átadásra kerül közvetlenül a főzőedény aljára, szintén berregés szerű zaj hallható, amely a főzőedény anyagától függ. Különböző főzőedényeknél különböző zajok hallhatók.
- **Recsegő hang:** Ennek oka a főzőedény aljának szerkezeti felépítése és anyaga. A recsegő hang akkor hallható, ha a főzőedény alja különböző anyagok egymásra helyezett rétegeiből áll.
- **Sípoló hang:** Akkor hallható sípoló hang, ha a két főzési zónát működtet azonos oldalon eltérő hőmérsékleti szintekkel.

Hibakódok/okok és lehetséges megoldások

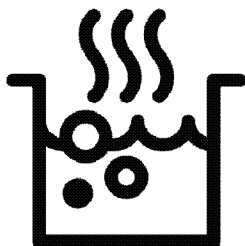
Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
E 22 E 26	Indukciós főzőlap túlmelegedett.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot és várja meg, amíg lehűl. A hibának meg kell szűnnie, amikor a főzőlap hőmérséklete a megadott szint alá csökken.
E 46	Egy vagy több gombot több, mint 10 másodpercig tartott lenyomva. Egy tárgy található a kezelőpanelen vagy a panel nedves.	A problémának meg kell szűnnie, ha elveszi a kezét a főzőlapról. A problémának meg kell szűnnie, ha a kezelőpanelt megtisztítja.
E 47	Nem olyan edényt használ, amely megfelelő az indukciós fűtéshez.	A problémának meg kell szűnnie, ha az indukciós fűtéshez megfelelő edényt használ.
E 1 - E 15	Kommunikációs hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.

Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
E 16 - E 21	Hőmérsékletérzékelő hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 23 E 24	Szoftver hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 25	Ventilátor működési hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 31 - E 45	Elektronikus panel hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 48 E 49 E 51	Érzékelőhiba az indukciós főzőlapon.	Az érzékelőberendezést kompatibilissé kell tenni az üzemi körülményekhez. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 52 - E 57	Magas hőmérséklet hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot és várja meg, amíg lehűl. A hibának meg kell szűnnie, amikor az érzékelő hőmérséklete a megadott szint alá csökken. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.



Vstavaná platňa sporáka

Používateľská príručka



SK

Vážení zákazník,

Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu. Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

UPOZORNENIE Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



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

1 Bezpečnostné pokyny 4

Účel použitia 4
 Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat 4
 Elektrická bezpečnosť 5
 Bezpečnosť pri preprave 6
 Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie 6
 Bezpečné použitie 7
 Výstrahy týkajúce sa teploty 7
 Použitie príslušenstva 8
 Bezpečnosť varenia 8
 Indukcia 8
 Údržba a čistenie 9

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 10

Regulácia odpadu 10
 V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov 10
 Likvidácia obalového materiálu 10
 Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti 10

3 Váš produkt 11

Predstavenie produktu 11

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu 12
 Ovládanie varnej dosky 12
 Všeobecné informácie o varnej doske 12
 Technické špecifikácie 13

4 Prvé použitie 14

Prvé čistenie 14

5 Používanie platne 15

Všeobecné informácie o použití varnej dosky 15
 Ovládací panel 18

6 Všeobecné informácie o varení 27

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou 27

7 Údržba a starostlivosť 28

Všeobecné informácie o čistení 28
 Čistenie varnej dosky 29
 Čistenie ovládacieho panela 29

8 Riešenie problémov 30

1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
- Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
- Naša spoločnosť nebude niešť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
- Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
- **!** Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
- **!** Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- **!** Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
- **!** Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.

! Účel použitia

- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
- **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.

! Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia

- a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použíateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
 - Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
 - Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
 - Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.
 - Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
 - Otočte držadlo na nádobách a panviciach do boku pracovného stola, aby ich deti nemohli zobrať a popáliť sa.
 - **VÝSTRAHA:** Počas použití môžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.

- Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
- (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.



Elektrická bezpečnosť

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.
- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.

- Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
- Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
- (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
- Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerazaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
- (Ak má váš produkt zástrčku)
- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejšovaná, je tam riziko

kontaktnu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítača).

- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.



Bezpečnosť pri preprave

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte. Výrobok pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.
- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.



Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.

- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie prieduchy okolo produktu otvorené.

Bezpečné použitie

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.

- Zliatina železa, hliníka alebo varný materiál s poškodenými / nerovnými bočnými časťami môže viesť k poškrabaniu skleneného povrchu. Pri výmene varného materiálu nádoby vždy zdvihnite, neposúvajte ich po povrchu.
- Pohyb platne môže byť spôsobený tlakom výparov, ktorý vznikol kvôli vlhkosti na povrchu platne alebo v spodnej časti nádoby. Dbajte preto na to, aby povrch varnej dosky a dno hrncov boli vždy suché.
- Tento produkt nie je vhodný na použitie s diaľkovým ovládaním alebo externými hodinami.

Výstrahy týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti

môžu byť počas prevádzky horúce.

• **VÝSTRAHA:**

Nebezpečenstvo ohňa: Na varnom povrchu neskladujte žiadne predmety.



Použitie príslušenstva

- **VÝSTRAHA:** Ako kryt platní používajte iba kryt navrhnutý výrobcom sporáku alebo taký, ktorý je v návode na použitie uvedený ako vhodný alebo kryt platní patriaci k sporáku. Použitie nevhodného krytu môže spôsobiť nehodu.



Bezpečnosť varenia

- **VÝSTRAHA:** Musí sa dodržať postup varenia. Musí sa trvalo dodržiavať postup krátkodobého varenia.
- **VÝSTRAHA:** Varenie na platni s tukom alebo olejom môže byť bez dozoru nebezpečné alebo môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom oheň prikryte, napr. s pokrievkou alebo hasiacim rúškom.
- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje

a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.



Indukcia

- Varné platne vašej rúry sú vybavené «Indukčnou» technológiou. Vašu indukčnú platňu, ktorá poskytuje úsporu času a peňazí, musíte používať s hrncami, ktoré sú vhodné pre indukčné varenie, pretože v opačnom prípade nebudú varné platne fungovať. Pre podrobné informácie si pozrite časť „výber nádob“.
- Indukčné platne vytvárajú magnetické pole, ktoré môže mať negatívny dopad na osoby používajúce zariadenia, ako napríklad inzulínové čerpadlá alebo kardiostimulátory.
- Po použití zavrite varnú dosku z ovládacieho panelu, nespoliehajte sa na snímač nádoby.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžičky a kryty by sa nemali dávať na varnú dosku, pretože sa zohrejú.
- Kovové predmety uložené v zásuvkách pod varnou doskou sa môžu počas dlhého a intenzívneho používania veľmi zahriať.

Neskladujte kovové predmety v zásuvkách pod varnou doskou.

- Na indukčnú varnú dosku nekladte elektronické výrobky, ako sú mobilné telefóny, tablety, počítače. Váš výrobok môže byť poškodený.



Údržba a čistenie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním

vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Soľ, zvyšky cukru na spodnej časti riadu alebo takéto čiastočky na povrchu skla môžu spôsobiť poškrabanie a prasknutie skla. Pred vložením riadu sa uistite, či je spodok čistý. Sklokeramický povrch udržiavajte čistý.

2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

Regulácia odpadu

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovou použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenej na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ)

Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

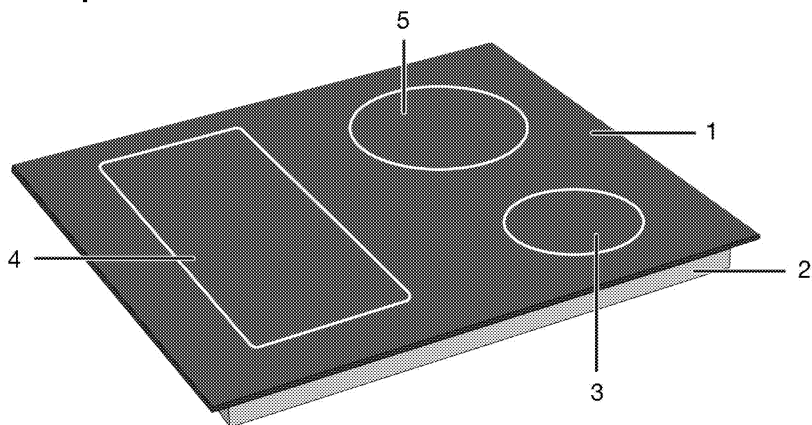
Informácie o energetickej účinnosti podľa EÚ 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Použite nádoby / panvice s veľkosťou a krytom vhodným pre ohrievač jedla. Vždy zvolte pre svoje pokrmy správnu veľkosť nádoby. Pri nádobách s nesprávnou veľkosťou je potrebné viac energie.
- Povrchy varnej dosky a dna hrnca udržiavajte čisté. Nečistoty znižujú prenos tepla medzi varnou zónou a dnom hrnca.

3 Váš produkt

Predstavenie produktu



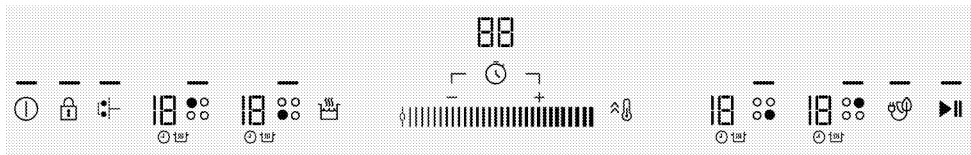
- 1 Sklenená varná plocha
- 2 Dolné kryt
- 3 Indukčná varná zóna

- 4 Indukčná varná zóna
- 5 Indukčná varná zóna

Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

Ovládanie varnej dosky



Oblasť nastavenia úrovne teploty



Tlačidlá

- : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom
- : Tlačidlo udržiavania teploty
- : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- : Tlačidlo ekonomického režimu
- : Tlačidlo Clean Lock
- : Tlačidlo časovača
- : Tlačidlo zvýšenia časovača
- : Tlačidlo zníženia časovača

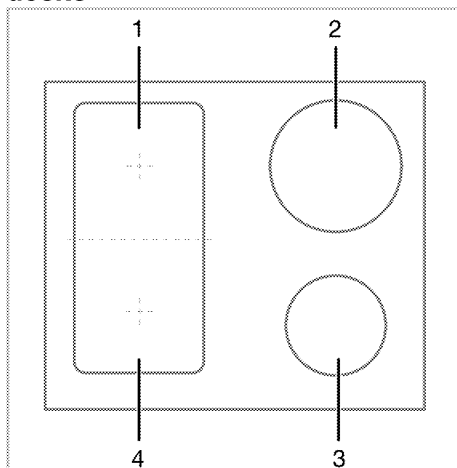
Tlačidlá výberu varnej zóny

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

Kontrolky

- : Kontrolka indikujúca stlačenie príslušného tlačidla
- : Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny
- : Kontrolka časovača
- : Symbol časovača príslušnej varnej zóny
- : Symbol udržiavania tepla príslušnej varnej zóny

Všeobecné informácie o varnej doske



- 1 Zadná ľavá - Indukčná varná zóna
- 2 Zadná pravá - Indukčná varná zóna
- 3 Predná pravá - Indukčná varná zóna
- 4 Predná ľavá - Indukčná varná zóna

Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete prevádzkovať ako samostatné varné dosky, ktoré sú navzájom nezávislé. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie varenia s vašimi veľkými hrncami. Používanie vhodných hrncov pre tieto varné zóny a funkcia kombinácií sú popísané v časti „Ako používať varnú dosku“.

Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	45,2 mm*/580 mm/510 mm
Inštaláčnne rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napätie / Frekvencia	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Celková spotreba	max. 7,4 kW

Horáky

Zadná ľavá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2200W / Booster (Zosilnenie): 3100 W
Predná ľavá	Indukčná varná zóna
Rozmery	180 mm
Zapnutie	2200 W / Booster (Zosilnenie): 3100 W
Predná pravá	Indukčná varná zóna
Rozmery	145 mm
Zapnutie	1500 W / Booster (Zosilnenie): 2200 W
Zadná pravá	Indukčná varná zóna
Rozmery	210 mm
Zapnutie	2400 W / Booster (Zosilnenie): 3700 W

* Výška rúry, špecifikovaná v technickej tabuľke je základnou výškou základne produktu.



Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.



Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienok produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

4 Prvé použitie

Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.

Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

UPOZORNENIE Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

UPOZORNENIE Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Používanie platne

Všeobecné informácie o použití varnej dosky

Všeobecné upozornenia

- Nedovoľte, aby na varnú dosku spadli akékoľvek predmety. Aj malé predmety, ako napríklad soličky, 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 vyklápatelné 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 hrnca 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.
- 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 neprílnavé 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 sa 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 kompatibilný 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 / panvic musí zodpovedať indukčnej zóne. Navrhované rozmery sú uvedené nižšie.

Vhodné hrnce/panvice:

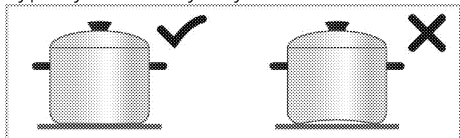
- Liatinové hrnce/panvice
- Smaltované ocelové hrnce/panvice
- Hrnce / panvice z ocele a nehrdzavejúcej ocele (s etiketou alebo varovaním, že sú kompatibilné pre indukčné varenie)

Nevhodné hrnce/panvice:

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

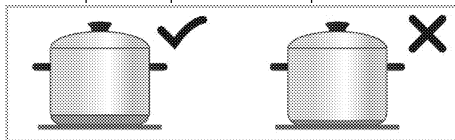
Odporúčania:

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

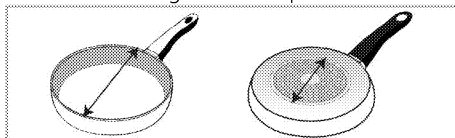


- Používajte iba hrnce/panvice s hrubým, spracovaným základom. Ak použijete tenké hrnce, tieto hrnce sa veľmi rýchlo zahrejú a spodok panvice sa môže roztaviť a poškodiť varný povrch a

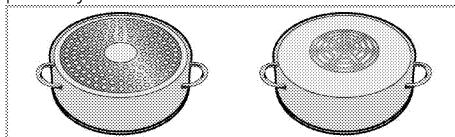
spotrebič skôr, ako sa aktivuje systém automatického vypínania. Ostré hrany môžu spôsobiť poškrabanie povrchu.



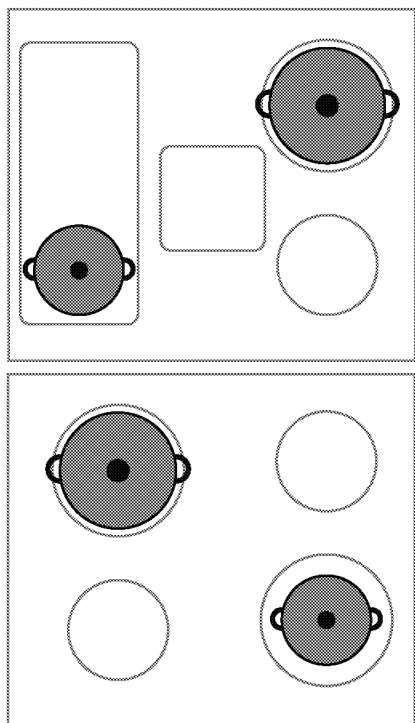
- Podstavec niektorých hrncov/panvic má menšie feromagnetické pole ako je ich skutočný priemer. Varnou doskou je vyhrievaná iba táto plocha. Z toho dôvodu je teplo rozložené nerovnomerne a výkon varenia sa znižuje. Navyše také hrnce/panvice na varenie nemusia byť detekované veľkými indukčnými doskami. Preto, varná doska sa musí zvoliť podľa veľkosti feromagnetického pola.



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




- **i** 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 zaistili 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.

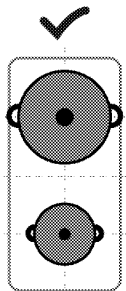
Automatická detekcia varných nádob / panvíc

Keď na varnú dosku umiestnite hrnce / panvice kompatibilné s indukčnou doskou, varná doska automaticky zistí, na ktorú varnú dosku sú hrnce / panvice umiestnené, a poskytne pokyny na ovládacom paneli. Na displeji teploty príslušnej varnej dosky, na ktorú ste umiestnili hrnce / panvice, bliká 10 sekúnd „0“ . Takto môžete vybrať varnú dosku a ovládať ju tam, kde sú umiestnené vaše hrnce / panvice, rýchlym priradením hodnoty teploty. Priradenie hodnoty teploty varnej dosky je popísané v nasledujúcich častiach.

Varná zóna so širokým povrchom (Flexi)

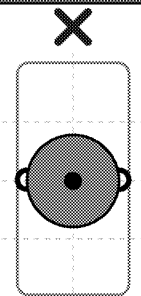
Vaša varná doska je vybavená varnými doskami so širokými povrchmi (povrchy Flexi). Túto varnú plochu môžete používať ako samostatné varné dosky navzájom nezávislé pre svoje menšie hrnce / panvice. Pre tieto varné zóny môžete aktivovať funkciu kombinácie a premeniť ich na jednu varnú plochu pre operácie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

Ako dve nezávislé varné zóny



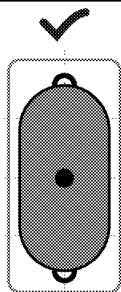
Varné zóny so širokou plochou majú dve varné zóny, prednú a zadnú. Tieto zóny môžete použiť ako dve nezávislé varné zóny pre rôzne úrovne teploty s dvoma rôznymi hrncami / panvicami. Umiestnite hrnce / panvice ich centrováním na samostatné varné zóny.

Ako dve nezávislé varné zóny



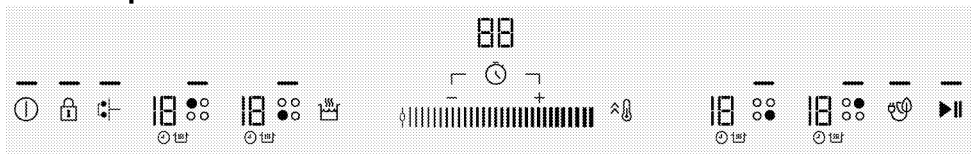
Pri varení s jedným hrncom alebo panvicami ho umiestnite do stredu prednej alebo zadnej varnej zóny. Neumiestňujte hrnce / panvice do stredu varnej zóny.

Ako jedna varná zóna



Pri varení na veľkých hrncoch / panviaciach umiestnite hrnce tak, aby pokrývali stredy oboch varných zón a aby boli vycentrované na varnej zóne.

Ovládací panel



Oblasť nastavenia úrovne teploty



Tlačidlá


- : Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Kombinované tlačidlo varnej zóny so širokým povrchom
- : Tlačidlo udržiavania teploty
- : Tlačidlo rýchleho ohrevu/Tlačidlo vysokého výkonu (booster)
- : Tlačidlo ekonomického režimu
- : Tlačidlo Clean Lock
- : Tlačidlo časovača
- : Tlačidlo zvýšenia časovača
- : Tlačidlo zníženia časovača

Tlačidlá výberu varnej zóny

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

Kontrolky

- : Kontrolka indikujúca stlačenie príslušného tlačidla
- : Kontrolka teploty príslušnej varnej zóny
- : Kontrolka časovača
- : Symbol časovača príslušnej varnej zóny


 : Symbol udržiavania tepla príslušnej varnej zóny


Všeobecné varovania pre ovládací panel

i Toto zariadenie sa ovláda dotykovým ovládacím panelom. Každá operácia vykonaná na dotykovom ovládacom paneli je potvrdená zvukovým signálom.


i Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.

i Sporák sa automaticky vráti do pohotovostného režimu, ak do 20 sekúnd nevykonáte žiadnu operáciu.

i Spotrebič sa sám vypne z bezpečnostných dôvodov, ak dlho stlačíte niektoré tlačítko (tlačítko ) .


i Svetlo  na aktivovaných alebo vybraných klávesoch svieti.

Zapnutie sporáka

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.

Svetlo  na klávesy  sa rozsvieti. Sporák je pripravený na použitie.

Vypnutie sporáka

1. Dotknite sa tlačidla  na ovládacom paneli.

Sporák sa vypne a vráti sa do pohotovostného režimu.

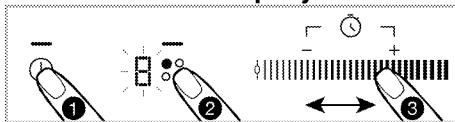
Kontrolka zostatkového tepla


Na ovládacom paneli sa pre každú zónu varnej dosky nachádza kontrolka tepla. Táto kontrolka označuje, že je sporák stále horúci, napriek tomu, že je vypnutý. Nedotýkajte sa príslušných varných dosiek, kým kontrolka zostatkového tepla nezmizne.

Symbol	Popis
H	Vysoká teplota
h	Nízka teplota


i V prípade výpadku prúdu kontrolka zostatkového tepla nesvieti a varuje používateľa pred varnými doskami.

Zapnutie varnej dosky (varných zón) a nastavenie úrovne teploty



1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom tlačidla .

2. Dotknite sa tlačidla voľby varnej dosky, ktorú chcete zapnúť.

Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol „0“ a rozsvieti sa kontrolka  klávesy pre voľbu príslušnej zóny varnej dosky.

3. Dotykom oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň teploty medzi „0“ a „19“ .

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na iných modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

i Ak sa váš sporák prehreje, úrovne prevádzkovaných varných dosiek sa znížia na úroveň 14, ak je úroveň vyššia ako 14, a z bezpečnostných dôvodov ich nebude možné nastaviť na vyššiu úroveň. Keď sa teplota vášho sporáka zníži na bezpečnú úroveň, bude ju možné znova nastaviť na vyššiu úroveň. V prípade kritického zahriatia vášho sporáka sa sporák sám vypne a varnú dosku nebude možné ovládať.


Vypnutie varnej dosky:

Vybranú zónu varnej dosky je možné vypnúť 3 rôznymi spôsobmi:

1. **Nastavením teploty na „0“**

Varnú dosku môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na „0“ .

2. **Použitím funkcie časovača vypnutia pre požadovanú varnú zónu**

Po uplynutí nastaveného času, časovač vypne pripojenú varnú dosku. Na všetkých displejoch bude zobrazené „0“ alebo „00“ . Symbol  na displeji varnej dosky zmizne.

Nastavenie časovača pre zónu varnej dosky je popísané v nasledujúcich kapitolách.


3. Dotykom symbolu príslušnej varnej zóny asi na 3 sekundy

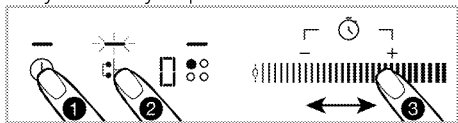
Dotknite sa asi 3 sekundy symbolu varnej dosky, ktorú chcete vypnúť.

Kombinácia varných zón so širokým povrchom (flexi) (ak sú k dispozícii varné zóny so širokým povrchom)

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom tlačidla ①.

2. Dotknite sa tlačidla voľby zóny varnej dosky so širokým povrchom.

» Na displeji ľavej zadnej varnej zóny sa zobrazí symbol **0** a symbol svetla  varnej zóny so širokými plochami bliká.



3. Dotykom oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte úroveň teploty medzi **0** a **19**.

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na iných modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

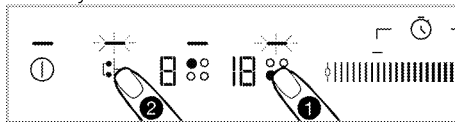
» Sporák začne pracovať. Ak je vybraná iná varná doska alebo ak počkáte 10 sekúnd bez akejkoľvek činnosti, svetlo varnej dosky so širokým povrchom bude trvale svietiť.

i Ako príklad sú uvedené varné dosky so širokou plochou vľavo. Ak na vašom prístroji majú široké plochy varné dosky vpravo, to isté platí pre varné dosky vpravo.

Kombinácia varných zón so širokým povrchom (flexi), zatiaľ čo jeden alebo oba z ľavých varných zón sú v prevádzke (ak sú na vašom sporáku k dispozícii varné zóny so širokými povrchmi)

Zatiaľ čo jedna alebo obe varné zóny vľavo fungujú osobitne, môžete obe varné zóny skombinovať aktiváciou varnej zóny so širokým povrchom. Týmto spôsobom

môžete prevádzkovať širší povrch sporáka s rovnakými hodnotami.

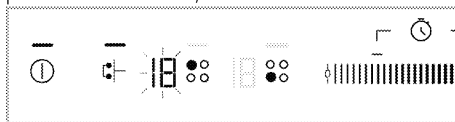


1. Keď sú v prevádzke jedna alebo obe varné zóny vľavo, vyberte ktorúkoľvek z varných zón vľavo.

2. Dotknite sa tlačidla voľby zóny varnej dosky so širokým povrchom.

» Na displeji zadnej ľavej varnej zóny sa zobrazí teplota ľavej varnej zóny, ktorú ste predtým vybrali, a bliká svetlo zóny so širokou plochou.

» Kombinované varné zóny opäť fungujú s teplotou a prípadne s časovačom nastaveným pre ľavú varnú zónu. Hodnota pre ľavú varnú dosku, ktorá nebola zvolená pred kombináciou, sa zruší.



» Ak chcete neskôr zmeniť hodnotu teploty, dotknite sa jej výberového tlačidla a aktivujte zónu so širokým povrchom. V poli nastavenia nastavte úroveň teploty, ktorú chcete zmeniť.

i Ak sa dotknete niektorého z tlačidiel ľavej varnej zóny, keď je aktívna zóna so širokou plochou, zóny budú oddelené a vypnuté.

Vypnutie varných zón so širokým povrchom (ak sú na vašom sporáku k dispozícii varné zóny so širokými povrchmi)

Zónu so širokým povrchom je možné vypnúť 4 rôznymi spôsobmi:

1. **Nastavením teploty na „0“**

Varnú dosku so širokým povrchom môžete vypnúť znížením nastavenia teploty na „0“.

2. **Použitím funkcie časovača vypnutia pre varnú zónu so širokým povrchom**

Po uplynutí nastaveného času, časovač vypne varnú dosku so širokou plochou. Na displeji ľavej varnej zóny sa zobrazí **0** a na

displeji hodín sa zobrazí **00**. Symbol ☺ na displeji ľavej zadnej varnej zóny zhasne.

3. Dotykom symbolu ktorejkoľvek z ľavých varných zón

Ak sa dotknete symbolu niektorého z tlačidiel ľavej varnej zóny, keď je aktívna zóna so širokou plochou, zóny budú oddelené a vypnuté.

4. Dotykom symbolu pre varnú zónu so širokým povrchom asi na 3 sekundy

Ak sa na približne 3 sekundy dotknete širokého povrchu symbolu širokej varnej zóny, zóna sa vypne.

Nastavenie vysokého výkonu (BOOSTER)

Zosilňovač môžete použiť na zahriatie na maximálny výkon. Na tejto pozícii však neodporúčame dlhodobé varenie. Zosilnený výkon nemusí byť k dispozícii na všetkých varných doskách. Po uplynutí doby pre nastavenie zosilneného výkonu (pozri tabuľku Limity prevádzkových období) sa varná doska vypne.

Priama voľba zosilneného výkonu (BOOSTER):

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom tlačidla Ⓛ.
2. Vyberte požadovanú zónu varnej dosky dotykom výberových tlačidiel varných zón.
3. Dotknite sa tlačidla Ⓜ.

Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny blikajú 3 svetlá. Po uplynutí doby pre nastavenie zosilneného výkonu (pozri tabuľku Limity prevádzkových období) sa varná doska vypne.

Voľba zosilneného výkonu (BOOSTER), keď je varná zóna aktívna:

1. Dotknite sa tlačidla Ⓜ keď je sporák zapnutý a príslušná varná zóna bola v činnosti minimálne 20 sekúnd na určitej úrovni.

i Zóna varnej dosky musí fungovať minimálne 20 sekúnd na zvolenej úrovni.

2. Zvolená varná zóna pracuje s maximálnym výkonom a na displeji zóny

blikajú 3 svetlá. Keď uplynie doba nastavenia zosilneného výkonu, zóna varnej dosky sa prepne na nastavenú úroveň teploty a na obrazovke sa zobrazí iba vami zvolená úroveň teploty.

Vypnutie zosilneného výkonu (BOOSTER) pred vypršaním platnosti nastavenia:

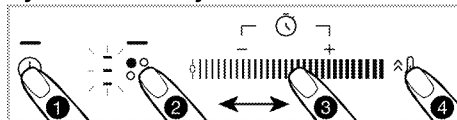
Zosilnený výkon môžete kedykoľvek vypnúť dotykom tlačidla Ⓜ.

Rýchly ohrev

Funkcia rýchleho ohrevu uľahčuje varenie. Všetky varné dosky sú vybavené funkciou rýchleho ohrevu. Funkciu rýchleho ohrevu je možné aktivovať do 20 sekúnd po nastavení požadovanej teploty varnej zóny. Táto funkcia sa používa na rýchly ohrev v krátkych intervaloch. Keď uplynie doba rýchleho ohrevu, zóna varnej dosky bude opäť pracovať s nastavenou úrovňou teploty.

i Funkcia Rýchleho ohrevu môže byť aktivovaná počas prvých 20 sekúnd po zapnutí sporáka.

Výber funkcie Rýchleho ohrevu:



1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom tlačidla Ⓛ.
2. Vyberte požadovanú zónu varnej dosky dotykom výberových tlačidiel varných zón.
3. Dotykom oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte požadovanú úroveň teploty.
4. Dotknite sa tlačidla Ⓜ.
Zvolená varná doska pracuje s vysokým výkonom po dobu uvedenú v nasledujúcej tabuľke. Na displeji varnej zóny sa zobrazia 3 svetlá a zvolená úroveň teploty.
5. Keď uplynie doba Rýchleho ohrevu, zóna varnej dosky sa prepne na nastavenú úroveň teploty a na obrazovke sa zobrazí iba vami zvolená úroveň teploty.

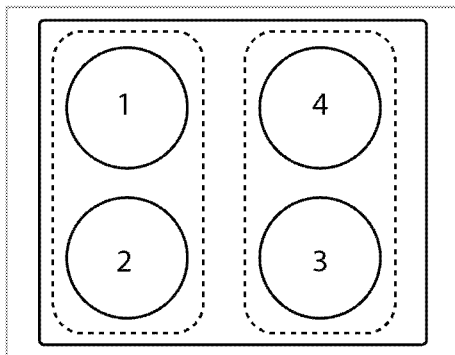
Tabuľka: Prevádzkové doby pre rýchly ohrev

Úroveň teploty		Limit prevádzkovej doby - sekundy
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na iných modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.


Súčasné použitie 2 varných zón

Výkon sporáka sa môže líšiť podľa počtu aktívnych varných zón. Ak sa majú používať dve varné dosky súčasne, musia sa používať varné dosky na tej istej strane. Takto sa získa lepší výkon pri varení a detekcii hrnca/panvice. Na obrázku nižšie môžete vidieť odporúčaný spôsob použitia dvoch varných dosiek súčasne.



Keď sú súčasne prevádzkované ľavé aj pravé varné zóny, kvôli obmedzeniu celkového výkonu varných zón môže byť najskôr znížená úroveň súpravy varných zón podľa nastavených úrovni teploty.

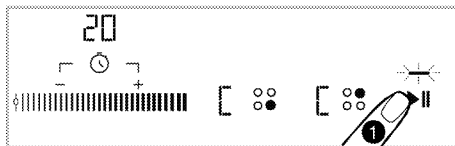
Vypnutie funkcie Rýchleho ohrevu:




Funkciu rýchleho ohrevu môžete kedykoľvek vypnúť dotykom tlačidla .

Zámok čistenia


Zámok na čistenie umožňuje používateľovi vykonať čistenie v krátkodobom intervale, pretože keď je sporák zapnutý, počas 20 sekúnd znemožňuje stlačenie všetkých klávesov na ovládacom paneli. Počas tohto obdobia spotrebič nečerpá energiu.

Aktivácia zámku čistenia



1. Pokiaľ je sporák zapnutý, podržte tlačidlo  stlačené, kým sa na obrazovke hodín sporáka nezobrazí hodnota 20.
 - » Rozsvieti sa svetlo  a na obrazovke hodín sporáka sa začne odpočítavať čas od 20. Na displeji varnej zóny sa zobrazí symbol "C". Počas tejto doby nie je možné používať žiadne iné tlačidlo, ako tlačidlo .

Deaktivácia zámku čistenia


Na deaktiváciu zámku čistenia nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo. Sporák po 20 sekundách vydá jeden signál  svetlá zhasnú a zámok čistenia sa automaticky deaktivuje.



- i** Ak chcete zámok čistenia predčasne vypnúť, počkajte, kým symbol "C" nezmizne z displejov varnej zóny, po stlačení tlačidla ►II.

Detská poistka




Keď je sporák vypnutý, môžete chrániť sporák detskou poistkou, aby ste zabránili deťom v zapnutí sporáku. Detský zámok môžete aktivovať alebo deaktivovať, keď je sporák vypnutý (pohotovostný režim).

Aktivácia detskej poistky

1. Keď je sporák vypnutý, stlačte tlačidlo , kým nezaznejú **jeden signály**.
Bude aktivovaná funkcia detskej poistky a  rozsvieti sa svetlo .

- i** Pri stlačení akéhokolvek tlačidla, ak je detská poistka aktívna svetlo  tlačidiel  začne blikať.







Deaktivácia detskej poistky

1. Keď je detská poistka aktívna, držte tlačidlo , stlačené kým nezaznie **jeden signál**.
» Funkcia detskej poistky bude deaktivovaná a  svetlo tlačidla  sa vypne.




Zámok tlačidiel

Keď je sporák zapnutý, môžete aktivovať blokovanie kláves, aby ste zabránili neúmyselnej zmene funkcií.

Aktivácia zámku kláves

1. **Keď je sporák zapnutý**, dotknite sa a podržte tlačidlo , stlačené nezaznejú **jeden signály**.
Svetlo  tlačidla  budú blikať a všetky varné zóny musia budú zablokované.
- i** Blokovanie tlačidiel môžete aktivovať, keď je sporák iba v prevádzkovom režime. Keď je zámok tlačidiel v prevádzke, je aktívne len tlačidlo . Keď sa dotknete iného tlačidla, svetlo  tlačidla  blikaním indikuje, že zámok tlačidiel je aktívny.
Ak sporák vypnete, keď sú tlačidlá zablokované, pre opätovné zapnutie sporáka je potrebné zámok tlačidiel deaktivovať.








Deaktivácia zámku tlačidiel



1. Ponechajte tlačidlo  stlačené na 2 sekundy.
Činnosť bude potvrdená zvukovým signálom. Svetlo  tlačidla  zhasne a ovládací panel bude odomknutý.

Funkcia časovača

Táto funkcia vám uľahčí varenie. Nemusíte sa varenia zúčastňovať počas celej doby varenia. Po zvolenom období sa varná doska automaticky vypne.

Aktivácia časovača

1. Zapnite varnú dosku opätovným dotykom tlačidla .
2. Vyberte požadovanú zónu varnej dosky dotykom výberových tlačidiel varných zón.
3. Dotykom oblasti nastavenia alebo posunutím prsta po tejto oblasti nastavte požadovanú úroveň teploty.
4. Časovač aktivujete dotykom tlačidla .
Na displeji časovača sa zobrazí symbol „00“ a na displeji varnej zóny začne blikať symbol .
5. Požadovanú dobu nastavte dotykom tlačidiel  / . Časovač môžete tiež posunúť rýchlejšie dlhým dotykom tlačidla  alebo .

Po určitom čase blikania, symbol  na displeji varnej zóny bude nepretržite svietiť. Keď symbol  nepretržite svieti, znamená to, že funkcia je aktivovaná.

- i** Časový spínač sa môže používať iba na varných doskách, ktoré sú v prevádzke.
- i** Vyššie uvedený postup opakujte pre ďalšie varné dosky, pre ktoré chcete nastaviť časovač.
- i** Časovač nie je možné nastaviť bez výberu zóny varnej dosky a úrovne teploty zóny varnej dosky.
- i** Pokiaľ je časovač aktívny, čas nastavený pre zvolenú zónu varnej dosky sa zobrazuje na obrazovke časovača.

Vyputie časovačov

Po uplynutí nastaveného času sa sporák automaticky vypne a vydá zvukové znamenie.




Stlačením ľubovoľného klávesu vypnete zvukové znamenie.


Predčasné vypnutie časovačov

Ak je časovač vypnutý predčasne, sporák pokračuje v činnosti s nastavenou teplotou, kým sa nevypne.



Časovač môžete predčasne vypnúť dvoma rôznymi spôsobmi:


1 - Vypnutie znížením nastavenia časovača na úroveň „00“:

1. Vyberte varnú dosku, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla  vyberte časovač príslušnej varnej dosky.
3. Počkajte, kým sa na displeji časovača zobrazí symbol „00“ po dotyku tlačidla  na zníženie hodnoty. Časovač môžete tiež posunúť rýchlejšie dlhým dotykom tlačidla .

Na displeji varnej zóny bude určitý čas blikať symbol , **následne** sa úplne vypne a časovač sa zruší.

2 - Vypnutie stlačením tlačidla časovača na približne 3 sekundy:

1. Vyberte varnú dosku, ktorú chcete vypnúť.
2. Dotykom tlačidla  vyberte časovač príslušnej varnej dosky.
3. Ponechajte tlačidlo  stlačené na približne 3 sekundy.

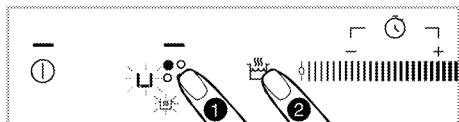
Na displeji varnej zóny bude určitý čas blikať symbol , **následne** sa úplne vypne a časovač sa zruší.


Funkcia udržania teploty (ak je k dispozícii)


Túto funkciu môžete použiť, aby ste po dokončení varenia udržali jedlo teplé.

Funkcia udržania teploty sa používa dvoma rôznymi metódami; s nastavením časovača alebo bez nastavenia časovača.


Aktivácia funkcie udržania teploty bez nastavenia časovača




1. Vyberte varnú zónu, pre ktorú chcete aktivovať funkciu udržania teploty, a pre ktorú je nastavená teplota
2. Dotykom tlačidla  aktivujte funkciu udržania teploty pre príslušnú zónu varnej dosky.

i Zóna varnej dosky naďalej bude pracovať pri nízkej teplote. Na displeji zóny varnej dosky sa rozsvietia symbol  a symbol „u“ .

Aktivácia funkcie udržania teploty s nastavením časovača


1. Vyberte varnú zónu, pre ktorú chcete aktivovať funkciu udržania teploty, a pre ktorú je nastavená teplota a časovač
2. Dotykom tlačidla  aktivujte funkciu udržania teploty pre príslušnú zónu varnej dosky.

Na displeji varnej zóny sa rozsvieti symbol .

Zóna varnej dosky pokračuje v činnosti pri nastavenej teplote po nastavenú dobu. Po uplynutí časovača sa prepne na funkciu udržania teploty a začne pracovať pri nízkej teplote. Na displeji časovača sa zobrazí symbol „u“ .

Vypnutie funkcie udržania teploty


1. Ak je časovač aktívny, vyberte varnú dosku, kde je aktívna funkcia udržania teploty.

Dotykom tlačidla  vypnite funkciu udržania teploty.

Zóna varnej dosky naďalej funguje podľa predchádzajúcich nastavení doby a teploty.

2. Ak časovač nie je aktívny, vyberte varnú dosku, kde je aktívna funkcia udržania teploty. Deaktivujte funkciu udržania teploty nastavením požadovanej teploty dotykom na oblasť nastavenia alebo posunutím prsta po oblasti.

Varná doska bude pokračovať v prevádzke pri novej teplote, ktorú ste nastavili.

i Funkciu udržiavania teploty môžete zrušiť, ak varnú dosku dotykom tlačidla  úplne vypnete.

Funkcia stop

Touto funkciou môžete znížiť úroveň teploty všetkých funkcií sporáka (**okrem časovača**) na úroveň 1..

i Ak je pre ktorúkoľvek zónu varnej dosky nastavený časovač, počas funkcie zastavenia bude časovač pokračovať v činnosti.

1. Keď je váš sporák zapnutý, dotknite sa tlačidla **||**.

Všetky varné zóny, ktoré sú v prevádzke, naďalej budú fungovať na úrovni 1..

2. Dotknite sa tlačidla **||** znova, aby ste všetky zastavené varné dosky uviedli do pôvodného stavu.


Správa napájania


Touto funkciou môžete nastaviť celkový výkon sporáka podľa želania. „**Správa napájania**“ obsahuje 9 rôznych úrovní výkonu (pozri tabuľku - Úroveň správy napájania).

Tabuľka - Úroveň správy napájania

Úroveň riadenia napájania	Celkový výkon
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Podľa nasledujúcich pokynov môžete zmeniť celkový výkon sporáka. Keď je sporák vypnutý, do 10 sekúnd aplikujte nasledujúci postup.

1. Dotknite sa tlačidla 
2. Dotknite sa tlačidla 
3. Dotknite sa tlačidla 
4. Dotknite sa tlačidla 
5. Dotknite sa tlačidla 
6. Dotknite sa tlačidla **||** pre aktiváciu nastavení „**Správy napájania**“.
7. Dotykom tlačidla **||** zvolte požadovanú úroveň výkonu. Ďalšia úroveň sa zobrazí pri opätovnom dotyku tlačidla **||**.


8. Potvrďte zvolené nastavenie úrovne dotykem tlačidla .

9. Váš sporák začne pracovať s nastavením celkového výkonu na zvolenej úrovni.

Ekonomický prevádzkový režim

Pomocou tejto funkcie môžete všetky varné dosky prepnúť na nižšiu úroveň.

i Ekonomický prevádzkový režim môžete aktivovať iba u varných zón, ktoré sú v prevádzke.

1. Keď je vaša varná zóna zapnutá, dotknite sa tlačidla .

» Aktívna zóna varnej dosky sa prepne do režimu ekonomickej prevádzky a jej výkon sa zníži na polovicu.

Bezpečné a efektívne používanie indukčných varných dosiek

Princíp prevádzky: Indukčný ohrievač ohrieva hrniec priamo vďaka svojmu princípu činnosti. Oproti iným typom sporákov má teda veľa výhod. Funguje efektívnejšie a povrch varnej dosky je chladnejší.

Váš indukčný sporák je vybavený vynikajúcim bezpečnostným systémom, ktorý zabezpečí prevádzku s maximálnou bezpečnosťou.

i Váš sporák môže byť podľa modelu vybavený varnými doskami s priemerom 145, 180, 210 a 280 mm s indukčnou funkciou. Vďaka indukčnej funkcii každá varná zóna automaticky detekuje na ňu položený hrniec. Energia sa vyskytuje iba na kontaktnej ploche hrnca, a preto sa spotrebúva minimálna úroveň energie.

Systém automatického vypínania

Ovládanie sporáka má systém automatického vypnutia. Ak sú jedna alebo viac zón varnej dosky ponechané zapnuté, varná zóna sa po chvíli automaticky vypne (pozri Tabuľku 1). V prípade časovača priradeného k varnej doske sa potom vypne aj obrazovka časovača. Časový limit pre automatické vypnutie závisí od zvolenej úrovne teploty. Pre túto teplotnú

hladinu sa použije maximálna doba prevádzky.

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

Tabuľka č. 1 Automatické obdobia vypínania

Úroveň teploty		Automatické doba vypínania - hodiny
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Rýchly ohrev	Rýchly ohrev	10 minút

Zatiaľ čo úroveň teploty je pri niektorých modeloch zvýšená na 1,2,3 ... 19, na iných modeloch môže byť zvýšená ako 1,1., 2,2. ... 9. To sa líši podľa modelu produktu.

Ochrana proti prehriatiu

Váš sporák je vybavený niekoľkými senzormi, ktoré zaisťujú ochranu pred prehriatím. V prípade prehriatia môžete pozorovať nasledovné:

- Zóna varnej dosky, ktorá je v prevádzke, sa môže vypnúť.
- Zvolená úroveň sa môže znížiť. To sa však na displeji neodráža.

Systém ochrany proti pretečeniu

Váš sporák je vybavený systémom ochrany proti pretečeniu. V prípade akéhokoľvek pretečenia ovládacieho panela z akéhokoľvek dôvodu systém automaticky preruší napájanie a vypne tak váš sporák. V tom prípade sa na displeji zobrazí symbol "E".

Presné nastavenie výkonu

Indukčný varič na základe jeho princípu fungovania, reaguje na vydané príkazy okamžite. Jeho nastavenie výkonu sa mení veľmi rýchlo. Okamžitým vypnutím prístroja tak zabránite pretečeniu jedla (voda, mlieko), ktoré má čoskoro pretekať.

6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Všeobecné varovania o varení s varnou doskou

- Do panvice nikdy nelejte viac oleja, ako je jedna tretina jej objemu. Počas zohrievania oleja nenechávajte platňu bez dozoru. Nadmerne zohriaty olej predstavuje riziko požiaru. **Nikdy sa nepokúšajte uhasiť možný požiar vodou!** Keď olej začne horieť, prikryte ho hasiacim rúškom alebo vlhkou handrou. Ak je to bezpečné, platňu vypnite a zavolajte hasičov.
- Pred vyprážením jedál vždy odstráňte prebytočnú vodu a pomaly vkladajte do rozohriateho oleja. Pred vyprážením sa uistite, že sú mrazené potraviny rozmrazené.
- Pri ohrievaní oleja sa uistite, že hrniec, ktorý používate, je suchý a pokrievku udržiavajte otvorenú.
- Odporúčania týkajúce sa varenia s úsporou energie nájdete v časti „Environmentálne pokyny“.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.

7 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie o čistení

⚠ Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

Pre varnú dosku:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčiastiach horákov/platničiek, prípadne pretečené tekutiny vyčistite ihneď po vychladnutí varnej dosky vypnutím.

Inox a nehrdzavejúce povrchy

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

prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxidový povrch.

- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inoxid-nerozového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

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 nečistite zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvrny od vápnika (žlté škvrny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škvrnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvrny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.

- Dbajte na to, aby kľby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

Čistenie varnej dosky

Sklenená varná plocha

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

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

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 ovládací panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- 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.

8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombiky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*
- Ak sa displej po opätovnom zapnutí varnej dosky nerozsvieti. >>> *Odpojte spotrebič od ističa. Počkajte minimálne 20 sekúnd a potom ho znova pripojte.*
- Ochrana pred prehriatím je zapnutá. *Nechajte varnú dosku vychladnúť.*
- Varná nádoba nie je vhodná.>>> *Skontrolujte nádobu.*

Na obrazovke varnej zóny sa objaví symbol

- Nedávajte hrniec do aktívnej varnej zóny. >>> **Skontrolujte, či sa vo varnej zóne nachádza hrniec.**
- Váš hrniec nie je kompatibilný s indukčným varením. >>> *Skontrolujte, či je váš hrniec kompatibilný s indukčnou varnou doskou.*
- Varný hrniec nie je správne vycentrovaný alebo spodný povrch hrnca nie je dostatočne široký pre varnú zónu. >>> *Vyberajte hrniec dostatočne široký a hrniec riadne vycentrujte vo varnej zóne.*
- Varný hrniec alebo varná zóna je prehriata. >>> *Nechajte ich vychladnúť.*

Vybraná varná zóna sa počas prevádzky náhle vypne.

- Čas varenia pre vybranú varnú zónu mohol vypršať. >>> *Môžete nastaviť nový čas varenia alebo dokončiť varenie.*
- Ochrana pred prehriatím je zapnutá. >>> *Nechajte varnú dosku vychladnúť.*
- Dotykový ovládací panel môže zakrývať predmet. >>> *Odstráňte predmet na paneli.*

Hrniec sa nezahrieva, aj keď je varná zóna zapnutá.

- Váš hrniec nie je kompatibilný s indukčným varením. >>> *Skontrolujte, či je váš hrniec kompatibilný s indukčnou varnou doskou.*
- Varný hrniec nie je správne vycentrovaný alebo spodný povrch hrnca nie je dostatočne široký pre varnú zónu. >>> *Vyberajte hrniec dostatočne široký a hrniec riadne vycentrujte vo varnej zóne.*

Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, aj keď je varná doska vypnutá.

- Toto nie je chyba. Chladiaci ventilátor bude fungovať ďalej, až kým sa elektronika v varnej doske neochladí na vhodnú teplotu.

Hluk vychádzajúci zo sporáka počas varenia

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

Možné zvuky a dôvody

- **Hluk ventilátora:** Sporák je vybavený ventilátorom, ktorý sa automaticky aktivuje podľa teploty spotrebiča. Ventilátor má rôzne prevádzkové úrovne a na rôznych úrovniach pracuje podľa teploty.
- **Nižšie zvuky ako prevádzkový hluk transformátora:** Je 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 a možné riešenia - Pre varnú dosku

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

Chybové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
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.
E 58 - E 59	V režime automatického varenia sa vyskytla chyba snímača / chyba vysokej teploty.	Vypnite indukčnú varnú dosku a počkajte, kým nevychladne. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte autorizovaný servis.

